

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

**OBJETO:** Contratação de empresa para fornecimento de refeições industriais, almoço e jantar, tipo bandeirão, bandeja lisa com prato e marmitex, desjejum e lanche noturno (merenda), produzidas nas instalações da DAE S/A Água e Esgoto.

**FORMA:** Presencial

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** Menor Preço global, vide art. 47 do Regulamento

**TRATAMENTO ME/EPP:** Não diferenciado para ME/EPP

**VALOR ESTIMADO:** Sigiloso

**LEGISLAÇÃO:** Lei Federal 13.303/2016, pelo Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios, editado nos termos do art. 40 da Lei nº 13.303/2016 (disponível no link: [https://daejundiai.com.br/wp-content/uploads/2018/08/Regulamento-de-Compras\\_DAEJundiai.pdf](https://daejundiai.com.br/wp-content/uploads/2018/08/Regulamento-de-Compras_DAEJundiai.pdf)), pela Lei Complementar 123/06 e suas alterações, eventuais legislações pertinentes e pela Lei Federal 10.520/2002

**ÁREA SOLICITANTE:** Seção de Administração de Benefícios (BEN)

| <b>RECEBIMENTO DOS ENVELOPES</b>   |   |
|------------------------------------|---|
| DATA:                              | <b>14 de outubro de 2019</b>  |
| HORÁRIO:                           | <b>Até o término do credenciamento</b>  |
|                                    | <b>Protocolo na Seção de Compras e Licitações</b>   |
| LOCAL:                             | <b>Av. Alexandre Ludke, nº 1500, andar térreo, Prédio administrativo – Vila Bandeirantes – Jundiaí/SP – CEP 13214-020</b> |
| <b>SESSÃO PÚBLICA</b>              |   |
| DATA:                              | <b>14 de outubro de 2019</b>  |
| INÍCIO DO CREDENCIAMENTO:          | <b>Às 09:30 horas (horário de Brasília/DF)</b>  |
| ABERTURA DAS PROPOSTAS COMERCIAIS: | <b>Após o término do credenciamento.</b>  |
| ABERTURA DA SESSÃO DE LANCES:      | <b>A ser definida pelo Pregoeiro durante a sessão</b>   |
| LOCAL:                             | <b>Sala de Licitações</b>   |

**ANEXO I** – Modelo de Credenciamento

**ANEXO II** – Modelos de Declarações

**ANEXO III** – Minuta de Contrato

**ANEXO IV** - Termo de Ciência de Notificação

**ANEXO V** – Proposta de Preço

**ANEXO VI** – Termo de Referência

**\*Observação:** O Edital e seus Anexos serão disponibilizados na íntegra, em arquivo digital, na página <http://compraabertadae.jundiai.sp.gov.br>

**EDITAL**

A DAE S/A ÁGUA E ESGOTO, sociedade de economia mista, torna público que se acha aberto o processo de licitação na modalidade Pregão Presencial nº 068/2019, a ser julgado pelo critério de Menor Preço Global; e que será regido pela Lei Federal 13.303/2016, pelo Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios, editado nos termos do art. 40 da Lei nº 13.303/2016 (disponível no link: <https://daejundiai.com.br/wp-content/uploads/2018/08/Regulamento-de-Compras-DAEJundiai.pdf>), pela Lei Complementar 123/06 e suas alterações, eventuais legislações pertinentes e pela Lei Federal 10.520/2002, no que couber, obedecendo às especificações, cláusulas e condições mencionadas neste Edital e seus anexos.

As despesas decorrentes da presente licitação estarão sob as despesas, Conta Gerencial nº 8.4.2.10 – Orçamento: AC-DIA-001 – Origem do Recurso: Vinculada DAE (Recursos Próprios) – Gerência de Recurso Humanos.

As proponentes deverão examinar cuidadosamente as condições de fornecimento do objeto deste edital, dando especial atenção para as penalidades estabelecidas para os casos de descumprimento das obrigações contratuais, ficando cientes de que a DAE S/A aplicará as sanções previstas neste edital, obedecendo o disposto no art. 82 da Lei 13.303/2016 e/ou art. 7º da Lei 10.520/2002 com suas alterações.

**1. OBJETO**

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de refeições industriais, almoço e jantar, tipo bandejão, bandeja lisa com prato e marmitex, desjejum e lanche noturno (merenda), produzidas nas instalações da DAE S/A Água e Esgoto, conforme exigências e especificações técnicas descritas no **ANEXO VI** – Termo de Referência.

**2. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO**

2.1. Os pedidos de esclarecimentos, referentes ao processo licitatório, poderão ser realizados por qualquer pessoa, inclusive licitante, até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data fixada para recebimento das propostas.

2.2. As solicitações referidas na cláusula 2.1 poderão ser obtidas por um dos seguintes meios, devendo todos eles conter identificação do número do Pregão objeto da consulta, a serem endereçados à DAE S/A ÁGUA E ESGOTO:

a) Protocolo: Av. Alexandre Ludke, nº 1500, andar térreo, Prédio administrativo – Vila Bandeirantes – Jundiaí/SP – CEP 13214-020, de 2ª a 6ª feira – das 09h00 às 16h30.

b) Sedex: Av. Alexandre Ludke, nº 1500, andar térreo, Prédio administrativo – Vila Bandeirantes – Jundiaí/SP – CEP 13214-020.

c) Correio eletrônico: [anderson.faria@daejundiai.com.br](mailto:anderson.faria@daejundiai.com.br) ou [gisele.mazzali@daejundiai.com.br](mailto:gisele.mazzali@daejundiai.com.br).

d) Não serão conhecidos os pedidos interpostos após o prazo definido na cláusula 2.1, bem como os que forem enviados por fax

2.3. As respostas serão fornecidas no prazo de até 2 (dois) dias úteis ao interessado por meio de e-mail e divulgado nos termos do item 2.5 adiante.

## **Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

2.4. Qualquer pessoa, inclusive licitante, poderá impugnar os termos do presente Edital em até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, cabendo a autoridade competente decidir sobre a impugnação no prazo de 03 (três) dias úteis do recebimento.

2.4.1. A impugnação ao Edital, deverá estar devidamente fundamentada e endereçada ao Presidente da DAE S/A e deverá ser protocolada na Seção de Compras e Licitações da DAE S/A, situada na Av. Alexandre Ludke, nº 1500, andar térreo, Prédio administrativo – Vila Bandeirantes – Jundiaí/SP – CEP 13214-020 de 2ª. a 6ª. feira, das 9 às 16 horas.

2.4.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, a decisão será comunicada aos interessados através de e-mail e divulgado nos termos do item 2.5 adiante.

2.5. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos, bem como as respectivas respostas, serão divulgados pelo(a) Pregoeiro(a) no Portal de Compras por meio do endereço <http://compraabertadae.jundiai.sp.gov.br>.

2.6. As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a este Edital, tal como se dele fizessem parte, desde que apresentados tempestivamente.

2.7. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

### **3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

3.1. **Poderão participar** deste certame licitatório todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto do serviço e que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital, observando-se as devidas ressalvas às Micro e Pequenas Empresas, conforme Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações.

3.2. **Não poderão participar** da presente licitação a empresa:

- (i) Estrangeira, que não funcione no país;
- (ii) Em situação de falência;
- (iii) Em recuperação judicial ou extrajudicial, sem a devida comprovação do plano de recuperação homologado pelo juízo competente;
- (iv) Cujo administrador ou sócio, detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital social, seja diretor ou empregado da DAE S/A – ÁGUA E ESGOTO;
- (v) Declarada suspensa temporariamente de licitar e impedida de contratar com a DAE S/A – ÁGUA E ESGOTO;
- (vi) Declarada inidônea pela União, por Estado, pelo Distrito Federal ou por Município, enquanto pendentes os efeitos da sanção;
- (vii) Constituída por sócio de empresa que estiver suspensa, impedida ou declarada inidônea;
- (viii) Cujo administrador seja sócio de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea;
- (ix) Constituída por sócio que tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;
- (x) Cujo administrador tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;

## **Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

(xi) Que tiver, nos seus quadros de diretoria, pessoa que participou, em razão de vínculo de mesma natureza, de empresa declarada inidônea;

(xii) Cujo proprietário, mesmo na condição de sócio, tenha terminado seu prazo de gestão ou rompido seu vínculo com a DAE S/A – ÁGUA E ESGOTO há menos de 6 (seis) meses.

(xiii) Empresas reunidas em consórcio

3.3. Também não poderão participar da presente licitação:

(i) Empregado ou diretor da DAE S/A – ÁGUA E ESGOTO, como pessoa física;

(ii) Quem tenha relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com:

a) Diretor ou conselheiro da DAE S/A – ÁGUA E ESGOTO;

b) Empregado da DAE S/A – ÁGUA E ESGOTO cujas atribuições envolvam a atuação na área responsável pela licitação ou contratação;

c) Autoridade do Município de Jundiá.

(iii) Empresas que contenham como sócio majoritário, pessoa condenada por improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429 de 02/06/1992.

3.4. É vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de um licitante na presente licitação.

3.5. Cada licitante apresentará uma só proposta, para o objeto licitado, em conformidade com as exigências deste Edital.

3.6. O licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do procedimento licitatório.

3.7. Os documentos, apresentados para a habilitação, deverão estar em nome da licitante e com mesmo número de CNPJ. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz. Se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz.

3.8. A participação no certame implica aceitar todas as condições estabelecidas neste Edital.

### **4. DO CREDENCIAMENTO**

4.1. Iniciada a sessão, o(a) Pregoeiro(a) convocará os licitantes para que apresentem os documentos de credenciamento. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) Tratando-se de representante legal: o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

b) Tratando-se de procurador: a procuração por instrumento público ou particular ou credenciamento, com firma reconhecida, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preços, interpor recursos e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

## **Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

c) Tratando-se de instrumento particular de procuração ou credenciamento (vide modelo no Anexo I), deverá ser apresentado o contrato social ou outro instrumento de mandato que demonstre os poderes legais do subscritor.

4.2. O representante legal e o procurador deverão se identificar exibindo documento oficial de identificação com foto.

4.3. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada.

4.4. A ausência dos documentos de representação impedirá a manifestação do representante da licitante durante toda a sessão do certame.

4.5. O documento de credenciamento ou procuração ou de representação legal, deverá ser apresentado fora dos envelopes de proposta e documentação.

4.6. As microempresas e empresas de pequeno porte, se desejarem fazer uso dos benefícios da Lei Complementar nº 123/06, e suas alterações, deverão apresentar a declaração (conforme modelo 03 do Anexo II) juntamente com os documentos de credenciamento.

4.6.1. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte não proceda da forma estabelecida no subitem anterior, interpretar-se-á como renúncia tácita aos benefícios da Lei Complementar nº 123/06, e suas alterações.

4.6.2. As empresas que apresentarem a declaração de que trata o item 4.6 serão responsáveis pela veracidade das informações.

4.7. É condição à participação nesta licitação, ainda, a entrega da declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação (Declaração de Regularidade) de acordo com o inciso II do art. 39 do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A, modelo 01 do Anexo II deste Edital, junto dos documentos de credenciamento.

### **5. DAS PROPOSTAS COMERCIAIS**

5.1. ENVELOPE 1 – “PROPOSTA COMERCIAL”: O envelope deverá estar fechado e indevassável, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

PREGÃO PRESENCIAL nº \_\_\_\_/\_\_\_\_  
**ENVELOPE 1 - "PROPOSTA COMERCIAL"**  
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE  
TEL / FAX – EMAIL: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO / CEP / CIDADE: \_\_\_\_\_

5.1.1. A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos/informações:

a) Razão social, endereço/CEP/Cidade, e-mail, contato e CNPJ;

b) Número do Processo e do Pregão;

c) Valor unitário/mensal e valor global da proposta, em algarismo, com no máximo 2 (duas) casas após a vírgula, expresso em moeda corrente nacional, e acordo com os preços praticados no mercado, considerando as quantidades e especificações constantes do Termo de Referência - Anexo VI.

5.2. Nos preços propostos deverão estar incluídos, lucro, todas as despesas e custos decorrentes da execução contratual, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as

## **Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

despesas, diretas ou indiretas, e quaisquer outros que incidam na contratação do objeto, inclusive trabalhistas.

5.2.1. Os preços ofertados pelos licitantes deverão contemplar, se for o caso, desconto proveniente do benefício fiscal de desoneração da folha de pagamento, previsto na Lei nº 12.546/2011, em atenção ao que dispõe o Comunicado SDG nº 44/2013 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

5.3. Número da conta corrente de pessoa jurídica, agência, nome do banco onde serão realizados os pagamentos.

5.4. A proposta deverá ser elaborada de acordo com o modelo que acompanha este Edital, deve ser redigida em idioma português, não deve conter rasuras e ainda deve ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador.

5.5. Todas as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos serão consideradas aceitas pelo proponente, tacitamente, pelo ato da entrega de sua proposta comercial.

5.6. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

### **6. DA HABILITAÇÃO**

6.1. Para fins de habilitação nesta licitação, deverão ser apresentados os documentos listados a seguir, dentro do ENVELOPE “2” – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, entregue juntamente com a proposta: O envelope deverá estar fechado e indevassável, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

PREGÃO PRESENCIAL nº \_\_\_\_/\_\_\_\_  
**ENVELOPE 2 - "DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO "**  
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE  
TEL / FAX – EMAIL: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO / CEP / CIDADE: \_\_\_\_\_

#### **6.2. REGULARIDADE JURÍDICA**

6.2.1. Registro comercial na Junta Comercial, no caso de empresa individual;

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

6.2.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

6.2.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

6.2.5. Os documentos relacionados nos itens 6.2.1 a 6.2.4 não precisarão constar do Envelope “2” Documentos de Habilitação, se tiverem sido apresentados para credenciamento neste Pregão.

#### **6.3. REGULARIDADE PREVIDENCIÁRIA, FISCAL E TRABALHISTA**

6.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda CNPJ.

## Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019

6.3.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, relativamente a todos os tributos federais e ao sistema da Seguridade Social, por meio da Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários e à Dívida Ativa da União, na qual conste a abrangência das contribuições sociais previstas no art. 11, parágrafo único, letras a e d, da Lei nº 8.212/91, emitida pela Secretaria da Receita Federal ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

6.3.3. Prova de regularidade para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade - CRF expedido pela Caixa Econômica Federal, conforme alínea "a", do art. 27, da Lei nº 8.036/1990, devidamente atualizado.

6.3.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT), mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho.

### 6.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

6.4.1. 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.

6.4.1.1. Somente as empresas que ainda não complementaram seu primeiro exercício fiscal, poderão comprovar sua capacidade econômico-financeira através de balancetes mensais, conforme o disposto na Lei Federal 8.541/92.

6.4.2. Certidão negativa de falência ou de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, datada de, no máximo, 90 (noventa) dias anteriores à data da apresentação.

6.4.2.1 No caso de empresa em recuperação judicial ou extrajudicial, detentoras de certidão positiva, deverá apresentar, para efeitos de habilitação no certame, Plano de Recuperação devidamente homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, nos termos da Súmula nº50 do TCESP.

6.4.3. Comprovação de boa situação financeira da empresa será feita através do cálculo do seguinte índice:

$$ILC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \geq 1$$

**a)** Comprovação de patrimônio líquido mínimo de R\$ 430.000,00 (quatrocentos e trinta mil reais), através de Balanço patrimonial último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta. Poderão comprovar seu patrimônio líquido através de balancetes mensais:

- i. Empresas que ainda não completaram seu primeiro exercício social;
- ii. Empresas que tiveram aumento de capital social entre o encerramento do último exercício social e a apresentação da proposta. Neste caso a comprovação se dará através Balanço Patrimonial, apresentado conforme o item "f", acrescido do Balancete mensal que conste o aumento de capital social e do contrato social registrado ou certidão expedida pela Junta Comercial.

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

- b) O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade. As fórmulas deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntados ao balanço. Caso o memorial não seja apresentado, a CPL reserva-se ao direito de efetuar os cálculos caso julgue necessário para saneamento de dúvidas.

**6.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

6.5.1. Apresentação de atestado(s) de capacidade técnica-operacional expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, comprovando a execução de serviços de características semelhantes, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior, que deve comprovar já ter realizado no mínimo 50% da execução pretendida, conforme Súmula nº 24 do TCESP.

6.5.1.1 O(s) atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) no original ou em cópia(s) autenticada(s), assinado(s) por autoridade ou representante de quem o(s) expediu, com identificação do assinante (nome completo e cargo) e deverá(ão) ser emitido em papel com timbre da emitente e datado(s).

6.5.1.2 Deverão constar no(s) referido(s) atestado(s) os serviços prestados a terceiros devidamente certificado(s) e registrado(s) com a devida comprovação pelo CRN – Conselho Regional de Nutrição.

6.5.1.3 Para fins do disposto no item 6.5.1, admite-se o somatório de atestados, nos termos do § 5º do Art. 68 do Regulamento Interno de Licitações Contratos e Convênios da DAE S/A.

6.5.2. Comprovação de registro e regularidade da licitante na entidade profissional competente, CRN, tratando-se do vínculo da pessoa jurídica junto ao CRN – Conselho Regional de Nutrição.

6.5.3. Comprovação de vínculo entre o responsável técnico e a licitante através da apresentação de cópia do Contrato Social, ou Contrato de Trabalho, ou registro em Carteira do Trabalho e Previdência Social acompanhada da Ficha de Registro de Empregado com carimbo e número de registro do Ministério do Trabalho ou outro documento hábil.

6.5.4. Comprovação de registro e regularidade do responsável técnico na entidade profissional competente, CRN – Conselho Regional de Nutrição.

6.5.5. Atestado de Responsabilidade Técnica acompanhada da Apresentação da Certidão de Registro de Quitação (CRQ) expedido pelo Conselho Federal de Nutricionistas/Conselho Regional de Nutricionistas.

a) Da Vistoria (artigo 68, §7º e 8º do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE):

- ✓ Apesar de extremamente recomendável e necessário, é facultada aos licitantes a realização de visita técnica no local da execução das obras e serviços, o que poderá ser realizado até o último dia útil anterior ao da abertura da licitação, de forma a possibilitar a elaboração de suas propostas. E para tal deverá efetuar **prévio agendamento junto à Seção de Administração de Benefícios, com Sra. Maria Cândida V. G. Amaral, através do telefone: (11) 4589-1465, das 8:00 às 16:00 horas.**

## **Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

- ✓ Independente de visitar ou não o local, as empresas licitantes deverão apresentar uma declaração formal assinada pelo responsável técnico e responsável legal, esclarecendo que têm pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, vide modelo 05, Anexo II.

### **6.6. DECLARAÇÕES**

6.6.1. Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a DAE S/A – ÁGUA E ESGOTO, conforme modelo 04 do Anexo II deste Edital.

6.6.2. Declaração de inexistência em seu quadro de pessoal de menores de dezoito anos exercendo trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprego de menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de quatorze anos, em observância ao inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal, nos termos do modelo 02, constante do Anexo II.

6.6.3. Declaração da licitante, sob as penas da lei, devidamente assinada pelo responsável legal da empresa, demonstrando que se constitui em ME ou EPP, nos termos da Lei Complementar nº. 123/06 e suas alterações, e que não apresenta nenhuma das restrições do regime diferenciado e favorecido, dispostas no art. 3º, § 4º. da referida Lei, comprometendo-se a informar a DAE S/A caso perca essa qualificação. Conforme modelo contido no Anexo II – Modelo 03 deste Edital.

6.6.3.1. Declaração referente ao item 6.6.3. se aplica somente às microempresas e empresas de pequeno porte, que desejarem fazer uso dos benefícios da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações.

6.6.4. Declaração, emitida pela licitante, em conformidade com modelo constante do edital, de que tomou conhecimento das condições técnicas descritas no termo de referência e dos requisitos mínimos à execução dos serviços, conforme modelo Anexo II – Modelo 05.

6.6.5. Declaração de que está ciente dos termos, disposições e penalidades constantes do Código de Conduta e Integridade da DAE S.A. - Água e Esgoto, comprometendo-se, de modo expresso e irretroatável, a cumpri-lo integralmente, naquilo que lhe for aplicável, sob pena de aplicação das sanções nele previstas, conforme modelo Anexo II – Modelo 06.

### **6.7. DA REGULARIDADE FISCAL DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

6.7.1. As empresas nas condições de ME e EPP deverão apresentar toda a documentação exigida para a participação neste certame, inclusive a documentação pertinente à situação fiscal, trabalhista e dos encargos previdenciários (item 6.3.), mesmo que estes últimos apresentem alguma restrição.

6.7.2. Na hipótese da situação fiscal, trabalhista e dos encargos previdenciários apresentarem restrições, a licitante ficará na condição de “Vencedora Provisória” no certame, podendo ser dado prosseguimento aos atos subsequentes da licitação.

6.7.3. A comprovação da regularidade fiscal, compreendido também o cumprimento de encargos previdenciários, e da regularidade trabalhista, caso a licitante se sagre vencedora, deverá ser efetuada com o envio da documentação devidamente regular no prazo de 5 (cinco) dias úteis a partir do momento que a empresa for declarada "vencedora provisória" do certame.

6.7.4. Para cumprimento do disposto no subitem anterior, o pregão permanecerá suspenso em fase de "Análise de Documentos", sendo essa encerrada somente após decorrido o prazo conferido à vencedora ou logo após apresentada por ela a documentação regular.

## **Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

6.7.5. Esse prazo para regularização poderá ser prorrogado por uma única vez, pelo mesmo período, a critério da DAE S/A, desde que requerida pelo licitante beneficiário, de forma justificada.

6.7.6. O prazo para regularização de documentos, de que trata o item 6.3 não se aplica aos documentos relativos à habilitação jurídica, à qualificação técnica e à qualificação econômico-financeira, bem como ao cumprimento do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

6.7.7. A não regularização dentro do prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e/ou nas legislações de regência, ficando facultado à DAE S/A convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

### **6.8. CONDIÇÕES GERAIS**

6.8.1. Os documentos deverão ser apresentados no original, ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da DAE S/A (conforme a Lei 13.726/18, art. 3º, inc. II) ou publicação em órgão da imprensa oficial, salvo quando especificado no próprio documento que sua validade depende da apresentação no original.

6.8.1.2. Quando a autenticação precisar ser realizada por servidor da DAE S/A, deverá ser por integrante da Equipe de Apoio ou da Seção de Compras e Licitações, que autenticará cópia a partir de original fornecido, somente durante a sessão de abertura desta licitação.

6.8.2. Para os documentos que são válidos somente mediante consulta on-line, junto aos Órgãos competentes, poderão ser apresentados documentos impressos através do sistema informatizado respectivo e que serão conferidos junto aos “sites” de cada órgão pelo Pregoeiro ou Equipe de Apoio.

6.8.3. Todos os documentos expedidos pela empresa deverão estar subscritos por seu representante legal ou procurador, com identificação clara do subscritor.

6.8.4. Serão aceitas certidões nos limites de sua validade. Quando não especificada qualquer validade na certidão, essas deverão ter sido expedidas num prazo não superior a 90 (noventa) dias da data prevista para a apresentação das propostas.

6.8.5. Complementarmente à análise da documentação de habilitação, será verificada ainda a situação da licitante quanto à eventual existência de sanção administrativa, por meio de consulta no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) no endereço eletrônico: <http://www.portaltransparencia.gov.br/pagina-interna/603245-ceis>

## **7. DA SESSÃO DO PREGÃO E DO JULGAMENTO**

7.1. No horário e local indicados no preâmbulo deste Edital será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.

7.1.1. A ausência da Declaração de Regularidade (modelo 01 do Anexo II), bem como dos envelopes, ensejará a eliminação da licitante do Pregão.

7.2. Após os respectivos credenciamentos, o(a) Pregoeiro(a) dará início ao recebimento da Declaração de Regularidade (modelo 01) e Declaração ME/EPP (modelo 03).

7.3. Após o término do credenciamento não será possível a admissão de novos participantes no certame, e o pregoeiro procederá a abertura dos envelopes “proposta”.

7.4. A análise das propostas pelo(a) Pregoeiro(a) visará à verificação ao atendimento das condições estabelecidas, sendo desclassificadas as propostas cujo objeto não atenda às especificações, quantidades, prazos ou outras condições fixados neste Edital e seus anexos.

## **Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

7.4.1. O(A) Pregoeiro(a) no julgamento das propostas e da habilitação poderá relevar omissões puramente formais e/ou permitir que o(s) licitante(s) sanem erros ou falhas que não alterem materialmente as propostas, os documentos e interfiram em sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, acessível a todos os interessados.

7.4.2. O saneamento de erros relativos a cálculos realizados na proposta, poderão, à critério do(a) Pregoeiro(a), ser realizado pelo(s) licitante(s) desde que não sejam alterados os valores inicialmente propostos para o objeto da licitação (valor unitário).

7.4.3. A critério do(a) Pregoeiro(a) poderá ser instaurado procedimento de diligência destinado a avaliar a exequibilidade da proposta, inclusive mediante visitas técnicas ao licitante, bem como para verificar a autenticidade de documentos e veracidade de informações, a quem caberá descrever a forma pela qual serão realizadas as diligências.

7.5. O(A) Pregoeiro(a) poderá suspender a sessão do Pregão para melhor avaliação das propostas.

7.6. Serão selecionadas para a etapa de lances, entre as propostas classificadas, aquelas que tiverem apresentado valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço.

### **7.7. DOS LANCES**

7.7.1. O(A) Pregoeiro(a) convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior valor e os demais em ordem decrescente de valor.

7.7.2. No curso da sessão, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor;

7.7.3. Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no inciso anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 3 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos;

7.7.4. Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de menor preço, observados os prazos máximos para fornecimento, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital;

7.7.5. Encerrada a etapa competitiva por meio da apresentação de lances, o pregoeiro verificará a incidência de eventual direito de preferência a ser concedido à licitante enquadrada na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte;

7.7.6. Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, caberá ao pregoeiro decidir motivadamente a respeito da sua aceitabilidade;

7.7.7. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o pregoeiro procederá à abertura do invólucro contendo os documentos de habilitação do licitante que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições fixadas no edital;

7.7.8. A habilitação far-se-á de acordo com o disposto no instrumento convocatório e neste Regulamento;

7.7.9. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que já constem do Cadastramento, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados nele constantes;

7.7.10. Verificado o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor;

## **Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

7.7.11. Caso a primeira colocada seja uma microempresa ou empresa de pequeno porte e apresente pendências na documentação prevista no art. 43, da Lei Complementar nº. 123/2006, caberá ao pregoeiro conceder o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, para a regularização;

7.7.12. Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor;

7.7.13. O pregoeiro deverá intentar negociação visando a obtenção de melhores condições mais vantajosas diretamente com o proponente autor da proposta melhor classificada e na hipótese prevista no inciso XII do art. 39 do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A;

7.7.14. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 5 (cinco) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual prazo, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

7.7.15. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

7.7.16. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro ao vencedor;

7.7.17. Decididos os recursos, a autoridade superior fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor e homologará o certame;

7.7.18. Homologada a licitação pela autoridade superior, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair do direito à contratação.

7.7.19. A etapa de lances será considerada encerrada quando restar apenas 01 (um) licitante participante, ou seja, quando ocorrer o declínio na formulação de lances de todos os outros demais participantes do certame.

### **7.8. DO JULGAMENTO**

7.8.1. O julgamento será feito levando-se em conta o MENOR VALOR GLOBAL.

7.8.2. Encerrada a etapa de lances será feita a grade de classificação, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último valor ofertado.

7.8.3. Caso haja apenas uma proposta, esta será aceita desde que atenda a todos os termos do Edital e que sua oferta seja compatível com o valor estimado da contratação e a disponibilidade orçamentária da DAE S/A.

7.8.4. O(A) Pregoeiro(a) negociará com o autor da oferta de menor valor com vistas à obtenção de uma melhor proposta.

7.8.5. Após a negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade do menor valor ofertado, decidindo motivadamente a respeito.

7.8.5.1 O(a) Pregoeiro(a) para examinar a aceitabilidade do menor valor ofertado, poderá exigir que o licitante, autor do menor valor, indique os valores individuais para cada item do objeto da contratação constante em planilha de preços as vistas de identificar sua exequibilidade e

## **Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

conformidade com os valores estimados, podendo, conforme o caso, retomar a negociação com o licitante.

7.8.6. É prerrogativa do(a) Pregoeiro(a), depois de analisadas as limitações do mercado, e outros aspectos pertinentes, inclusive quanto a preços, optar pela repetição da licitação, ou, ainda, pela suspensão do Pregão ou sua revogação.

7.8.7. Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender às exigências fixadas neste Edital ou apresentar preços manifestamente inexequíveis.

7.8.8. Considerar-se-ão como manifestamente inexequíveis os valores que não tiverem sua viabilidade demonstrada depois de realizada diligência, a critério do(a) Pregoeiro(a), nos termos dos itens 7.8.9 e 7.8.10.

7.8.9. Caso o(a) Pregoeiro(a) entenda que o preço é inexequível, deverá estabelecer prazo para que a licitante demonstre a exequibilidade de seu preço.

7.8.10. Para demonstração da exequibilidade do preço ofertado, serão admitidos:

a) Planilha de custos elaborada pela licitante; e

b) Documento que comprove contratação em andamento com preços semelhantes.

7.8.11. Verificada a inexequibilidade do preço, o(a) Pregoeiro(a) poderá convocar os licitantes detentores das ofertas imediatamente superiores, na ordem de classificação, para apresentação da documentação e proposta comercial.

7.8.12. Considerada aceitável a oferta de menor valor global, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação do(s) respectivo(s) autor(es).

7.8.13. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a(s) licitante(s) será(ão) habilitada(s) e declarada(s) vencedora(s) do certame.

7.8.14. Se a oferta não for aceitável ou se a(s) licitante(s) desatender(em) as exigências para a habilitação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu(s) autor(es), decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente até a apuração de uma oferta aceitável cujo(s) autor(es) atenda(m) aos requisitos de habilitação, hipótese em que será(ão) declarado(s) vencedor(es).

### **7.9. DA PARTICIPAÇÃO DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

7.9.1. Será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as Microempresas e empresas de pequeno porte.

7.9.2. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

7.9.3. Para efeito do disposto no subitem anterior, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

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

(ii) Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 7.9.2, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

## Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019

(iii) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.9.2, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.9.4. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

7.9.5. O item 7.9.2 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.9.6. Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro abrirá espaço, simultaneamente para todos os itens, durante 05 minutos, para que a ME, EPP ou COOP, em situação de *empate ficto* com empresa de condição jurídica diversa, nos moldes do subitem 7.9.2, e na ordem de classificação, possa apresentar nova proposta com valor inferior ao oferecido pela primeira colocada em cada item, sob pena de preclusão

### 7.10. DOS RECURSOS

7.10.1. No final da sessão, a licitante interessada em recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 05 (cinco) dias úteis para apresentação de razões de recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

7.10.2. O protocolo dos recursos e contrarrazões deverá ser realizado na Seção de Compras e Licitações da DAE S/A (Av. Alexandre Ludke, nº 1500, andar térreo, Prédio administrativo – Vila Bandeirantes – Jundiaí/SP – CEP 13214-020), no horário das 9:00 às 16:30 horas, observados os prazos previstos no artigo 39, inciso XV do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios.

7.10.3. Os recursos podem ser enviados via e-mail, dentro do prazo legal, desde que os documentos enviados sejam assinados por representante legal e digitalizados.

7.10.3.1 Caso seja enviado por e-mail a licitante deverá protocolar o documento original na Seção de Compras da DAE S/A até em 02 (dois) dias úteis após o envio.

7.10.4. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os que forem enviados por fax e os que não atenderem o item 7.10.3.1.

7.10.5. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto do certame pelo(a) Pregoeiro(a) à licitante vencedora, bem como o encaminhamento do processo à autoridade superior para a homologação.

7.10.6. Interposto o recurso, o(a) Pregoeiro(a) poderá motivadamente reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade superior.

### 7.11. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

7.11.1. O(A) Pregoeiro(a) adjudicará o objeto da licitação ao(s) licitante(s) vencedor(es), quando inexistir recurso ou quando reconsiderar sua decisão, com a posterior homologação do resultado pela autoridade competente.

7.11.2. Decididos os recursos porventura interpostos e, constatada a regularidade dos atos procedimentais pela autoridade competente, esta adjudicará o objeto ao(s) licitante(s) vencedor(es) e homologará o procedimento licitatório.

7.11.3. A decisão da Homologação será publicada na Imprensa Oficial do Município de Jundiaí e no sítio eletrônico: <https://compraabertadae.jundiai.sp.gov.br/licitacoes/>

## **8. DA CONTRATAÇÃO**

8.1. Após a homologação do resultado da presente licitação, será(ão) elaborado(s) o(s) Contrato(s), cuja minuta integra o presente edital, A DAE convocará o licitante vencedor para assinar o termo de contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, observados o prazo e as condições estabelecidos, sob pena de decadência do direito à contratação.

8.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período.

8.3. É facultado à DAE, quando o convocado não assinar o termo de contrato no prazo e nas condições estabelecidos:

- (i) Convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados em conformidade com o instrumento convocatório;
- (ii) Revogar a licitação.
- (iii) A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, no prazo e condições estabelecidos, equivale à inexecução total das obrigações assumidas, sujeitando-o às penalidades previstas neste Regulamento, após regular processo administrativo.

8.4. Para assinatura deste contrato, deverá ser exigida prestação de garantia sob uma das modalidades previstas no Art. 70 da Lei de 13.303/16 e artigo 138 do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

8.4.1. A garantia prestada pela CONTRATADA será liberada ou restituída após a execução integral do presente Contrato, após o Recebimento Definitivo do objeto.

8.4.2. A garantia, se prestada na forma de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ter a mesma validade do prazo de vigência do contrato, devendo ser renovada a cada prorrogação, repactuação ou alteração efetivada no contrato.

8.4.3. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente pela DAE S/A, em pagamento de multa que tenha sido aplicada à CONTRATADA, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da data em que tiver sido notificada.

## **9. FATURAMENTO/ CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

9.1. A proponente vencedora deverá emitir nota fiscal/fatura referente à medição mensal com a quantidade serviços executados à DAE S/A.

9.2. A Proponente vencedora deverá emitir nota fiscal/fatura discriminando a quantidade e serviços entregue, seus respectivos valores, além dos demais elementos habituais fiscais e legais.

9.3. O pagamento será efetuado em 15 (quinze) dias após medição mensal da DAE S/A, mediante a apresentação de Nota Fiscal e Fatura correspondente, devidamente vistada pelo órgão requisitante, comprovando efetivação do serviço.

9.4. Fica vedada qualquer pretensão de pagamento antecipado.

## **10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1. Ficará sujeita as penalidades legais, nos limites e prazos previstos em Lei, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no art. 175 e seguintes do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A, bem como não cumprir com o objeto ora licitado, deixar de entregar ou apresentar documento falso, ensejar o retardamento da execução do objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar a execução do objeto licitado, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude à execução fiscal.

10.2. A recusa do adjudicatário em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela DAE S/A, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total do contrato caracterizam descumprimento das obrigações assumidas e permitem a aplicação das seguintes sanções pela DAE S/A, garantida a prévia defesa:

- i. Advertência por escrito
  - ii. Multa moratória, por atraso injustificado, no percentual de até 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor mensal do contrato, por dia corrido de atraso, até que se efetive o cumprimento do ajuste, limitado a 10% (dez por cento).
  - iii. Multa compensatória, nos percentuais descritos abaixo:
    - a) Até 10% (dez por cento) do valor global do contrato, pela inexecução parcial do contrato;
    - b) Até 20% (vinte por cento) do valor global do contrato, pela inexecução total, motivando a rescisão do ajuste.
  - iv. Suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a DAE, por até 02 (dois) anos;
- 10.3. São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial do contrato:
- i. Não atendimento às especificações técnicas relativas aos serviços previstos em contrato ou instrumento equivalente;
  - ii. Retardamento imotivado de fornecimento de serviços / materiais ou de suas parcelas;
  - iii. Paralisação de fornecimento de serviços / bens, sem justa causa e prévia comunicação à DAE S/A;
  - iv. Entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se verdadeira ou perfeita fosse;
  - v. Alteração de substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida;
  - vi. Prestação de serviço de baixa qualidade;
  - vii. Não assinar o contrato.
- 10.4. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas nos incisos I e IV do artigo 176 do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A.
- 10.5. As sanções relacionadas nos subitens 10.2 também poderão ser aplicadas àquele que:
- a) Deixar de apresentar documentação exigida para o certame;
  - b) Apresentar declaração ou documentação falsa;
  - c) Ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação;
  - d) Não manter a proposta;
  - e) Falhar ou fraudar a execução do futuro contrato;

## **Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

- f) Comportar-se de modo inidôneo;
- g) Cometer fraude fiscal.

10.6. Não será admitida a desistência da proposta, ressalvado motivo justo devidamente aceito pela DAE S/A, ficando a licitante sujeita às seguintes sanções, não havendo ordem de preferência entre elas, podendo inclusive serem aplicadas de forma cumulativa, garantida a prévia defesa:

- a) advertência;
- b) multa, em percentual equivalente a 10% (dez por cento) do valor de sua proposta, nos termos do subitem 10.2 (iii), a, sem prejuízo de cominação de valor equivalente a perdas e danos a serem apurados na forma legal;
- c) declaração de impedimento de licitar e contratar com a DAE S/A, nos termos e condições dispostas no subitem 10.1.

10.7. A desistência da proposta, que implica em desclassificação, não acarretará suspensão do certame, salvo ordem expressa e justificada da autoridade competente.

10.8. O montante da multa poderá, a critério da DAE S/A, ser cobrado de imediato ou compensado com valores de pagamentos devidos ao adjudicatário, independente de qualquer notificação, garantida a prévia defesa.

10.9. Na hipótese de a licitante apresentar documento falso, declarar-se falsamente como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, ou apresentar as demais declarações de maneira falsa, o ocorrido, além das sanções administrativas mencionadas será comunicado o Ministério Público.

10.10. Para os fins do item 10.1 e 10.5 “f”, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

## **11. DISPOSIÇÕES FINAIS**

11.1. A DAE S/A informa, através da Decisão Normativa CAT nº 01 de 14/01/16, que não é contribuinte de ICMS

11.2. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contratado.

11.3. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão.

11.4. É facultada ao(à) Pregoeiro(a) ou autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar ou ter sido providenciado no ato da sessão pública.

11.5. A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo invalidá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, sem que caiba direito a qualquer indenização, nos termos do art. 78º do parágrafo 2º do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A.

11.6. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta e a DAE S/A não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

11.7. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

11.8. Das sessões públicas de processamento do presente Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo(a) Pregoeiro(a), Equipe de Apoio e pelos licitantes presentes.

11.9. As recusas ou a impossibilidade de assinaturas serão registradas na própria ata.

11.10. Os envelopes das licitantes desclassificadas ou inabilitadas ficarão à disposição dos interessados na DAE S/A para serem retirados após a publicação da homologação e/ou do correspondente contrato. Decorridos 30 (trinta) dias sem a retirada dos envelopes, os mesmos serão destruídos.

11.11. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A, da Lei nº 13.303/16, da Lei nº 10.520/02 bem como demais dispositivos correlatos.

11.12. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

11.13. A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente o fornecimento objeto deste Edital, bem como os direitos creditórios do mesmo.

11.14. A contratada fica obrigada a arcar com os valores de custas e despesas processuais de toda e qualquer reclamação trabalhista movida por seus funcionários, em face da DAE S/A, em decorrência da execução do respectivo contrato, bem como, toda e qualquer eventual condenação da Contratante, vistos, que as obrigações trabalhistas são única e exclusivamente da Contratada, ainda, a Contratante está autorizada a realizar retenções nos pagamentos devidos à Contratada em decorrências tais encargos, sem prejuízo da garantia contratual.

11.15. Para dirimir as questões oriundas do presente Edital, não resolvidas na esfera administrativa, fica eleito o Foro da Comarca de Jundiá para eventuais ações judiciais, com preferência sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**Eduardo Santos Palhares**  
**Diretor Presidente**  
**DAE S/A Água e Esgoto**

**ANEXO I – MODELO DE CREDENCIAMENTO**

***(ATENÇÃO: Este termo deverá ser apresentado fora dos envelopes)***

**TERMO DE CREDENCIAMENTO**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob n. \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, CREDENCIA o(a) Sr. (a) \_\_\_\_\_, portadora do RG n. \_\_\_\_\_, para representá-la no Pregão Presencial n. \_\_\_\_\_, a ser realizado pela DAE S/A Água e Esgoto, dando-lhe poderes para formular lances, negociar preços, interpor e desistir de recursos, bem como praticar todos os demais atos inerentes a esse certame.

LOCAL/DATA:

NOME/CARGO DO REPRESENTANTE LEGAL:

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL:

**Obs.:** A licitante deverá apresentar documentos que comprovem os poderes do representante legal da empresa

**ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÕES**

**MODELO 1 - DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob n. \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, por meio de seu representante legal, declara, sob as penas da lei, que cumpre integralmente todos os requisitos de habilitação exigidos no edital do Pregão Presencial n. \_\_\_\_\_

LOCAL/DATA:

NOME/CARGO DO REPRESENTANTE LEGAL:

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL:

***(ATENÇÃO: Esta declaração deverá ser apresentada fora dos envelopes)***

**MODELO 2 - DECLARAÇÃO DO MENOR**

**DECLARAÇÃO**

REF.: Pregão Presencial nº \_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_,  
por intermédio de seu representante legal o (a)  
Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade  
nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, **DECLARA**, para fins  
de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não  
emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega  
menor de dezesseis anos.

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

\_\_\_\_\_  
(data)

\_\_\_\_\_  
(representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.)

**MODELO 3 - DECLARAÇÃO ME / EPP**

\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n.º \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal e por seu contador, DECLARA, sob penas da Lei, que se constitui em microempresa (ou empresa de pequeno porte ou cooperativa) para os fins desta licitação, nos termos da Lei Complementar Federal n. 123/06 e art. 34 da Lei Federal n.º 11.488/07 (na hipótese de Cooperativa), e que não apresenta nenhuma das restrições do regime diferenciado e favorecido, dispostas no art. 3.º, § 4.º da Lei, comprometendo-se a informar a Administração caso perca essa qualificação.

Nome e Assinatura do Responsável Legal da Empresa:

***(Autoridade ou representante com poderes legais, com identificação do assinante – nome e cargo)***

Nome e Assinatura do Contador da Empresa:

***(Nome completo e identificação do seu registro junto ao Conselho Regional de Contabilidade – CRC)***

Dados para contato:

Endereço: \_\_\_\_\_

Cidade/Estado: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_

Fone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ Cel: \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Nome para Contato \_\_\_\_\_

***(ATENÇÃO: Esta declaração deverá ser apresentada junto com o credenciamento)***

**MODELO 4 - DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA IMPEDIMENTO LEGAL**

| <b>DECLARAÇÃO</b>  |
|--|
| <p>REF.: Modalidade da Licitação nº número/ano</p>   |
| <p>_____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto nos artigos 8º e 9º da Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A – Água e Esgoto, de 29 de junho de 2018, editado nos termos do art. 40 da Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016, que não apresenta nenhum impedimento para participação e contratação junto à DAE S.A. - Água e Esgoto, devendo informar, imediatamente, eventuais alterações dessas condições.</p> |
| <p>_____</p> <p>(data)</p>   |
| <p>_____</p> <p>(representante legal)</p>  |
| <p><b><i>(ATENÇÃO: Esta declaração deverá ser apresentada no envelope de habilitação)</i></b></p>  |

Link do Regulamento: [https://daejundiai.com.br/wp-content/uploads/2018/08/Regulamento-de-Compras\\_DAEJundiai.pdf](https://daejundiai.com.br/wp-content/uploads/2018/08/Regulamento-de-Compras_DAEJundiai.pdf)

**MODELO 5 - DECLARAÇÃO DE CONDIÇÕES TÉCNICAS**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob n. \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, por meio de seu representante legal, declara, sob as penas da lei, que de que tomou conhecimento das condições técnicas descritas no termo de referência e dos requisitos mínimos à execução dos serviços exigidos no edital do Pregão Presencial n. \_\_\_\_\_

LOCAL/DATA:

NOME/CARGO DO REPRESENTANTE LEGAL:

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL:

***(ATENÇÃO: Esta declaração deverá ser apresentada no envelope de habilitação)***

**MODELO 06 – DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA AO CÓDIGO DE CONDUTA**

| DECLARAÇÃO   |
|--|
| <p>REF: Licitação _____ nº ____/____</p> <p>_____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, estar ciente dos termos, disposições e penalidades constantes do Código de Conduta e Integridade da DAE S/A – Água e Esgoto, comprometendo-se, de modo expresse e irrevogável, a cumpri-lo integralmente, naquilo que lhe for aplicável, sob pena de aplicação das sanções nele previstas.</p> <p>A não observância do Código de Conduta e Integridade DAE S/A – Água e Esgoto por parte da contratada ou de seus empregados, implicará na aplicação das penalidades legais e normativas cabíveis.</p> <p>_____</p> <p>(data)</p> <p>_____</p> <p>(representante legal)</p> <p><b><i>(ATENÇÃO: Esta declaração deverá ser apresentada no envelope de habilitação)</i></b></p> |

O Código de Conduta e Integridade da DAE S.A. - Água e Esgoto está disponível para consulta no site eletrônico da Empresa ([https://daejundiai.com.br/wp-content/uploads/2018/08/Codigo-de-Conduto-e-Integridade\\_DAEJundiai.pdf](https://daejundiai.com.br/wp-content/uploads/2018/08/Codigo-de-Conduto-e-Integridade_DAEJundiai.pdf))

**ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO**

CONTRATO Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, que entre si fazem a DAE S/A ÁGUA E ESGOTO e a empresa \_\_\_\_\_, para Contratação de empresa para fornecimento de refeições industriais, almoço e jantar, tipo bandejão, bandeja lisa com prato e marmitex, desjejum e lanche noturno (merenda), produzidas nas instalações da DAE S/A Água e Esgoto.

PREGÃO PRESENCIAL nº \_\_\_\_/\_\_\_\_

PROCESSO nº \_\_\_\_/\_\_\_\_

De um lado, a DAE S/A ÁGUA E ESGOTO – DAE S/A no CNPJ sob o nº 03.582.243/0001-73, localizada na Av. Alexandre Ludke, nº 1500, andar térreo, Prédio administrativo – Vila Bandeirantes – Jundiaí/SP – CEP 13214-020, neste ato representada na forma de seu Estatuto Social, por seu Diretor Presidente \_\_\_\_\_ (NOME COMPLETO), portador do RG nº \_\_\_\_\_ (órgão emissor) e do CPF/MF nº \_\_\_\_\_ e por seu Diretor \_\_\_\_\_ (nomeação completa) \_\_\_\_\_ (NOME COMPLETO), portador do RG nº \_\_\_\_\_ (órgão emissor) e do CPF/MF nº \_\_\_\_\_, doravante denominada simplesmente CONTRATANTE e, de outro lado, \_\_\_\_\_ (RAZÃO SOCIAL DA CONTRATADA), com sede na \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_, com inscrição estadual nº \_\_\_\_\_, municipal nº \_\_\_\_\_, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada por \_\_\_\_\_ (NOME COMPLETO), portador do RG nº \_\_\_\_\_ (órgão emissor) e do CPF/MF nº \_\_\_\_\_, de acordo com os atos e documentos contidos no processo \_\_\_\_\_ têm entre si justo e acertado o presente CONTRATO, nos termos do que determinam a Lei Federal nº 13.303, de 30 de junho de 2016 e alterações posteriores, o Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A e demais normas aplicáveis a este objeto, mediante cláusulas e condições a seguir enunciadas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1. Constitui objeto do presente contrato o fornecimento de refeições industriais, almoço e jantar, tipo bandejão, bandeja lisa com prato e marmitex, desjejum e lanche noturno (merenda), produzidas nas instalações da DAE S/A Água e Esgoto, conforme exigências e especificações técnicas descritas no respectivo Edital e seus anexos.

1.2. Para melhor caracterização da presente avença, bem como definir os procedimentos decorrentes das obrigações doravante contraídas pela CONTRATANTE e CONTRATADA, ficam

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

fazendo parte integrante deste Contrato, o edital de \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_ – PREGÃO PRESENCIAL nº \_\_\_\_/\_\_\_\_\_, bem como a proposta da CONTRATADA, insertos às fls. \_\_\_/\_\_\_ e \_\_\_/\_\_\_, respectivamente, do processo administrativo nº \_\_\_\_/\_\_\_\_\_.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

2.1. São obrigações da CONTRATADA, além de outras fixadas neste contrato, no Termo de Referência e no respectivo Edital, as seguintes:

2.1.1. Todas as despesas de impostos, fretes, seguros, e outros custos que recaiam sobre o fornecimento ou serviços objeto do presente contrato.

2.1.2. Nomear um preposto responsável pelo contrato para atendimento e entendimentos junto a CONTRATANTE.

2.1.3. Não divulgar quaisquer informações a que tenha acesso em virtude dos serviços ou fornecimento a serem executados ou de que tenha tomado conhecimento em decorrência da execução do objeto, sem autorização, por escrito, da CONTRATANTE, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

2.1.4. Não transferir a terceiros, por qualquer meio ou forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas neste instrumento, exceto se prévia e expressamente autorizada pela CONTRATANTE, no Termo de Referência ou Edital.

2.1.5. Assegurar o cumprimento dos prazos estabelecidos para todos os serviços ou fornecimentos decorrentes do presente contrato.

2.1.6. Corrigir, exclusivamente às suas expensas, toda e qualquer falha decorrente da prestação dos serviços.

2.1.7. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

2.1.8. Ser interlocutor em caso de necessidade com o fabricante do produto fornecido.

2.1.9. Cumprir e fazer cumprir todas as normas e legislações aplicáveis ao objeto contratado.

2.2. A CONTRATADA responderá por todos os danos, inclusive materiais, lucros cessantes e danos a terceiros advindos da execução do presente instrumento, devendo ressarcir a CONTRATANTE.

2.3. Ciente dos termos, disposições e penalidades constantes do Código de Conduta e Integridade da DAE S/A - Água e Esgoto, conforme declaração apresentada na fase habilitatória, é obrigação da CONTRATADA cumpri-lo integralmente, naquilo que lhe for aplicável, sob pena de aplicação das sanções nele previstas.

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

2.4. Fica desde já autorizada a Contratante realizar retenções aos pagamentos devidos em valores correspondentes às obrigações trabalhistas inadimplidas pela contratada, incluindo salários e demais verbas trabalhistas, previdência social e FGTS, concernentes aos empregados dedicados à execução do contrato, quando da não apresentação dos comprovantes de pagamento de tais encargos, bem como, retenções preventivas atinentes a inadimplemento por parte da Contratada de encargos, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, sem prejuízo da garantia contratual.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

3.1. São obrigações da CONTRATANTE, além de outras fixadas neste contrato e no respectivo Edital, as seguintes:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

3.1.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por funcionário(s) especialmente designado(s), e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

3.1.3. Notificar por escrito, à CONTRATADA, quaisquer irregularidades encontradas na execução dos serviços.

3.1.4. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço/ fornecimento, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

3.1.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura emitida pela CONTRATADA.

3.1.6. Designar, formalmente, Gestor(es) para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato.

3.1.7. **Gerenciamento de Riscos:**

3.1.7.1. A planilha abaixo contém risco que deve ser considerado e avaliado pela CONTRATADA para um perfeito desenvolvimento das atividades.

| <b>Código</b> | <b>Causa/Risco</b>                                      | <b>Impacto</b> | <b>Descrição de Impacto</b>  | <b>Responsabilidade</b>  |
|---------------|---|----------------|--|--------------------------|
| 15            | Não cumprimento do estabelecido no Edital e seus Anexos | Muito alto     | Paralisação dos serviços   | CONTRATADA E CONTRATANTE |
| 4             | Falta de entrega de alimentos pelo fornecedor           | Alto           | Falta de refeições para os servidores  | CONTRATADA               |
| 12            | Falta de pessoal qualificado para preparar as refeições | Alto           | Prejuízo aos comensais e à empresa com altos índices de reclamações e possível risco de contaminação | CONTRATADA               |
| 10            | Demora no preparo das refeições por falta               | Muito alto     | Atraso no horário descanso-refeição dos comensais; prejuízo ao                                       | CONTRATADA               |

Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019

|    |  |            |   |            |
|----|--|------------|---|------------|
|    | de pessoal ou de produtos alimentícios   |            | trabalho da empresa contratante   |            |
| 10 | Perda das refeições por preparo com produtos estragados ou contaminados            | Muito alto | Prejuízo à saúde dos comensais e falta de refeições   | CONTRATADA |
| 8  | Falta de utensílios em quantidade suficiente para a tender à demanda dos comensais | Alto       | Atraso no horário descanso-refeição dos comensais; prejuízo ao trabalho da empresa contratante  | CONTRATADA |
| 15 | Falta de manutenção ou quebra de equipamento destinados ao preparo das refeições   | Muito alto | Falta de refeições aos comensais; atraso na entrega de refeições; substituições de última hora por inviabilidade de preparação                    | CONTRATADA |
| 10 | Concordata ou falência da contratada durante a vigência do contrato                | Muito alto | Inviabilizar a continuidade dos serviços, gerando prejuízos aos comensais e ao trabalho da empresa contratante                                    | CONTRATADA |
| 10 | Não pagamento das obrigações salariais aos funcionários da contratada              | Muito alto | Ação judicial trabalhista envolvendo a contratante como subsidiária   | CONTRATADA |
| 10 | Acidente de trabalho de funcionário da contratada                                  | Muito alto | Prejuízo à saúde de funcionário com posterior afastamento do trabalho; imputação criminal por omissão envolvendo a contratante como subsidiária   | CONTRATADA |
| 16 | Aumento de preço dos produtos alimentícios   | Alto       | Ocasionar uma defasagem muito rápida nos valores apresentados na licitação, gerando prejuízo à contratada; contratada pode não conseguir manter o | CONTRATADA |

|  |  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
|  |  |  | padrão de fornecimento por defasagem financeira |  |
|--|--|--|---|--|

#### CLÁUSULA QUARTA – DOS PRAZOS E DA EXECUÇÃO

4.1. A CONTRATADA se obriga a executar o objeto deste CONTRATO conforme condições indicadas no Termo de Referência, Anexo VI do edital. O **prazo de execução será de 12 (doze) meses** e se inicia imediatamente após o recebimento da Ordem de Serviço, emitida pela DIA – Diretoria Administrativa.

4.2. Caso o objeto seja entregue / realizado em desacordo com os requisitos estabelecidos pela CONTRATANTE, a CONTRATADA obriga-se a reparar a falha e/ou, se houver necessidade, providenciar sua substituição em prazo convencionado entre as partes, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

4.3. No caso de fornecimento, o objeto entregue pela CONTRATADA deverá estar acompanhado de Nota Fiscal - 02 (duas) vias ou DANFE no caso de Nota Fiscal Eletrônica.

#### CLÁUSULA QUINTA - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

5.1. Qualquer alteração no presente contrato deverá observar o disposto no art. 72 e 81, da Lei Federal nº 13.303/16 e procedimentos do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A.

#### CLÁUSULA SEXTA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. O valor global do contrato é de R\$ ..... (.....), inclusos os tributos, fretes, tarifas e as despesas decorrentes da execução do objeto.

6.2. A contratada deverá apresentar Nota Fiscal por ocasião da realização dos serviços, acompanhada de relatório de atividades e das certidões expedidas pela Justiça do Trabalho - CNDT, Receita Federal/PGFN

- Certidão de Débitos da União e Certificado de Regularidade com FGTS emitido pela Caixa Econômica Federal - CRF, com prazo de validade em vigor, que demonstrem sua regularidade no cumprimento dos encargos estabelecidos em lei, que deverão ser entregues no setor Financeiro da DAE S/A, sem qualquer correção monetária.

6.3. Os pagamentos serão mensais, realizados até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente à execução dos serviços, desde que apresentada a respectiva Nota Fiscal/Fatura, bem como os relatórios específicos.

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

6.4. A CONTRATANTE efetuará os pagamentos, por meio de boleto bancário, que será enviado junto com a fatura, ou via depósito bancário em conta corrente de titularidade da CONTRATADA, informada na sua proposta de preço.

6.5. Na hipótese de o vencimento da fatura/boleto bancário recair em sábado, domingo ou feriado, o vencimento será prorrogado para o primeiro dia útil subsequente, sem a imposição de qualquer ônus à CONTRATANTE.

6.6. A Nota Fiscal da CONTRATADA deverá ser enviada à CONTRATANTE com a indicação do número do contrato, do processo e das parcelas de pagamento, destacando-se, caso haja, o Imposto de Renda Retido na Fonte, ISS, PIS, COFINS, CSLL e demais impostos inerentes ao objeto deste contrato com estrita observância das disposições legais vigentes, responsabilizando-se a CONTRATADA, assim, por eventuais sanções que possam ser impostas à CONTRATANTE caso deixe de descontar e destacar em sua fatura impostos e contribuições sociais que devessem ser retidos na fonte e recolhidos pela CONTRATANTE.

6.7. Em caso de emissão de nota fiscal eletrônica, a mesma deverá ser endereçada exclusivamente ao e-mail: nfe@daejudiai.com.br, bem como o respectivo arquivo XML.

6.8. A emissão das notas fiscais eletrônicas não desobriga a CONTRATADA de entregar ao gestor responsável da CONTRATANTE os demais documentos exigidos em contrato.

6.9. A Nota Fiscal/Fatura não aprovada será devolvida para as correções necessárias, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido o item 6.3 a partir da data de sua reapresentação.

6.10. Do valor das faturas apresentadas para pagamento, poderão ser deduzidas, de pleno direito pela CONTRATANTE as seguintes verbas:

- a) Multas previstas no presente ajuste;
- b) As multas, indenizações ou despesas devidas por ato de autoridade competente, em decorrência do descumprimento, pela CONTRATADA, de leis ou regulamentos aplicáveis à espécie; e
- c) Cobranças indevidas.

6.11. Fica expressamente vedada qualquer pretensão de pagamento antecipado.

6.12. A CONTRATADA deverá abster-se de emitir títulos de quaisquer naturezas lastreados no presente contrato, ficando expressamente vedada a emissão e negociação destes títulos perante instituições financeiras ou afins, regulares ou não, devendo responder diretamente pelas eventuais perdas e danos decorrentes da inobservância desta cláusula.

6.13. O valor do presente contrato poderá sofrer reajustes, tendo por limite máximo o Índice Nacional de Preços ao Consumidor do Instituto Nacional de Geografia e Estatística – INPC/IBGE,

## **Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

mediante solicitação da CONTRATADA, não antes de decorridos 12 (doze) meses de contratação, tendo como base a data de apresentação da proposta vencedora da licitação, em conformidade com o item 12.1, da CLÁUSULA DOZE.

6.13.1. A mera atualização de piso salarial de categoria profissional, aplicação de dissídios ou alterações periódicas de encargos relacionados à mão de obra, constituem-se risco a ser suportado pela CONTRATADA, não ensejando revisão dos valores praticados neste contrato.

### **CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES PARA A CONTRATAÇÃO**

7.1. A CONTRATADA exhibe neste ato as certidões expedidas pela Justiça do Trabalho - CNDT, Receita Federal/PGFN - Certidão de Débitos da União e Certificado de Regularidade com FGTS emitido pela Caixa Econômica Federal - CRF, com prazo de validade em vigor, que demonstrem sua regularidade no cumprimento dos encargos estabelecidos em lei, obrigando-se a atualizá-las sempre que se vencerem no prazo de execução deste Contrato, demonstrando a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no certame que originou a presente avença.

7.2. Para assinatura deste contrato, deverá ser exigida prestação de garantia sob uma das modalidades previstas no Art. 70 da Lei de 13.303/16 e artigo 138 do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

7.2.1. A garantia prestada pela CONTRATADA será liberada ou restituída após a execução integral do presente Contrato, após o Recebimento Definitivo do objeto.

7.2.2. A garantia, se prestada na forma de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ter a mesma validade do prazo de vigência do contrato, devendo ser renovada a cada prorrogação, repactuação ou alteração efetivada no contrato.

7.2.3. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente pela DAE S/A, em pagamento de multa que tenha sido aplicada à CONTRATADA, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da data em que tiver sido notificada.

### **CLÁUSULA OITAVA - DOS ENCARGOS**

8.1. Os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, de transportes e seguro, inclusive aqueles relativos a impostos e taxas, inclusive de administração, são de inteira responsabilidade da CONTRATADA, bem como despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza, despesas operacionais com frete e entrega, o valor dos materiais, matérias-primas, mão-de-obra, inclusive

## **Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

horas extras e adicionais noturnos de profissionais, auxílio alimentação, auxílio transporte e transporte local, sendo que sua inadimplência, com relação a tais encargos, não transfere a CONTRATANTE o ônus pelo seu pagamento, não podendo onerar a presente avença.

### **CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES**

9.1. Na inexecução parcial ou total do contrato a CONTRATANTE, poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

(i) Advertência por escrito;

(ii) Multa moratória, por atraso injustificado, no percentual de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor mensal do contrato, por dia corrido de atraso, até que se efetive o cumprimento do ajuste, limitado a 10% (dez por cento).

(iii) Multa compensatória, nos percentuais descritos abaixo:

- Até 10% (dez por cento) do valor global do contrato, pela inexecução parcial do serviço;
- Até 20% (vinte por cento) do valor global do contrato, pela inexecução total, motivando a rescisão do ajuste.

(iv) Suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a DAE S/A, por até 02 (dois) anos.

9.2. São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais:

(i) Não atendimento às especificações técnicas relativas a bens, serviços ou obra prevista em contrato ou instrumento equivalente.

(ii) Retardamento imotivado de fornecimento de bens, da execução de obra, de serviço ou de suas parcelas.

(iii) Paralisação do serviço ou de fornecimento de bens, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE.

(iv) Entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se verdadeira ou perfeita fosse.

(v) Alteração de substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida.

(vi) Prestação de serviço de baixa qualidade.

(vii) Não assinatura do contrato.

9.3. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas nos incisos I e IV do artigo 176 do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A.

## Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019

9.4. A multa poderá ser descontada da garantia do contrato e/ou de pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATADA.

### CLÁUSULA DEZ- DA RESCISÃO CONTRATUAL

10.1. O presente contrato poderá ser rescindido de pleno direito pela CONTRATANTE, garantida a prévia defesa e o contraditório, na ocorrência de falhas reiteradas e não corrigidas, que demonstrem a falta de qualidade do produto ofertado ou de compromisso da CONTRATADA, na inexecução total do ajuste, na infração de qualquer cláusula do presente contrato, bem como na falta de manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas para a licitação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste contrato.

### CLÁUSULA ONZE- DA REPARAÇÃO DOS DANOS

11.1. A CONTRATADA é responsável direta pela execução do objeto deste contrato e consequentemente responde, exclusivamente, por danos que, por dolo ou culpa, eventualmente, causar à CONTRATANTE, aos seus servidores, à coisa ou propriedade de terceiros, em decorrência deste contrato, correndo às suas expensas os ressarcimentos e indenizações devidos.

### CLÁUSULA DOZE - DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

12.1. **O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses**, a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado conforme artigos 139 ao 143 do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A – Água e Esgoto.

12.2. A CONTRATANTE poderá denunciar o presente contrato, mediante aviso prévio e expresso de 60 (sessenta) dias, sem a imposição de qualquer indenização ou penalidade, sendo devido apenas os valores relativos aos serviços/fornecimento realizados no período do aviso prévio, que deverão ser mantidos pela CONTRATADA.

12.3. O presente contrato poderá ser rescindido em comum acordo entre as partes mediante a celebração de competente distrato.

### CLÁUSULA TREZE - DA LEGISLAÇÃO APLICADA

13.1. A execução deste contrato será disciplinada, de forma específica, nos termos de suas cláusulas e conforme Lei Federal nº 13.303/2016, e de formal geral e subsidiária, pela Lei nº 10.406/2002 - Código Civil -, com alterações posteriores.

### CLÁUSULA CATORZE – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

14.1. A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente o fornecimento objeto deste Edital, bem como os direitos creditórios do mesmo.

14.2. Quaisquer alterações ou modificações no presente Contrato somente serão válidas e exequíveis perante as partes mediante aditamento contratual escrito e assinado pelas partes.

14.3. As Partes se obrigam a tomar todas as cautelas necessárias para a perfeita execução de todos os termos e condições aqui estabelecidos, responsabilizando-se a parte infratora por quaisquer perdas e danos, pessoais ou materiais que venha a causar, direta ou indiretamente à outra parte e a terceiros e que decorra de ato praticado por si própria, seus prepostos, empregados ou terceiros contratados.

14.4. A tolerância ou omissão de exigir o cumprimento de qualquer dos direitos oriundos do presente contrato não constituirá renúncia ao exercício de tal direito ou novação, podendo a exigência ser feita a qualquer tempo.

14.5. Na hipótese de qualquer cláusula deste contrato vir a ser julgada ilegal, inválida ou inexecutável, as demais cláusulas permanecerão em vigor, devendo o presente ser interpretado como se referida cláusula nunca o tivesse integrado, desde que a intenção das partes contratantes não seja desvirtuada por referida ilegalidade, invalidade ou inexecutabilidade.

14.6. A celebração do presente instrumento não acarreta nenhuma licença ou concessão de uso de marca de titularidade da CONTRATANTE, razão pela qual a CONTRATADA não poderá utilizar, exceto mediante prévia e expressa autorização por escrito da CONTRATANTE, qualquer marca, nome, logotipo ou símbolo de propriedade da CONTRATANTE, tampouco fazer qualquer declaração ou referência que indique a existência de vínculo, relação contratual ou comercial entre as partes que não seja a ora estabelecida, sob pena de responder pelas perdas e danos causados.

14.7. A CONTRATADA não poderá assumir qualquer obrigação em nome da CONTRATANTE ou, por qualquer forma ou condição, obrigar a CONTRATANTE perante terceiros, exceto se para tal obtiver prévia e expressa autorização ou mandato da outra parte.

14.8. Declaram as partes a total inexistência de vínculo trabalhista ou de responsabilidade da CONTRATANTE, seja com quaisquer sócios da CONTRATADA seja com relação ao pessoal que a CONTRATADA eventualmente utilizar, direta ou indiretamente, para a execução do objeto deste contrato.

14.8.1. A CONTRATADA responsabiliza-se, em caráter irrevogável e irretratável, por quaisquer reclamações trabalhistas ou qualquer ato de natureza administrativa ou judicial, inclusive decorrentes de acidente de trabalho, que venham a ser intentadas por seus empregados, prepostos, colaboradores ou subcontratados, contra a CONTRATANTE, destacados pela CONTRATADA para a

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

execução do objeto deste contrato, a qualquer tempo, seja a que título for, respondendo integralmente pelo pagamento de eventuais condenações, indenizações, multas, honorários advocatícios, custas processuais e demais encargos que houver, podendo ser denunciada em qualquer ação que for proposta para indenizar seus autores, aplicando-se ao presente contrato o disposto no artigo 125, inciso II, do Código de Processo Civil Brasileiro de 2015.

14.8.2. Acordam as partes que, na hipótese da CONTRATANTE ser compelida a apresentar-se em juízo, mesmo que injustamente e/ou a pagar judicialmente ou extrajudicialmente quaisquer verbas trabalhistas, previdenciárias, acidentárias, indenizatórias, entre outras, relativas aos empregados da CONTRATADA e/ou às relações que esta estabelecer com terceiros, a CONTRATADA deverá, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da notificação correspondente, reembolsar a CONTRATANTE de todos os valores que esta houver desembolsado, nos termos da presente cláusula, acrescidos de multa desde logo fixada em 20% (vinte por cento) sobre toda e qualquer importância paga pela CONTRATANTE, corrigida monetariamente pelo IGPM-FGV (Índice Geral de Preços de Mercado da Fundação Getúlio Vargas) ou, em sua falta, por qualquer outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento até a efetiva devolução, ficando estabelecido, ainda, que a CONTRATADA arcará com os honorários advocatícios despendidos pela CONTRATANTE para promover sua defesa em juízo ou fora dele.

**CLÁUSULA QUINZE – DO FORO**

15.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Jundiaí/SP, por mais privilegiado que outro seja, para conhecer e dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato.

E por estarem justas e acertadas, as partes firmam o presente instrumento, em 04 (quatro) vias, correspondendo ao original, para todos os efeitos de direito.

Pela CONTRATANTE:

Diretor Presidente  
RG.

Diretor Administrativo  
RG.

Pela CONTRATADA:

Diretor  
RG.

**ANEXO IV - TERMO DE CIÊNCIA DE NOTIFICAÇÃO**

PREGÃO PRESENCIAL nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Contrato nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

**Objeto:** Contratação de empresa para fornecimento de refeições industriais, almoço e jantar, tipo bandeirão, bandeja lisa com prato e marmitex, desjejum e lanche noturno (merenda), produzidas nas instalações da DAE S/A Água e Esgoto.

Contratante: DAE S/A - Água e Esgoto

Contratada:

Na qualidade de Contratante e Contratada, respectivamente, do termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, declaramos estar cientes, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Jundiaí, \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Pela CONTRATANTE:

Diretor Presidente

RG.

Diretor Administrativo

RG.

Pela CONTRATADA:

Diretor

RG.

**ANEXO V - PROPOSTA DE PREÇOS**

| <b>Modalidade/nº:</b>   |            | <b>Processo/nº:</b> |                   |                                   |
|---|------------|---------------------|-------------------|-----------------------------------|
| <b>Objeto:</b> Contratação de empresa para fornecimento de refeições industriais, almoço e jantar, tipo bandeirão, bandeja lisa com prato e marmitex, desjejum e lanche noturno (merenda), produzidas nas instalações da DAE S/A Água e Esgoto. |            |                     |                   |                                   |
| <b>Fornecedor:</b>  |            |                     |                   |                                   |
| <b>Endereço:</b>  |            |                     |                   |                                   |
| <b>Município:</b>   |            | <b>UF:</b>          | <b>CNPJ:</b>      |                                   |
| <b>E-mail:</b>  |            |                     | <b>Telefone:</b>  |                                   |
| <b>Item</b>   | <b>Qte</b> | <b>Descrição</b>    | <b>Preço Unit</b> | <b>Preço Total</b>                |
| 01  | 129.600    | CAFÉ                |                   |                                   |
| 02  | 154.800    | REFEIÇÃO            |                   |                                   |
| 03  | 19.800     | LANCHE NOTURNO      |                   |                                   |
|   |            |                     |                   |                                   |
| VALOR TOTAL PROPOSTO  |            |                     |                   |                                   |
| <b>Observações:</b><br><br>1 – Mais informações e detalhes conforme edital e anexos.  |            |                     |                   |                                   |
| <b>Seção de Compras e Licitações</b>  |            | <b>Pregoeiro(a)</b> |                   | <b>Carimbo/Ass. do Proponente</b> |

**ANEXO VI – TERMO DE REFERÊNCIA**

Fornecimento de refeições industriais, almoço e jantar, tipos bandejão, bandeja lisa com prato e marmitex, desjejum e lanche (merenda), produzidas nas instalações da DAE S/A ÁGUA E ESGOTO (CONTRATANTE).

A) A CONTRATANTE fornecerá os seguintes equipamentos para o preparo das refeições:

- 01 (um) armário em alumínio com 2 portas dim: 310x080x106 m
- 01 (um) balcão com estufa inferior rack interno 2000x1000x850 mm
- 02 (dois) balcões com tanque inox aquecido resit. Seca dim: 1850x1000x850 mm
- 01 (um) balcão com gabinete inferior refrigerado 4 prat. Int. Dim: 2000x1000x850 mm
- 01 (um) balcão em aço inox com armario inferior com portas correr dim: 3200x1000x850 mm
- 02 (dois) balcões neutros com gabinete inferior tampo em granito dim: 1000x1000x850 mm
- 01 (um) balcão neutro com gabinete inferior tampo em granito dim: 1200x1000x850 mm
- 01 (um) balcão neutro com tampo em granito com gabinete inferior dim: 120x050x085 m
- 02 (dois) balcões pista fria embutida com gabinete inferior refrigerado dim: 1850x1000x850 mm
- 01 (uma) bancada em aço inox com 2 cubas dim: 400x070 m
- 01 (uma) bancada em aço inox com 3 cubas dim: 400x070 m
- 01 (uma) bancada em aço inox dim: 100x060 m
- 02 (duas) bancadas em aço inox dim: 150x050 m
- 01 (uma) bancada em aço inox dim: 200x070 m
- 01 (um) carrinho de abastecer com rodas aço inox marca rod car cod. 101127 dim: 080x050x096 m
- 04 (quatro) cubas para balcões térmico fundas
- 15 (quinze) cubas para balcões térmico rasas
- 04 (quatro) cubas específicas para salada
- 01 (uma) catraca acesso marca dimep cod. G055b4704at
- 01 (uma) chapa de inox a gás dim: 080x040 m
- 01 (uma) coifa de aço inox com sistema de exaustão dim.3700x1900mm
- 01 (uma) lixeira tipo caçamba (container 1000 litros) c/ 4 rodas, cor vermelho para transporte de lixo da área de fora do restaurante para a lixeira

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

- 01 (uma) cortina de ar klc. 1000/a aço carbono motor 1/8 cv 0,8/1,2a 220 v 60hz
- 01 (uma) cortina de ar marca kl controle ambiental mod. 1000/a dim: 100 m
- 01 (uma) cortina de ar marca singer controle interno com controle remoto modelo acf15s5
- 01 (um) fogão industrial 10 queimadores e forno marca metalmaq
- fornecimento de tubulação e de gás liquefeito de petróleo glp, encanada, tipo bobtail, com custo de consumo sob responsabilidade da contratada
- 01 (um) forno combinado a gás marca wictory mod. L tedesco
- 01 (um) freezer horizontal marca reubly chda. 31
- 01 (uma) chapa aço inox a gás com 04 queimadores
- 24 (vinte e quatro) grelhas aço inox com furos oblongos 4mm dim: 100x019 m
- 01 (um) guarda corpo tubo inox 2" dim: 100x100 m
- 01 (um) guarda corpo tubo inox 2" dim: 450x100 m
- 01 (uma) lavadora de louças marca hobart mod ecomax 900 220/60/3 s 15 68 00851
- 01 (uma) mesa de entrada para lavadora louça dim: 120x060x085 m
- 03 (três) mesa em aço inox 200x080 m
- 01 (uma) mesa em aço inox dim: 135x058 m com bojo para descarte de detritos com 1 cuba em aço inox 600x450x400
- 01 (uma) mesa em aço inox de saída para lavadora louça dim: 070x060 m
- 01 (uma) mesa em aço inox lisa com furo para detritos dim: 150x070x085 m
- 01 (uma) mesa lisa em aço inox dim: 2.50x050 m
- 01 (um) purificador e refrigerador de água fr. 600 speciale branco 220v
- 01 (um) refrigerador industrial em aço inox marca kofisa com 6 portas com controle temperatura
- 01 (um) tanque elétrico de cimento
- 01 (uma) armadilha adesiva luminosa lateral ultralight modelo lx. 90 220 v
- 03 (três) armadilhas p/ inseto marca ultra light mod. Lx60 220v
- 09 (nove) mesas para refeitório 1,20m tubo e tampo redondos
- 30 (trinta) mesas com 04 banquetas giratórias
- 36 (trinta e seis) cadeiras para as mesas redondas

B) O refeitório da sede funcionará das:

1. 5:45 h às 7h55 h para o fornecimento do desjejum;

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

2. 9:30 h às 11:00 h para a retirada de refeições, tipo marmitex;
3. 11:30 h às 13:15 h para o fornecimento do almoço;
4. 16:30 h às 23:00 para o fornecimento e retirada de lanches (merenda) e de jantar/marmitex.

C) As médias diárias serão:

1. Nos dias úteis:

a) 363 (trezentos e sessenta e três) refeições sendo, aproximadamente:

. 330 (trezentas e trinta) tipo bandeirão ou bandeja lisa, no almoço;

. 33 (trinta e três) tipo marmitex, sendo 30 (trinta) no almoço e 03 (três) no jantar;

b) 300 (trezentos) desjejuns, sendo, destes, aproximadamente, 50 (cinquenta) transportados.

c) 40 (quarenta) lanches (merendas).

2. Aos sábados, domingos, feriados e pontos facultativos:

a) 67 (sessenta e sete) refeições, sendo, aproximadamente:

. 52 (cinquenta e duas) tipo bandeirão/bandeja lisa, no almoço;

. 15 (quinze) tipo marmitex, sendo 12 (doze) no almoço e 03 (três) no jantar.

b) 60 (sessenta) desjejuns, sendo, destes, aproximadamente, 10 (dez) transportados.

c) 15 (quinze) lanches (merendas).

Observação: Tais quantidades são médias apuradas nos últimos meses, e devem ser consideradas quantidades mínimas por dia, podendo ser alteradas sem aviso prévio, com exceção das quantidades previstas no item D.

D) A confirmação das quantidades de refeições para o almoço e o desjejum, indicadas no número 2 do item C, será feita no dia útil anterior, por servidor da CONTRATANTE, conforme necessidade e programação de plantões, horas extras, escalas de revezamento e emergências.

D1) O controle das quantidades efetivamente servidas será feito diariamente:

1. Na Sede:

a) Através de relatórios eletrônicos de catraca enviados pela seção responsável pelo equipamento para desjejum e refeição (almoço);

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

b) Recebimento, contagem e conferência de Autorizações de liberação por esquecimento ou perda de crachá, conforme normas internas da CONTRATANTE;

c) Autorizações de lanche noturno (merenda) devidamente preenchidas pela seção ou equipe solicitante, sendo que a primeira via (branca) deve ser entregue ao funcionário da CONTRATADA no ato do recebimento do lanche (a segunda via deve ser entregue no dia seguinte à Seção de Administração de Benefícios da CONTRATANTE.

2. Nas Unidades Externas:

d) Vales tipo desjejum e refeição, adquiridos pelo comensal na Seção de Administração de Benefícios da CONTRATANTE, enviados aos responsáveis da CONTRATADA, diariamente.

O controle mensal das quantidades efetivamente servidas será feito por responsável pela CONTRATADA e pela CONTRATANTE, simultaneamente, através dos controles diários, inclusive dos finais de semana, feriados e pontos facultativos, no primeiro dia útil do mês seguinte.

e) Os comensais que utilizarem as refeições especiais (light), por indicação de dieta alimentar e os interessados em manter-se em situação de reeducação alimentar devem se cadastrar diretamente junto ao profissional especializado em Nutrição da CONTRATADA (item N) para controle das quantidades a serem servidas pela CONTRATADA.

Observação: situação atual de, aproximadamente, 10% dos comensais.

F) Refeição:

1. Cardápio mínimo composto por:

a) 01 (um) pão de 25g, embalado individualmente, ou fatiado, seguindo orientação da CONTRATANTE;

b) 03 (três) tipos de salada, sendo: 01 (uma) de verdura, 01 (uma) de legumes cru e 01 (uma) de legume cozido ou raiz ou tubérculo ou grão, sem limite de quantidade (estão excluídos a cebola, o arroz, a mandioca e o inhame);

c) 01 (uma) salada tipo vinagrete, sem limite de quantidade, de segunda a domingo, composta de cebola, cebolinha, salsinha e tomate (não permitida a inclusão do repolho);

d) arroz e feijão, sem limite de quantidade;

e) prato principal preparado com carne bovina ou de ave ou de peixe ou de suíno, de, no mínimo, 120 g, exceto osso, pele e cartilagem, pesado após o preparo, considerando a gramatura somente para a proteína, servido por funcionário da CONTRATADA obrigatoriamente;

f) 1ª opção ao prato principal, preparado com carne bovina ou de ave ou de peixe ou de suíno (diferente do prato principal), observado o mesmo peso, padrão de preparo e composição do prato

## Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019

principal, podendo apresentar-se em forma de preparos grelhados, servida por funcionário da CONTRATADA obrigatoriamente;

g) 2ª opção ao prato principal 02 (dois) ovos fritos ou omelete preparado com tomate picado e na falta deste, com outra opção de verdura, sem sal;

h) guarnição, 80g, com preparações que acompanhem o prato principal e a primeira opção ao prato principal, servida por funcionário da CONTRATADA obrigatoriamente. Ex.: verduras ou legumes refogados, gratinados, fritos, cremes, purês, farofas, batata frita, ou massa. Não pode ser considerado para esse fim pizza, torta, pastel e outros tipos de salgadinhos;

i) sobremesa opcional, com doce (não industrializado), com 100g de peso mínimo, ou 180ml de volume quando cremosa, ou fruta, higienizada e embalada individualmente, quando servida inteira, com casca; e, no prato quando fatiada, com peso mínimo de 150g, exceto casca e caroço; os talheres para sobremesa deverão ser descartáveis;

j) suco de fruta em polpa, servido em refresqueiras, mínimo de 350ml por comensal;

k) café puro, de 50 ml, servido em garrafa térmica, na saída do refeitório, com mexedor descartável e sachês de açúcar e adoçante disponíveis;

l) devem, ainda, ser servidos, diariamente, azeite extra-virgem, vinagre claro ou branco, farinha de mandioca, molho de pimenta vermelha, queijo ralado do tipo parmesão para a massa e molho de soja (tipo shoyo), bem como palito de dente em embalagem individual descartável e guardanapos, estes embalados junto aos talheres; e, como acompanhamento de carnes suínas e peixes, deverão ser servidos limões cortados em pedaços.

Caso seja adequado, será permitido servir os itens PRATO PRINCIPAL e 1ª OPÇÃO AO PRATO PRINCIPAL em meia porção, somente do normal ou do light, não podendo o comensal ser servido das duas situações na mesma refeição, excluindo-se nesse caso os dois ovos fritos ou omelete; o porcionamento será neste caso orientado pelo profissional especializado em Nutrição da CONTRATADA (item N).

### 2. Padrão do Cardápio:

| COMPONENTE      | QUANTIDADE | PORÇÃO | DISTRIBUIÇÃO | CARACTERÍSTICAS                      |
|-----------------|------------|--------|--------------|--------------------------------------|
| Prato principal | 01         | 120g   | Porcionado   | Carne bovina, suína, ave, peixe*     |
| Opção 1         | 01         | 120g   | Porcionado   | Carne bovina, suína, ave, peixe*     |
| Opção 2         | 02         | .      | Porcionado   | Ovos estrelados na chapa, ou batidos |
| Guarnição       | 01         | 80g    | Porcionado   | Legumes ou verduras refogados,       |

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

|                |    |               |              |  |
|----------------|----|---------------|--------------|--|
|                |    |               |              | gratinados, fritos, cremes, purês, massas sem recheio  |
| Arroz e feijão | 02 | .             | Self-service | Arroz branco<br>Feijão carioca   |
| Salada         | 03 | .             | Self-service | 1 folha<br>1 legume cru<br>1 legume cozido ou grão ou tubérculo  |
| Vinagrete      | 01 | .             | Self-service | Tomate, cebola, cebolinha e salsinha   |
| Sobremesa      | 01 | 100 a<br>180g | Opcional     | Doce (não industrializado)<br>Fruta fresca de época higienizada e embalada individualmente quando inteira ou fatiada, no prato |
| Bebida         | 01 | 350ml         | Self-service | Suco de fruta em polpa (com opção sem açúcar)  |

\* Devem ser proteínas diferentes e com preparações diferentes no mesmo dia.

**F1) Refeição light:**

De acordo com a item E deste Anexo, deverão ser indicados e utilizados ingredientes apropriados para a situação de dieta e reeducação alimentar, inclusive os necessários para a produção e elaboração de sobremesa, com redução de gordura, açúcar, sódio e calorias; a massa, produzida obrigatoriamente com trigo integral.

**1. Cardápio mínimo por refeição light (serão servidos diariamente):**

a) arroz integral e feijão, sem limite de quantidade.

b) prato principal: carne bovina ou de ave ou de peixe ou de suíno, proteína de soja ou outra proteína (queijo, omelete de forno), com preparo com redução de calorias, gorduras, sódio, conforme orientação do profissional especializado em Nutrição da CONTRATADA (item N).

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

- c) opção ao prato principal com carne bovina ou de ave ou de peixe ou de suíno, proteína de soja ou outra proteína, diferente do prato principal, observando o mesmo peso, padrão de preparo e composição, podendo apresentar-se em forma de preparos grelhados.
- d) guarnição com preparos que acompanhem o prato principal e a opção ao prato principal.
- e) 03 (três) tipos de salada, podendo ser as mesmas servidas no cardápio normal do dia.
- f) sobremesa opcional, com doce não industrializado, com 100g de peso mínimo ou 180 ml de volume quando cremosa, ou fruta, podendo ser a mesma servida no cardápio normal, higienizada e embalada individualmente, quando servida inteira, com casca; e no prato quando fatiada, com peso mínimo 150 g exceto casca e caroço; os talheres para sobremesa deverão ser descartáveis.
- g) suco de fruta em polpa, não adoçado, quando servido no refeitório, e refrigerante zero de primeira linha ou suco de fruta zero de primeira linha, em lata de 350ml, para acompanhar os marmitex.

Observação: O azeite extra virgem, o vinagre claro ou branco, a farinha de mandioca, o molho de pimenta vermelha, o queijo ralado, o molho de soja (tipo shoyo), o palito de dente em embalagem descartável e os guardanapos descartáveis serão encaminhados em quantidades suficientes para consumo semanal, ou mensal (de acordo com a natureza do produto), para as Unidades Externas, conforme a necessidade, sendo as quantidades calculadas pelo profissional especializado em Nutrição da CONTRATADA (item N) de acordo com o número dos comensais de cada Unidade.

2. O fornecimento de marmitex noturno (jantar) será feito exclusivamente para servidores em escala de revezamento, devendo os mesmos, de acordo com seus horários de trabalho, fazerem as reservas diretamente com funcionários da CONTRATADA, por telefone, com antecedência suficiente para o preparo e entrega.

3. A distribuição correta dos itens de acordo com as quantidades e gramagens mínimas estipuladas nos itens neste edital são de responsabilidade dos profissionais da CONTRATADA.

Observação: A CONTRATADA deverá manter os mesmos pratos, qualidade, apresentação e temperatura, nos horários compreendidos do início ao fim da distribuição de cada tipo de refeição.

**G) Refeições transportadas:**

**1. Marmitex:**

- a) embalagem descartável, em alumínio, com 3 divisórias, tampa em cartão alumínio ou aluminizado, equivalente ao recipiente de 900 a 1100 ml de volume.

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

b) embalagem individual, descartável, para a salada, em alumínio ou plástico endurecido transparente, com tampa em cartão alumínio ou aluminizado ou em plástico endurecido transparente, equivalente ao recipiente de 730 a 850ml de volume.

c) embalagem individual descartável para sobremesa, em plástico endurecido transparente, com tampa; exceção poderá ser feita para a fruta inteira, com casca, que poderá ser acondicionada individualmente em embalagem plástica tipo saquinho.

d) a fruta do desjejum, deverá ser servida inteira, com casca e deverá ser acondicionada individualmente em embalagem plástica tipo saquinho.

e) talheres descartáveis para a sobremesa.

H) Desjejum:

1. Composição diária, mínima:

a) 01 (um) pão francês de 50g cada embalado individualmente por comensal.

b) 01 (um de batata) de 50g cada embalado individualmente por comensal.

c) leite integral ou desnatado, conforme opção do comensal, servido em embalagem longa vida, mínimo 200 ml por comensal.

d) café puro, mínimo 80 ml por comensal.

e) chá de ervas por comensal, mínimo 180 ml por comensal, servido em garrafa térmica, não adoçado.

f) suco de fruta em polpa, servido em refresqueira, mínimo de 350ml por comensal;

g) 01 (uma) fruta inteira, com casca e embalada individualmente, com peso mínimo de 150 g, exceto casca e caroço; caso a fruta seja fatiada, deve ser servida em pratos de sobremesa, com peso mínimo de 150g exceto casca e caroço.

h) chocolate em pó solúvel.

i) açúcar cristal, com opção de embalagem individual descartável, tipo sachê.

j) adoçante, em embalagem individual descartável, tipo sachê.

k) mexedores de plástico descartáveis para as bebidas.

l) leite já misturado com café preto e adoçado com açúcar cristal, e leite já misturado com chocolate em pó solúvel poderão estar disponíveis em garrafas térmicas de 10 litros no refeitório da Sede da CONTRATANTE.

2. Para os comensais em situação de dieta e reeducação alimentar, conforme indicado no item E, o cardápio do desjejum será o mesmo indicado no item H, exceto:

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

a) 03 (três) biscoitos cream cracker e 02 (duas) fatias de pão integral, em substituição aos pães (francês e de batata), não podendo o comensal servir-se de ambas as situações numa mesma refeição.

3. A distribuição correta dos itens de acordo com as quantidades e gramagens mínimas estipuladas neste edital são de responsabilidade dos profissionais da CONTRATADA.

Observação: A CONTRATADA deverá manter os mesmos pratos, qualidade, apresentação e temperatura, nos horários compreendidos do início ao fim da distribuição de cada tipo de refeição.

H1) Desjejum transportado:

a) a fruta do desjejum transportado, deverá ser servida inteira e com casca.

b) o pó de café, o açúcar, o adoçante, o chocolate normal e light, o leite integral e desnatado, a margarina, o pão integral e os biscoitos cream cracker serão encaminhados em quantidades suficientes para consumo semanal, ou mensal (de acordo com a natureza do produto), para as Unidades Externas conforme a necessidade, sendo as quantidades calculadas pelo profissional especializado em Nutrição da CONTRATADA (item N) de acordo com o número dos comensais de cada Unidade.

Observação: O desjejum transportado deve ser reservado com antecedência pela seção solicitante, e os pães e as frutas serão entregues diariamente por motorista da CONTRATANTE.

I) Lanche noturno (merenda) terá as seguintes opções de composição:

1) LANCHE 1:

– 02 (dois) lanches tipo americano: pão francês de 50g, presunto cozido 30g, queijo prato 30g, alface e tomate e 01 (um) refrigerante ou 01 (um) suco em lata de 350 ml, com opção zero, de acordo com o interesse ou necessidade do comensal.

2) LANCHE 2:

– 02 (dois) lanches, tipo light: pão integral de 50g, queijo branco fresco 50g, peito de peru 50g, alface e tomate e 01 (um) refrigerante ou 01 (um) suco em lata de 350 ml, com opção zero, de acordo com o interesse ou necessidade do comensal.

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

3) LANCHE 3:

– 02 (dois) lanches, tipo x salada: pão de hambúrguer 70g, hambúrguer bovino 60g, queijo prato 40g, alface e tomate e 01 (um) refrigerante ou 01 (um) suco em lata de 350 ml, com opção zero, de acordo com o interesse ou necessidade do comensal.

4) LANCHE 4:

– 02 (dois) lanches, tipo peito de frango: pão francês 50g, filé de frango grelhado mínimo 60g, queijo prato 40g, alface e tomate e 01 (um) refrigerante ou 01 (um) suco em lata de 350 ml, com opção zero, de acordo com o interesse ou necessidade do comensal.

Todos os lanches deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas para distribuição e consumo, devendo conter obrigatoriamente:

- a) papel manteiga envolvendo os lanches, para preservar a característica do alimento.
- b) acondicionar o lanche envolvido no papel manteiga em embalagens descartáveis, de isopor ou papelão para os dois lanches.
- c) as embalagens contendo os lanches devem ser colocadas em sacolas ou sacos plásticos.
- d) todos os lanches deverão ser acompanhados de guardanapos de papel, sachê de maionese e sachê de catchup.

11) Poderão utilizar-se dos serviços de lanche noturno os servidores que trabalham em escala de revezamento ou que estiverem trabalhando em serviço extraordinário em prorrogação de jornada (há mais de uma hora e meia após o encerramento do expediente normal), ou seja, após as 18:00h para os servidores operacionais e após as 18h30 para os servidores administrativos.

12) Em caso de necessidade, para que não haja interrupção dos serviços, é possível o fornecimento de outro lanche, após as 22h00, respeitando-se os horários de solicitação e entrega do refeitório.

13) As reservas dos lanches devem ser feitas com antecedência, até as 22h10, com no mínimo 15 minutos para quantidades até 10 lanches, e de no mínimo 30 minutos para quantidades maiores.

14) A retirada deve ser feita por membro da equipe ou pelo motorista do plantão noturno da CONTRATADA, até as 22h25, que fará a entrega nas Unidades Externas solicitantes.

Observação: A CONTRATADA deverá manter os mesmos pratos, qualidade, apresentação e temperatura, nos horários compreendidos do início ao fim da distribuição de cada tipo de refeição.

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

J) Os alimentos oferecidos aos comensais deverão ser correta e legivelmente identificados, em toda e qualquer refeição, incluindo a light, com o uso de display. Ingredientes passíveis de provocar alergias, como por exemplo o amendoim, o coco e outros aqui não relacionados, devem ser devidamente identificados e destacados nos displays.

K) Realização de refeições especiais, com a inclusão de pratos elaborados com ingredientes diferenciados e de qualidade superior aos relacionados no item L, para cada período de 12 (doze) meses de vigência do contrato e, sucessivamente, a cada prorrogação contratual, se houver, a saber:

a) 04 (quatro) almoços.

b) 04 (quatro) cafés da manhã.

As datas dos cardápios especiais serão acertadas no início de cada ano, devendo entre estes, conter os seguintes:

– Dia da Mulher (março)

– Dia das Mães (maio)

– Dia dos Pais (agosto)

– Dia do Funcionário Público (outubro)

– Confraternização de Final de Ano (dezembro)

– Almoço Temático, exemplo: Italiano, Páscoa, Festa Junina, Árabe, Carioca, Baiano, Paulistano ou outro (em meses a serem marcados com antecedência).

Observação: As datas para a realização dos eventos serão indicadas pela CONTRATANTE. Os respectivos cardápios especiais serão submetidos à análise e aprovação pelos responsáveis da Gerência de Recursos Humanos e Seção de Administração de Benefícios da CONTRATANTE, a fim de serem confirmados os serviços e produtos contratados.

L) Os gêneros alimentícios utilizados para o preparo das refeições indicados nos itens F, G, H e I, deste Anexo, deverão ser:

.arroz agulhinha, longo fino, tipo 1;

.feijão. carioca, tipo 1;

.azeite extra virgem, para salada com acidez máxima de 0,5%;

.óleo vegetal, para o preparo da refeição;

.vinagre claro ou branco para as saladas e preparos em geral;

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

.sal em embalagem individual, descartável, tipo sachê, para a salada (os comensais incluídos no item E deste Anexo, deverão ter a opção do sal light);

.massa com ovos para o cardápio normal e integral para a opção light;

.queijo ralado tipo parmesão;

.queijo tipo prato para o lanche noturno (merenda);

.queijo branco fresco para o lanche noturno (merenda);

.presunto cozido sem capa de gordura 100% pernil para o lanche noturno (merenda);

.as carnes bovinas utilizadas para:

1) grelhados, frituras ou empanados deverão ser a alcatra ou o contrafilé ou maminha;

2) assados, ensopados ou cozidos deverão ser o coxão duro, o coxão mole, o lagarto, o patinho, a costela, ou outra desde que aprovada, com antecedência, pelos responsáveis da Gerência de Recursos Humanos ou da Seção de Administração de Benefícios da CONTRATANTE;

3) as carnes de peixes utilizadas para o preparo dos pratos deverão ser: a de pintado, a de pescada, a de merluza, a de peixe tipo pangasius e a de tilápia;

4) as carnes suínas utilizadas no preparo dos pratos deverão ser: o copa lombo, o lombo, o pernil, o mignon, a costela, a bisteca;

5) as carnes de aves utilizadas no preparo dos pratos deverão ser: frango, chester e peru;

6) embutidos: deverão ser utilizados linguiças de frango, de pernil, toscana, calabresa, salsicha, salsichão, todos de primeira linha;

7) a carne moída deverá ser magra, sem gordura, tipo: patinho, coxão duro, coxão mole;

Observação: Todas as carnes devem ser fornecidas por empresas com selo de inspeção do Ministério da Agricultura.

- o refrigerante e o suco em lata, de 350 ml deverão ser de primeira linha, com a opção do tipo zero;

- margarina com óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal (cloreto de sódio), soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitamina a, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, acidulante: ácido cítrico, antioxidantes: tbhq, bht, edta, aromatizante: aroma idêntico ao natural;

- leite integral e desnatado em embalagem tipo longa vida;

- as frutas inteiras do desjejum e da sobremesa, com casca, deverão ser servidas higienizadas e embaladas individualmente;

- todos os gêneros alimentícios e ingredientes necessários para o preparo das refeições, do desjejum e dos lanches (merenda) deverão ser de primeira linha e qualidade comprovada;

## **Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

- as refeições do cardápio da dieta alimentar (light) deverão ser preparadas com alimentos e produtos com redução de gordura, de açúcar, de sódio e calorias, a fim de atender aos comensais em situação de dieta e reeducação alimentar.

### **Observações:**

a- Não são permitidos steaks, salgadinhos tipo coxinha, bolinha de queijo, esfiha, carnes que não estejam elencadas no contrato e outros, a critério da Gerência de Recursos Humanos e Seção de Administração de Benefícios da CONTRATANTE.

b - Cada tipo de salada só poderá ser repetido no máximo 2 vezes na semana.

c - Os legumes e verduras da guarnição e as preparações como cremes, purês e massas só poderão ser repetidas, no máximo, a cada quinzena.

d - A quantidade mínima da porção estipulada como prato principal não deverá considerar o peso de ossos, pele, cartilagem, pedaços de gordura, caldos e molhos.

e - A feijoada será permitida nos meses de inverno, uma vez por semana, como prato principal (porção de 280g), e nos dias de feijoada deverá haver outra opção de feijão.

f - A oferta de carnes deverá atender à seguinte distribuição: carne bovina 7 vezes na semana; carne suína 3 vezes na semana; ave 3 vezes na semana; peixe 1 vez na semana.

g - A mesma carne com a mesma preparação só poderá fazer parte do cardápio num intervalo mínimo de 20 dias entre as datas (com exceção da feijoada nos meses de inverno).

h - As especificações deverão estar impressas nas embalagens dos produtos. Em caso de transferência de matéria-prima e produtos não manipulados de embalagens originais para outras embalagens, transcrever o rótulo original ou desenvolver um sistema de etiquetas que permita a sua perfeita rastreabilidade, conforme item 11.2 da legislação 2535/03 da Vigilância Sanitária.

M) Diariamente será confeccionada, embalada e etiquetada, pelo profissional especializado em Nutrição da CONTRATADA (item N), ou sob sua supervisão, coleta de amostras, com todos os componentes das refeições servidas, devendo ser mantidas sob congelamento por 72 (setenta e duas) horas. Após este prazo, será descartada pela CONTRATADA. Igual procedimento deverá ser adotado para o fornecimento de lanches (merendas) e desjejum. A técnica da coleta deverá respeitar o item 20 da CVS. 6/99.

N) A CONTRATADA deverá manter nas instalações da CONTRATANTE:

1) nos dias úteis:

a) 01 (um) profissional especializado em Nutrição com formação superior, em período integral, devendo neste, obrigatoriamente, estar compreendido o período das 6h00 às 12h00, que será a responsável técnica pela gerência de recursos e funcionamento da unidade;

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

b) 02 (dois/duas) Técnicos/as em Nutrição e Dietética, devendo, obrigatoriamente, manter um desses profissionais, no horário compreendido entre as 06h00 e as 12h00;

c) Demais profissionais em número suficiente para prestação excelente de serviços.

Os profissionais indicados no subitem 1 deverão prestar serviços para a CONTRATANTE por 220 (duzentos e vinte) horas mensais, normais, sem prejuízo de realizar serviços em horário extraordinário, desde que atendidas as normas estabelecidas pela legislação trabalhista e legislação da categoria profissional.

O profissional especializado em Nutrição e os/as Técnicos/as em Nutrição e Dietética deverão também apresentar o certificado de conclusão do curso e o registro no Conselho Regional de Nutricionista (CRN ou CRN/T).

O profissional especializado em Nutrição da CONTRATADA deverá possuir experiência de, no mínimo, 6 (seis) meses na função, comprovada em CTPS ou em declaração oficial de Instituição Pública, guia de Previdência Social (carnê de recolhimento do INSS) ou ISS (Imposto Sobre Serviço) ou recibo de pagamento de autônomo, acompanhado da inscrição no INSS.

Todos os profissionais serão submetidos a exame médico periódicos, de acordo com as determinações vigentes através da NR. 7 .PCMSO. Comprovantes dos ASO's devem ser entregues à Gerência de Recursos Humanos ou Seção de Administração de Benefícios da CONTRATANTE.

2) aos sábados, domingos, feriados e pontos facultativos:

A CONTRATADA deverá manter o profissional especializado em Nutrição e os/as Técnicos/as em Nutrição e Dietética em sistema de revezamento, no período das 6h30 às 12h30 no mínimo; os demais profissionais, em quantidade suficiente para o excelente funcionamento e manutenção da cozinha e do restaurante, obrigatoriamente, encerrando o expediente às 23:30 h.

O) A mão-de-obra e o transporte de todos os produtos, materiais e equipamentos necessários à prestação de serviços correrão por conta única e exclusiva da CONTRATADA, inclusive a montagem dos equipamentos não relacionados no item A, deste Anexo. Sem prejuízo de outros necessários para a completa execução dos serviços, a CONTRATADA deverá fornecer e manter, diariamente, na cozinha e refeitório da CONTRATANTE, no mínimo, os seguintes equipamentos/utensílios:

- 001 (uma) batedeira industrial,
- 001 (um) liquidificador industrial;
- 001 (um) multiprocessador;
- 001 (um) cortador de legumes;

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

- 001 (um) cortador de frios;
- 001 (um) descascador de batatas;
- 002 (duas) vitrines estufa 2 portas 2 prateleiras inox - dupla 8 bandejas para distribuição de sobremesas;
- 001 (uma) balança de precisão;
- 004 (quatro) panelas de pressão, com capacidade de 20,8 litros;
- 010 (dez) caixas hot. box, capacidade de 20 litros para a refeição transportada;
- 001 (uma) caixas hot. box, capacidade de 10 litros para refeição transportada;
- 005 (cinco) caixas plásticas para desjejum transportado, capacidade 20 litros;
- 001 (um) caixa de isopor para refeição transportada;
- 06 (seis) caixas plásticas de material sanitário resistente, com modelos e medidas específicas, para o transporte dos produtos do desjejum (pães, frutas, leite e outros);
- 010 (dez) cubas para balcões térmicos fundas;
- 015 (quinze) cubas para balcões térmicos rasas;
- 010 (dez) cubas específicas para saladas;
- 010 (dez) cubas para rechaud 30cmx20cm e 10cm profundidade no mínimo
- 001 (um) varal de chão;
- 001 (uma) máquina de lavagem tipo vap;
- 001 (uma) escada com 7 degraus;
- 001 (uma) escada com 3 degraus;
- refrigeradores modelo vertical (suficientes para atendimento da demanda);
- freezers modelo vertical (suficientes para atendimento da demanda);
- 001 (uma) fritadeira elétrica, com capacidade mínima de 30 litros;
- 150 (cento e cinquenta) bandejas em inox, estampadas, tamanho 32 cm x 48 cm, com 06 (seis) divisões;
- 270 (duzentos e setenta) bandejas lisas, tamanho 475x327x23 mm em polipropileno;
- 330 (trezentos e trinta) pratos rasos, de louça, para a refeição (almoço);
- 330 (trezentos e trinta) pratos de louça, de sobremesa/salada;
- 330 (trezentos e trinta) xícaras ou canecas de louça de 200 ml;
- 330 (trezentos e trinta) jogos de talheres, compostos de faca e garfo, para a refeição (almoço);
- 330 (trezentos e trinta) unidades de jogos americanos;

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

- 01 (uma) fresqueira inox com duas cubas (220 w), capacidade total de, no mínimo, 32 litros, com pás, depósito em policarbonato cristal injetado;
- 01 (uma) fresqueira inox com duas cubas (220 w), capacidade total de, no mínimo, 15 litros, com pás, depósito em policarbonato cristal injetado;
- 03 (três) recipientes para misturar e servir bebidas quentes, hot-dispenser (220 w), com pá agitadora, com capacidade mínima de 04 litros cada um, com aquecimento em banho. maria, pingadeira destacável e torneira de grande vazão;
- 04 (quatro) rechaud com banho-maria de, no mínimo, 8 litros, em aço inox;
- 03 (três) lixeiras, com tampa basculante, quadrada e capacidade de 200 litros, em polipropileno;
- 02 (duas) lixeiras (no mínimo de 20 litros) de plástico para o lavabo;
- 01 (um) balde, removível, com capacidade de 25 litros, sistema de espremedor, estrutura em polietileno, tipo mop;
- 03 (três) máquinas de selar marmitex;
- computador, impressora, linha telefônica, máquina de cópias, cadeiras e armários para trabalho administrativo (em quantidade que atenda a demanda de trabalho);
- armários individuais para os funcionários nos vestiários (em quantidade que atenda a demanda de trabalho);
- 001 (um) relógio de controle de pontos dos funcionários.

**P) OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E CONTRATANTE:**

De acordo com a natureza do serviço e das instalações físicas atuais para o fornecimento, segue um resumo das responsabilidades das empresas em relação ao objeto contratado.

| RESPONSABILIDADE                    | CONTRATADA | DAE S/A |
|-------------------------------------|------------|---------|
| Ponto de telefone e internet        |            | X       |
| Custo de ligações e internet        | X          |         |
| Cópias xerox                        | X          |         |
| Água potável                        |            | X       |
| Gás GLP                             |            | X       |
| Custo do gás GLP                    | X          |         |
| Bebedouro (instalação e manutenção) |            | X       |

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

|  |   |   |
|--|---|---|
| Compra e reposição de papel toalha, sabonete líquido, álcool gel (para uso dos colaboradores da contratada e no lavabo para comensais) | X |   |
| Limpeza da caixa d'água  |   | X |
| Limpeza da caixa de gordura e ductos de exaustão   |   | X |
| Controle de pragas (desinsetização e desratização da área da cozinha e restaurante)  | X |   |
| Análise microbiológica (quando necessário)   | X |   |
| Análise da água (quando necessária)  |   | X |
| Compra de equipamentos necessários (fora do escopo do contrato)  |   | X |
| Compra de utensílios iniciais  | X |   |
| Reposição de equipamentos (de propriedade da CONTRATANTE)  |   | X |
| Reposição de utensílios e renovação a cada 2 (dois) anos   | X |   |
| Manutenção corretiva de equipamentos   | X |   |
| Remoção de resíduos internos até o local definido pela CONTRATANTE   | X |   |
| Remoção de resíduos externos   |   | X |
| Limpeza da área de produção (cozinha), restaurante, externa (recebimento)  | X |   |
| Limpeza estrutural: ventiladores, cortinas de ar, luminárias, ar condicionado, armadilhas luminosas                                    |   | X |
| Catraca eletrônica (para colaboradores da CONTRATADA)  |   | X |
| Relógio de controle de ponto dos funcionários da CONTRATADA  | X |   |

Q) O profissional especializado em Nutrição da CONTRATADA (item N) deverá elaborar e fornecer, até o dia 10 de cada mês, o cardápio do mês seguinte aos responsáveis pela Gerência de Recursos Humanos ou Seção de Administração de Benefícios da CONTRATANTE, para confirmação dos serviços contratados. Igual procedimento deverá ser adotado para o cardápio de dieta alimentar.

Mensalmente, deverá ser apresentada a composição nutricional de, no mínimo, quatro refeições completas, para cada tipo de cardápio, normal e light, para que a CONTRATANTE possa assegurar e

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

comprovar o cumprimento do que estabelece o artigo 5º da Portaria MTE nº 03, de 1º de março de 2002.

Q1) A CONTRATADA deverá realizar supervisão periódica por meio de um representante legal com conhecimento técnico, na unidade da CONTRATANTE, disponibilizando-o para comparecer mensalmente em reunião com a equipe de gestão contratual.

Q2) O profissional especializado em Nutrição da CONTRATADA (item N) será o responsável pela elaboração de cardápios e das composições nutricionais, bem como pelo acompanhamento, coordenação, supervisão dos serviços contratados e gerenciamento de pessoal e recursos da unidade.

R) As refeições, do tipo marmitex, almoço e jantar, lanches (merendas), bem como os desjejuns dos servidores lotados em outras unidades, deverão ser acondicionados e enviados em caixas plásticas térmicas, com revestimento em poliuretano injetado e fecho em aço inox, tipo hot-box com divisórias, com alças, devendo-se sempre preservar a qualidade, temperatura e a higiene das mesmas. A retirada e a entrega das refeições dos lanches e dos desjejuns no refeitório da Sede e a entrega nas Unidades Externas será feita por funcionário da CONTRATANTE.

S) O estoque de produtos e gêneros alimentícios perecíveis, permitido nas instalações da CONTRATADA, será para o consumo dos 5 (cinco) dias subsequentes.

T) As refeições poderão, se necessário, ser produzidas no próprio estabelecimento da CONTRATADA e transportadas para o refeitório da CONTRATANTE, em utensílios adequados que deverão ser especificados, até 05 (cinco) dias da assinatura do contrato, para que a CONTRATADA, nesse período, providencie a instalação de todos os equipamentos e materiais necessários para a produção das refeições na cozinha da CONTRATANTE. Após este período, elas deverão ser produzidas nas instalações da CONTRATANTE.

U) A CONTRATADA deverá oferecer perfeitas condições de limpeza e higiene no refeitório e na cozinha durante todo o período de preparo, fornecimento e distribuição das refeições, devendo ser mantido no refeitório funcionário treinado para a manutenção da limpeza nas mesas, piso, balcões e lixeiras com base no Manual de Boas Práticas, com a presença permanente do profissional especializado em Nutrição da CONTRATADA (item N).

U1) Haverá um intervalo de 15 minutos entre os horários de distribuição, no almoço da Sede, para reposição dos alimentos nos balcões térmicos e limpeza do salão, mesas, lixeiras e lavabo.

U2) A limpeza da cozinha e do refeitório, incluindo-se os azulejos, os pisos, as portas, os vitrôs e vidros, os ventiladores, o forro, a coifa (parte interna e externa) e todos os equipamentos neles existentes, bem como todos os materiais necessários para a sua realização, também correrão por conta única e exclusiva da CONTRATADA.

U3) A manutenção e abastecimento das saboneteiras e dos suportes para toalha descartável e álcool gel no lavado do restaurante utilizado pelos comensais devem ser feitos na assiduidade necessária, e são de responsabilidade da CONTRATADA.

V) Manutenções que envolvam a estrutura predial deverão ser comunicadas à CONTRATANTE com antecedência adequada para autorização e acompanhamento dos trabalhos; não é permitida

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

nenhuma modificação ou instalação sem a devida autorização e avaliação prévia do setor responsável na CONTRATANTE.

V1) A CONTRATADA deverá apresentar Manual de Boas Práticas, com os procedimentos operacionais padronizados (POP's), com instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas no recebimento de mercadorias, higienização, produção, armazenamento e transporte de alimentos, para conhecimento e aprovação da gestão contratual da CONTRATANTE.

V2) Todos os serviços de limpeza, conservação e manutenção na parte interna da cozinha e refeitório, bem como dos equipamentos e dos móveis, independente de pertencerem a CONTRATADA ou CONTRATANTE, ocorrerão por conta da CONTRATADA, e deverão ser acompanhados de Nota Fiscal de Serviço que será entregue (podendo ser cópia) à Gerência de Recursos Humanos e à Seção de Administração de Benefícios da CONTRATANTE.

V3) A CONTRATADA deverá seguir as orientações de manutenção e uso dos equipamentos fornecidos pela CONTRATANTE (item A deste Anexo), conforme orientações contidas nos respectivos manuais de cada um.

V4) A responsabilidade técnica deve atender às especificações do item 5 da Portaria 2353/03.

X) A CONTRATADA deverá efetuar controle, no máximo, trimestral, contratando serviços de dedetização (desinsetização e desratização) nas instalações internas da cozinha e do refeitório, com o fim de impedir o aparecimento de pragas nas áreas de alimentação e vestiário, devendo apresentar certificado ou comprovante de execução do serviço à Gerência de Recursos Humanos e Seção de Administração de Benefícios da CONTRATANTE.

Z) A CONTRATADA será a responsável pelo recolhimento, acondicionamento e destinação final do lixo e dos restos indigestos da cozinha/refeitório até a lixeira central da CONTRATANTE.

Z1) Sobre o descarte de resíduos sólidos:

1. Lixo:

a) deve estar disposto adequadamente em sacos resistentes e próprios para lixo domiciliar ou comercial de acordo com a NBR 9191/01.

b) deve estar em recipientes com tampas, constituídos de material de fácil higiene conforme Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

c) não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados, conforme Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013.

d) deve estar devidamente acondicionado, de modo que não represente riscos de contaminação, conforme Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013.

e) o lixo fora da cozinha deve ficar em local fechado, isento de moscas, roedores e outros animais.

• **DOCUMENTOS A SER ENTREGUES PELA CONTRATADA**

A contratada deverá enviar à **GST – Gerência de Segurança do Trabalho**, antes do início da prestação dos serviços, as cópias dos documentos relacionados abaixo:

- a) Apresentar, na ocasião da assinatura do contrato, a relação nominal dos empregados na execução dos serviços, acompanhada de cópia autenticada das fichas de registro de todos os funcionários que estarão à disposição para execução do contrato;
- b) Ficha de registro dos funcionários, com foto, data de admissão e função dos mesmos, atualizada;
- c) CTPS do funcionário, com foto, data de admissão e função do mesmo, atualizada;
- d) Relação de empregados (RE) e respectivas funções;
- e) Cópia de recibo de entrega de Uniforme e EPI/EPC, individual c/ assinatura do funcionário, inclusive recibo de que o funcionário recebeu treinamento quanto ao uso correto de EPI/EPC (Nome do funcionário, CA do produto, data da entrega, validade, data da devolução);
- f) Apresentar Ordens de Serviço e Análise Preliminar de Riscos, conforme preceitua a NR 01, de cada funcionário, bem como a comprovação de seu treinamento;
- g) PPRA, referente à atividade a ser desenvolvida pelos funcionários na contratada, conforme preceitua a NR 9;
- h) PCMSO, conforme preceitua a NR 7;
- i) ASO (atestado de saúde ocupacional) dos funcionários, válidos;
- j) Certificado de Treinamento para trabalho com máquinas e equipamentos – NR 12. Certificado é individual. Deve constar no PCMSO/ASO, o trabalho máquinas e equipamentos;
- k) Cópia do registro no conselho de classe (CRN) dos (as) nutricionistas e responsável técnico, bem como cópia de certidão de regularidade perante ao conselho;
- l) Cópia da certidão de registro no conselho de classe (CRN) da empresa, bem como cópia de certidão de regularidade perante ao conselho;
- m) PPP (Perfil Profissiográfico Previdenciário) – término do contrato – antes do último pagamento;
- n) Em caso de acidente do trabalho, a Contratante deverá receber, obrigatoriamente, cópia da CAT (Comunicação de Acidente do Trabalho), registrado no INSS, em até 48 (quarenta e oito) horas do ocorrido. Acidente do Trabalho entende-se, também, o de Trajeto/Percurso.

A documentação deverá ser entregue a Gerência de Segurança do Trabalho com antecedência mínima de 15 (quinze) dias do início da prestação de serviço, para conferência dos mesmos.

Documentação a ser entregue para o Gestor do Contrato, antes da primeira medição:

- a) Cartão de ponto do funcionário, devidamente assinado;
- b) Recibo de compra do vale transporte, bem como da sua entrega aos funcionários;
- c) Recibo de compra da cesta básica, bem como da sua entrega aos funcionários;
- d) Folha de pagamento do serviço (ou holerites);
- e) Rescisão Contratual, quando houver, e cópia do PPP (Perfil Profissiográfico Previdenciário). Para os casos de rescisão inferior a 01 ano, a empresa deverá enviar cópia do termo e o comprovante de depósito;

**Pregão Presencial nº 068/2019 – Processo 3924/2019 – Edital Retificado de 03/09/2019**

- f) Documentação de contratação de novos funcionários, conforme entregue antes do início da obra (se houver);
- g) Cópia GFIP/ SEFIP específica para serviço prestado a DAE S/A;
- h) Guia de Protocolo de conectividade Social;
- i) Certidão Negativa de Débito da Previdência Social.