

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2015

O **MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ, PARANÁ**, pessoa jurídica de direito público interno, devidamente inscrito no CNPJ. sob o nº 76.017.458/0001-15, através do(a) Pregoeiro(a) Oficial, designada pelo Decreto Municipal nº 549/2013, torna público para conhecimento dos interessados que realizará, por meio de sistema eletrônico, licitação na modalidade **PREGÃO**, do tipo **MENOR PREÇO TOTAL DO LOTE**, autorizada nos termos dos autos de processo administrativo nº 10.235/2015, de 23/03/2015, e de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. REGÊNCIA LEGAL

1.1. Os procedimentos da licitação serão regidos pela Lei Federal nº 10.520/02, Lei Complementar nº 123/06 e Decretos Municipais n.ºs 943/2006 e 746/2013, aplicando-se subsidiariamente, no que couber, as disposições contidas na Lei Federal nº 8.666/93 na sua atual redação.

2. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1. O Pregão será realizado em sessão pública, por meio da utilização de recursos de Tecnologia da Informação - INTERNET, utilizando-se, para tanto, métodos de autenticação de acesso e recursos de criptografia, garantindo segurança em todas as fases do certame;

2.2. Os trabalhos serão conduzidos por servidor(a) público designado(a) por ato interno, denominado(a) PREGOEIRO(A), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “licitacoes-e”, constante da página eletrônica do Banco do Brasil S/A, Coordenador do sistema.

3. OBJETO

3.1. Constitui objeto da presente licitação a Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviços de Administração, Preparo e Distribuição de até 600 (seiscentos) almoços/dia e até 300 (trezentos) jantãs/dia, num total de até 900 (novecentas) refeições/dia, para atender o Equipamento de Segurança Alimentar e Nutricional, Restaurante Popular de Paranaguá-Pr, incluindo Fornecimento de todos os Gêneros e demais Insumos, Supervisão e Treinamento da Mão de Obra, Disponibilizando de alguns Equipamentos e Utensílios que se fizerem necessários, Manutenção Corretiva e Preventiva dos Equipamentos e Utensílios utilizados em conformidade com Normas de Segurança do Trabalho e Vigilância Sanitária, devendo funcionar das segundas às sextas feiras (exceto feriados), em atendimento a Secretaria Municipal de Assistência Social, **no valor global máximo previsto de R\$ 779.436,00 (Setecentos e setenta e nove mil quatrocentos e trinta e seis reais)**, sendo que desses, R\$ 480.000,00 (Quatrocentos e oitenta mil reais) encontram-se previstos na Lei de Orçamento Anual 2015, R\$ 40.000,00 (Quarenta mil reais) serão suplementados durante o referido exercício e R\$ 259.436,00 (Duzentos e cinquenta e nove mil, quatrocentos e trinta e seis reais) estão previstos para o exercício de 2016, conforme especificações técnicas,

características e quantidades constantes no Anexo I deste Edital.

4. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA REFERÊNCIA DE TEMPO

- 4.1. Acolhimento das propostas: 13/05/2015 às 15:00 até 26/05/2015 às 08:59 horas.
- 4.2. Abertura das propostas: 26/05/2015 às 09:00 horas até 26/05/2015 às 09:59 horas.
- 4.3. Início da sessão de disputa de preços: 26/05/2015 às 10:00 horas.
- 4.4. **O fornecedor deverá observar, rigorosamente, as datas e os horários limites para o recebimento e a abertura da proposta, atentando, também, para o início da disputa.**
- 4.5. Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a sessão pública, observarão, obrigatoriamente, o **horário oficial de Brasília/DF** e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame;
- 4.6. Formalização de consultas: observado o prazo legal, o fornecedor poderá formular consultas pelos e-mails: cpl@pmpgua.com.br ou marilete.cpl@pmpgua.com.br ou pelo fax (41) 3420-2731. As consultas serão respondidas através do site do sistema **licitacoes-e**, no campo de mensagens do pregão correspondente, ou por e-mail.

5. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 5.1. As despesas decorrentes da execução da presente licitação correrão através da seguinte Dotação Orçamentária:
18.05.08.244.0201.2651.3.3.90.39.1000.4100, RMS 762/2015 previsto para este exercício, devidamente ajustadas para o ano seguinte.

6. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 6.1. Poderão participar do processo os interessados estabelecidos no País, credenciados junto ao Banco do Brasil S/A, no prazo mínimo de 3 dias úteis antes da data de realização do Pregão Eletrônico, que atendam a todas as exigências contidas neste Edital e seus anexos, e que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado;
- 6.2. Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:
 - a) Declarados inidôneos por ato da Administração Pública;
 - b) Sob falência, dissolução ou liquidação;
 - c) Reunidos sob forma de consórcio;
 - d) Cumprindo penalidade de suspensão temporária imposta pela Administração Municipal, ou, ainda, penalidade imposta por qualquer órgão da Administração Pública, nas hipóteses previstas no art. 88 da Lei nº 8.666/93;
 - e) Enquadrados nas hipóteses previstas nos incisos I, II e III do art. 9º da Lei nº 8.666/93.

6.3. Não se inclui no regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar de nº 123/06, para nenhum efeito legal, a pessoa jurídica:

- a) De cujo capital participe outra pessoa jurídica;
- b) Que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;
- c) De cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário, ou seja, sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar 123/06, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do artigo 3º da referida Lei Complementar;
- d) Cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123/06, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput, do artigo 3º da referida Lei Complementar;
- e) Cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do artigo 3º da referida Lei Complementar;
- f) Constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;
- g) Que participe do capital de outra pessoa jurídica;
- h) Resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 05 (cinco) anos-calendário anteriores;
- i) Constituída sob a forma de sociedade por ações.

7. CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITACOES-E

7.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema **licitacoes-e** do Banco do Brasil S/A;

7.2. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação, senha pessoal e intransferível, obtidas junto às agências do Banco do Brasil S/A sediadas no País;

7.3. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

7.4. A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer Pregão Eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco do Brasil S/A, devidamente justificado;

7.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Banco do Brasil S/A a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por

terceiros;

7.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica em responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico;

7.7. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e para que essa possa gozar dos benefícios previstos no capítulo V da referida Lei, é necessário, à época do credenciamento, acrescentar as expressões “Microempresa” ou “Empresa de Pequeno Porte” ou suas respectivas abreviações “ME” ou “EPP”, à sua firma ou denominação, conforme o caso;

7.7.1. Caso o licitante já esteja cadastrado no Sistema e não constem os dados acima em sua firma ou denominação, deverá providenciar a alteração de seu cadastro no Sistema junto a qualquer agência do Banco do Brasil S/A;

7.8. A comprovação de que trata o subitem 7.7, quanto à condição de microempresa ou empresa de pequeno porte (ME ou EPP), será realizada quando da entrega dos documentos de habilitação, pela licitante detentora do melhor lance ou proposta, através de um desses documentos:

- a) Contrato Social, registrado na Junta Comercial, constando a condição de ME ou EPP;
- b) Certidão de optante pelo SIMPLES emitido pela Receita Federal.

8. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

8.1. A participação no pregão eletrônico se dará por meio de digitação de senha pessoal e intransferível do credenciado do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observado data e horário limite estabelecido. Obs.: a informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site www.licitacoes-e.com.br, opção “**Acesso identificado**”;

8.2. Como requisito para a participação no Pregão Eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital;

8.2.1. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação referida no item 8.2 sujeitará o licitante às sanções previstas em lei;

8.3. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema, bem como pela sua desconexão;

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

9. PROCEDIMENTOS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

9.1. A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas e em perfeita consonância com as especificações e condições de fornecimento previstas no Edital;

9.2. Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo informados imediatamente do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;

9.3. O sistema não aceitará lances do mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar. Entretanto, o licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o lote;

9.4. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do autor do lance aos demais participantes;

9.5. A etapa de lances no tempo normal será controlada e encerrada pelo(a) Pregoeiro(a), mediante encaminhamento de aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances;

9.6. Encerrada a etapa competitiva o(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que possa ser obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação;

9.7. O Sistema anunciará o licitante detentor da melhor proposta imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão do(a) Pregoeiro(a) acerca da aceitação do lance de menor valor;

9.8. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação;

9.9. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço;

9.10. A PROPOSTA ESCRITA E OS ORIGINALS OU CÓPIAS AUTENTICADAS DA DOCUMENTAÇÃO DEVERÃO SER ENTREGUES NO PRAZO MÁXIMO DE 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS, A CONTAR DO DIA SEGUINTE A DISPUTA, EM ENVELOPES FECHADOS OU LACRADOS, INDICANDO NA SUA PARTE FRONTAL: “COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – C.P.L.”, RUA JÚLIA DA COSTA, Nº 322, CENTRO, PARANAGUÁ, PARANÁ – CEP: 83203-060, REF: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2015 (A/C: Marilete Rodrigues da Silva).

10. PROPOSTA COMERCIAL

10.1. A proposta de preços prevista no Edital deverá ser encaminhada em formulário eletrônico específico, mediante a opção “**Acesso identificado**”, na página inicial do site www.licitacoes-e.com.br, observados data e horários limites estabelecidos no item 4;

10.2. A proposta e os lances formulados deverão indicar preços unitários e global, de acordo com os praticados no mercado, conforme estabelece o art. 43, inciso IV, da Lei nº 8.666/93, em algarismo e por extenso (total), expresso em moeda corrente nacional (R\$), atualizados conforme lances eventualmente ofertados;

10.3 O licitante deve apresentar proposta de preços com a descrição do objeto e o preço apresentando o valor do item de acordo com o Termo de Referência, expresso em Real (R\$) e com no máximo 2(duas) casas decimais depois da vírgula;

10.4. No preço ofertado devem ser considerados tributos, fretes, tarifas, despesas com pessoal, alguns equipamentos utensílios, gêneros alimentícios, material de limpeza e higienização, epi, gás de cozinha, fax/xerox, internet, programa de gestão, água, telefone, energia elétrica, ambientação, análises laboratoriais, eventos típicos, desratização e desinsetização, limpeza de caixas d’água e caixas de gordura, desobstrução de esgoto, manutenção de equipamentos, limpeza de área externa, retirada e separação e destinação de resíduos, manutenção predial e todas as demais despesas necessárias a execução do objeto, isto é, a CONTRATADA deverá incluir todas as despesas relacionadas com a natureza e a localização dos serviços, suas condições gerais e tudo que possa influir sobre estas.

10.5 Os valores propostos devem ser compatíveis com os preços praticados no mercado sob pena de desclassificação.

10.6 O valor máximo da proposta, considerando as quantidades máximas de refeições a serem solicitadas e o período contratual de 12(doze) meses será de: **R\$ 779.436,00 (setecentos e setenta e nove mil, quatrocentos e trinta e seis reais)**.

10.7 O prazo de validade da proposta deve ser de 60 (sessenta) dias.

10.8 Os preços ofertados serão fixos e só reajustáveis na forma da lei.

10.9 Não serão aceitas cobrança posterior de qualquer imposto, tributo ou assemelhado adicional, salvo se alterado ou criado após a data de abertura desta licitação e que venha expressamente a incidir sobre o objeto desta licitação, na forma da Lei;

11 HABILITAÇÃO

11.1 Os documentos necessários à habilitação deverão estar com prazo vigente, à exceção daqueles que, por sua natureza, não contenham validade, e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou por servidor da unidade que realizará o Pregão, à vista dos originais, ou publicação em órgãos da imprensa oficial, não sendo

aceitos “protocolos” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos neste Edital;

11.2 Para habilitação nesta licitação, será exigida a seguinte documentação:

11.2.1 **Habilitação Jurídica**

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado ou inscrito, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de Diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- e) Comprovação da condição de ME ou EPP;
- f) Declaração Art. 7º conforme modelo do Anexo VII.

11.2.2 **Regularidade Fiscal e Trabalhista**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) Prova de regularidade relativa de Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

11.2.2.1. As microempresas ou empresas de pequeno porte devidamente identificadas no certame deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que esta apresente restrições;

11.2.2.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado prazo de 5 (cinco) dias úteis, na hipótese exclusiva do subitem 11.2.2.1, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o licitante (ME ou EPP) for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Municipal, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa;

11.2.2.3. A não regularização da documentação fiscal no prazo previsto no subitem 11.2.2.2, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº 8.666/93, sendo facultado à administração convocar os licitantes remanescentes na

ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

11.2.3. Qualificação Técnica

11.2.3.1. Atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) aptidão da pessoa jurídica para o desempenho de atividade(s) pertinente(s) e compatível ao objeto da licitação.

11.2.3.2. Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional competente, CRN (Conselho Regional de Nutricionistas) da unidade federativa, e comprovação de regularidade com este Órgão, na data da apresentação da Proposta.

11.2.3.3. Comprovação de que possui pessoa qualificada que responderá como responsável técnico profissional de nutrição devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN). Essa comprovação poderá ser realizada da seguinte forma:

- por meio de contrato social, na hipótese de o mesmo ser sócio do estabelecimento; ou
- por registro na CTPS no caso de empregado, ou ainda,
- através de contrato de prestação de serviços.

11.2.4. Qualificação Econômico-Financeira

11.2.4.1. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

11.2.4.2. Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

12.1. Para julgamento, será adotado o **critério menor preço total do lote**, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital;

12.2. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou, ainda, se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital. O (A) Pregoeiro(a) poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor;

12.3. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as condições e exigências deste Edital e/ou consignarem preços inexequíveis ou superfaturados, assim considerados aqueles incoerentes com os praticados pelo mercado, para a execução do objeto contratado;

12.4. Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se como empate (ficto) as propostas apresentadas pelas ME e EPP que sejam superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta mais bem classificada;

12.5. Para efeito do disposto no subitem 12.4 deste Edital, ocorrendo empate (ficto), proceder-se-á, da seguinte forma:

a) A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta, a qual deverá ser feita no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão do direito. Caso ofereça proposta inferior à melhor classificada, passará à condição de primeira classificada do certame;

b) Não ocorrendo interesse da microempresa ou empresa de pequeno porte na forma da alínea “a” deste subitem, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 12.4 deste edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito; e

12.6. Em caso de empate aritmético, verificada a equivalência de valores das propostas entre microempresas ou empresas de pequeno porte, antes da aplicação do critério estabelecido no inciso I do art. 45 da Lei Complementar nº 123/2006, o desempate será decidido mediante sorteio entre elas em sessão pública, a ser designada pelo(a) pregoeiro(a), para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

12.7. Não havendo microempresa ou empresa de pequeno porte classificadas ou habilitadas, segundo os critérios da Lei Complementar nº 123/2006, será convocado o licitante detentor da proposta de menor valor, originalmente apresentada;

12.8. O disposto nos subitens 12.4 e 12.5 aplicar-se-á quando a proposta de menor preço não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

12.9. A não cotação de qualquer item pertencente ao lote ensejará a desclassificação da proposta da licitante.

13. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo(a) Pregoeiro(a) sempre que não houver recurso;

13.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo(a) Pregoeiro(a), ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

14. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS ADMINISTRATIVOS

14.1. Até o segundo dia útil antes da data fixada para abertura das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão;

- 14.2. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 14.3. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar a intenção de recorrer da decisão do(a) Pregoeiro(a), oportunidade em que deverá expressar a síntese imediata de suas razões, sendo-lhe facultado juntar memoriais no prazo de 3 (três) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente;
- 14.3.1. O sistema aceitará a manifestação do recurso, inicialmente, nas 24 (vinte e quatro) horas imediatamente posteriores ao ato de declaração do vencedor;
- 14.3.2. O não oferecimento de razões no prazo previsto no item 14.3 fará deserto o recurso;
- 14.3.3. A falta de manifestação imediata, acompanhada da síntese das respectivas razões, ensejará a preclusão do direito de recorrer;
- 14.4. Não será concedido prazo para recurso sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente;
- 14.5. Os recursos contra decisões do(a) Pregoeiro(a), em regra, terão efeito suspensivo, sendo este restrito ao lote objeto das razões oferecidas;
- 14.6. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;
- 14.7. Os recursos e contra-razões de recurso deverão ser dirigidos ao(a) Pregoeiro(a) e poderão ser enviados via fax ou através do e-mail disponibilizado no Edital no Item 4.6, considerando que, posteriormente, os originais devem ser protocolizados no endereço citado abaixo. O(A) pregoeiro(a) deverá receber, examinar e submeter à autoridade competente que decidirá sobre a sua pertinência;
- 14.8. Não serão conhecidos as impugnações e os recursos apresentados após os respectivos prazos legais e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente, nem recursos enviados via fax;
- 14.9. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sala da C.P.L., sito à Rua Júlia da Costa, nº 322, Centro, Paranaguá, Paraná, CEP: 83.203-060.

15. ÁREA DE ATUAÇÃO DO SERVIÇO

15.1. Prestação dos serviços de administração, preparo e distribuição de refeições, almoço e jantar no Restaurante Popular. A CONTRATADA atuará nas instalações próprias do Município, localizada na Rua Felipe Chede, nº 274, Centro, Paranaguá-PR, com a utilização de equipamentos, materiais e utensílios, de propriedade do Município, conforme relação constante no ANEXO I, a ser disponibilizada à futura contratada, sob regime de comodato, além dos demais equipamentos que a

própria CONTRATADA deverá disponibilizar.

16. INSTRUMENTO CONTRATUAL

16.1. Para o serviço, será assinado um contrato entre a licitante vencedora juntamente com a Administração;

16.2. A adjudicatária será convocada para assinatura do contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do envio da convocação, via fax ou outro meio hábil;

16.3. O não atendimento do prazo previsto no subitem anterior ou a recusa em assinar o contrato pela adjudicatária, implicará na aplicação das sanções previstas neste Edital e na legislação pertinente.

17. PRAZO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

17.1. O prazo para a execução do CONTRATO será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura, pela CONTRATADA, podendo o ajuste ser prorrogado, por iguais e sucessivos períodos, até 60 (sessenta) meses, em conformidade com o disposto no art. 57 da Lei Federal nº 8666/93.

17.2. Em caso de prorrogação da execução do contrato, com base no artigo 57 da Lei 8.666/93, de forma que ultrapasse o período de um ano, a Contratada deverá apresentar cronograma de gozo de férias dos profissionais envolvidos, o qual será fiscalizado e acompanhado pela administração do contrato em conjunto com o Restaurante Popular. Quando do gozo de férias, a Contratada deverá substituir o profissional ausente, apresentando com antecipação mínima de 05 dias o substituto que deverá ter seus encargos sociais pagos e comprovados junto à fiscalização da Secretaria solicitante.

18. CONTROLE DE REFEIÇÕES E PAGAMENTO

18.1. O controle/medição de refeições distribuídas será realizado diariamente pela CONTRATADA e entregue à Secretaria Municipal de Assistência Social;

18.2. O pagamento será mensal, correspondendo ao valor subsidiado por refeição de acordo com a quantidade de refeições efetivamente distribuídas no mês anterior, conforme informação que deverá constar de relatório mensal;

18.3. O pagamento será efetuado num prazo de 30 (trinta) dias após do protocolo, em duas vias, dos seguintes documentos junto ao Departamento Financeiro da Secretaria Municipal de Assistência Social, a Rua Marechal Deodoro, 162, Centro:

- Cópia do Contrato;
- Cópia da Ordem de Serviços;
- Cópia do Empenho;
- Nota Fiscal;
- Certidões Negativas de Débito/Certidões de Regularidade Fiscal;

- Relatório mensal com quantidade de refeições efetivamente distribuídas no mês cobrado.

18.4. Nenhum pagamento será efetuado à empresa a ser contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação, não podendo este fato ensejar direito de reajustamento de preços ou a atualização monetária;

18.5. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta à adjudicatária, em virtude de penalidade ou inadimplemento das obrigações assumidas;

18.6. Os preços propostos serão considerados fixos, ressalvadas as hipóteses legais de admissibilidade de reajuste, previstos na Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;

18.7. De acordo com a Lei nº 9.430, de 27.12.1996 e legislação complementar será retida a alíquota dos impostos e contribuições devidas, conforme (CSLL, CÔFINS, PIS/PASEP,IR), a título de antecipação, exceto para optantes pelo SIMPLES, que verá apresentar cópia autenticada do Termo de Opção, de que trata a IN SRF nº 75 de 26 de dezembro de 1996, sendo acatada qualquer outra instrução legal que entra em vigor;

18.8. Em caso de desequilíbrio econômico-financeiro do contratado, os preços poderão ser revistos, após aceite do contratante, conforme estabelece o art. 65, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 8.666/93.

19. SANÇÕES

19.1. Ao LICITANTE que incidir nas hipóteses abaixo relacionadas será aplicada a seguinte sanção, graduada conforme a gravidade da infração, sem prejuízo de sanções civis e criminais, após o prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório:

19.2. **Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública** e descredenciamento no Cadastro de Fornecedores da Prefeitura Municipal de Paranaguá, pelo prazo de até 12 (doze) meses quando:

- a) Não celebrar o contrato;
- b) Deixar de entregar documentação exigida para o certame;
- c) Apresentar documentação falsa;
- d) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- e) Não manter a proposta;
- f) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo;
- h) Cometer fraude fiscal.

19.3. Ao CONTRATADO que incidir nas hipóteses abaixo relacionadas, serão aplicadas as seguintes sanções, graduadas conforme a gravidade da infração, sem prejuízo de sanções civis e criminais, após o prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório:

19.3.1. **Advertência** sempre que forem constatadas infrações leves;

19.3.2. **Multa** por atraso imotivado do serviço, nos prazos abaixo definidos:

- a) até 30 (trinta) dias: 0,3% ao dia, sobre o valor da fatura do serviço;
- b) superior a 30 (trinta) dias, nos casos em que haja o cancelamento da nota de empenho ou documento correspondente: 20% sobre o valor da fatura do serviço;
- c) 2% por atraso de pagamento de salário ou qualquer outro benefício previsto, ao dia, cumulativamente aos seus profissionais, que atuarem nesta Prestação de Serviços;
- d) 2% exigência de providências pelo Órgão de Segurança e Medicina do Trabalho, ao dia, cumulativamente;
- e) 2% não substituição de empregado faltoso;
- f) 2% sobre o atraso no recolhimento dos encargos sociais e previdenciários,

19.3.3. **Multa** de até 15% (quinze por cento) sobre o valor da nota de empenho ou contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço da caução, quando exigida, ou assinar o contrato ou retirar o documento equivalente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de sua convocação;

19.3.4. Será aplicável cumulativamente ou não com outras sanções, multa convencional de 20% sobre o valor da contratação, na ocorrência de inexecução total do contrato, e de 10% sobre o valor total da contratação, se ocorrer inexecução parcial, reconhecendo a licitante desde já, os direitos da Administração, nos termos do art. 77, da Lei nº 8.666/93;

19.3.5. **Suspensão** nos prazos abaixo definidos:

- a) até 03 (três) meses quando incidir 02 (duas) vezes em atraso, por mais de 15 (quinze) dias;
- b) até 12 meses nos casos em que a inadimplência acarretar prejuízo para a Administração;

19.3.6. **Declaração de inidoneidade** para licitar e contratar com a Administração Pública Municipal quando o licitante incorrer por duas vezes nas suspensões elencadas acima;

19.3.7. A suspensão temporária do fornecedor cujo contrato com a Administração Pública Municipal esteja em vigor, impedirá o mesmo de participar de outras licitações e contratações no âmbito do Município até o cumprimento da penalidade que lhe foi imposta;

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

19.3.9. As multas aplicadas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias ou serão deduzidas do valor correspondente ao valor do serviço, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório ou, ainda, cobradas judicialmente, a critério

da Procuradoria Geral do Município;

19.4. Caso o valor da multa seja superior ao valor da garantia prestada, quando exigida, o contratado responderá pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou, ainda, cobrada judicialmente;

19.5. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo contratado e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que a Administração rescinda unilateralmente o contrato;

19.6. As sanções previstas neste Edital são de competência exclusiva do titular da Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas;

19.7. Os danos e prejuízos serão ressarcidos à Contratante no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório, contado da notificação administrativa à CONTRATADA.

20. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

20.1. A CONTRATADA deve se submeter à intervenção da CONTRATANTE, em qualquer fase dos serviços, de forma direta ou através de terceiros, para suprir deficiências técnicas, de forma a ficar assegurado o andamento dos trabalhos e o cumprimento do prazo contratual;

20.2. A CONTRATADA deverá apresentar através de correspondência, para anuência da CONTRATANTE, PREPOSTO com autoridade bastante para atuar em seu nome. Tal correspondência deverá estabelecer autonomia total para resolver os problemas referentes aos serviços contratados, bem como informações sobre as possibilidades de localização imediata deste, sempre que a fiscalização considerar necessário (endereço, telefone(s), entre outras informações). Tal preposto deverá ter disponibilidade de tempo para atender adequadamente o contrato;

20.3. Permitir total e irrestrito acesso da equipe da Secretaria Municipal de Assistência Social, bem como do pessoal responsável pela fiscalização da execução dos serviços, em todas as dependências do Restaurante Popular, para fins de fiscalização;

20.4. Supervisionar, treinar, qualificar e uniformizar os funcionários que sejam envolvidos no quadro operacional do Restaurante Popular do Município de Paranaguá-PR devendo o serviço ser realizado por pessoal treinado e qualificado para o exercício das funções;

20.5. Promover capacitação técnica, trimestralmente, de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para manipuladores de alimentos;

20.6. Substituir, sempre que exigido pela CONTRATANTE, qualquer um dos empregados faltosos ou em serviço, cuja saúde e conduta moral ou profissional sejam consideradas prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórias ao interesse do serviço, mediante comunicação dos fatos, em

solicitação por escrito, em 5 (cinco) dias da solicitação por escrito, procedendo a substituições sem onerar a linha produtiva;

20.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas nas leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora dos funcionários da empresa licitante, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia para com a Administração;

20.8. Arcar com o ônus decorrente da incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da prefeitura;

20.9. Assumir a responsabilidade pela Segurança e Medicina no Trabalho (PCMSO/PPRA), apresentando no início do contrato resultado de exames clínicos laboratoriais dos seus profissionais que atuarão no contrato;

20.10. A CONTRATADA deverá respeitar e cumprir na íntegra os direitos assegurados no dissídio coletivo da classe, cotando e pagando a seus empregados, neste contrato, no MÍNIMO, o piso salarial da categoria do Estado do Paraná, de acordo com suas funções;

20.11. A contratada deverá apresentar cópia da carteira de trabalho com o registro regular do profissional, no 1º dia de trabalho, assim como de todos possíveis substitutos. **SERÁ TERMINANTEMENTE PROIBIDA A UTILIZAÇÃO DE PROFISSIONAIS, NÃO REGISTRADOS, CONFORME PREVISTO NA CLT – CONSOLIDAÇÃO DAS LEIS TRABALHISTAS;**

20.12. Manter o efetivo mínimo contratado, sempre compatível com as atividades em questão, mantendo, sempre a substituição do empregado faltoso/folga ou de férias para continuidade da prestação dos serviços;

20.13. Apresentar listagem completa à fiscalização do órgão licitante, e sempre atualizada de todos os profissionais, com todos os dados necessários para sua imediata localização, caso se faça necessário;

20.14. Manter o LIVRO DE REGISTRO DIÁRIO DE OCORRÊNCIAS no Restaurante Popular, conforme instruções a serem expedidas pela FISCALIZAÇÃO;

20.15. Ao término do contrato, o livro de Registro de Ocorrências será arquivado pela CONTRATANTE;

20.16. A CONTRATADA deverá dispor o refeitório para eventos educativos e de interesse público. Mediante solicitação da CONTRATANTE, em horários que não interfiram no bom andamento de distribuição das refeições, ficando sob responsabilidade da CONTRATANTE a arrumação do mesmo após o evento;

20.17. A CONTRATADA deverá realizar a educação alimentar, semanalmente expostas no mural do Restaurante abordando assuntos sobre prevenção às doenças e esclarecimentos sobre as patologias ligadas à alimentação: diabetes, hipertensão, obesidade, outras;

20.18. A CONTRATADA deverá realizar eventos festivos e regionais em datas características, a exemplo do Natal, Ano Novo, Carnaval, aniversário da cidade, dentre outras. Nessas datas, o Restaurante será decorado com motivo da época, e o cardápio planejado poderá fornecer as comidas típicas, de acordo com a festividade;

20.19. Responsabilizar-se pela retirada do lixo orgânico e inorgânico das dependências do restaurante popular e acondicioná-los em recipientes apropriados para o recolhimento diário pela prefeitura através dos serviços de limpeza urbana;

20.20. Todos os procedimentos relacionados ao preparo de alimentação e /ou fornecimento de gêneros e demais insumos pertinentes deverão estar em conformidade com a legislação vigente e com o disposto pela ANVISA e Ministério da Saúde;

20.21. Cumprir os procedimentos de higiene para estabelecimentos onde serão serviços alimentos pré-cozidos e cozidos em alimentação para coletividade, conforme a legislação vigente, aplicando os princípios do método de Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);

20.22. Retirar e guardar obrigatoriamente em recipientes e temperatura apropriadas, por 72 horas, amostras devidamente identificadas, de no mínimo 100g de cada alimento pronto, após ter servido cerca de 60% dos usuários assim como, amostras dos pratos protéicos “in natura” do cardápio diário;

20.23. Custear procedimento e análise laboratorial microbiológica nas amostras de alimentos, conforme legislação vigente em caso de suspeita de doença de origem alimentar (DOA) e/ou quando houver solicitação da CONTRATANTE;

20.24. Acatar alterações dos cardápios mediante apresentação das sugestões, sazonalidade e situações emergenciais;

20.25. Realizar o tratamento de água potável e análise laboratorial, conforme legislação vigente, com apresentação do comprovante a CONTRATANTE;

20.26. Todos os procedimentos relacionados ao preparo de alimentação e/ou fornecimento de gêneros e demais insumos pertinentes deverão estar em conformidade com a legislação vigente e com o disposto pela ANVISA e Ministério da Saúde;

20.27. Realizar pesquisa de satisfação mensal com acompanhamento da CONTRATANTE e apresentação dos resultados e plano de ação para melhoria dos serviços;

20.28. Fica proibida a subcontratação, cessão, ou transferência total ou parcial dos serviços objetos do presente contrato, sendo permitida a subcontratação apenas em relação aos serviços de

manutenção de equipamentos, utensílios, fornecimento de pães e eventos decorativos;

20.29. A licitante vencedora deverá apresentar, quando solicitado, a seguinte documentação:

- a) cópia do contrato de trabalho de todos os funcionários envolvidos na prestação de serviços;
- b) atestado de saúde ocupacional (ASO) comprovando a realização dos exames de saúde ocupacional e a realização dos exames de admissão e periódicos;
- c) comprovante de cadastro do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
- d) cartão, ficha ou livro de ponto assinado pelos funcionários;
- e) recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e benefícios pertinentes ao trabalhador;
- f) comprovante de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
- g) comprovantes que atestem o correto depósito do FGTS e, em caso de rescisão, os documentos comprobatórios exigidos pela legislação pertinente;
- h) comprovante de contribuições previdenciárias;
- i) cartão de vacinação, de todos os funcionários da empresa empregados na linha de produção, comprovando a imunização contra Tétano e Hepatite B, conforme preceitua a NR-32 do Ministério do Trabalho e Ministério da Saúde;
- j) Alvará de Funcionamento em cumprimento a todas as normas de prevenção de combate a incêndio exigido pelo Corpo de Bombeiros;
- k) Alvará Sanitário (ou licença sanitária) expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, comprovando que estar apta a comercializar o objeto licitado no momento da expedição da Ordem de Serviço.

20.30 Cabe a CONTRATADA zelar pela vigilância ostensiva visando à prevenção de furtos e roubos de gêneros alimentícios, materiais e utensílios e afins, além dos equipamentos que compõem seu patrimônio, dispostos nas dependências do Restaurante Popular.

21. DOS PREÇOS

21.1. Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os custos necessários, bem como todos os impostos e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, assim como taxas, fretes, homologação, seguros e quaisquer outros elementos que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.

22. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

22.1. Exercer a fiscalização dos serviços e produtos por servidores especialmente designados e documentar as ocorrências, na forma prevista na Lei nº 8.666/93;

22.2. Prestar aos funcionários da contratada todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados;

22.3. Proceder aos pagamentos devidos à contratada;

22.4. Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do contrato, em especial, aplicações de sanções, alterações e repactuações do mesmo;

22.5. Comunicar a contratada quaisquer irregularidades observadas;

22.6. Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias.

23. REVISÃO DE PREÇOS

23.1. Os preços poderão ser revistos, por solicitação expressa da CONTRATADA, somente para que seja mantido o equilíbrio econômico-financeiro da avença;

23.2. O pedido deverá ser dirigido à Comissão Permanente de Licitação – C.P.L.;

23.3. A cada pedido de revisão de preço, deverá o PROMITENTE PRESTADOR DE SERVIÇO comprovar e justificar as alterações havidas na planilha apresentada à época da elaboração da proposta, demonstrando a nova composição do preço;

23.4. Na análise do pedido de revisão, dentre outros critérios, a Administração Municipal adotará, para verificação dos preços constantes dos demonstrativos que acompanhem o pedido, pesquisa de mercado dentre empresas de reconhecido porte mercantil, prestadoras de serviço, a ser realizada pela própria unidade ou por instituto de pesquisa, utilizando-se, também, do índice de correção monetária IGPM, ou outros adotados pelo Governo Federal, devendo a deliberação de deferimento ou indeferimento da alteração solicitada ser instruída com justificativa da escolha do critério e memória dos respectivos cálculos, para decisão da Administração no prazo de 15 (quinze) dias;

23.5. A revisão do preço, caso deferida, somente terá validade a partir da data da publicação da deliberação no Diário Oficial dos Municípios do Paraná (www.diariomunicipal.com.br/amp);

24. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

24.1. O Acompanhamento e a fiscalização da prestação do serviço objeto desta licitação será realizada:

a) Por parte da Secretaria de Assistência Social, através da servidora ELIANE COSTA, matrícula 5730;

b) Por parte do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, através da servidora TEREZINHA JOSÉ NEGRI DA COSTA, matrícula 4707;

c) Por parte das Comissões Especiais de Fiscalização da Execução dos Contratos Administrativos Municipais – CEFECAM de acordo com o Decreto 746 datado de 12 de setembro de 2013.

24.2. A Fiscalização de que trata o item 24.1, não exclui e nem reduz a responsabilidade da empresa licitante, até mesmo perante terceiro, por qualquer irregularidade, inclusive resultante de imperfeições técnicas, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, nos termos do artigo 70 da Lei de licitações 8.666/93.

25. DISPOSIÇÕES FINAIS

25.1. Ao participar da licitação, a licitante declara sob as penalidades da Lei, a inexistência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista, entre si e os responsáveis pela licitação, quer direta ou indiretamente;

25.2. A apresentação de proposta pressupõe o pleno conhecimento, atendimento e aceitação, por parte da proponente, das exigências e condições estabelecidas neste edital e seus Anexos;

25.3. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Autoridade Competente revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-lo por ilegalidade de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação;

25.4. No caso de haver desconexão do(a) Pregoeiro(a) com o sistema eletrônico no decorrer da etapa competitiva, o sistema poderá permanecer acessível aos licitantes para o recebimento dos lances, retornando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;

25.4.1. Persistindo a desconexão por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão será suspensa, reiniciando somente após comunicação expressa aos participantes;

25.5. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato, sem prejuízo de demais sanções cabíveis;

25.6. É facultado ao(a) Pregoeiro(a) ou à autoridade a ele(a) superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

25.7. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo(a) Pregoeiro(a), sob pena de desclassificação/inabilitação;

25.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão de sua proposta;

25.9. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;

25.10. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento, pelo aplicativo de informática “Licitações-e” do Banco do Brasil ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial dos Municípios do Paraná (www.diariomunicipal.com.br/amp);

25.11. São de responsabilidade exclusiva da licitante as informações relativas a endereço, telefone e

fax, bem como a modificação dos mesmos no curso da licitação, dando-se por intimada em caso de eventual tentativa frustrada de comunicação;

25.12. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento. Os prazos somente se iniciam e vencem em dia de expediente normal;

25.13. Os casos omissos no presente edital serão resolvidos pelo(a) Pregoeiro(a) com base na legislação vigente;

25.14. Fica designado o foro da Cidade de Paranaguá, Paraná, para julgamento de quaisquer questões judiciais resultante deste Edital, renunciando as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

26. Anexos do Edital

Anexo I - Termo de Referência;

Anexo II - Minuta do Contrato Administrativo a ser celebrado com a empresa vencedora;

Anexo III - Dados para assinatura do contrato;

Anexo IV – Modelo de Declaração de atendimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

Anexo V - Modelo de Declaração de Cumprimento dos Requisitos Habilitatórios;

Anexo VI - Modelo de Declaração de Enquadramento como Microempresa ou EPP;

Anexo VII – Modelo para apresentação da Proposta de Preços;

Anexo VIII – Modelo de Declaração de Recebimento e/ou acesso à documentação e aceitação;

Anexo IX – Modelo de Declaração de Obrigações;

Anexo X – Modelo de Declaração de idoneidade;

Paranaguá, 12 de maio de 2015.

Marilete Rodrigues da Silva
Pregoeira

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2015

ANEXO I

TERMO DE REFERENCIA

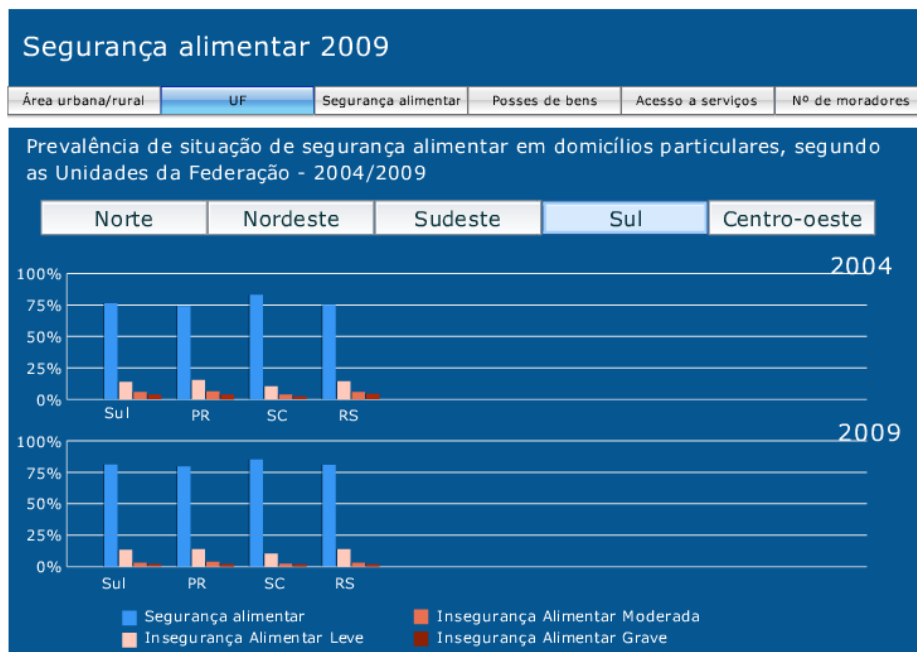
Lote	Quant.	Unid.	Descrição do Objeto	Valor Unit.	Valor Total
01	01	Serv.	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de administração, preparo e distribuição de até 600(seiscentos) almoços/dia e até 300(trezentas) jantas/dia, num total de até 900(novecentas) refeições/dia para atender o Equipamento de Segurança Alimentar e Nutricional, Restaurante Popular de Paranaguá-PR, incluindo fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, disponibilização de alguns equipamentos e utensílios que se fizerem necessários, manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados em conformidade com normas de segurança do trabalho e vigilância sanitária, devendo funcionar das segundas às sextas-feiras (exceto feriados).	R\$ 779.436,00	R\$ 779.436,00
VALOR GLOBAL				R\$ 779.436,00	

1. JUSTIFICATIVA:

1.1. Dar continuidade as atividades do Restaurante Popular e, conseqüentemente, atender aos preceitos da **Constituição Federal**, em seus Artigos 203 e 204, que tratam dos objetivos da Assistência Social (sobretudo no que diz respeito ao atendimento às necessidades básicas do indivíduo), da **Política Nacional de Segurança Alimentar** e dos objetivos do Programa Fome Zero do Governo Federal que objetivam que os grupos sociais mais vulneráveis tenham acesso a uma alimentação adequada, saudável e de baixo custo.

1.2. Segurança alimentar é a disponibilidade e o acesso das pessoas aos alimentos. Uma casa é

considerada como tendo segurança alimentar quando seus ocupantes não vivem com fome ou sob o medo de inanição. De acordo com pesquisas realizadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, pesquisa 2004/2009, 25% dos domicílios paranaenses possuem Insegurança Alimentar (Leve, Moderada e Grave), isso sem considerarmos os moradores de rua (indivíduos sem domicílios, que não compõem a referida pesquisa) conforme gráfico abaixo:



1.3. Restaurantes Populares são estabelecimentos instalados pelo poder público que se caracterizam pela produção e comercialização de refeições saudáveis, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, constituídas com produtos regionais, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar. São destinados a oferecer à população que se alimenta fora de casa, prioritariamente aos extratos sociais mais vulneráveis, refeições variadas, mantendo o equilíbrio entre os nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, fibras, vitaminas, sais minerais e água) em uma mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo, reduzindo os riscos de agravos à saúde ocasionados pela alimentação inadequada. Esses restaurantes devem ainda funcionar como espaços multifuncionais para diversas atividades, contribuindo para o fortalecimento da cidadania e representando um pólo de contato do cidadão com o poder público. Nesses espaços, devem ser realizadas atividades de desenvolvimento comunitário, estímulo ao cooperativismo, promoção da saúde e de educação alimentar, como, por exemplo, palestras sobre valor nutricional dos alimentos, oficinas de aproveitamento e combate ao desperdício de

alimentos, realização de campanhas educativas, e também outras atividades com fins culturais e de socialização, tais como shows, apresentações e reuniões da comunidade.

1.4. Atualmente o Município de Paranaguá possui uma unidade ativa do Equipamento Restaurante Popular que serve diariamente até 500(quinhetos) almoços e precisa de nova licitação para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de administração, preparo e distribuição não só de almoços, mas incluindo mais uma refeição diária, jantar, para atendimento, sobretudo, de estudantes de baixa renda do Município ou os que apesar de residentes em outras localidades estudam em Paranaguá no período noturno.

2. ABRANGÊNCIA:

2.1. O público alvo do restaurante popular são as pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar e nutricional e vulnerabilidade social, trabalhadores formais e informais de baixa renda e seus familiares, moradores de rua, pedintes, aposentados, estudantes, pessoas de baixa renda que visitam o Município, podendo ainda ser freqüentado indiscriminadamente por qualquer pessoa.

3. PREÇO E QUANTIDADES SUBSIDIADAS:

3.1. A quantidade máxima de refeições diárias que será subsidiada pela Administração do Município será de 900 (novecentas) refeições, considerando almoço e jantar;

3.2. As refeições serão fornecidas aos comensais/usuários nos quantitativos e qualitativos especificados neste Termo de Referência ao custo de R\$ 2,00 (dois reais) para o almoço e de R\$ 1,00 (um real) para a janta. O restante do valor será subsidiado pela Contratante;

3.3. O valor previsto para pagamento por unidade de refeição servida no Restaurante Popular (CUSTO TOTAL) à proponente vencedora/contratada, nas condições previstas e acordadas contratualmente, assim como os valores SUBSIDIADOS PELA ADMINISTRAÇÃO e os valores PAGOS PELO COMENSAL/USUÁRIO serão de, no máximo:

VALOR/ALMOÇO:

R\$ 2,00 (dois reais) – pagos pelo comensal/usuário

R\$ 4,13 (quatro reais e treze centavos) – subsidiados pela Administração

CUSTO TOTAL PAGO À CONTRATADA POR ALMOÇO: R\$ 6,13 (seis reais e treze centavos)

VALOR/JANTAR:

R\$ 2,05 (dois reais e cinco centavos) – subsidiados pela Administração

R\$ 1,00 (um real) – pago pelo comensal/usuário

CUSTO TOTAL PAGO À CONTRATADA POR JANTA: R\$ 3,05 (três reais e cinco centavos)

3.4. Estimativa de Cálculo do Valor Máximo de SUBSÍDIO MENSAL:

a) ALMOÇO:

- R\$ 4,13 (quatro reais e treze centavos) - pagos pela SEMAS X 600* almoços/dia= R\$ 2.478,00 (dois mil, quatrocentos e setenta e oito reais) – DESPESA DIÁRIA
- Considerando 21 dias por mês = R\$ 52.038,00 (cinquenta e dois mil e trinta e oito reais) DESPESA MENSAL
- Considerando 12 meses no ano = R\$ 624.456,00 (seiscentos e vinte e quatro mil, quatrocentos e cinquenta e seis reais) DESPESA ANUAL

b) JANTAR:

- R\$ 2,05 (dois reais e cinco centavos) – pagos pela SEMAS X 300* jantãs/dia= R\$ 615,00 (seiscentos e quinze reais) – DESPESA DIÁRIA
- Considerando 21 dias por mês = R\$ 12.915,00 (doze mil, novecentos e quinze reais) DESPESA MENSAL
- Considerando 12 meses no ano = R\$ 154.980,00 (cento e cinquenta e quatro mil, novecentos e oitenta reais) DESPESA ANUAL

*Quantidade MÁXIMA de refeições a serem subsidiadas pela Administração

TOTAL DE SUBSÍDIO ANUAL (ALMOÇO + JANTAR) será de no máximo: R\$ 779.436,00 (setecentos e setenta e nove mil, quatrocentos e trinta e seis reais)

3.5. O preço de referência foi calculado a partir da média dos valores auferidos através de pesquisa de mercado realizada junto a empresas do ramo.

3.6. Será apregoado o MENOR VALOR DE REPASSE DO SUBSÍDIO/REFEIÇÃO.

3.7. Os valores das refeições repassados aos comensais/usuários poderão ser alterados conforme interesse da Administração.

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

4.1. Os recursos que custearão a despesa com a execução dos serviços contratados correrão por conta da seguinte Dotação Orçamentária da Secretaria Municipal de Assistência Social, devidamente ajustada para o ano seguinte.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
18.05.08.244.0201.2651.33.90.39.1000

5. DA EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. DA EQUIPE DE TRABALHO:

5.1.1. Todos os servidores que compõem o quadro de pessoal do Restaurante Popular são de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.

5.1.2. O dimensionamento do quadro de pessoal da CONTRATADA será composto de no mínimo:

FUNÇÃO	QUANTIDADE
Gestor de Unidade	01
Almojarife	01
Auxiliar Administrativo	01
Nutricionista	01
Chefe de Cozinha	01
Cozinheiro	01
Auxiliar de Cozinha	02
Auxiliar de Serviços Gerais	06
Operador de Caixa	02

5.1.3. O profissional de Nutrição deve ter graduação expedida por universidade reconhecida pelo MEC e experiência mínima de 02 anos em cozinha industrial e/ou saúde coletiva.

5.1.4. A CONTRATADA deverá manter toda a equipe de trabalho alocada na execução do serviço, supervisionada e orientada por profissional **Nutricionista** da empresa, registrado no CRN, que se responsabilizará tecnicamente pelas refeições distribuídas, monitorando a cadeia produtiva, em conformidade com o Manual de Boas Práticas (BPF) e com os Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) que deverão ser elaborados, com fluxograma de produção e apresentados à CONTRATANTE, após um mês do início dos serviços.

5.1.5. Entre os Auxiliares de Serviço Gerais, a Contratada deverá manter, durante o horário de atendimento, 02 (dois) funcionários responsáveis pela limpeza dos banheiros e 01 (um) funcionário responsável pela higienização (limpeza e desinfecção) das mesas.

5.1.6. Durante o horário de atendimento o recolhimento dos resíduos no chão deve ser contínuo.

5.1.7. A CONTRATADA deverá manter uma escala de revezamento dos profissionais responsáveis pela distribuição dos alimentos a cada 30 (trinta) minutos, evitando sobrecarga e garantindo uma qualidade melhor na prestação do serviço inclusive no que diz respeito à interação com o usuário.

5.1.8 A CONTRATADA deverá promover treinamento(s) periódico(s) da mão de obra relacionado a todos os serviços prestados para a plena execução do objeto (incluindo boas maneiras necessárias ao bom atendimento dos comensais/usuários).

5.2. FARDAMENTO:

5.2.1. O fardamento necessário para utilização dos empregados durante a execução dos serviços será fornecido pela CONTRATADA, no mínimo 3(três) dias úteis antes do início da execução dos serviços, na quantidade mínima de 02(dois) conjuntos e substituído sempre que se fizer necessário (desgaste, avaria) sendo o custo de sua inteira responsabilidade.

5.2.2. O fardamento na **Cor Branca** do Chefe de Cozinha e do Cozinheiro da unidade será composto por calça, camisa, gorro/touca (todos de brim) além do avental de napa plastificado e do sapato de couro.

5.2.3. Auxiliares de Serviços Gerais, Auxiliares de Cozinha e Almojarife terão fardamento diferenciado em **Cor Azul**, além do sapato de couro/bota de plástico(de acordo com a função desempenhada).

5.2.4. O fardamento para o Gestor da Unidade, Nutricionista, Auxiliar Administrativo e Operadores de Caixa será jaleco na **Cor Branca**.

5.2.5. Todo o fardamento terá, indispensavelmente, a logomarca do Restaurante Popular, ficando obrigatório, também, o uso da logomarca da CONTRATADA, conforme modelo a ser repassado oportunamente.

5.2.6. Todo o fardamento deverá ser de 1ª qualidade, a fim de assegurar higiene, asseio e segurança.

5.3. EPI's:

5.3.1. Os equipamentos de Proteção Individual, necessários à execução dos serviços, serão fornecidos pela empresa contratada e repostos sempre que necessário (término da vida útil, avarias), sendo todos de uso individual.

5.3.2. A fiscalização da correta utilização será de responsabilidade da CONTRATADA não excluindo a fiscalização por parte da Secretaria Municipal de Assistência Social nem do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMSEA, caso considere-se necessário.

5.3.3. Deverão ser distribuídos todos os equipamentos necessários tanto à manutenção da segurança do trabalhador quanto ao atendimento às normas de vigilância sanitária.

5.4. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAL DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO:

5.4.1. Assegurar o abastecimento do Restaurante Popular com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio estabelecido, observando as suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, reservando-se, pelo menos, 10 % (dez por cento) do quantitativo total para aquisição de alimentos dos Programas da Agricultura Familiar.

5.4.2. Assegurar a aquisição dos gêneros secos e enlatados, através de abastecimento por fornecedores cadastrados, embalagens com data de validade e rotulagens pertinentes às legislações do Ministério da Saúde e em conformidade com a ANVISA.

5.4.3. Assegurar a aquisição de carnes bovinas, embutidos, carnes suínas, frango e peixes com embalagens inspecionadas pelo SIM, SIE ou SIF (Serviço de Inspeção Municipal, Estadual e Federal, respectivamente) e de procedência qualificada conforme legislação vigente.

5.4.4. Assegurar e fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes à sua área de atuação, fiscalizando-os bimestralmente e apresentando o relatório de visita técnica à CONTRATANTE.

5.4.5. Assegurar o abastecimento de gás para o preparo das refeições, através de instalações adequadas e em conformidade com as normas técnicas de segurança, prevenção e combate a incêndio.

5.4.6. Assegurar o fornecimento de material de limpeza e higienização com procedência de qualificação e registros nos órgãos competentes.

5.5. UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES:

5.5.1. A CONTRATADA deverá conferir os equipamentos e utensílios e instalações recebidas, em regime de comodato, prevalecendo o numerário daqueles inventariados na assunção dos serviços, conforme a relação geral, se responsabilizando pelos mesmos, inclusive por restauração e pintura das instalações, e pela devolução em iguais números e/ou condições recebidas no final do contrato, ressalva para aqueles equipamentos que sofreram depreciação natural. Qualquer outro equipamento ou utensílios que a empresa considere como de fundamental importância para o trabalho, é de inteira responsabilidade dela, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

5.5.2. A CONTRATADA deverá realizar e encaminhar a SEMAS inventário bimestral de equipamentos de que se utiliza em regime de comodato e providenciar a imediata manutenção/reposição dos utensílios e equipamentos extraviados ou danificados de propriedade do Restaurante Popular, e que estejam na relação, por culpa ou dolo de seus empregados.

5.5.3. As manutenções preventivas devem ser realizadas bimestralmente.

5.5.4. Para o perfeito cumprimento do item 5.5.2, a empresa deverá manter contrato com empresa especializada em manutenção de equipamentos e instalações.

5.5.5. Retirar por sua conta e risco, nos locais de trabalho, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de cinco (05) dias úteis após o término do contrato.

5.5.6. Manter a limpeza das instalações, dos equipamentos e utensílios em conformidade com o Manual de Boas Práticas e de acordo com a legislação pertinente à alimentação, reverenciado nesse edital.

5.5.7. Apresentar, no ato da contratação, plano de gerenciamento de resíduos, e contrato para respectivo encaminhamento e destinação final adequada dos resíduos.

5.6. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

5.6.1. O **ALMOÇO** será distribuído das 11h às 14h30min.

5.6.2. A **JANTA** será distribuída das 18h às 20h30min.

5.6.3. As refeições serão servidas diariamente, de segunda à sexta-feira, com exceção de feriados.

5.7. CARDÁPIO:

5.7.1. Caberá à CONTRATADA a elaboração de cardápios que deverão ser submetidos à aprovação prévia da Secretaria Municipal de Assistência Social e do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMSEA, a exemplo do ocorrido com os cardápios modelos que instruem o presente Termo de Referência (ANEXOS II e III) e baseada em informações de composição e gramagens mínimas das refeições dispostas no presente Termo de Referência.

5.7.2. A elaboração dos cardápios deverá levar em conta o INCENTIVO A CULTURA ALIMENTAR REGIONAL.

5.7.3. A CONTRATADA deverá afixar em local visível e de fácil acesso o Cardápio da Semana para acompanhamento de qualquer interessado.

5.7.4. Refeições - Composição Diária e Gramagens Mínimas

REFEIÇÃO	TIPO	OPÇÕES	GRAMAGEM MÍNIMA
ALMOÇO	ACOMPANHAMENTO 1	ARROZ	130
	ACOMPANHAMENTO (OPÇÕES) 2	FEIJÃO PRETO	80
		FEIJÃO CARIOCA	80
	PRATO PRINCIPAL(OPÇÕES)	BIFE BOVINO	120
		PEITO DE FRANGO	120
		CARNES COM MOLHO	120
		SASSAMI	120
		QUIBE	130
		COXA E SOBRECOXA	250
ISCAS	120		

		ESPETINHO	120
		CARNE MOIDA	120
		ALMONDEGA	120
		PEIXE	120
	ACOMPANHAMENTO (ALGUMAS OPÇÕES)	3 POLENTA FUBÁ	30
		MACARRÃO	100
		QUIRERA	30
		FAROFA(FARINHA DE MILHO)	90
	SALADA(ALGUMAS OPÇÕES)	REPOLHO	100
		CENOURA	100
		BATATA	250
		ESCAROLA	80
		BATATA FLOCOS	50
		COUVE	100
		AIPIM	250
		ABÓBORA	110
		CHUCHU	100
		ACELGA	100
		ABOBRINHA	80
		CEBOLA	40
		AGRIÃO	25
		NABO	20
		RÚCULA	25
	SOBREMESA	FRUTAS VARIADAS(separadas ou saladas)	150
	COMPLEMENTOS	FARINHA(FARINHEIRO)	
		SAL(SALEIRO)	
		PALITO (PALITEIRO)	
		MOLHO DE PIMENTA (MOLHEIRO)	
		AZEITE DOCE	
		VINAGRE	
		GUARDANAPOS DE PAPEL 24 X 24	

	BEBIDA	SUCO(180 ML)
--	---------------	--------------

REFEIÇÃO	TIPO	OPÇÕES	GRAMAGEM MÍNIMA	
JANTA (servida terrina)	PRATO PRINCIPAL (ALGUMAS OPÇÕES)	CALDOS	400 GR/ML	
		RISOTOS		
		MACARRONADA (com variação de molhos)		
		POLENTA (com variação de molhos)		
		ARROZ CARRETEIRO		
		PIRÃO DE PEIXE		
	em	ACOMPANHAMENTO	PÃO FRANCES	25 GR
	COMPLEMENTO	SAL (SALEIRO)		
		PALITO (PALITEIRO)		
		MOLHO DE PIMENTA(MOLHEIRO)		
GUARDANAPOS DE PAPEL 24 X 24				
BEBIDA	SUCO(COPO COM 180ML)			

5.7.5 Cada refeição deverá ter, no mínimo: 600mg – ALMOÇO(cardápio variado) e 400 mg/ml – JANTA(cardápio variado - entre os quais sopas, cremes, caldos, risotos, macarrão com molho, polenta com molho de carne, arroz carreteiro, pirão de peixe e afins).

5.7.6. Os complementos deverão ser dispostos em uma única ilha.

5.7.7. O prato principal deverá ser oferecido ao longo de toda a distribuição, não sendo substituído em nenhuma hipótese por outra preparação.

5.7.8. Em caso de menos de 21 dias úteis no mês, reduzir o quantitativo de ave.

5.7.9. A farofa deverá ter 30% de ingredientes além da farinha de mesa.

5.7.10. O caldo do feijão não deverá sofrer espessamento com farináceos, exceção para quando for feijão composto (tutu, tropeiro, etc.).

5.7.11. Deverá ser servido peixe, pelo menos uma vez por semana.

5.7.12. Não serão aceitos doces industrializados como sobremesa.

5.7.13. Os alimentos só podem ser reaproveitados enquanto estiverem na área de produção, sobras de alimentos deverão ser descartadas.

5.7.14. A CONTRATADA deve reprogramar a quantidade de refeições servidas sempre que se fizer necessário, a fim de se evitar desperdícios e de ofertar refeições de maior aceitabilidade pelo seu público-alvo.

5.8. ORIENTAÇÕES QUANTO A HÁBITOS SEGUROS DURANTE A MANIPULAÇÃO(PREPARO E DISTRIBUIÇÃO) DOS ALIMENTOS:

5.8.1. As seguintes orientações devem constar entre os Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) a serem elaborados e apresentados à CONTRATANTE, de acordo com o subitem 5.1.3.1:

- a) NÃO falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir, fumar,
- b) NÃO mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer.
- c) NÃO experimentar alimentos diretamente com as mãos.
- d) NÃO assoar nem colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou se pentear.
- e) NÃO utilizar lentes de contato ao manipular alimentos.
- f) NÃO deixar roupas e objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos.
- g) JAMAIS enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta.
- h) JAMAIS fazer uso de utensílios e equipamentos sujos.
- i) NÃO utilizar nenhum tipo de loção nas mãos.
- j) NUNCA trabalhar diretamente com alimento quando apresentar problemas de saúde ou qualquer tipo de lesão nas mãos, sem comunicar ao supervisor, para que o mesmo tome a providência cabível.

5.8.2. Recomenda-se o uso de máscaras descartáveis para os profissionais que manipulam alimentos(preparo e distribuição) como prevenção de contaminação dos alimentos.

5.8.3. Cabe, também, aos profissionais que manipulam alimentos (preparo e distribuição):

- a) Evitar carregar no vestuário: caneta, lápis, termômetros, espelinhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, alfinetes, presilhas, cigarros, dinheiro etc.
- b) Adotar o uso de calçados fechados apropriados, com o uso de meias, em perfeitas condições de higiene e conservação, não sendo permitidos calçados de tecidos ou lonas.
- c) Durante o trabalho, não fazer uso de acessórios ou adereços, tais como anéis, colares, relógios, correntes, amuletos, pulseiras, brincos e afins, nem tampouco de equipamentos eletrônicos (tablets, celulares e afins).

ANEXO I - DESCRITIVO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DO RESTAURANTE POPULAR

1. EQUIPAMENTOS DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE (COMODATO)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
01	Refrigerador vertical 2 compartimentos	02

02	Estante perfurada 4 planos aço inox	18
03	Freezer horizontal 410 l	02
04	Estrado polietileno	10
05	Mesa aço inox 1 cuba (tanque)	01
06	Grelhas para piso aço inox com coletor de resíduos	24
07	Prateleira superior gradeada aço inox	01
08	Balança tipo plataforma mecânica	01
09	Carro tipo plataforma	02
10	Carro para detritos aço inox 80 l (3) 50 l (4)	07
11	Mesas aço inox 2 cubas 0,50x0,50x0,30	02
12	Prateleira superior gradeada aço inox	03
13	Mesa aço inox auxiliar (02 com encosto e 04 sem encosto)	06
14	Picador de carne elétrico	01
15	Amaciador de carne elétrico	01
16	Cortador de frios elétrico	01
17	Refrigerador vertical 4 compartimentos	01
18	Mesa aço inox 2 cubas 0,50x0,40x0,30	01
19	Prateleira superior lisa aço inox	01
20	Descascador de legumes	01
21	Picador de legumes manual tripé	02
22	Mesa aço inox para cereais c/ furo p/ detritos	01
23	Carro tipo caçamba basculante para cereais	01
24	Estante perfurada 4 planos aço inox	05
25	Caldeirão a gás vapor 300 l	03
26	Coifa de centro aço inox	02
27	Frigideira basculante a gás (60 l)	01
28	Fritadeira elétrica (90 l)	01
29	Fogão industrial 4 bocas com forno	01
30	Fogão industrial 6 bocas com forno	01
31	Chapa churrasqueira	01
32	Mesa aço inox 1 cuba 0,50x0,40x0,30	01
33	Liquidificador 25 l	02
34	Pass Through Refrigerado vertical	01
35	Pass Through Aquecido vertical	01
36	Bebedouro aço inox garrafão	01
37	Bebedouro aço inox pressão	01
38	Cafeteira elétrica 30 l	01
39	Refresqueira 100 l	01
40	Balcão neutro com corre bandeja	01
41	Balcão aquecido 4 cubas com corre bandeja	02
42	Balcão refrigerado 4 cubas com corre bandeja	01
43	Módulo porta prato e talher aço inox	01
44	Conjunto mesas + cadeiras	35

45	Guichê de devolução 4 bocas	01
46	Mesa 1 cuba 0,50x0,40x0,30 com furo para detritos	01
47	Prateleira tray rest aço inox	01
48	Mesa aço inox 1 cuba 0,60x0,50x0,30	01
49	Mesa auxiliar lava louças	02
50	Lavadora de louças 60 ciclos/h	01
51	Armários para vestiário 4 compartimentos	10
52	Exaustor eólico	08
53	Carro para bandeja	04
54	Mesa escritório	01
55	Mesa computador	01
56	Cadeira estofada	03
57	Armário arquivo	04
58	Computador	01
59	Impressora	01
60	Mesa aço inox 1 cuba (tanque)	01
61	Máquina de lavar roupa	01
62	Catraca Smart Plus	02

1.2 EQUIPAMENTOS MÍNIMOS A SEREM FORNECIDOS PELA CONTRATADA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
01	Processador de alimentos com 6 discos	01
02	Balança de mesa elétrica 15 kg	01
03	Ventilador de teto	08
04	Secadora de roupa	01
05	Cartão Smart Card	2000
06	Sistema de controle e acesso	01

2. EQUIPAMENTOS MÍNIMOS DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
01	Bandeja aço inox 6 divisões (tamanho ideal para o carro disponibilizado pela CONTRATANTE)	500
02	Garfo de mesa	500
03	Faca de mesa	500
04	Colher de sobremesa	500
05	Taça de sobremesa	500
06	Cuba com tampa GN 1/1	36
07	Caixa vazada	20
08	Caixa não vazada	20
09	Panela grande	10
10	Panela média	05

Pregão Eletrônico

Rua Júlia da Costa, 322 – Centro - Tel.: (41) 3420-2739 – Fax.: (41) 3420-2731 – CEP 83203-060
Paranaguá - Estado do Paraná

11	Colher grande cozinha	04
12	Faca grande cozinha	08
13	Leiteira média	10
14	Tacho	04
15	Tábua plástica grande	06
16	Abridor de lata	02
17	Escorredor de macarrão	02
18	Escorredor de arroz	02
19	Luva malha de aço	02
20	Lixeira Fast Food	04
21	Forma grande	10

3. UTENSÍLIOS MÍNIMOS A SEREM FORNECIDOS PELA CONTRATADA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
01	Concha de servimento	06
02	Colher de servimento	06
03	Escumadeira de servimento	06
04	Pegador dentado de servimento	06
05	Pegador liso de servimento	06
06	Pegador tipo polvo de servimento	06
07	Caixa branca	20
08	Concha grande cozinha	04
09	Escumadeira grande cozinha	04
10	Pá de silicone grande cozinha	02
11	Termômetros	03
12	Frigideira	04
13	Caixa com tampa para talheres	04
14	Terrina para sopa com capacidade para servir 400 mg/ml	300

4. ESPECIFICAÇÃO DOS PRINCIPAIS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.1. LIXEIRA PLÁSTICA FAST FOOD 240 L COM PEDAL:

Descrição: Lixeira plástica com tampa, confeccionada de material plástico ultra resistente, com capacidade mínima de 240 litros, com pedal e rodas para locomoção.

4.2. LUVA DE MALHA EM AÇO:

Descrição: Luva confeccionada com fio especial, com altíssima resistência ao corte, malha média, sem costura, no modelo reversível. As luvas possuem selo de garantia da qualidade. Aplicação: Manuseio de alimentos, nas operações com alto risco de corte em frigoríficos, matadouros, avícolas, açougues e cozinhas industriais. Proteção: Contra alto risco de cortes nas mãos, nos dedos e nos punhos. Tamanhos: P, M e G. Punho: 5 cm (padrão), 10cm e 15 cm.

4.3. BALCÃO AQUECIDO 04 CUBAS C/ CORRE BANDEJA EM AÇO INOX:

Descrição: Balcão de distribuição aquecido 4 cubas c/corre bandeja em aço inox. AISI 304, liga 18.8, padrão americano bitola #18, solda do tipo aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, com esmerilhamento e polimento dos excessos, acabamento polido fosco nas superfícies externas. Tampo superior próprio para encaixe de GNs (530x325x200mm). Dotado de corrediça estampada p/ deslizamento de bandejas ou pratos, fixados ao gabinete por mãos francesas robustas e reforçadas. Gabinete fechado estruturado e contraventado em perfis e cantoneiras de aço inox. Equipados com pés em tubo de inox com sapatas niveladas. Revestimento frontal e nas laterais do gabinete. Isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano injetado e expandido de alta densidade entre as paredes. Aquecimento por meio de resistências de imersão blindadas, fabricadas em tubo de aço inox. Prateleiras superior em aço inox e protetor salivar em vidro temperado incolor de 10mm nas laterais, sustentadas por meio de tubo de aço inox de 30mm. Painel tipo meia saia com termostato digital para controle e indicador de temperatura. Equipado com registro “fecho rápido” em latão cromado.

4.4. BALCÃO REFRIGERADO 04 CUBAS C/ CORRE BANDEJA EM AÇO INOX:

Descrição: Balcão refrigerado 4 cubas c/corre bandeja em aço inox (1,40x1,00x0,65). AISI 304, liga 18.8, padrão americano bitola #18, solda do tipo aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, com esmerilhamento e polimento dos excessos, acabamento polido fosco nas superfícies externas. Tampo superior próprio para encaixe de GN's 1/1 100, (530x325x100 mm). Dotado de corrediça estampada p/ deslizamento de bandejas ou pratos, fixados ao gabinete por mãos francesas robustas e reforçadas. Gabinete fechado estruturado e contraventado em perfis e cantoneiras de aço inox. Equipados com pés em tubo de inox com sapatas niveladas. Revestimento frontal e nas laterais do gabinete. Pista fria a base de serpentina. Prateleiras superior em aço inox e protetor salivar em vidro temperado incolor de 10mm nas laterais, sustentadas por meio de tubo de aço inox de 30mm. Painel tipo meia saia com termostato digital para controle e indicador de temperatura. Equipado com registro “fecho rápido” em latão cromado.

4.5. BALCÃO NEUTRO BANDEJA EM AÇO INOX 1,00X1,00X0,65:

Descrição: Balcão neutro com corre bandeja suporte para colocar utensílios, equipamentos menores (talheres, guardanapos, distribuição de pães e bandejas, etc) Dimensões 1,00x1,00x0,65mm. Tampo superior executado em chapa de aço inox AISI 304, LIGA 18/8, bitola nº16, com enchimento anti ruído, resistente ao peso das bandejas e pratos. Estrutura tubular em aço inox AISI 304, 32 mm e 4 contraventamento em tubos de 25 mm, para suportar GNs 1/1 60, (530x325x60 mm) inclinados a 45° para recebimento de talheres – Na parte superior, Estufa neutra com visor para armazenamento de pães.

4.6. CALDEIRÃO A GÁS VAPOR 300 L EM AÇO INOX:

Descrição: Caldeirão industrial inox a gás/vapor, 300 litros com tampa americana: Caldeirão gás-vapor industrial completo, com capacidade de 300 litros, confeccionado em aço inox padrão AISI 304 Liga 18.8 Cr. Ni, isolamento térmico com manta de lã de vidro. Funciona à vapor, à gás, vapor direto. Queimadores com distribuição uniforme de calor, comandados por registro de gás industrial reforçado, oferecendo grande durabilidade e facilidade na regulagem da chama produzindo cozimento rápido e uniforme, com sistema de vedação de fácil manuseio e higienização. Dotada de

tampa em aço inoxidável, com dobradiças especiais também em aço inox e borda rebaixada para condensação de vapor proveniente da cocção, torneira de escoamento, registro para entrada de água na câmara, torneira giratória para água, torneira de aeração e purga, válvula de segurança e registro para drenagem da câmara. Pés com sapatas reguláveis e antiderrapantes. Medidas: Ø 1430x850 mm.

4.7. CARRO TIPO PLATAFORMA:

Descrição: Carro tipo plataforma confeccionado em aço inox padrão AISI 304 Liga 18.8 Cr. Ni, com capacidade mínima de 300 Kg, com 2 planos lisos, guidão tubular e rodas constituídas de material macio possibilitando redução de ruídos durante movimentação. Medidas: 900x600x850 (ou 900) mm.

4.8. CARRO TIPO CAÇAMBA BASCULANTE P/ CEREAIS EM AÇO INOX:

Descrição: Carro para lavagem de cereais, capacidade 80 litros - Carro para lavagem de cereais, confeccionado em aço inox padrão AISI 304 Liga 18.8 Cr.Ni., com capacidade mínima de 80 litros, basculante destacável para facilitar o manuseio com escoadouro e com peneira. Quatro rodízios orientáveis com trava, alças e rodas constituídas de material macio possibilitando redução de ruídos durante movimentação. Medidas: 800x500x750 a 680x460x770 mm.

4.9. ESTRADO EM POLIETILENO (1,00X0,80X0,14):

Descrição: Estrado de PVC, em cor branca, de polipropileno de alta resistência à impacto, com capacidade mínima de 500 Kg de carga. Feito com material liso, higiênico e resistente. Provido de sapatas fixas ou prolongadores de estrados que proporcionam vão livre mínimo de 11 cm do chão até a base do estrado. Medidas: 1000x1200x140 mm.

4.10. EXAUSTOR EÓLICO AÇO INOX:

Descrição: Sistema de exaustão completo, coifa com exaustor - Sistema de exaustão completo, com tubulação de acordo com exaustor, confeccionado em aço inox padrão AISI 304 liga 18.8, com sistema silencioso. Coifa em formato tronco piramidal feita em aço inox padrão AISI 304 Liga 18.8 Cr. Ni, com calha recolhadora e seus respectivos drenos, bujões para drenagem e tirantes de fixação ao teto. Medidas como base : Medida 1 = para caber fogão + chapa ou grelhado Exaustor axial para 80 m³/h e tubulação com diâmetro de acordo com diâmetro do exaustor. Comprimento como base para tubulação - Medida 2 = para caber a fritadeira e o grelhado ou chapa bifeteira. Exaustor axial para 30 m³/h e tubulação com diâmetro de acordo com o diâmetro do exaustor. Comprimento como base para tubulação - Medida 3 = para caber caldeirão e forno combinado Exaustor axial para 70m³/h e tubulação com diâmetro de acordo com diâmetro do exaustor. Comprimento como base para a tubulação - Medida 4 = para caber 03 (três) caldeirões Exaustor axial para 70 m³/h e tubulação com diâmetro de acordo com diâmetro do exaustor Comprimento como base para tubulação:

4.11. FOGÃO INDUSTRIAL EM AÇO INOX 6 BOCAS C/ FORNO (1,57X20X0,80):

Descrição: Fogão industrial a gás 6 bocas duplas em aço carbono, pintado com tinta grafite resistente ao calor com queimadores duplos em ferro fundido de alta resistência que espalha chama interna e externa facilmente removível para limpeza. Com grelhas em ferro fundido de alta resistência, resistente a choque, com apoios para painéis e bandeja coletora de resíduos. Com acionamento ergonômico. Painel de acionamento, laterais e traseira em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8,

soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento acetinado. Cantos arredondados. Na estrutura inferior porta painéis gradeado confeccionado em aço carbono com sapatas em polipropileno ou polietileno que permitem perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso. Com consumo total máximo de 3,6 Kg/gás/hora. Medidas: 1500 x 1100 x 850 a 1860x1300x850 mm.

4.12. FOGÃO INDUSTRIAL EM AÇO INOX 4 BOCAS C/ FORNO(1,57X20X0,80):

Descrição: Fogão industrial a gás 6 bocas duplas em aço carbono, pintado com tinta grafite resistente ao calor com queimadores duplos em ferro fundido de alta resistência que espalha chama interna e externa facilmente removível para limpeza. Com grelhas em ferro fundido de alta resistência, resistente a choque, com apoios para painéis e bandeja coletora de resíduos. Com acionamento ergonômico. Painel de acionamento, laterais e traseira em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento acetinado. Cantos arredondados. Na estrutura inferior porta painéis gradeado confeccionado em aço carbono com sapatas em polipropileno ou polietileno que permitem perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso. Com consumo total máximo de 3,6 Kg/gás/hora. Medidas: 1500 x 1100 x 850 a 1860x1300x850 mm.

4.13. FREEZER HORIZONTAL EM AÇO INOX 410 L (1,33X0,65X0,93):

Descrição: Termostato de dupla função - permite uso como freezer ou conservadora; Painel de controle com termostato e três leds (compressor, energia e fast-freezing) e duas teclas; Cantos arredondados; Condensador embutido - eficiente na troca térmica e facilita a limpeza; Dreno frontal - facilita o degelo e a limpeza; 4 pés com rodízio; Grades removíveis; Cesto de estocagem; Tampas balanceadas; Maior resistência a impactos e corrosão; Menor nível de ruído.

4.14. FRIGIDEIRA BASCULANTE ELÉTRICA 60 LTS EM AÇO INOX:

Descrição: Fritadeira elétrica industrial, com tampa que serve de suporte quando aberta, confeccionada em aço inox AISI 304 Cr. Ni 18.8, com sistema de escoamento de óleo por tanque, através de esfera (fecho rápido). Com capacidade mínima de 60 litros de óleo, com sapatas niveladoras em polietileno ou polipropileno, antiderrapantes. Equipamento que produz poucos custos de manutenção. Com cestos retangulares e prolongador para limpeza, todos com alças de sustentação também em inox. Monofásico, 220 volts.

4.15. LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE 25 LITROS:

Descrição: Liquidificador industrial confeccionado em aço inox com copo sistema basculante, pés em formato de cavaletes e com sapatas antiderrapantes, capacidade mínima do copo de 25 litros. Com copo, lâminas, eixo central, mancal e porcas de fixação em aço inox padrão AISI 304 Liga 18.8 Cr. Ni. Monofásico, 220 volts. Medidas: 350x600x1200 mm.

4.16. MÓDULO PORTA PRATO E TALHERES EM AÇO INOX:

Descrição: Módulo neutro para pratos, talheres e bandejas com gabinete neutro e 1 prateleira interna. Com capacidade para 1 a 2 recipientes GN 1/1 x 150 mm para talheres e guardanapos, com base inferior para bandejas.

4.17. PASS TROUGH REFRIGERADO VERTICAL EM AÇO INOX (1,70X0,70X1,93):

Descrição: Duas portas em ambos os lados - Em aço inoxidável AISI 304 externamente em alumínio internamente.

4.18. REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOX 2 COMPARTIMENTO (2,14X1,01X2,24):

Descrição: Refrigerador/geladeira vertical, industrial, extra-reforçado. Gabinete com revestimento externo em aço inoxidável AISI 304 Cr. Ni 18.8, bitola 20 e interno em alumínio stucco, com 3 pares de cantoneiras reguláveis, 03 prateleiras gradeadas em aço galvanizado a fogo. Portas com revestimento externo em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 Cr. Ni., interno em placa de PVC, com gaveta especial de vedação, dobradiças, fechos de embutir e puxadores. Isolamento térmico em poliuretano injetado, conjunto frigorífico instalado na parte superior do gabinete, composto de compressor do tipo hermético, comandado por termostato automático para controle de temperatura, evaporador em tubo de cobre eletrolítico e demais acessórios necessários ao perfeito funcionamento, com interruptor com sinalização liga/desliga na parte frontal superior. Estrutura de base e pés tubulares em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 Cr. Ni, dotado de sapatas de polipropileno regulável.

4.19. BEBEDOURO DE PRESSÃO EM AÇO INOX:

Descrição: Bebedouro em aço inox com pressão ou similar. Capacidade para 80 l. Gabinete em aço carbono galvanizado. Reservatório 3,5 l. OBS: Procuração por instrumento particular deverá ser apresentada com firma reconhecida e acompanhada dos documentos relativos à empresa outorgante que permita a verificação da capacidade para a outorga. Em se tratando de procuração outorgada por instrumento público não será necessária a apresentação do contrato ou estatuto social. O presente modelo não confere poderes para recebimento de valores.

ANEXO II - CARDÁPIOS MODELOS

Cardápios MODELOS submetidos à aprovação prévia da Secretaria Municipal de Assistência Social e do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – COMSEA.

CARDÁPIO RESTAURANTE POPULAR DE PARANAGUÁ – MÊS: FEVEREIRO 2015

DOM	01/fev				
SEG	02/fev	Picado de carne c/ pimentões	Purê de batata	Repolho c/ laranja	Fruta
TER	03/fev	Dobradinha	Farofa	Acelga c/ cenoura	Pudim de morango
QUA	04/fev	Iscas com batata	Polenta cremosa	Alface c/ beterraba	Paçoca
QUI	05/fev	Tiras de frango ao molho escuro	Macarrão na manteiga	Repolho colorido	Gelatina de limão
SEX	06/fev	Peixe ao bafo	Pirão	Mista de folhas verdes	Fruta
SÁB	07/fev				
DOM	08/fev				
SEG	09/fev	Moída com legumes	Macarrão c/ ch verde	Escarola c/ beterraba	Fruta
TER	10/fev	Barreado	Virado de couve	Cenoura palito cozida	Espumone de uva
QUA	11/fev	Carne de panela	Quirera temperada	Tabule	Pé de moleque
QUI	12/fev	Cubos de frango ao sugo	Polenta cremosa	Pepino c/ oregano	Gelflen
SEX	13/fev	Peixe ao sugo	Pirão	Tropical (mista verde c/ laranja)	Arroz doce

SAB	14/fev				
DOM	15/fev				
SEG	16/fev				
TER	17/fev				
QUA	18/fev				
QUI	19/fev	Picadinho com legumes	Pirão	Acelga c/ cenoura	Fruta
SEX	20/fev	Frango xadrez	Cenoura sauté	Tabule	Canjica
SAB	21/fev				
DOM	22/fev				
SEG	23/fev	Carne a chinesa	Macarrão c/ cha verde	Repolho c/ cenoura	Fruta
TER	24/fev	Cubos suínos de panela	Farofa	Legumes cozidos	Gelatina de uva
QUA	25/fev	Peixe ao bafo	Pirão	Repolho c/ tomate	Fruta
QUI	26/fev	Strogonoff de frango	Quirera temperada	Mista de grãos	Salada de fruta
SEX	27/fev	Pernil na chapa	Quibebe	Alface c/ beterraba	Pudim de baunilha
SAB	28/fev				

CARDÁPIO SEMANAL SOPAS – RESTAURANTE POPULAR DE PARANAGUÁ

NUTRICIONISTA: CYNTHIA ELIZABETH FERNANDEZ CRN8-4484

	<u>SEGUNDA</u>	<u>TERÇA</u>	<u>QUARTA</u>	<u>QUINTA</u>	<u>SEXTA</u>
<u>SEMANA 1</u>	SOPA DE LEGUMES	SOPA DE FEIJÃO	CANJA	SOPA DE FUBÁ	SOPA DE AIPIM
<u>SEMANA 2</u>	CALDO VERDE	SOPA DE ABÓBORA C/ FRANGO	SOPA DE CARNE	SOPA DE LENTILHA	SOPA DE BATATA
<u>COMPLEMENTO:</u>	PÃO	PÃO	PÃO	PÃO	PÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2015

ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO

**TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO
Nº _____/2015 QUE FAZEM ENTRE SI,
O MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ E A
EMPRESA _____.**

CONTRATANTE:

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ, através da Secretaria Municipal de Assistência Social, pessoa jurídica de direito público interno, devidamente inscrita no CNPJ sob n.º 76.017.458/0001-15, com sede na Rua Marechal Deodoro, n.º 162, Centro, Paranaguá, Paraná, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Dr. **EDISON DE OLIVEIRA KERSTEN** (CI.RG. n.º 1.045.649-SESP/PR – CPF. n.º 201.874.249-34), brasileiro, casado, médico, residente e domiciliado na Avenida Gabriel de Lara, n.º 1.259, Paranaguá, Paraná.

CONTRATADA:

_____, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ sob o n.º _____, com sede na _____, n.º _____, Bairro _____, na Cidade de _____, Estado do _____, CEP: _____, neste ato representada por Sr(a). _____ (CI.RG. n.º _____ – CPF. n.º _____), brasileiro(a), _____, residente e domiciliado na _____, n.º _____, Bairro _____, na Cidade de _____, Estado do _____, CEP: _____.

As partes acima qualificadas, **MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ**, doravante denominado **CONTRATANTE** e a empresa _____, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem pactuar o presente Contrato Administrativo e que se regerá pelo disposto na Lei Federal n.º 8.666/93, atendidas as cláusulas e condições que anunciam a seguir e do qual ficam fazendo parte integrante, independentemente de transcrição, os documentos:

- a) Edital de Pregão Eletrônico ____/2015, de ____ de ____ de 2015.
- b) Proposta apresentada pela **CONTRATADA** em ____ de ____ de 2015.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste contrato a Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de administração, preparo e distribuição de até 600 (seiscentos) almoços/dia e até 300 (trezentas)

jantas/dia, num total de até 900 (novecentas) refeições/dia para atender o Equipamento de Segurança Alimentar e Nutricional, Restaurante Popular de Paranaguá-PR, incluindo o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, disponibilização de alguns equipamentos e utensílios que se fizerem necessários, manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados em conformidade com normas de segurança do trabalho e vigilância sanitária, devendo funcionar das segundas às sextas-feiras (exceto feriados), conforme resumo anexo.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA DOTAÇÃO

2.1 A despesa deste contrato correrá pela seguinte Dotação Orçamentária:

18.05.08.244.0201.2651.3.3.90.39.1000.4100, no orçamento relativo ao exercício de 2015, devidamente ajustada para o ano seguinte.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO, DA FORMA DE PAGAMENTO E DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

3.1. O valor do presente contrato é de R\$ _____ (_____), inclusas todas as despesas com tributos, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, frete, seguros e quaisquer outras que forem devidas, para a execução do serviço (custos, seguro e frete por conta do fornecedor);

3.2. O pagamento será realizado pela unidade compradora, através de crédito na Conta _____ nº _____, Agência _____, Banco _____, constante da proposta de preços, no prazo de até 30 (trinta) dias, mediante a apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada pelo Servidor/Fiscal do contrato;

3.3. O faturamento correspondente ao presente Contrato deverá ser apresentado, pela CONTRATADA, através de Nota(s) Fiscal(is) em 2 (duas) vias, com os requisitos da lei vigente, dentro dos prazos estabelecidos na sua proposta, após a emissão da Nota de Empenho;

3.3.1. A Nota Fiscal de serviço deverá ser emitida em conformidade com as unidades de fornecimento indicadas no Anexo I do edital e da proposta do fornecedor;

3.3.2. Qualquer divergência entre a unidade de fornecimento adotada no Anexo I do edital e a Nota Fiscal ensejará a devolução da Nota para regularização e o pagamento correspondente;

3.3.3. De acordo com a Lei nº 9.430, de 27.12.1996 e legislação complementar será retida a alíquota dos impostos e contribuições devidas, conforme o caso (CSLL, COFINS, PIS/PASEP, IR), a título de antecipação, exceto para optantes pelo SIMPLES, que verá apresentar cópia autenticada do Termo de Opção, de que trata a IN SRF nº 75, de 26.12.1996, sendo acatada qualquer outra instrução legal que entra em vigor.

CLÁUSULA QUARTA – ÁREA DE ATUAÇÃO DO SERVIÇO, HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES E PRAZO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

4.1. Prestação de serviços de administração, preparo e distribuição de refeições, almoço e jantar no Restaurante Popular de Paranaguá. A CONTRATADA atuará nas instalações próprias do Município, localizada na Rua Felipe Chede, nº 274, Centro, Paranaguá-PR, com a utilização de equipamentos, materiais e utensílios, de propriedade do Município conforme relação constante no anexo I do edital, a

ser disponibilizada à futura contratada, sob regime de comodato, além dos demais equipamentos que a própria CONTRATADA deverá disponibilizar;

4.2. O almoço será servido das 11h às 14h30min;

4.3. A janta será servida das 18h às 20h30min;

4.4. As refeições serão servidas diariamente, de segunda à sexta-feira, com exceção de feriados;

4.5. O prazo para a execução do contrato será de imediata a partir da assinatura, podendo o ajuste ser prorrogado, por iguais e sucessivos períodos, até 60 (sessenta) meses, em conformidade com o disposto no art. 57 da Lei Federal nº 8666/93;

4.6. Em caso de prorrogação da execução do contrato, com base no artigo 57 da Lei 8.666/93, de forma que ultrapasse o período de um ano, a Contratada deverá apresentar cronograma de gozo de férias dos profissionais envolvidos, o qual será fiscalizado e acompanhado pela administração do contrato em conjunto com o Restaurante Popular. Quando do gozo de férias, a Contratada deverá substituir o profissional ausente, apresentando com antecipação mínima de 05 dias o substituto que deverá ter seus encargos sociais pagos e comprovados junto à fiscalização Contratante.

CLÁUSULA QUINTA – RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

5.1. A Contratada deve se submeter à intervenção da CONTRATANTE, em qualquer fase dos serviços, de forma direta ou através de terceiros, para suprir deficiências técnicas, de forma a ficar assegurado o andamento dos trabalhos e o cumprimento do prazo contratual;

5.2. A Contratada deverá apresentar através de correspondência, para anuência da Contratante, preposto com autoridade bastante para atuar em seu nome. Tal correspondência deverá estabelecer autonomia total para resolver os problemas referentes aos serviços contratados, bem como informações sobre as possibilidades de localização imediata deste, sempre que a fiscalização considerar necessário (endereço, telefone(s), entre outras informações). Tal preposto deverá ter disponibilidade de tempo para atender adequadamente o contrato;

5.3. Permitir total e irrestrito acesso da equipe da Secretaria Municipal de Assistência Social, bem como do pessoal responsável pela fiscalização da execução dos serviços, em todas as dependências do Restaurante Popular, para fins de fiscalização;

5.4. Supervisionar, treinar, qualificar, e uniformizar os funcionários que sejam envolvidos no quadro operacional do restaurante popular do Município de Paranaguá-PR devendo o serviço ser realizado por pessoal treinado e qualificado para o exercício das funções;

5.5. Promover capacitação técnica, trimestralmente, de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para manipuladores de alimentos;

5.6. Substituir, sempre que exigido pela CONTRATANTE, qualquer um dos empregados faltosos ou em serviço, cuja saúde e conduta moral ou profissional sejam consideradas prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórias ao interesse do serviço, mediante comunicação dos fatos, em solicitação por escrito, em 5 (cinco) dias da solicitação por escrito, procedendo a substituições sem onerar a linha produtiva;

5.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas nas leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora dos funcionários da empresa licitante, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia para com a Administração;

5.8. Arcar com o ônus decorrente da incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da prefeitura;

- 5.9. Assumir a responsabilidade pela Segurança e Medicina no Trabalho (PCMSO/PPRA), apresentando no início do contrato resultado de exames clínicos laboratoriais dos seus profissionais que atuarão neste contrato;
- 5.10. A Contratada deverá respeitar e cumprir na íntegra os direitos assegurados no dissídio coletivo da classe, cotando e pagando a seus empregados, neste contrato, no mínimo, o piso salarial da categoria do Estado do Paraná, de acordo com suas funções;
- 5.11. A contratada deverá apresentar cópia da carteira de trabalho com o registro regular do profissional, no 1º dia de trabalho, assim como de todos possíveis substitutos. Será terminantemente proibida a utilização de profissionais, não registrados, conforme previsto na CLT – Consolidação das Leis Trabalhistas;
- 5.12. Manter o efetivo mínimo contratado, sempre compatível com as atividades em questão, mantendo, sempre a substituição do empregado faltoso/folga ou de férias para continuidade da prestação dos serviços;
- 5.13. Apresentar listagem completa à fiscalização do órgão licitante, e sempre atualizada de todos os profissionais, com todos os dados necessários para sua imediata localização, caso se faça necessário;
- 5.14. Manter o Livro de Registro Diário de Ocorrências no Restaurante Popular, conforme instruções a serem expedidas pela fiscalização;
- 5.15. Ao término do contrato, o livro de Registro de Ocorrências será arquivado pela Contratante;
- 5.16. A Contratada deverá dispor o refeitório para eventos educativos e de interesse publico. Mediante solicitação da Contratante, em horários que não interfiram no bom andamento de distribuição das refeições, ficando sob responsabilidade da CONTRATANTE a arrumação do mesmo após o evento;
- 5.17. A Contratada deverá realizar a educação alimentar, semanalmente expostas no mural do Restaurante abordando assuntos sobre prevenção às doenças e esclarecimentos sobre as patologias ligadas à alimentação: diabetes, hipertensão, obesidade, outras;
- 5.18. A Contratada deverá realizar eventos festivos e regionais em datas características, a exemplo do Natal, Ano Novo, Carnaval, aniversário da cidade, dentre outras. Nessas datas, o Restaurante será decorado com motivo da época, e o cardápio planejado poderá fornecer as comidas típicas, de acordo com a festividade;
- 5.19. Responsabilizar-se pela retirada do lixo orgânico e inorgânico das dependências do restaurante popular e acondicioná-los em recipientes apropriados para o recolhimento diário pela prefeitura através dos serviços de limpeza urbana;
- 5.20. Todos os procedimentos relacionados ao preparo de alimentação e /ou fornecimento de gêneros e demais insumos pertinentes deverão estar em conformidade com a legislação vigente e com o disposto pela ANVISA e Ministério da Saúde;
- 5.21. Cumprir os procedimentos de higiene para estabelecimentos onde serão serviços alimentos pré-cozidos e cozidos em alimentação para coletividade, conforme a legislação vigente, aplicando os princípios do método de Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- 5.22. Retirar e guardar obrigatoriamente em recipientes e temperatura apropriadas, por 72 horas, amostras devidamente identificadas, de no mínimo 100g de cada alimento pronto, após ter servido cerca de 60% dos usuários assim como, amostras dos pratos protéicos “in natura” do cardápio diário;
- 5.23. Custear procedimento e análise laboratorial microbiológica nas amostras de alimentos, conforme legislação vigente em caso de suspeita de doença de origem alimentar (DOA) e/ou quando houver solicitação da CONTRATANTE;
- 5.24. Acatar alterações dos cardápios mediante apresentação das sugestões, sazonalidade e situações emergenciais;

5.25. Realizar o tratamento de água potável e análise laboratorial, conforme legislação vigente, com apresentação do comprovante a Contratante;

5.26. Todos os procedimentos relacionados ao preparo de alimentação e /ou fornecimento de gêneros e demais insumos pertinentes deverão estar em conformidade com a legislação vigente e com o disposto pela ANVISA e Ministério da Saúde;

5.27. Realizar pesquisa de satisfação mensal com acompanhamento da CONTRATANTE e apresentação dos resultados e plano de ação para melhoria dos serviços;

5.28. Fica proibida a subcontratação, cessão, ou transferência total ou parcial dos serviços objetos do presente contrato, sendo permitida a subcontratação apenas em relação aos serviços de manutenção de equipamentos, utensílios, fornecimento de pães e eventos decorativos;

5.29. A licitante vencedora deverá apresentar, quando solicitado, a seguinte documentação:

- a) cópia do contrato de trabalho de todos os funcionários envolvidos na prestação de serviços;
- b) atestado de saúde ocupacional (ASO) comprovando a realização dos exames de saúde ocupacional e a realização dos exames de admissão e periódicos;
- c) comprovante de cadastro do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
- d) cartão, ficha ou livro de ponto assinado pelos funcionários;
- e) recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e benefícios pertinentes ao trabalhador;
- f) comprovante de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
- g) comprovantes que atestem o correto depósito do FGTS e, em caso de rescisão, os documentos comprobatórios exigidos pela legislação pertinente;
- h) comprovante de contribuições previdenciárias;
- i) cartão de vacinação, de todos os funcionários da empresa empregados na linha de produção, comprovando a imunização contra Tétano e Hepatite B, conforme preceitua a NR-32 do Ministério do Trabalho e Ministério da Saúde;
- j) Alvará de Funcionamento em cumprimento a todas as normas de prevenção de combate a incêndio exigido pelo Corpo de Bombeiros;
- k) Alvará Sanitário (ou licença sanitária) expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, comprovando que estar apta a comercializar o objeto licitado no momento da expedição da Ordem de Serviço.

5.30. Cabe a CONTRATADA zelar pela vigilância ostensiva visando à prevenção de furtos e roubos de gêneros alimentícios, materiais e utensílios e afins, além dos equipamentos que compõem seu patrimônio, dispostos nas dependências do Restaurante Popular.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6. Exercer a fiscalização dos serviços e produtos, por servidores especialmente designados e documentar as ocorrências, na forma prevista na Lei nº 8.666/93;

6.1. Prestar aos funcionários da contratada todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados;

6.2. Proceder aos pagamentos devidos à contratada;

6.3. Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do contrato, em especial, aplicações de sanções, alterações e repactuações do mesmo;

6.4. Comunicar a contratada quaisquer irregularidades observadas;

6.5. Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias.

CLÁUSULA SÉTIMA – FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. O Acompanhamento e a fiscalização da prestação do serviço objeto desta licitação será realizada:

- a) Por parte da Secretaria de Assistência Social, através da servidora Eliane Costa, matrícula 5730;
- b) Por parte do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, através da servidora Terezinha José Negri da Costa, matrícula 4707;
- c) Por parte das Comissões Especiais de Fiscalização da Execução dos Contratos Administrativos Municipais – CEFECAM de acordo com o Decreto 746 datado de 12 de setembro de 2013.

7.2. A fiscalização de que trata o item 7.1, não exclui e nem reduz a responsabilidade da empresa licitante, até mesmo perante terceiro, por qualquer irregularidade, inclusive resultante de imperfeições técnicas, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, nos termos do artigo 70 da Lei de licitações 8.666/93).

CLÁUSULA OITAVA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista no Edital.

CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

9.1 Por estrita conveniência da Administração o presente Contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo por iniciativa do Contratante, independentemente de interpelação judicial, e conforme o que preceitua os arts. 77 a 79, da Lei nº 8.666/93, reconhecendo a Contratada neste ato, os direitos da Administração no caso de rescisão administrativa, conforme art. 55, inciso IX, combinado com o art. 77 da mesma Lei.

9.2. O inadimplemento de qualquer cláusula do presente Contrato, poderá a critério da parte inocente ser motivo de sua imediata rescisão, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, além de responder a Contratada por perdas e danos quando esta:

- 9.2.1. não cumprir com as obrigações e cláusulas contratuais;
 - 9.2.2. falir, estar em concordata ou dissolver-se;
 - 9.2.3. desatendimento das determinações regulares da fiscalização do Contratante;
 - 9.2.4. decretação de falência ou instauração de insolvência civil da Contratada;
 - 9.2.5. dissolução da sociedade da Contratada;
 - 9.2.6. alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do Contrato;
- 9.3. A rescisão do contrato unilateralmente pelo Contratante acarretará as seguintes conseqüências, sem prejuízo de outras de caráter civil ou criminal, se necessárias:
- 9.3.1. Responsabilização por prejuízos causados ao Contratante;
- 9.4. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurando o contraditório e a ampla defesa.
- 9.5. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da Autoridade Competente.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA CESSÃO, TRANSFERÊNCIA OU SUBCONTRATAÇÃO

10.1. É vedado à Contratada subcontratar ou transferir o contrato, sem estar expressamente autorizada, por escrito, pelo Contratante.

10.2. Qualquer cessão, subcontratação ou transferência feita sem autorização escrita do Contratante, será nula de pleno direito e sem qualquer efeito, além de constituir infração passível das cominações legais e contratuais cabíveis.

10.3. Em caso de subcontratação, se autorizada, a Contratada permanecerá solidariamente responsável com o subcontratado, tanto em relação ao Contratante, bem como perante terceiros, pelo perfeito cumprimento de todas as cláusulas e condições do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS INCIDÊNCIAS FISCAIS

11.1. A Contratada declara haver levado em conta, na apresentação de sua proposta, os tributos, contribuições fiscais, parafiscais, emolumentos, encargos sociais e todas as despesas incidentes sobre a prestação do objeto deste contrato, inclusive frete, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente;

11.2. Ficando comprovado, depois do negócio realizado e antes da execução do serviço, que a Contratada acresceu indevidamente a seus preços valores correspondentes a quaisquer tributos, encargos, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais não incidentes sobre o serviço contratado, tais valores serão imediatamente excluídos, com o reembolso do valor porventura pago à Contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – FACULDADE DE EXIGIBILIDADE

12.1. Fica estabelecido que na hipótese do Contratante deixar de exigir da Contratada qualquer condição deste contrato, tal faculdade não importará em novação, não se caracterizando como renúncia de exigi-la em oportunidades futuras.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA GESTÃO DO CONTRATO

13.1. O acompanhamento e o recebimento da execução do serviço estará a cargo do Contratante, por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social, que indica desde logo como Fiscal responsável pelo suporte técnico à Comissão de Fiscalização da Execução dos Contratos Administrativos Municipais, a Sra. Eliane Costa e Terezinha José Negri da Costa, sendo estas, co-responsáveis pela gestão deste contrato, desempenhando as seguintes funções:

13.2. Pela coordenação e fiscalização quando do recebimento da execução do serviço do presente Contrato.

13.3. Pelo recebimento e aprovação da(s) Nota(s) Fiscal(is) e/ou fatura(s) para pagamento.

13.4. A fiscalização exercerá rigoroso controle em relação e particularmente à qualidade dos produtos/serviços/equipamentos, inclusive com relação aos cuidados com o meio ambiente local a fim de possibilitarem a aplicação das penalidades previstas neste instrumento e na legislação ambiental, se for o caso, quando desatendidas às disposições a elas relativas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA VIGÊNCIA

14.1. O prazo para a execução do CONTRATO será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura, pela CONTRATADA, podendo o ajuste ser prorrogado, por iguais e sucessivos períodos, até 60 (sessenta) meses, em conformidade com o disposto no art. 57 da Lei Federal nº 8666/93.

14.2. Em caso de prorrogação da execução do contrato, com base no artigo 57 da Lei 8.666/93, de forma que ultrapasse o período de um ano, a Contratada deverá apresentar cronograma de gozo de férias dos profissionais envolvidos, o qual será fiscalizado e acompanhado pela administração do contrato em conjunto com o Restaurante Popular. Quando do gozo de férias, a Contratada deverá substituir o profissional ausente, apresentando com antecipação mínima de 05 dias o substituto que deverá ter seus encargos sociais pagos e comprovados junto à fiscalização da Secretaria solicitante.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

15.1. Fica eleito o Foro da Cidade de Paranaguá, Estado do Paraná, como o competente para dirimir questões decorrentes do cumprimento deste Contrato, renunciando as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja;

E por estarem assim, justas e acertadas, assinam as partes CONTRATANTES, o presente instrumento contratual em 03 (três) vias de igual forma e teor.

Paranaguá, ____ de ____ de ____

MUNICÍPIO DE PARANAGUÁ
EDISON DE OLIVEIRA KERSTEN
Prefeito Municipal

CONTRATADA
Representante Legal

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2015

ANEXO III

DADOS PARA ASSINATURA DO CONTRATO

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL: _____

DOCUMENTO DE IDENTIDADE Nº _____

ÓRGÃO EMISSOR _____

CPF Nº _____

ENDEREÇO COMPLETO DA PESSOA JURÍDICA _____

Paranaguá, _____ de _____ de _____

Assinatura e Carimbo

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2015

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ART. 7º. DA CONSTITUIÇÃO

Declaramos, para os fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99, que não empregamos menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de 16 (dezesesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ().

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

Paranaguá, ____ de ____ de ____.

Licitante interessado

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2015

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS HABILITATÓRIOS

A empresa, representada pelo Sr....., CPF N°..... RG N°, (cargo ou função), declara sob as penas da lei estar cumprindo plenamente os requisitos de habilitação através **dos documentos integrantes do envelope nº 2 – HABILITAÇÃO**, de acordo com as exigências constantes do **Edital de Licitação do Pregão Eletrônico Nº 017/2015**.

Paranaguá, ____ de _____ de _____

(Assinatura e identificação do representante legal/procurador da licitante)

Nome:

RG:

Cargo:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2015

ANEXO VI

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA
OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

A empresa _____ (nome da empresa), inscrita no CNPJ Nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____ portador da carteira de identidade Nº _____ e de CPF Nº _____, DECLARA, sob as sanções administrativas e sob penas da Lei, que esta empresa, na presente data, e considera:

- () MICROEMPRESA, conforme inciso, art. 3º da Lei Complementar Nº 123/2006.
- () EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II, art. 3º da Lei Complementar Nº 123/2006.

DECLARA ainda que a Empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar Nº 123, de 14 dezembro de 2006.

(Localidade) _____ de _____ de _____.

Representante legal

Obs.: A declaração acima deverá ser assinalada com “X”, ratificando-se a condição jurídica da empresa licitante.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2015

ANEXO VII

MODELO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

OBJETO: Conforme as especificações descritas no Anexo I, do Edital de Licitação do Pregão Eletrônico Nº 017/2015.

A (empresa)..... estabelecida na....., Nº....., inscrita no CNPJ sob nº, propõe fornecer o objeto licitado, no preço e condições seguintes:

LOTE	DESCRIÇÃO DO LOTE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL
01	Conforme anexo I			
VALOR TOTAL			R\$	

Declara que por ser de seu conhecimento atende e se submete a todas as cláusulas e condições do Edital relativas à licitação supra, bem como às disposições Lei Municipal nº 943/2006, Lei Federal nº 8.666/93, e suas alterações posteriores, Lei Federal nº 10.520, de 17/07/02 e demais normas complementares e disposições deste instrumento, que disciplinam o certame e que integrarão o ajuste correspondente.

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Declara, outrossim, que o(s) serviço(s) ofertado(s) está(ão) de acordo com as especificações contidas no Anexo I, inclusive quanto à garantia dos mesmos.

Cidade, ____ de _____ de _____

(Assinatura e identificação do representante legal/procurador da licitante)

Nome:

RG:

Cargo:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2015

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO E/ OU ACESSO À DOCUMENTAÇÃO E ACEITAÇÃO

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2015**, instaurado pelo Município de Paranaguá – Pr, que recebemos os documentos e tomamos conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação e aceitamos todas as condições do edital e seus anexos.

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

_____, em _____ de _____ de 2015.

(assinatura do representante legal da proponente)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2015

ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE OBRIGAÇÕES

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2015**, instaurado pelo Município de Paranaguá, que se nossa empresa for declarada adjudicatária do objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de administração, preparo e distribuição de até 600 (seiscentos) almoços/dia e até 300 (trezentas) jantas/dia, num total de até 900 (novecentas) refeições/dia para atender o Equipamento de Segurança Alimentar e Nutricional, Restaurante Popular de Paranaguá-PR, incluindo fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, disponibilização de alguns equipamentos e utensílios que se fizerem necessários, manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados em conformidade com normas de segurança do trabalho e vigilância sanitária, devendo funcionar das segundas às sextas-feiras (exceto feriados), em atendimento à Secretaria Municipal de Assistência Social.

1. Disporemos de material pessoal técnico necessário para a execução do serviço;

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

_____, em _____ de _____ de 2015.

(assinatura do representante legal da proponente)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2015

ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

(APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA TODAS AS LICITANTES)

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2015**, instaurado por este Município, que não estamos suspensos de licitar e/ou impedidos de contratar com a Administração Pública, em qualquer de suas esferas.

Paranaguá, _____ de _____ de _____.

(Assinatura e identificação do representante legal/procurador da licitante)

Nome:

RG:

Cargo: