Governo do Estado do Rio de Janeiro
Fundação para a Infância e Adolescência
Diretoria de Administração e Finanças

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETIVO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objetivo a contratação de serviço de fornecimento de refeições preparadas e servidas no local, para atender às necessidades dos acolhidos portadores de necessidades especiais do abrigo CICAPD Professor Almir Ribeiro Madeira em conformidade com a Lei n° 8.666/93, no art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, que institui normas para licitações e Contratos da Administração Pública e dá outras providências, e o Decreto Estadual n° 46.642/2019 (Regulamenta a fase preparatória das Contratações no âmbito do Estado do Rio de Janeiro).

2- JUSTIFICATIVA

2.1 A pretensa contratação visa garantir a elaboração e distribuição por empresa especilizada das 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia) para 30 (trinta) crianças e adolescentes que são portadores de necessidades especiais do abrigo CICAPD Professor Almir Ribeiro Madeira, totalizando 65.700 refeições ao ano.

2.2 Apesar de atualmente o abrigo CICAPD Professor Almir Madeira possuir somente 20 acolhidos, que iniciaram sua vivência no abrigo em tenra idade e permanecem até os dias atuais, são portadores de necessidades especiais e a eles é oferecida uma dieta balanceada devido a situação de saúde/doença dos mesmos. Na mesma esteira de preocupação temos que garantir uma margem de segurança já que possíveis encaminhamentos de crianças e adolescentes portadores de doenças graves através do Ministério Público, podem ocorrer e esta Fundação tem o dever de estar preparada para o acolhimento. Ademais esta Fundação não pode se eximir dos cuidados necessários ao bem-estar e à vivência dos acolhidos que ainda se encontram na responsabilidade do CICAPD Professor Almir Madeira, até ordem judicial de transferência, reiterando que todas as crianças/adolescentes que são acolhidas, são portadoras de doenças graves, tratadas com medicação controlada, o que requer cuidado redobrado também com sua alimentação.

2.3 Considerando que a descontinuidade no abastecimento de alimentação dentro do abrigo CICAPD Professor Almir Ribeiro Madeira, impossibilita os acolhidos de se alimentarem na unidade e também não poderão ser removidos, até que haja ordem judicial com esse fim, poderá causar prejuízos à saúde dos mesmos e eventual morte.

2.4 Justificamos, portanto, a necessidade de abertura de processo licitatório para contratação de serviço de fornecimento de refeições preparadas e servidas no abrigo.

2.5 Em consulta ao órgão gerenciador de aquisições, foi verificado que tal aquisição não se encontra previsto na PSL do Estado do Rio de Janeiro, motivo pelo qual, justifica-se a presente demanda.

3- DO OBJETO

3.1 O objeto do presente Termo de Referência é a contratação de serviço de fornecimento de refeições preparadas e servidas no local (Id- 73187), a referida prestação de Serviços de Nutrição destinadas aos acolhidos sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação para Infância e Adolescência – FIA contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, contínua, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

3.2 A contratação dos serviços a que se refere o presente Termo de Referência se enquadra na categoria de bens e serviços comuns, de que tratam a Lei nº 10.520/02, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encon- tradas no mercado, podendo, portanto, ser licitado ***por meio da modalidade Pregão Eletrônico, obedecendo o julgamento do menor preço global.***

3.3 O serviço realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Contratante, de forma que a alimentação seja preparada, porcionada e distribuída no abrigo, situado à Praça Enéas de Castro, s/n, Barreto - Niterói, devendo ser embasada nas Especificações Técnicas definidas neste capítulo.

3.4 Para operacionalização desses serviços deverão ser previstos:

a) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral necessários para a execução dos serviços (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, sacos de lixo entre outros), todos de primeira qualidade;

b) A disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária;

c) A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do Contratante à disposição da Contratada;

d) Elaboração de cardápio mensal completo;

e) Aquisição, armazenamento e controle (quantitativo e qualitativo) de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

f) Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;

g) Coleta de amostras da alimentação preparada;

h) Higienização e limpeza de equipamentos, utensílios de cozinha e os utilizados pelos acolhdos, bem como de todas as dependências utilizadas;

i) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados, que deverão ter local próprio com acondicionamento adequado. Eventuais despesas devidas à municipalidade em razão de coleta, transporte, tratamento e disposição final do lixo são de responsabilidade do Contratante;

j) Será lavrado um termo, no início e no término do contrato, que constará o arrolamento total dos equipamentos e utensílios e mobiliários com a descrição de seu estado de conservação e funcionamento com atestação de ambas as partes do serviço, apresentado em até 30 (trinta) dias após a implantação;

k) Os equipamentos em desuso quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados das instalações da cozinha, refeitório e estoque;

l) A Contratada deverá apresentar à Contratante, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos a contar da assinatura do contrato, uma listagem relacionando todos os equipamentos e materiais de propriedade da Contratada colocados à disposição do abrigo, com identificação de patrimônio.

4- PERÍODO DE EXECUÇÃO

4.1 O período estimado para a prestação do serviço é de até 12 (doze) meses, com previsão de prorrogação por períodos sucessivos, desde que haja vantajosidade, podendo o contrato ser rescindido, total ou parcialmente, a qualquer tempo, sem indenização e independentemente de aviso ou prazo, pela FIA.

4.2 A prestação do serviço não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4.3 Com relação ao reajuste de preços, observado o disposto no art. 40, XI, da Lei 8.666/93, fazendo remissão a Lei n° 10.192/01 e em conformidade com o Enunciado n° 14 da PGE, sugere-se a adoção do INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), calculado e divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, para a correção dos valores pactuados no contrato.

Por comando das normas comentadas, o reajuste será pleiteado com periodicidade não inferior a um ano, contados da data da apresentação da proposta pela contratada.

Assim, insta a necessidade de formalização de cláusula de reajustamento de preços, com o propósito de recompor o valor da proposta do contratado, em razão do impacto da inflação nos preços dos custos que a integra.

Celso Antônio Bandeira de Mello afirma que, pela cláusula de reajuste, o contratante particular e o Poder Público adotam no próprio contrato o pressuposto rebus sic stantibus quanto aos valores dos preços em função de alterações subsequentes.

A adoção do instituto INPC é adequada e necessária, pois homenageia a eficiência da solução primando pela sustentabilidade (equilíbrio) e durabilidade do pleito em harmonia com que praticado pelo Mercado Público e proporcional, considerando que a sugestão está alinhada à legislação e jurisprudência.

5- O PRESENTE ESTUDO FOI DESENVOLVIDO LEVANDO EM CONSIDERAÇÃO

5.1 As características e peculiaridades dos órgãos públicos;

5.2 As necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do acolhido, levando-se em conta sempre, a medicação e o estado de saúde de cada um;

5.3 Necessidades energéticas por faixa etária:

Idade	**Necessidades em Calorias Diárias**
Lactente - 6 a 11 meses	850
1 a 3 anos	1.300
4 a 6 anos	1.800
7 a 10 anos	2.000
11 a 14 anos	2.200 a 2.500
14 a 18 anos	2.200 a 3.000
19 a 24 anos	2.200 a 2.900
25 a 50 anos	2.200 a 2.900

6- INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS

6.1 A Alimentação está se configurando como cada vez mais relevante no que diz respeito aos impactos ambientais causados desde sua produção, passando pela distribuição e consumo, visto que há necessidade de utilização de recursos naturais.

6.2 Atualmente, a produção de refeições vem atuando de forma estratégica com o conceito de sustentabilidade, a fim de amenizar os impactos ambientais, principalmente na alimentação coletiva, englobando o planejamento de cardápio, armazenamento, o controle de resíduos (sobras e restos) e a recepção de alimentos, incentivando uma alimentação saudável e sustentável que respeite os aspectos econômicos, sociais, ambientais e os relativos à saúde.

6.3 Destacam-se neste termo as boas práticas ambientais, especialmente as exigidas com relação à redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos, com uma orientação direta para a adoção de procedimentos corretos como uso adequado da água, utilizando com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios.

6.4 Manter critérios especiais para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

6.5 Utilizar os saneantes domissanitários na operacionalização dos serviços de acordo com a necessidade, observando a sua aplicação e respeitando a regra de menor toxidade, garantindo que estejam livres de corantes e com redução drástica de hipoclorito de sódio.

6.6 Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixa concentração e baixo teor de fosfato.

6.7 Efetuar a manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e o mau funcionamento das instalações energizadas.

6.8 Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.

6.9 Objetivando a minimização de impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, entre outros.

7- DOS SERVIÇOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA EMPRESA

7.1- A prestação de serviços de Nutrição realizar-se-á, mediante:

a) A utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;

b) A preparação das refeições deverá ser realizada nas dependências da Unidade, de acordo com as legislações sanitárias vigentes;

c) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver

todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância.

d) A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do Contratante à disposição da Contratada.

e) As adaptações e adequações prediais, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações do Serviço de Nutrição do Contratante, mediante anuência prévia da vigilância sanitária;

f) A limpeza da caixa de gordura, com periodicidade e procedimentos, seguindo as normas estabelecidas pela ANVISA.

g) A limpeza da caixa d'água, com periodicidade e procedimentos, seguindo as normas estabelecidas pela ANVISA.

h) A operacionalização, a distribuição e o porcionamento das refeições deverão ser supervisionados pelo Responsável Técnico (RT) da Contratada, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;

i) Manual de Boas Práticas: O Manual de Boas Práticas deverá constar, entre outras informações, toda a tecnologia empregada na aquisição de matéria-prima, recebimento, armazenagem, descongelamento, dessalga, pré-preparo, preparo e distribuição/manutenção dos alimentos e preparações;

j) Procedimentos Operacionais Padronizados e Análise de perigos e pontos críticos de Controle (APPCC): Controlar os pontos críticos, na forma de procedimentos operacionais padronizados – POP disponibilizados aos funcionários envolvidos, a gerência da Contratada, a Contratante e aos órgãos de fiscalização dos serviços;

8- DOS CARDÁPIOS – REGRAS GERAIS

8.1 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados e de primeira qualidade, de forma a garantir a aceitabilidade pelos acolhidos.

8.2 O cardápio diário completo e recomendações definidos nas Especificações Técnicas contidas no presente capítulo deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento EXCLUSIVO aos acolhidos com alimentação normal e dietas especiais, se houver.

8.3 A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.

8.4 Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e serem planejados atendendo às leis fundamentais da Nutrição de Pedro Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

8.5 Quando houver dietas especiais, deve ser elaborado cardápio diário completo com adequação e substituição dos alimentos e/ou preparações alimentares, observando a especificidade de cada dieta mediante prescrição do Nutricionista.

8.6 Deverão constar dos cardápios os cálculos dos nutrientes e o valor energético total.

8.7 Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições nas datas comemorativas, tais como: Páscoa, Dia da Criança, Festa Junina, Natal, Ano-Novo.

8.8 Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Nutricionista da Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias.

8.9 Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com anuência do Contratante após análise das motivações formais, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

8.10 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte das crianças e adolescentes.

8.11 A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio

previamente aprovado pelo Contratante.

8.12 O cardápio semanal deverá estar fixado em local visível nas dependências da cozinha e almoxarifado e repassado à Contratante.

8.13 Deverá ser efetuada a análise bacterio-microbiológica da alimentação fornecida em casos de suspeita de toxinfecções alimentares; as amostras serão coletadas pela Contratante e enviadas para um laboratório especializado com ônus para Contratada.

8.14 Exemplo de cardápio:

Fundação para a Infância e Adolescência							
UNIDADE: PROF ALMIR RIBEIRO MADEIRA				NUTRICIONISTA: BRUNO RUSSO			
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ªfeira	6ª feira	sábado	domingo
Desjejum	Leite + pão c/ presunto e queijo	Leite + pão c/ Polenguinho	Leite + pão c/ ovo mexido	Leite + pão c/ manteiga	Leite + pão c/ ovo mexido	Leite + pão c/ requeijão	Leite + pão c/ mortadela
Colação	mamão picadinho	Biscoito maisena + leite	Biscoito cream cracker + refresco	Geleia de mocotó	Biscoito maisena + leite	Salada de frutas	Mamão picadinho
Almoço	carne assada desfiada c/ angú	Escondidinho de frango	Macarrão ao molho bolonhesa	Escondidinho de carne	Moqueca de peixe c/ pirão	Isca de carne acebolada+ abobrinha grelhada	Panqueca de frango descfiado c/ molho de tomate
Sobremesa	Geleia de mocotó	Fruta	gelatina c/ abacaxi picado	Fruta	Fruta	Geleia de mocotó	Gelatina c/ maçã picada
Lanche	Vitamina de banana + pão c/ requeijão	Bolo de baunilha c/ refresco	Vitamina de abacate + pão c/ manteiga	Cachorro quente + refresco	Pão c/ ovo mexido + refresco	Misto quente + refresco	Bolo de cenoura + leite
Jantar	Lascas de frango c/ abobrinha grelhada	Picadinho de carne c/ cenoura e batata	Frango assado c/ abobrinha grelhada	Panqueca de carne moída	Omelete c/ legumes cozidos no vapor	Peixe empanado c/ pirão	Coxa e sobrecoxa assadas c/ legumes
Sobremesa	Fruta	Fruta	Gelatina c/ acabaxi picado	Fruta	Fruta	Geleia de mocotó	Gelatina c/ maçã picada
Ceia	Biscoito cream cracker + refresco	Biscoito maisena + leite	Biscoito cream cracker + refresco	Biscoito maisena + leite	Mingau de aveia	Biscoito maisena+ leite	Biscoito cream cracker c/ leite
O almoço e o jantar de todos os dias deverão ter arroz e feijão							

8.15 Porcionamento:

Dieta de aproximadamente 2.572 kcal

18,2% PTN

60,1% CHO

21,1% LIP

Média de 21,3g de PTN por Kg, levando-se em conta a média de peso das crianças/adolescentes.

CAFÉ DA MANHÃ

1 copo de 240ml de leite (com sabor morango ou banana)

2 fatias de pão de forma (ou 50g de pão francês)

5g de margarina ou requeijão

1 ovo frito ou 30g de queijo (ou presunto ou peito de peru)

COLAÇÃO

6 biscoitos maizena ou cream cracker

ALMOÇO

120g de PTN (carne bovina, frango ou peixe) 200g de arroz

100g de feijão (preto, mulatinho, etc.) 50g de vegetal tipo B ou C

40g de vegetal tipo A Refresco

Sobremesa: 1 porção de frutas da época ou 50g de doce

LANCHE

1 copo de 240ml de leite (com sabor morango ou banana)

2 fatias de pão de forma (ou 50g de pão francês)

5g de margarina ou requeijão

JANTAR

120g de PTN (carne bovina, frango ou peixe) 200g de arroz

100g de feijão

50g de vegetal tipo B ou C 40g de vegetal tipo A

Refresco

Sobremesa: 1 porção de fruta da época

CEIA

Mingua de aveia (240ml d leite + 45g de aveia + 15g de açúcar)

8.16 Horários de distribuição das refeições:

Desjejum – 07:30h

Colação – 10:00h

Almoço – 11:30h

Lanche – 14:30h

Jantar – 17:30h

Ceia – 20:30h

8.17 O porcionamento das refeições deverá ser baseado em amostra previamente pesada, obedecendo às gramaturas estabelecidas. Os utensílios devem ser adequados e padronizadas para o perfeito porcionamento das preparações.

8.18 Preparar e fornecer azeite, vinagre, molhos especiais à base de limão, vinagretes, especiarias, ervas aromáticas, molho à base de tomate entre outros, para estimular a aceitabilidade das refeições, conforme aceitação da contratante sem custos adicionais. Os temperos solicitados deverão constar já nas refeições apresentadas, uma vez que o público alvo são acolhidos portadoes de doenças graves tratadas com medicação controlada.

8.19 Nas grandes refeições deverá ser servida fruta como sobremesa, no mínimo quatro vezes por semana no almoço e quatro vezes no jantar. A Contratada deverá utilizar os seguintes porcionamentos para as frutas:

Fruta	Porção
Abacaxi	100g
Banana Prata	100g
Caqui	150g

Goiaba	180g
Laranja	150g
Maçã	150g
Mamão	200g
Manga	150g
Melancia	200g
Melão	120g
Tangerina	150g
Pêra	150g

8.20 As frutas deverão ser servidas à francesa, devendo a Contratada prever os descartáveis necessários.

8.21 Em situações específicas, identificadas pelo Serviço de nutrição do abrigo, poderão ser servidos doces regionais, pudins, flans, mousses (à base de iogurtes) e gelatinas (à base de suco ou polpa de frutas) elaboradas na própria unidade, no porcionamento de 100g. A utilização desses doces sob a forma industrializada ficará sujeita a autorização do Nutricionista do abrigo. Os doces industrializados que porventura venham a ser autorizados deverão ser isentos de corantes e edulcorantes artificiais;

8.22 O Preparo do feijão deverá ser submetido à técnica dietética de remolho para reduzir teor de compostos que podem ter efeitos negativos sobre seu valor nutritivo, como inibidores de tripsina, fitatos, polifenóis (principalmente taninos) e oligossacarídeos não digeríveis, causadores de flatulência.

Carnes bovinas: o corte a ser utilizado estará relacionado ao tipo de preparação:

Bifes diversos: alcatra, chã de dentro, coxão mole; Assados: lagarto, patinho, alcatra, maminha;

Outras preparações, como carnes de panela ou ensopados ou patinho, chã de dentro, músculo, lagarto, coxão mole, coxão duro.

Carnes de aves sem pele:

Com osso, assados ou ensopados: coxa, sobrecoxa.

Sem osso, em preparações como (empadão, lasanha, escondidinho, fricassê).

Sem osso: filé de peito ou filé de sobrecoxa.

Peixes: somente em forma de filé sem pele e sem espinha assados, grelhados, fritos ou ensopados: pescada, cação, merluza, linguado, panga.

Carnes suínas: lombo, coxão duro, alcatra.

Gênero alimentício	**Frequência Mensal**	**Preparação**
Carne bovina, tipo alcatra, chã de dentro ou coxão mole	08x	Bifes, espetinhos, escalopinhos,à milanesa, estrogonofe.
Carne bovina, tipo lagarto, maminha.	08x	Assadas, em tiras, iscas, carnes ensopadas/panela
Carne bovina, tipo patinho	08x	Moída, almôndega, hambúrguer, picadinho, à milanesa, estrogonofe, sopas.

Carne bovina, tipo músculo.	06x	Ensopada/panela, Assada, picadinho, moida, cozido-desfiada.
Frango em peças, tipo coxa e sobrecoxa sem osso sem pele	10x	Grelhado, ensopado/panela, iscas, à milanesa
Peixe em filé, tipo pescada, cação, merluza, linguado sem pele e sem espinhas	12x	Assados, grelhados, fritos/panela.
Carne suína, tipo lombo	2x	Assado, espetinho, ensopado/panela.
Carne suína, tipo coxão duro, alcatra	1x	Assados, ensopados/panela.
Outros, tipo fígado	1x	Bife em tiras, iscas.

9- QUADRO DE PESSOAL

a) Manter o profissional Nutricionista como responsável técnico pelos serviços, providenciando ato contínuo e eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/1993 e na Resolução CFN nº 600/2018, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior.

b) A Contratada deverá manter obrigatoriamente um Nutricionista responsável técnico, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), inscrição averbada pelo CRN – 4ª Região.

c) Disponibilizar e manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em quantidades suficientes e necessárias para o cumprimento das obrigações assumidas.

d) Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes.

e) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus profissionais.

f) Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências do Contratante, orientando- os para manterem o devido relacionamento interpessoal.

g) Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde e maternidade), afastamentos etc. de pessoal das áreas técnica operacional e administrativa, mantendo completo o quadro de funcionários necessários à execução do presente contrato.

h) Afastar imediatamente das dependências da unidade qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição.

i) Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus profissionais, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante.

j) Apresentar ao Contratante, quando exigido, comprovantes de pagamento de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos profissionais que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante por força deste contrato.

k) Manter os profissionais dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual (EPIs) específicos para o desempenho das funções, sem ônus para os mesmos, tais como: aventais, jalecos, calças, blusas

(cor clara), calçados fechados, incluindo obrigatoriamente rede de malha fina para a proteção dos cabelos, assim como luvas descartáveis e máscaras de proteção facial.

l) Afixar no recinto do Contratante as escalas de serviço mensal de seus profissionais, especificando todas as funções com nome e respectivos horários.

m) Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, das escalas de serviços adotadas.

n) Apresentar, quando for solicitado, os comprovantes de pagamento de benefícios e encargos.

o) Manter seus funcionários identificados por meio de crachá, com foto recente.

p) PCMSO (Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional) - A Portaria no 24, de 29 de dezembro de 1994 (NR7), determina a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Esse controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, dimensional, de retorno ao trabalho e na mudança de função. O PCMSO fornecerá subsídios para garantir que os funcionários em situações patológicas sejam afastados ou designados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza. Conforme Portaria CVS no 18, de 09 de setembro de 2008. Deverá, também, ser realizado por uma empresa especializada, ficando a cargo da Contratada, e sua comprovação documental deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

q) PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais).

r) Carteira de Vacinação atualizada.

s) Listagem de funcionários com nome completo e função.

10- DO CONTROLE DE PRAGAS E VETORES URBANOS

10.1 Implantar, em todas as dependências do local em que será prestado o serviço, o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente e sempre que for solicitado pela Contratante.

10.2 O controle químico de vetores e pragas urbanas, através de serviços de dedetização, desinsetização e desratização são de responsabilidade da Contratada devendo ser apresentado periodicidade mensal.

11- DO RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS, QUE DEVERÃO SER OBSERVADAS PELA CONTRATADA:

a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

b) A integridade e a higiene da embalagem;

c) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

d) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT-Associação Brasileira de Normas Técnicas;

e) As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios;

f) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

g) A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade;

h) A Contratada deverá apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial do Contratante;

i) A Contratada deverá realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente. Sendo a Contratante a responsável pela fiscalização para certificação do atendimento da legislação.

j) Os produtos de origem animal deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e do Ministério da Saúde (MS) ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou em caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando as características organolépticas próprias de cada produto.

k) Para o recebimento de hortifrutigranjeiros, deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação e ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser realizada retirando-se as folhas velhas e os frutos verdes e deteriorados antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas;

l) Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas tipo“gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos;

m) O leite e os derivados deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e do Ministério da Saúde (MS) ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;

n) Quando do recebimento, deverão ser conferidos rigorosamente: o prazo de validade do leite e derivados, estes combinados com o prazo de planejamento de consumo; e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. Nelas deve constar informação nutricional exigida pela legislação vigente;

o) Os estocáveis devem se apresentar com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, apresentando informação nutricional exigida pela legislação vigente;

p) Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

12- DA HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

a) Apresentar ao Contratante, para pré-aprovação, Procedimento Operacional Padrão (POP) de higienização que obedeçam a legislação sanitária vigente, garantindo que os funcionários envolvidos estejam treinados para a correta execução dos mesmos;

b) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

c) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

d) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;

e) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas.

13- DA HIGIENE PESSOAL

a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa.

b) Fazer a barba diariamente.

c) Não aplicar maquiagem em excesso.

d) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte.

e) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos e máscara protetora facial.

f) Manter os calçados limpos.

g) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento e realizar remanejamento quando necessário.

h) Manter a higiene adequada das mãos.

i) Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de Acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.

j) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento.

k) Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.

l) A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela Contratada, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas, gorros e máscaras descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.

14- DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

a) A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da unidade, equipamentos, copas e refeitórios (Anexo A).

b) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante.

c) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água.

d) Realizar higienização nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias (Anexo A).

e) Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas do sistema de exaustão da cozinha (Anexo A).

f) A higienização geral do refeitório será de responsabilidade da Contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições.

g) Disponibilizar dispense com álcool em gel na entrada da cozinha.

15- DA HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

a) Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização;

b) Após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;

c) Utilizar pano de limpeza descartável como o do sistema “crosshatch” para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização;

d) Utilizar, para pisos e paredes, panos de algodão, que deverão ser higienizados após cada uso e sanitizados com solução de hipoclorito de sódio;

e) Os panos de chão da cozinha, esfregões usados na unidade devem ser higienizados em local apropriado (tanque específico) fora da cozinha;

f) Os pisos das áreas de serviço e do refeitório deverão ser mantidos sempre secos, sem acúmulo de umidade e gordura, independente da frequência de limpeza;

g) É de responsabilidade da Contratada o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário;

h) O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta segundo o Plano de Gerenciamento de Resíduos da Instituição, dos vários setores do Refeitório e da Cozinha;

i) É terminantemente proibida a liberação de resto de comida limpa ou contaminada para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações;

j) As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades.

16- DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

16.1 A empresa deverá atender aos requisitos técnicos mínimos, apresentando os seguintes documentos:

a) Apresentar atestado (s) de capacidade técnica fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, ou, contrato de prestação de serviço, em nome e favor da empresa, que comprove sua aptidão para o desempenho da atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com as especificações constantes neste Termo de Referência;

NOTA 1: O (s) atestado (s) deverá (ão) conter:

1.1 – Prazo contratual, datas de início e término.

1.2 - Local da prestação do serviço.

1.3 - Natureza da prestação do serviço.

1.4 - Quantidades de refeições fornecidas no prazo de vigência do contrato, bom como a média diária de refeições.

1.5 - A identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e cargo do signatário.

b) Apresentação descritiva dos cargos e qualificação mínima da equipe para execução dos serviços;

c) Cartão de CNPJ;

d) Alvará de localização emitido por órgão competente da Prefeitura Municipal do domicílio ou sede do licitante;

e) Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais. No caso de sociedade por ações, apresentar também documento de eleição de seus administradores. Registro Comercial em se tratando de empresa individual;

f) Prova de Regularidade com a Fazenda Nacional;

g) Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

h) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;

i) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal;

j) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

k) Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente;

l) Registro do responsável técnico da empresa na entidade profissional competente;

m) Carteira de vacinação dos funcionários;

n) Declaração de ciência do local de execução dos serviços, onde será declarado que a Contratada tem pleno conhecimento: do local em que se desenvolverá o serviço; dos acessos; e de todas as demais condições e eventuais dificuldades para execução dos serviços do objeto (Obrigatório);

n.1) Para o agendamento da visita técnica obrigatória, o interessado deverá encaminhar por e-mail para cai.almirmadeira@fia.rj.gov.br com a informação da data que pretende realizar a visita, o nome da empresa, dados do representante que acompanhará a visita (Nome/Registro no Conselho Regional de Nutricionista) que obrigatoriamente deverá ser Nutricionista, telefone de contato e e-mail, a visita técnica deverá ser realizada até cinco dias úteis que antecede a entrega das propostas.

17.OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

17.1 Constituem obrigações da Contratante:

17.1.1 Efetuar os pagamentos devidos à Contratada, nas condições estabelecidas no item 23.I deste Termo.

17.1.2 Fornecer à Contratada, documentos, informações e demais elementos que possuir e pertinentes à execução do presente contrato.

17.1.3 Exercer a fiscalização do contrato.

17.1.4 Designar servidor para realizar a fiscalização e o acompanhamento da execução do objeto, devendo esta fazer anotações de todas as ocorrências em relatório próprio, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

17.1.5 Comunicar Contratada, por escrito, imperfeições, falhas irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

17.1.6 Relacionar-se com a empresa contratada exclusivamente por meio de pessoas por ela indicada (preposto).

17.1.7 Autorizar a Contratada a realizar adaptações que se fizerem necessárias nas instalações e nas dependências do serviço de nutrição.

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

17.1.9 Proceder diariamente a degustação das refeições fornecidas, previamente à distribuição e porcionamento aos acolhidos.

17.1.10 Encaminhar, para a liberação de pagamentos, as faturas aprovadas pela prestação de serviços, com as duas atestações de funcionários FIA.

18- OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

18.1 A Contratada obrigar-se-á integralmente pelo serviço prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo das refeições nas dependências do Contratante destinadas para este fim, bem como pelo transporte interno, pela distribuição e pelo porcionamento das refeições aos acolhidos, devendo:

18.1.1 Efetuar, às suas expensas, adaptações que se façam necessárias nas dependências do serviço de nutrição do Contratante, mediante a prévia e expressa autorização;

18.1.2 Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

18.1.3 Responsabilizar-se pela manutenção predial, pelas instalações hidráulicas e elétricas, assim como pelos entupimentos causados nas redes coletoras de esgotos vinculados à prestação dos serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

18.1.4 Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços;

18.1.5 Os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes ao Contratante e disponibilizados à Contratada deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em condições de uso. Os que forem considerados impróprios pelo Nutricionista do Contratante deverão ser substituídos;

18.1.6 Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado, sendo os mesmos devolvidos ao final do contrato;

18.1.7 Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;

18.1.8 Efetuar IMEDIATAMENTE as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao Contratante que forem inutilizados por quebra ou extravio, a fim de evitar interrupção nos serviços.

18.1.9 As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante. Os equipamentos repostos em substituição dos equipamentos pertencentes ao Contratante por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato;

18.1.10 Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e do Contratante;

18.1.11 Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como o da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.

19- FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

19.1 Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

19.1.1 Disponibilizar toucas descartáveis e máscara facial para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessitem ingressar nas instalações de produção de refeições.

19.1.2 Realizar a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e recicláveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

19.1.3 Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando e aplicando as sanções por inadimplemento contratual.

19.1.4 Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos acolhidos, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

19.1.5 Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliação periódica, de acordo com cronograma constante no item 20 desse termo.

19.1.6 Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.

19.1.7 Fica entendido que a fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, livre acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, permitindo examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias para o consumo. Aplicando-se também a fiscalização das condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios que serão utilizados para a execução dos serviços.

20- AVALIAÇÃO DE QUALIDADE E ACEITE DO OBJETO

20.1 A Licitante provisoriamente detentora da proposta de menor preço global, onde deverá englobar todos os custos diretos e indiretos envolvidos na execução do objeto ora licitado, inclusive os relacionados ao frete, carga e descarga dos produtos.

20.2 A proposta que atende as condições e especificações técnicas de acordo com as descrições.

20.3 A metodologia proposta pelo Sistema de Avaliação de Desempenho consiste na ponderação individual de parâmetros dos quesitos de qualidade dos serviços prestados, por meio dos quais são aferidos os resultados obtidos na prestação dos serviços.

20.4 A avaliação de desempenho de que trata este documento deve ser processada com os seguintes fatores de pontuação:

a) Em conformidade (parâmetro atendido): 10 (dez) pontos;

b) Conformidade com ressalva (não atendimento do parâmetro, mas sem prejuízo para o todo): 5 (cinco) pontos;

c) Não conformidade (não atendimento do parâmetro com prejuízo para o todo): 0 (zero) pontos.

20.5 Para o monitoramento dos contratos firmados, devem ser avaliadas as seguintes variáveis gerenciais.

20.5.1 Quanto às refeições servidas, gêneros e produtos alimentícios, a avaliação da qualidade da refeição, cardápio, gêneros e produtos alimentícios, quais sejam:

a) Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto — qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários — atendimento aos demandados e fixação do cardápio em local visível);

b) Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;

c) Conformidade com os horários estabelecidos para fornecimento das refeições;

d) Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial —cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor —, com corretas condições das embalagens);

e) Qualidade das refeições servidas (propriedades organolépticas, apresentação, porcionamento e temperatura);

f) Quantidade das refeições servidas (em conformidade com a quantidade solicitada e atendimento ao per capita – Portaria Normativa nº 317/2018);

g) Higienização dos gêneros alimentícios através de procedimentos operacionais padronizados; condições higiênico- sanitárias adequadas no armazenamento, manipulação, preparação e distribuição dos alimentos;

h) Atendimento às dietas especiais sempre que solicitadas, em conformidade com a especificidade indicada pelo Nutricionista da Contratante;

20.6 Quanto aos materiais de consumo utilizados

a) Disponibilização e manutenção dos equipamentos necessários à prestação de serviços;

b) Manutenção preventiva e corretiva das dependências colocadas à disposição da Contratada e adaptações exigidas pela legislação sanitária;

c) Higienização dos equipamentos, dependências, instalações (incluindo caixa de gordura e sistema de exaustão) e utensílios através de procedimentos;

20.7 Quanto aos equipamentos, dependências e instalações, utensílios e materiais de consumo utilizados;

a) Disponibilização e manutenção dos equipamentos necessários à prestação de serviços;

b) Manutenção preventiva e corretiva das dependências colocadas à disposição da Contratada e adaptações exigidas pela legislação sanitária;

c) Higienização dos equipamentos, dependências, instalações (incluindo caixa de gordura e sistema de exaustão) e utensílios através de procedimentos operacionais padronizados;

d) Adequação dos utensílios e materiais de consumo como descartáveis materiais de higiene e limpeza com registro na ANVISA, entre outros (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).

20.8 Quanto à segurança alimentar:

a) Manual de Boas Práticas específico e adequado à execução dos serviços prestados;

b) Controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização dos serviços, preparo das refeições respeitando aos critérios de tempo e de temperatura, prevenção da ocorrência de contaminação cruzada;

c) Controle e monitoramento de temperatura dos alimentos e equipamentos;

d) Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (acondicionamento e identificação adequados, protegidos de contaminação e mantidos em temperatura correta), garantindo o sistema PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que sai) e os materiais de higiene e limpeza armazenados em local diferente dos alimentos;

e) Guarda de amostras de todas as refeições preparadas e análise laboratorial para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento, conforme determinação da legislação sanitária;

f) Realização de análise laboratorial da água e alimentação preparada com apresentação de laudo semestral das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas;

g) Controle integrado de vetores e pragas: procedimentos de prevenção, utilização de produtos regularizados na ANVISA por empresa licenciada e competente.

20.9 Quanto a pessoal, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho:

Avaliação quanto a pessoal disponibilizado pela Contratada, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, quais sejam:

a) Quadro de pessoal qualificado, com conduta e postura condizentes ao trabalho, em número suficiente e sob efetiva supervisão técnica de Nutricionista;

b) Manutenção da qualidade e uniformidade do padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

c) Equipe com uniformes adequados e em bom estado de conservação;

d) Equipe técnica habilitada para atender às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato;

e) Cumprimento às normas de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, desenvolvimento dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), realização dos exames médicos/laboratoriais, conforme legislação sanitária e disponibilização de equipamentos de proteção individuais adequados e suficientes para o desempenho das suas funções.

20.10 Quanto às condições socioambientais

20.10.1 Avaliação quanto ao atendimento aos critérios socioambientais, quais sejam:

a) Colaboração com as medidas de redução de consumo e uso racional da água e de energia elétrica;

b) Colaboração no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos e destinação adequada dos resíduos alimentares e do óleo residual. Após a apuração dos módulos acima apresentados, deve ser consolidado o total de pontos obtidos pela Contratada para embasar a Avaliação Mensal da Contratada,

conforme tabela a seguir:

Critérios Avaliados	Total de Pontos Obtido
Refeições servidas, gêneros e produtos alimentícios	
Equipamentos, dependências e instalações, utensílios e materiais de consumo	
Segurança alimentar	
Pessoal, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho	

Condições Socioambientais	
Total de Pontos da Contratada	
Data/assinatura do gestor do contrato:	Data/assinatura do responsável pela Contratada:

21– VALIDADE DA PROPOSTA

21.1 A proposta deverá ter validade de 60 (sessenta) dias, a contar da apresentação à FIA.

22- DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA

22.1 - A despesa com aquisição dos serviços deste processo licitatório, correrá a conta dos recursos orçamentários do Estado do Rio de Janeiro, a referida contratação se encontra no PAC do ano de 2022.

23- CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

23.1 A **CONTRATADA** deverá encaminhar as faturas para pagamento a Gerência de Nutrição, sito à Rua Voluntários da Pátria, nº 120 – Botafogo – Rio de Janeiro – Cep: 22270-010, os pagamentos ocorrerão de forma parcelada, por um período continuo de 12 (doze) meses, mediante apresentação da(s) Nota(s) Fiscal(ais) mensal, devidamente atestada por 2 (dois) servidores da Unidade CICAPD Professor Almir Madeira, com suas identificações ID,

23.2 O contratado deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica — NF-e, consoante o Protocolo ICMS 42, de 3 de julho de 2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS 85, de 9 de julho de 2010, e caso seu estabelecimento estiver localizado no Estado do Rio de Janeiro deverá observar a forma prescrita no § 1º, alíneas *a, b, c* e *d*, do art. 2º da Resolução SEFAZ nº971/2016.

23.3 Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, através de crédito em conta corrente do Banco BRADESCO S/A, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

23.4 No caso de a Contratada estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado BRADESCO S/A ou caso verificada pelo Contratante a impossibilidade da Contratada, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela Contratada.

23.5 Se quando da efetivação do pagamento os documentos comprobatórios de situação regular em relação ao INSS e ao FGTS, apresentados em atendimento as exigências de habilitação, estiverem com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação dos documentos que atestem a sua regularidade.

23.6 O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias consecutivos, após aprovação da fatura correspondente pela Contratante, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

23.7 Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo agente competente.

23.8 Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da Contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

23.9 Caberá à Contratada, ao pleitear o reajuste contratual, a demonstração da variação salarial de seus empregados sem prejuízo do necessário exame, pela Administração, da pertinência das informações prestadas.

23.10 A anuidade do reajuste será sempre contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste.

23.11 Os reajustes serão precedidos de requerimento da Contratada, acompanhado de demonstração analítica da alteração dos custos por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo, convenção ou dissídio coletivo que fundamenta o reajuste.

24- GARANTIA CONTRATUAL

24.1 Exigir-se-á do licitante vencedor, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado da data da assinatura do contrato, uma garantia a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º do art. 56 da Lei n.°8.666/93 da ordem de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, a ser restituída após sua execução de forma satisfatória.

25- PROCEDIMENTO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

25.1 A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por Comissão de Fiscalização de Contrato composta por 3 (três) membros do Contratante especialmente designados pela autoridade competente, conforme ato de nomeação.

25.2 Provisoriamente, após parecer circunstanciado, que deverá ser elaborado pela Comissão de Fiscalização do Contrato, após a entrega do produto.

25.3 Definitivamente, mediante verificação da qualidade e quantidade do produto, para observação e vistoria que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

26- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

26.1 O licitante que, convocado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sem prejuízo das demais comunicações legais, sujeito as seguintes sanções:

a) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, com a consequente suspensão de seu registro no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

b) multas previstas em edital e no contrato.

26.2 As condutas do contratado, verificadas pela Administração Pública Contratante, para fins deste item são assim consideradas:

a) Retardar a execução do objeto, qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento da licitação, que evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou que atrase a assinatura do contrato;

b) Não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pelo licitante, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;

c) Falhar na execução contratual, o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado;

d) Fraudar na execução contratual, a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública;

e) Comportar-se de modo inidôneo, a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, indução deliberada a erro no julgamento, prestação falsa de informações, apresentação de documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de seu teor original

26.3 Ocorrendo qualquer outra infração legal ou contratual, o contratado estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverão ser graduadas de acordo com a gravidade da infração:

a) advertência;

b) multa administrativa;

c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro;

d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

26.4 A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza, a gravidade da falta cometida, os danos causados à Administração Pública e as circunstâncias agravantes e atenuantes.

26.4.1 A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão contratante, devendo ser aplicada pelo Contratante.

26.4.2 Ressalvada a hipótese descrita no item 26.4, cabe ao Contratante aplicar as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório.

26.5 As sanções previstas na alínea a, 26.1 e nas alíneas *b* e *c*, do item 26.2 serão impostas pelo Ordenador de Despesas, na forma do parágrafo único, do art. 35 do Decreto Estadual n° 3.149/80.

26.5.1 As sanções previstas nas alíneas a,26.1 e na alínea *c* do item 26.2 serão impostas pelo Secretário do Estado ou pelo Ordenador de Despesas, devendo neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do Secretário de Estado, na forma do parágrafo único, do art. 35 do Decreto Estadual n° 3.149/80.

26.5.2 A aplicação da sanção prevista na alínea *d*, do item 26.2, é de competência exclusiva do Secretário de Estado da Pasta a que a Entidade se encontra vinculada.

26.6 As multas administrativas, previstas na alínea *b*, do item 26.1 e na alínea *b* do item 26.2:

a) Corresponderão ao valor de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;

b) Poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra;

c) Não tem caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;

d) Deverão ser graduadas conforme a gravidade da infração;

e) Nas reincidências específicas, deverão corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;

f) Deverão observar sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o artigo 87 do Decreto Estadual n.o 3.149/80.

26.7 A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea *c* do item 26.2:

a) Não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;

b) Sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido.

26.8 A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d do item 26.1, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a

26.8.1 Administração Pública pelos prejuízos causados.

26.8.2 A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

26.9 O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o Contratado à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo Contratante ou da aplicação das sanções administrativas.

26.10 Se o Valor das multas previstas na alínea *b* do item 26.1, na alínea *b* do item 25.2 e no item 26.9, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

26.11 A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

26.12 A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos e os dispositivos do edital e/ou do contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

26.12.1 Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

26.12.2 A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

26.12.2.1 A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas do item 26.1 e nas alíneas *a, b* e *c* do item 26.2, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea do item 26.2.

26.12.3 Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

26.13 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo estipulado, sem que haja justo motivo para tal, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e determinará a aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, cabendo, ainda, a aplicação das demais sanções administrativas, de acordo com as peculiaridades do caso concreto.

26.14 As penalidades previstas nos itens 26.1.e 26.2 também poderão ser aplicadas aos licitantes e ao adjudicatário.

26.14.1 Os licitantes, adjudicatários e contratados ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, enquanto perdurarem os efeitos das sanções de:

a) Suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei n° 8.666/93);

b) Impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei n° 10.520/02);

26.15 As penalidades serão registradas pelo Contratante no Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA.

26.15.1 Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para a Órgão Central de

logística (SUBLOG/SECCG), o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das penalidades citadas nas alíneas *a* do caput e nas alíneas *a* do item 26.1 e nas alíneas *c* e *d* do item 26.2, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

26.15.2 Aplicação das sanções mencionadas no subitem 26.15.1 deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas — CEIS.

27- DA PROPOSTA DE PREÇOS

27.1 Na elaboração de sua Proposta a licitante deverá levar em consideração as especificações constantes da mesma, não sendo admitidas, posteriormente, quaisquer alegações de desconhecimento das diretrizes aqui estabelecidas;

27.2 Deverá ser desclassificada a proposta que:

a) Não atender as disposições deste Termo de Referência;

b) Apresentar preço unitário, em valores superiores aos estimados pela Administração na licitação.

28 - DA SUBCONTRATAÇÃO

Os serviços constantes deste Termo de Referência, não poderá ser sublocados, devendo ser executados por pessoal próprio da CONTRATADA, que deverá ser a única responsável por sua boa execução, sendo de responsabilidade direta da CONTRATADA a perfeição do adimplemento.

29 - DA MINUTA DE CONTRATO

29.1 - Da minuta de contrato deverá constar a íntegra das regras aqui estabelecidas para o fornecimento de refeições preparadas e servidas no local.

30- ANEXOS

30.1 - Segue anexo, Cronograma de limpeza (Anexo A), Planilha de custos e Formação de Preços (Anexo B), que fazem parte deste Termo de Referência.

Elaborado por:

Ana Lúcia Lopes dos Santos
Coordenadora
Seção de Preparo de Licitações
ID Funcional: 5132758-9

Responsáveis:

Mauro Luís Monteiro
Diretor do CICAPAD – Almir R. Madeira
ID Funcional: 5128632-7

Bruno Russo Berté Bunte
Nutricionista do CICAPAD – Almir R. Madeira
ID Funcional: 5116812-0

Aprovado por:

Cynthia Cristina Fiffe
Diretora da DIRAF
ID Funcional: 5115872-8

Rio de Janeiro, 18 outubro de 2022

Documento assinado eletronicamente por **Ana Lucia Lopes dos Santos**, **Coordenadora**, em 18/10/2022, às 16:30, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 21º e 22º do Decreto nº 46.730, de 9 de agosto de 2019.

Documento assinado eletronicamente por **Cynthia Cristina Fiffe**, **Diretora de Administração e Finanças**, em 18/10/2022, às 16:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 21º e 22º do Decreto nº 46.730, de 9 de agosto de 2019.

Documento assinado eletronicamente por **Mauro Luis Monteiro**, **Diretor de Unidade**, em 18/10/2022, às 16:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 21º e 22º do Decreto nº 46.730, de 9 de agosto de 2019.

Documento assinado eletronicamente por **Bruno Russo Berté Bunte**, **Diretor de Unidade**, em 20/10/2022, às 12:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 21º e 22º do Decreto nº 46.730, de 9 de agosto de 2019.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.fazenda.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **41294939** e o código CRC **26A0CFC0**.

Rua Voluntários da Pátria 120, - Bairro Botafogo, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22270000
Telefone: 2123348069 - http://www.fia.rj.gov.br/

ANEXO A - LIMPEZA DAS ÁREAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Diária	Após Utilização	Semanal	Mensal	Semestral
Pisos, rodapés e ralos, pias, bancadas, fogão, maçanetas, cadeiras e mesas, caixas plásticas e recipiente de lixo.	Equipamentos (liquidificador, batedeira, picador de legumes) e utensílios (panelas, facas, pratos, talheres, cumbucas e tábua de corte).	Paredes, janelas, portas, armários e geladeiras.	Luminárias, interruptores, tomadas, telas, freezer e forno.	Limpeza da caixa de gordura.

Periodicidade	Semestral
Limpeza da caixa d'água	Os reservatórios de água da Unidade devem ser higienizados em intervalos constantes. Para higienizações realizadas por profissionais terceirizados, o responsável deve emitir um Certificado de Realização da Higienização que identifica: nome da empresa responsável (quando aplicável), a data de realização, a localização do reservatório e a assinatura do responsável pela higienização (JUCENE, 2008).
Troca dos filtros	Os filtros devem ser trocados juntamente com a limpeza da caixa d'água, por empresa especializada.
Desratização	A desratização deve ser feita por empresa especializada. Ao contratar a empresa, verificar os produtos utilizados e se são cadastrados no órgão competente. A empresa deve emitir um Certificado de Garantia contendo os dados da empresa, o nome da unidade, tipo de serviço executado, a validade do serviço e a assinatura do responsável.

ANEXO B – PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

1 – MÃO DE OBRA				
FUNÇÃO	QUANT.	SALÁRIO PROPOSTO	ENCARGOS (TOTAL DO ITEM II)	TOTAL MENSAL (COM ENCARGOS)
				R$
				R$
				R$
				R$
				R$
				R$
				R$
				R$
			TOTAL ITEM 1	**R$**

2 - PLANILHA DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	
Grupo A - Encargos Sociais incidentes sobre a Remuneração	
DESCRIÇÃO	%
INSS (Lei no 8212/91, art. 22, inc. 1)	
SESI ou SESC (Lei no 8036/90, art. 3 0)	
SENAI ou SENAC (Decreto no 2381/86)	
INCRA (Lei no. 787/89 e Decreto Lei no 1146/70)	
Salário Educação (Decreto 87043/82, art.3 0, inc.l)	
FGTS (Lei 8030/90, art.15 e art.7, inc.111-CF)	
Seguro Acidente de Trabalho / INSS	
SEBRAE (Lei no 8029/90, art. 8 0 e Lei no 8154/90)	
Contribuição Social (LC no 110/01, art. 2)	
TOTAL GRUPO A:	%
Grupo B - Custo de Reposição do Profissional Ausente	
DESCRIÇÃO	%
Férias	
Auxílio Doença	
Licença Maternidade / Paternidade	
Faltas Legais	
Acidente de Trabalho	

13º Salário	
TOTAL GRUPO B:	%
Grupo C - Provisão para Rescisão	
DESCRIÇÃO	%
Aviso Prévio Indenizado/Trabalhado	
Indenização Adicional	
Indenização (Rescisões sem Justa Causa)	
TOTAL GRUPO C:	%
Grupo D - Incidências Cumulativas	
DESCRIÇÃO	%
Incidência dos Encargos do Grupo A sobre itens do Grupo B	
TOTAL GRUPO D:	%
TOTAL ITEM 2 (GRUPOS A+B+C+D)	**R$**

3 – INSUMOS DA MÃO DE OBRA					
DESCRIÇÃO	QUANT.	VEZES POR MÊS	VALOR UNITÁRIO	N° FUNCIONÁRIOS	VALOR MENSAL
Vale Transporte					R$
Alimentação					R$
Uniformes					R$
TOTAL ITEM 3					**R$**

4 – MATÉRIAS PRIMAS ALIMENTARES	
Grupo A – Gêneros Alimentícios Cotidianos (para atender a 30 assistidos)	
REFEIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	R$
Colação	R$
Almoço	R$
Lanche	R$
Jantar	R$
Ceia	R$
TOTAL GRUPO A:	R$

Grupo B – Gêneros Alimentícios Datas Comemorativas (para atender a 30 assistidos)						
DATA COMEMORATIVA	DESJEJUM VALOR UNITÁRIO	COLAÇÃO VALOR UNITÁRIO	ALMOÇO VALOR UNITÁRIO	LANCHE VALOR UNITÁRIO	JANTAR VALOR UNITÁRIO	CEIA VALOR UNITÁRIO
Páscoa	R$	R$	R$	R$	R$	R$
Festa Junina	R$	R$	R$	R$	R$	R$
Dia da criança	R$	R$	R$	R$	R$	R$
Natal	R$	R$	R$	R$	R$	R$
Ano novo	R$	R$	R$	R$	R$	R$
TOTAL GRUPO B:						R$
TOTAL ITEM 4 (GRUPOS A + B)						**R$**

5 – MATÉRIAS PRIMAS NÃO ALIMENTARES		
DESCRIÇÃO	QUANT. TOTAL	VALOR TOTAL
Recicláveis para uso individual		R$
Recicláveis para preparo de refeições		R$
TOTAL ITEM 5		**R$**

6 – DESPESAS DIVERSAS		
DESCRIÇÃO	QUANT. TOTAL	VALOR MENSAL
Produtos para higienização e limpeza		R$
Despesa com controle integrado de pragas		R$
Análise microbiológica dos alimentos preparados		R$
Análise de potabilidade da água		R$
Limpeza da caixa d'água		R$
Limpeza da caixa de gordura		R$
Equipamentos		R$
Utensílios		R$
TOTAL ITEM 6		**R$**

7 – CUSTOS INDIRETOS TRIBUTO E LUCRO		
DESCRIÇÃO	%	VALOR MENSAL
Administração		R$

Lucro		R$
PIS		R$
COFINS		R$
ISS		R$
Outros (especificar)		R$
TOTAL ITEM 7		**R$**

VALOR TOTAL ANUAL: R$

GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO SECRETARIA DE ESTADO DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E DIREITOS HUMANOS **FUNDAÇÃO PARA INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA**	Licitação por Pregão Eletrônico N.º 11/2022 A Realizar-se em: às:
FORMULÁRIO DE PROPOSTA DETALHE	Requisição n.º de:
ANEXO - II	Processo n.º SEI-310005/000092/2022
A Firma ao lado mencionada propõe fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente as condições estipuladas constante do EDITAL nº 11/2022	CARIMBO DA EMPRESA

					Preço c/ ICMS (R$)			**Preço S/ ICMS (R$)**	
ITEM	ID	ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS	UNID	QTDD TOTAL	**Marca oferecida**	**Unit**	**Total**	**Unit**	**Total**
1	**73187**	SERVIÇO DE PREPARO DE ALIMENTAÇÃO, DESCRIÇÃO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES.	Anual	1					

DADOS BANCÁRIOS / LICITANTE:

BANCO Bradesco (Numero) : Agencia: (Nome/Número): Conta Corrente nº :

Telefone/Licitante: E-mail/Licitante: Contato/Licitante

OBSERVAÇÕES	
1ª - A PROPOSTA DETALHE deverá:	
- Ser preenchida integralmente por processo mecânico ou eletrônico, sem emendas e rasuras; - Conter os preços em algarismos e por extenso, por unidade, já incluídas as despesas de frete, impostos federais ou estaduais e descontos especiais; Ser datada e assinada pelo gerente ou procurador.	Prazo de execução: conforme especificado no Termo de Referência, Anexo 1. Prazo de vigência do Contrato: 12 (doze) meses, contados a partir da data de publicação do extrato deste instrumento no D.O , conforme Termo de Referência (anexo 1). Validade da Proposta:60 dias úteis (preços válidos por sessenta dias) Local da Prestação de Serviço: Prestação de Serviço será realizado de acordo com o Termo de Referencia, anexo1 do presente Edital.
2.ª - O proponente se obrigará, mediante devolução da PROPOSTA DETALHE a cumprir os termos nela contidos.	Declaramos inteira submissão ao presente termo e legislação vigente.
3.ª - As duas primeiras vias da PROPOSTA DETALHE deverão ser devolvidas a este órgão até a hora e data marcadas em envelope fechado com indicação do nº do pregão	Em , / /2022
4.ª - A licitação mediante PROPOSTA-DETALHE poderá ser anulada no todo ou em parte, de conformidade com a legislação vigente.	Firma Proponente – assinatura responsável

Governo do Estado do Rio de Janeiro

Fundação para a Infância e Adolescência

Diretoria de Administração e Finanças

ANEXO III – PLANILHA ESTIMATIVA

ITEM	ID	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDD	VALOR TOTAL
1	73187	SERVIÇO DE PREPARO DE ALIMENTAÇÃO, DESCRIÇÃO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES.	ANUAL	1	R$ 1.466.828,40

GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E DIREITOS HUMANOS
FUNDAÇÃO PARA A INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA – FIA/RJ

ANEXO IV

Contrato nº ___/___

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS E SERVIDAS NO LOCAL QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO PARA A INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA E A EMPRESA _____ _.

A FUNDAÇÃO PARA A INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA, Fundação de direto público, doravante denominado **CONTRATANTE**, representado neste ato pela **FERNANDA LESSA FLORES RODRIGUES**, Presidente, DETRAN/RJ, Nº 23.727.995-5, e a empresa_____ _____situada na Rua_____,Bairro_____, Cidade_____e inscrita no CNPJ/MF sob o nº_____, daqui por diante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por _____, cédula de identidade nº_____, órgão de expedição_____, domiciliada na Rua_____,Cidade_____ _____, resolvem celebrar o presente CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO de fornecimento de refeições preparadas e servidas no local, com fundamento no processo administrativo nº SEI-310005/000092/2022, que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 e alterações, pela Lei Estadual nº 287, de 04 de dezembro de 1.979 e Decretos nºs 3.149, de 28 de abril de 1980, e 42.301, de 12 de fevereiro de 2010, do instrumento convocatório, aplicando-se a este contrato suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

<u>CLÁUSULA PRIMEIRA</u>: DO OBJETO E DO REGIME DE EXECUÇÃO

O presente CONTRATO tem por objeto a prestação de serviço de fornecimento de refeições preparadas e servidas no local, na forma do Termo de Referência e do instrumento convocatório.

PARÁGRAFO ÚNICO: O objeto será executado segundo o regime de execução por empreitada por menor preço global.

<u>CLÁUSULA SEGUNDA:</u> DO PRAZO

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data constante no Memorando de Início dos Serviços a ser expedido pela Gerência de Suprimento da FIA/RJ, desde que posterior à data de publicação do extrato do instrumento contratual no DOERJ, valendo a data de publicação do extrato como termo inicial de vigência, caso posterior à data convencionada nesta cláusula.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no art. 57, II, da Lei nº 8.666/93, desde que a proposta da **CONTRATADA** seja mais vantajosa para o **CONTRATANTE**.

<u>CLÁUSULA TERCEIRA:</u> DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

a) Efetuar os pagamentos devidos à Contratada, nas condições estabelecidas no Termo de Referência e neste contrato.
b)Fornecer à Contratada, documentos, informações e demais elementos que possuir e pertinentes à execução do presente contrato.
c)Exercer a fiscalização do contrato.
d)Designar servidor para realizar a fiscalização e o acompanhamento da execução do objeto, devendo esta fazer anotações de todas as ocorrências em relatório próprio, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

e)Comunicar à Contratada, por escrito, imperfeições, falhas irregularidades verificadas noobjeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

f)Relacionar-se com a empresa contratada exclusivamente por meio de pessoas por ela indicada (preposto).

g)Autorizar a Contratada a realizar adaptações que se fizerem necessárias nas instalações e nas dependências do serviço de nutrição.

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

i)Proceder diariamente a degustação das refeições fornecidas, previamente à distribuição e porcionamento aos acolhidos.

j)Encaminhar, para a liberação de pagamentos, as faturas aprovadas pela prestação de serviços, com as duas atestações de funcionários FIA.

CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

a) conduzir os serviços de acordo com as normas do serviço e as especificações técnicas e, ainda, com estrita observância do instrumento convocatório, do Termo de Referência, da Proposta de Preços e da legislação vigente;

b) prestar o serviço no endereço constante da Proposta Detalhe;

c) prover os serviços ora contratados, com pessoal adequado e capacitado em todos os níveis de trabalho;

d) iniciar e concluir os serviços nos prazos estipulados;

e) comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;

f) responder pelos serviços que executar, na forma do ato convocatório e da legislação aplicável;

g) reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens ou prestações objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do emprego ou fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;

h) observado o disposto no artigo 68 da Lei nº 8.666/93, designar e manter preposto, no local do serviço, que deverá se reportar diretamente ao Fiscal do contrato, para

acompanhar e se responsabilizar pela execução dos serviços, inclusive pela regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica disponibilizada para os serviços;

i) elaborar relatório mensal sobre a prestação dos serviços, dirigido ao fiscal do contrato, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;

j) manter em estoque um mínimo de materiais, peças e componentes de reposição regular e necessários à execução do objeto do contrato;

l) manter, durante toda a duração deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas para participação na licitação;

m) cumprir todas as obrigações e encargos sociais trabalhistas e demonstrar o seu adimplemento, na forma da cláusula oitava (DA RESPONSABILIDADE);

n) indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à **CONTRATANTE**, aos usuários ou terceiros.

o) observar o cumprimento do quantitativo de pessoas com deficiência, estipulado pelo art. 93, da Lei Federal nº 8.213/91;

p) na forma da Lei Estatual nº 7.258, de 2016, a empresa com 100 (cem) ou mais empregados alocados a este contrato está obrigada a preencher de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) dos seus postos de trabalho com beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência, habilitadas, na seguinte proporção:

I - até 200 empregados.....2%;

II - de 201 a 500..... 3%;

III - de 501 a 1.000. .....4%;

IV - de 1.001 em diante .....5%.

q) Manter programa de integridade nos termos da disciplina conferida pela Lei Estadual n.º 7.753/2017 e eventuais modificações e regulamentos subsequentes, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública.

<u>CLÁUSULA QUINTA:</u> DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a execução do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício de 2022, assim classificados:

Natureza das Despesas: **3390**
Fonte de Recurso: **122**
Programa de Trabalho: **49650.08.243.0449.2163**
Nota de Empenho:

PARÁGRAFO ÚNICO – As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

CLÁUSULA SEXTA: VALOR DO CONTRATO

Dá-se a este contrato o valor total de R$ _____(_____).

CLÁUSULA SÉTIMA: DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, do cronograma de execução e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por comissão de fiscalização de contrato composta por 3 (três) membros da **CONTRATANTE**, especialmente designados pela Autoridade Competente, conforme ato de nomeação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O objeto do contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem as do pagamento, na seguinte forma:

a) provisoriamente após parecer circunstanciado, que deverá ser elaborado (pelo(a) REPRESENTANTE ou COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO mencionado(a)) no parágrafo primeiro, no prazo de_(_) horas após a entrega do bem/produto;

b) definitivamente mediante parecer circunstanciado da comissão a que se refere o parágrafo primeiro, após decorrido o prazo de ..... (.) dias, para observação e vistoria, que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A comissão a que se refere o parágrafo primeiro, sob pena de responsabilidade administrativa, anotará em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 10 (dez) dias, para ratificação.

PARÁGRAFO QUARTO – A **CONTRATADA** declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

PARÁGRAFO QUINTO – A instituição e a atuação da fiscalização do serviço objeto do contrato não exclui ou atenua a responsabilidade da **CONTRATADA**, nem a exime de manter fiscalização própria.

PARÁGRAFO SEXTO – Na forma da Lei Estatual nº 7.258, de 2016, se procederá à fiscalização do regime de cotas de que trata a alínea p, da cláusula quarta, realizando a verificação no local do cumprimento da obrigação assumida no contrato.

CLÁUSULA OITAVA: DA RESPONSABILIDADE

A CONTRATADA é responsável por danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A CONTRATADA é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o CONTRATANTE, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A CONTRATADA será obrigada a apresentar, mensalmente, em relação aos empregados vinculados ao contrato, prova de que:

a) está pagando as verbas salariais, incluídas as horas extras devidas e outras verbas que, em razão da percepção com habitualidade, devam integrar os salários; ou a repartição das cotas ou retiradas, em se tratando de cooperativas, até o quinto dia útil de cada mês seguinte ao vencimento ou na forma estabelecida no Estatuto, no último caso;
b) está em dia com o vale-transporte e o auxílio-alimentação;
c) anotou as Carteiras de Trabalho e Previdência Social; e
d) encontra-se em dia com os recolhimentos dos tributos, contribuições e encargos.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A CONTRATADA será obrigada a reapresentar a Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a a d, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991, da comprovação de regularidade fiscal em relação aos tributos incidentes sobre a atividade objeto deste contrato e do Certificado de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), assim como a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), sempre que expirados os respectivos prazos de validade.

PARÁGRAFO QUARTO – A ausência da apresentação dos documentos mencionados nos PARÁGRAFOS SEGUNDO e TERCEIRO ensejará a imediata expedição de notificação à CONTRATADA, assinalando o prazo de 10 (dez) dias para a cabal demonstração do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias e para a apresentação de defesa, no mesmo prazo, para eventual aplicação da penalidade de

advertência, na hipótese de descumprimento total ou parcial destas obrigações no prazo assinalado.

PARÁGRAFO QUINTO – Permanecendo a inadimplência total ou parcial o contrato será rescindido.

PARÁGRAFO SEXTO – No caso do parágrafo quinto, será expedida notificação à CONTRATADA para apresentar prévia defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, para dar início ao procedimento de rescisão contratual e de aplicação da penalidade de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de 1 (um) ano.

<u>CLÁUSULA NONA:</u> CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O **CONTRATANTE** deverá pagar à **CONTRATADA** o valor total de R$ _____ (_____), em ____ (____) parcelas, no valor de R$_____ (_____), cada uma delas, sendo efetuadas mensal, sucessiva e diretamente na conta corrente nº_____, agência_____, de titularidade da **CONTRATADA**, junto à instituição financeira contratada pelo Estado.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O pagamento somente será autorizado após a declaração de recebimento da execução do objeto, mediante atestação, na forma do art. 90, § 3º, da Lei nº 287/79.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A CONTRATADA deverá encaminhar a fatura para pagamento à Gerência de Suprimentos, sito à Rua Voluntários da Pátria, nº 120 – Botafogo – Rio de Janeiro – Cep: 22270-000, acompanhada de comprovante de recolhimento mensal do FGTS e INSS, bem como comprovante de atendimento aos encargos previstos no parágrafo segundo da cláusula oitava, todos relativos à mão de obra empregada no contrato.

PARÁGRAFO QUARTO – Satisfeitas as obrigações previstas nos parágrafos segundo e terceiro, o prazo para pagamento será realizado no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

PARÁGRAFO QUINTO – Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestado pelo (s) agente (s) competente (s).

PARÁGRAFO SEXTO – Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da **CONTRATADA**, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

PARÁGRAFO SÉTIMO – Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à **CONTRATADA**, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo INPC e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die.*

PARÁGRAFO OITAVO – Tratando-se de mão de obra alocada exclusivamente no contrato, decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data do orçamento a que essa proposta se referir, assim entendido o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta de licitação, poderá a CONTRATADA fazer jus ao reajuste do valor contratual referente aos custos decorrentes de mão de obra, se estes estiverem vinculados às datas-bases dos referidos instrumentos, aplicando-se o índice que tiver sido homologado, quando for o caso, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

PARÁGRAFO NONO - A anualidade dos reajustes será sempre contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste.

PARÁGRAFO DÉCIMO - Os reajustes serão precedidos de requerimento da CONTRATADA, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo, convenção ou dissídio coletivo que fundamenta o reajuste.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO – É vedada a inclusão, por ocasião do reajuste, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quanto se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo, convenção coletiva ou dissídio.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO – Na ausência de lei federal, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, o reajuste contratual poderá derivar de lei estadual que fixe novo piso salarial para a categoria, nos moldes da Lei Complementar nº 103/2000.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO - O preço dos demais insumos poderá ser reajustado após 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta, de acordo com o INPC, que deverá retratar a variação efetiva dos insumos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO - As partes convencionam que o prazo decadencial para o Contratado solicitar o pagamento do reajuste contratual, que deverá ser protocolizado na Unidade Protocoladora do órgão contratante, é de 60 (sessenta) dias, contados da publicação do índice ajustado contratualmente, sob pena de decair o seu respectivo direito de crédito, nos termos do art. 211, do Código Civil.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO - O contratado deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, consoante o Protocolo ICMS nº 42/2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS nº 85/2010, e caso seu estabelecimento esteja localizado no

Estado do Rio de Janeiro, deverá observar a forma prescrita nas alíneas *a, b, c, d* e *e,* do §1º, do art. 2º, da Resolução SEFAZ nº 971/2016.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO - Na forma da Lei Estatual nº 7.258, de 2016, caso a contratada não esteja aplicando o regime de cotas de que trata a alínea p, da cláusula quarta, suspender-se-á o pagamento devido, até que seja sanada a irregularidade apontada pelo órgão de fiscalização do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA: DA GARANTIA

A **CONTRATADA** deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado da data da assinatura deste instrumento, comprovante de prestação de garantia da ordem de 5 % (cinco por cento) do valor do contrato, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei n.º 8.666/93, a ser restituída após sua execução satisfatória. A garantia deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:

a) prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;

b) multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada;

c) prejuízos diretos causados à **CONTRATANTE** decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

d) obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 30 (trinta) dias, para que seja mantido o percentual de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 30 (trinta) dias, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

PARÁGRAFO QUARTO – O levantamento da garantia contratual por parte da CONTRATADA, respeitadas as disposições legais, dependerá de requerimento da interessada, acompanhado do documento de recibo correspondente.

PARÁGRAFO QUINTO – Para a liberação da garantia, deverá ser demonstrado o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas relativas à mão de obra empregada no contrato.

PARÁGRAFO SEXTO – O CONTRATANTE poderá reter a garantia prestada, pelo prazo de até 03 (três) meses após o encerramento da vigência do contrato, liberando-a mediante a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento das verbas rescisórias devidas aos empregados vinculados ao contrato ou do reaproveitamento dos empregados em outra atividade da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, desde que por força de circunstância superveniente, nas hipóteses previstas no artigo 65, da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido por ato unilateral do **CONTRATANTE**, pela inexecução total ou parcial do disposto na cláusula quarta ou das demais cláusulas e condições, nos termos dos artigos 77 e 80 da Lei n.º 8.666/93, sem que caiba à **CONTRATADA** direito a indenizações de qualquer espécie.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado a **CONTRATADA** o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A declaração de rescisão deste contrato, independentemente da prévia notificação judicial ou extrajudicial, operará seus efeitos a partir da publicação em Diário Oficial.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Na hipótese de rescisão administrativa, além das demais sanções cabíveis, o Estado poderá: a) reter, a título de compensação, os créditos devidos à contratada e cobrar as importâncias por ela recebidas indevidamente; b) cobrar da contratada multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o saldo reajustado dos serviços não-executados e; c) cobrar indenização suplementar se o prejuízo for superior ao da multa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

O contratado que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará, sem prejuízo das demais cominações legais, sujeito as seguintes sanções:

a) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, com a consequente suspensão de seu registro no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

b) multas previstas em edital e no contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - As condutas do contratado, verificadas pela Administração Pública contratante, para fins de aplicação das sanções mencionadas *no caput* são assim consideradas:

I – retardar a execução do objeto, qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento da licitação, inclusive deixar de entregar a amostra no prazo assinalado no edital, que evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou que atrase a assinatura do contrato ou da ata de registro de preços;

II – não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pelo licitante, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;

III – falhar na execução contratual, o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado;

IV – fraudar na execução contratual, a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública; e

V – comportar-se de modo inidôneo, a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, indução deliberada a erro no julgamento, prestação falsa de informações, apresentação de documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de seu teor original.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Ocorrendo qualquer outra infração legal ou contratual, o contratado estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

a) advertência;

b) multa administrativa;

c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro;

d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza, a gravidade da falta cometida, os danos causados à Administração Pública e as circunstâncias agravantes e atenuantes.

PARÁGRAFO QUARTO - Quando a penalidade envolver prazo ou valor, os critérios estabelecidos no PARÁGRAFO TERCEIRO também deverão ser considerados para a sua fixação.

PARÁGRAFO QUINTO - A imposição das penalidades é de competência exclusiva do contratante, devendo ser aplicada pela Autoridade Competente, na forma abaixo transcrita:

a) As sanções previstas na alínea b do *caput* e nas alíneas a e b, do PARÁGRAFO SEGUNDO serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do art. 35, do Decreto Estadual nº 3.149/80.

b) As sanções previstas na alínea a do *caput* e na alínea c, do PARÁGRAFO SEGUNDO serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do art. 35, do Decreto Estadual nº 3.149/80, devendo submetidas à apreciação do próprio Secretário de Estado da Pasta a que a Entidade se encontra vinculada.

c) A aplicação da sanção prevista na alínea d, do PARÁGRAFO SEGUNDO, é de competência exclusiva do Secretário de Estado da Pasta a que a Entidade se encontra vinculada.

PARÁGRAFO SEXTO - Dentre outras hipóteses, a advertência poderá ser aplicada quando o CONTRATADO não apresentar a documentação exigida nos PARÁGRAFOS SEGUNDO e TERCEIRO da CLÁUSULA OITAVA, no prazo de 10 (dez) dias da sua exigência, o que configura a mora.

PARÁGRAFO SÉTIMO - As multas administrativas, previstas na alínea b do *caput* e na alínea b, do PARÁGRAFO SEGUNDO:

a) corresponderão ao valor de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, aplicadas de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;

b) poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra;

c) não têm caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;

d) deverão ser graduadas conforme a gravidade da infração;

e) nas reincidências específicas, deverão corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;

f) deverão observar sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o art. 87 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

PARÁGRAFO OITAVO - A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, prevista na alínea c, do PARÁGRAFO SEGUNDO:

a) não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;

b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido;

c) será aplicada, pelo prazo de 1 (um) ano, conjuntamente à rescisão contratual, no caso de descumprimento total ou parcial das obrigações trabalhistas e/ou previdenciárias, configurando inadimplemento, na forma dos PARÁGRAFOS QUINTO e SEXTO da CLÁUSULA OITAVA.

PARÁGRAFO NONO - A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do PARÁGRAFO SEGUNDO, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

PARÁGRAFO DÉCIMO - A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO - O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o CONTRATADO à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO - Se o valor das multas previstas na alínea b do *caput*, na alínea b, do PARÁGRAFO SEGUNDO e no PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO - A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO - A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do edital e/ou do contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO - Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO - A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO - A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a e b do *caput* e nas alíneas a, b e c, do PARÁGRAFO SEGUNDO, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d, do PARÁGRAFO SEGUNDO.

PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO - Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

PARÁGRAFO DÉCIMO NONO - Os licitantes, adjudicatários e contratados ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, enquanto perdurarem os efeitos das sanções de:

a) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei n° 8.666/93);

b) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7° da Lei n° 10.520/02);

c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei n° 8.666/93);

PARÁGRAFO VIGÉSIMO - As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo contratante no Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO PRIMEIRO - Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para o Órgão Central de Logística (SUBLOG/SECCG), o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das penalidades citadas na alínea a do *caput* e nas alíneas c e d do PARÁGRAFO SEGUNDO, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO SEGUNDO - A aplicação das sanções mencionadas no PARÁGRAFO VIGÉSIMO deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à **CONTRATADA**, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a **CONTRATADA** tenha em face da **CONTRATANTE**, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

PARÁGRAFO ÚNICO – Caso o **CONTRATANTE** tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a **CONTRATADA** ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo, em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

<u>CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA</u>: DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresso consentimento do **CONTRATANTE** e sempre mediante instrumento próprio, devidamente motivado, a ser publicado no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O cessionário ficará sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório e legislação específica.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Mediante despacho específico e devidamente motivado, poderá a Administração consentir na cessão do contrato, desde que esta convenha ao interesse público e o cessionário atenda às exigências previstas no edital da licitação, nos seguintes casos:

I - quando ocorrerem os motivos de rescisão contratual previstos nos incisos I a IV e VIII a XII do artigo 83 do Decreto nº 3.149/1980;

II - quando tiver sido dispensada a licitação ou esta houver sido realizada pelas modalidades de convite ou tomada de preços.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Em qualquer caso, o consentimento na cessão não importa na quitação, exoneração ou redução da responsabilidade, da cedente-**CONTRATADA** perante a **CONTRATANTE**.

<u>CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:</u> EXCEÇÃO DE INADIMPLEMENTO

Constitui cláusula essencial do presente contrato, de observância obrigatória por parte da **CONTRATADA**, a impossibilidade, perante o **CONTRATANTE**, de opor, administrativamente, exceção de inadimplemento, como fundamento para a interrupção unilateral do serviço.

PARÁGRAFO ÚNICO – É vedada a suspensão do contrato a que se refere o art. 78, XV, da Lei nº 8.666/93, pela **CONTRATADA**, sem a prévia autorização judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

A **CONTRATADA** se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO

Após a assinatura do contrato deverá seu extrato ser publicado, dentro do prazo de 20 (vinte) dias, no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro, correndo os encargos por conta do CONTRATANTE, devendo ser encaminhada ao Tribunal de Contas do Estado, para conhecimento, cópia autenticada do contrato, na forma e no prazo determinado por este.

PARÁGRAFO ÚNICO – O extrato da publicação deve conter a identificação do instrumento, partes, objeto, prazo, valor, número do empenho e fundamento do ato.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA: DO FORO DE ELEIÇÃO

Fica eleito o Foro da Cidade do Rio de Janeiro, comarca da Capital, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste contrato, firmam as partes o presente instrumento em 5 (cinco) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Rio de Janeiro, em_____de_____de_____.

_____

NOME DO ÓRGÃO

IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE

_____

CONTRATADA

IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE

_____

TESTEMUNHA

_____

TESTEMUNHA

GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E DIREITOS HUMANOS
FUNDAÇÃO PARA A INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO ART. 7.º, INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Local e data

Ao(À)
Sr(a). Pregoeiro(a)

Ref. Pregão Eletrônico FIA-RJ nº 11/2022

(Entidade), inscrita no CNPJ sob o nº_____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a)_____, inscrito(a) no CPF sob o nº_____, portador da cédula de identidade nº ____, expedida por_____, **DECLARA**, sob as penas da Lei, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, em conformidade com o previsto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

_____
ENTIDADE
nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is)
CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ
(dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

(**EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE**, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E DIREITOS HUMANOS
FUNDAÇÃO PARA A INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA

ANEXO VI

DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE, EMPRESÁRIO INDIVIDUAL E COOPERATIVAS ENQUADRADAS NO ART. 34, DA LEI Nº 11.488, DE 2007

Local e data

Ao(À)
Sr(a). Pregoeiro(a)

Ref. Pregão Eletrônico FIA-RJ nº 11/2022

(Entidade), inscrita no CNPJ sob o nº_____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº_____, portador(a) da cédula de identidade nº____, **DECLARA** que é microempresa, empresa de pequeno porte, empresário individual ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, cumprindo, assim, os requisitos legais para tal qualificação, nos termos da **Lei Complementar nº 123/06**, e que não possui quaisquer dos impedimentos da referida norma, estando apta a exercer o direito de tratamento privilegiado na forma prevista pela legislação em vigor.

_____
ENTIDADE
nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is)
CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

(**EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE**, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E DIREITOS HUMANOS
FUNDAÇÃO PARA A INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE
(EM PAPEL TIMBRADO, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Local e data

Ao
Sr. Pregoeiro

Ref. Pregão Eletrônico FIA-RJ nº 11/2022

(Entidade)_____, inscrita no CNPJ sob o nº_____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a)_____, inscrito(a) no CPF sob o nº_____, portador(a) da cédula de identidade nº__, expedida por_____, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que não foram aplicadas penalidades de suspensão temporária da participação em licitação, impedimento de contratar ou declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal cujos efeitos ainda vigorem.

_____
ENTIDADE
(nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is))

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado c/ CNPJ)

GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E DIREITOS HUMANOS
FUNDAÇÃO PARA A INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA - FIA/RJ

ANEXO VIII - DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA PARA ATENDIMENTO AO DECRETO ESTADUAL Nº 43.150, de 24.08.2011

Local e data

Ao (À)

Sr (a). Pregoeiro(a)

Ref. Pregão Eletrônico FIA-RJ nº 11/2022

(Entidade), inscrita no CNPJ sob o nº_____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a)_____, inscrito(a) no CPF sob o nº_____, portador(a) da cédula de identidade nº_____, DECLARA, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
b) a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutida com ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou qualquer pessoa;
c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, quanto a participar ou não da referida licitação;
d) que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
e) que o conteúdo da proposta anexa não foi no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido do ÓRGÃO LICITANTE antes da abertura oficial das propostas e;
f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____

ENTIDADE

nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is)
CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

(**EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE**, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)