

EDITAL DE "PREGÃO PRESENCIAL" Nº 03/10- OBJETIVANDO PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS

PROCESSO Nº 24/2010

Objeto

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AOS SERVIDORES DA SAE - SUPERINTENDENCIA DE ÁGUA E ESGOTO DE OURINHOS, NA FORMA DE REFEIÇÃO TRANSPORTADA E SERVIDAS EM REFEITORIO PRÓPRIO DA SAE.

RECIBO

A Empresa _____ retirou este Edital de Licitação e deseja ser informada de qualquer alteração pelo e-mail:

ou pelo fax: _____
Local e Data _____, ____/____/_____

(assinatura)

(tradução da assinatura em letra de forma)

OBSERVAÇÃO: ESTE RECIBO DEVERÁ SER REMETIDO A(O) PREGOEIRO(A) DA SAE PELO e-mail saour@uol.com.br ou pelo fax (14) 3322-1645 para eventuais comunicações aos interessados, quando necessário.

A Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos não se responsabiliza por comunicações à empresa que não encaminhar este recibo ou prestar informações incorretas no mesmo.

EDITAL DE "PREGÃO PRESENCIAL" Nº 03/10- OBJETIVANDO PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS**PROCESSO Nº 24/10.****Objeto****PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AOS SERVIDORES DA SAE - SUPERINTENDENCIA DE ÁGUA E ESGOTO DE OURINHOS, NA FORMA DE REFEIÇÃO TRANSPORTADA E SERVIDAS EM REFEITÓRIO PRÓPRIO DA SAE.****Início da Sessão Pública:****Dia: 25/01/2010****Horas: 9:00****Endereço para realização da Sessão Pública – (Sede da SAE) sito à Avenida Dr. Altino Arantes nº 369 – Centro – Ourinhos – São Paulo – F: 014 3322 1866**

A Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos, torna público que encontra-se aberta, nesta autarquia, licitação na modalidade "PREGÃO" (Presencial), do tipo MENOR PREÇO - Processo nº 24/10, destinado a selecionar, a melhor proposta, para contratação de firma especializada nos "Serviços de Nutrição e Alimentação", para fornecimento aos servidores desta autarquia, na forma de refeição transportada em recipientes adequadas e servidas em refeitório próprio da Licitante, posteriormente relacionadas e integrantes do ANEXO I, sob o regime de empreitada de preço global, que será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de junho de 2002, Decreto Municipal nº 5.231 de 24/02/05, aplicando subsidiariamente, no que couberem, as disposições contidas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e modificações posteriores, bem como as demais legislações aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e ANEXOS, que dele fazem parte integrante.

Os ENVELOPES contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos na Sede da SAE, sito à Avenida Altino Arantes nº 369, Município de Ourinhos - São Paulo, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

A sessão de processamento do pregão será realizada na Sede da SAE, no endereço acima citado, iniciando-se no dia 25/01/2010, às 9:00 horas e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio.

I – DO OBJETO

1 – A presente licitação tem por objeto escolher a melhor proposta para contratação de firma especializada na "Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação e execução de Serviços Afins", destinada aos servidores da SAE, na forma de refeição transportadas em recipientes adequados e servidas por funcionários designados pela adjudicatária, em refeitório da SAE, de segunda-feira a sábado, a saber:

1.1 - Almoço**das 11:00 às 13:30 horas****1.2.- Jantar (plantão)****das 18:00 às 19:00 horas (marmitex)**

2 – Os proponentes deverão obedecer às sugestões de cardápio e grupo alimentares dos ANEXOS II, III E IV, deste EDITAL, bem como os alimentos básicos previstos no item II, ou seja: carne ou substituto, dois vegetais, sendo um cru e outro cozido e fruta.

3 – As indicações dos Refeitórios e correspondentes localizações para fins de entrega das refeições, bem como o número de refeições a serem fornecidas e serviços a serem prestados, estão detalhadas no ANEXO I que integra o presente EDITAL.

4 - O número de refeições poderá ser modificado para maior ou menor no decorrer da presente licitação e, nesta hipótese, a respectiva alteração passará a integrar o ANEXO I, conforme § 1º do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

5 – A SAE se reserva o direito de contratar o objeto desta licitação, observando-se que não será permitida a subcontratação do objeto, nem parte do mesmo.

6 – O fornecimento será contratado pelo valor da refeição, junto à LICITANTE que oferecer o menor preço, desde que atenda na íntegra as condições previstas neste EDITAL e seus ANEXOS.

II – DA PARTICIPAÇÃO

7 – Poderão participar deste PREGÃO todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que preencherem as condições de credenciamento constante deste EDITAL e seus ANEXOS.

III – DO CREDENCIAMENTO

8 – Para credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

8.1. – Tratando-se de representante legal, o Estatuto Social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial ou Contrato Social, tratando-se de sociedades civis, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

8.2. – Tratando-se de procurador, o instrumento de procuração público ou particular com firma reconhecida do qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir da interposição de recursos e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame acompanhado do correspondente documento, dentro dos indicados no subitem anterior, que comprove os poderes do mandante para a outorga.

9 – O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

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

11 – A ausência do Credenciado em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão do licitante por ele representado, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

IV – DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

12 – A forma de apresentação da proposta e da documentação obedecerá rigorosamente às exigências, conforme relacionado a seguir:

13 – A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o modelo estabelecido no ANEXO VI, do presente EDITAL, deverá ser apresentada fora dos ENVELOPES Nº 01 e Nº 02.

14 – Os documentos de habilitação exigidos neste PREGÃO deverão ser apresentados em 02 (dois) envelopes, distintos, fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome do proponente, os seguintes dizeres:

a) ENVELOPE Nº. 01 - "PROPOSTA"

Nome Completo do licitante

Número do Pregão: 03/2010

Data da realização do Pregão: 25/01/2010

Objeto do Pregão: "Serviços de Nutrição e Alimentação aos Servidores da SAE".

b) ENVELOPE Nº. 02 - "DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO"

Nome Completo do Licitante

Número do Pregão: 03/2010

Data da realização do Pregão: 25/01/2010

Objeto do Pregão: - "Serviços de Nutrição e Alimentação aos Servidores da SAE".

15 – Quanto aos documentos de habilitação e propostas, os licitantes deverão obedecer as seguintes instruções gerais:

15.1. – Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas, ou cópia acompanhado do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, e ficarão retidos para fins de juntada aos autos do respectivo processo.

16 – As propostas deverão ser apresentadas em papel timbrado da empresa, datilografadas, em língua portuguesa, salvo as expressões técnicas de uso corrente, com clareza, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, numeradas assinada e rubricada nas demais folhas pelo representante legal da licitante ou pelo Procurador, juntando-se cópia da procuração.

V – DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS – ENVELOPE Nº 01

17 – A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- a) nome, endereço, CNPJ e inscrição Estadual e Municipal;
- b) número do processo e do Pregão;
- c) descrição de forma clara e sucinta do objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações do Anexo V deste Edital;
- d) preço unitário de cada refeição, em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a prestação de serviços objeto da presente licitação.
- e) O prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias.

VI – DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO – ENVELOPE Nº 02

18 – O envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito à:

19 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de pessoas jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício.
- e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se da empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

19.1- Os documentos relacionados nas alíneas "a" à "d" deste subitem não precisarão constar do "envelope documentos de habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste pregão.

19.2 – REGULARIDADE FISCAL

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ), ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede ou ao domicílio da licitante pertinente ao seu ramo de atividade e compatível como objeto do certame;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual (**Certidão Negativa de Tributo estadual – apenas ICM/ICMS do domicílio da licitante**).

- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal (**certidão Negativa de Débitos Municipais**) do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma de Lei, através da apresentação de certidão(ões) contendo a quitação com todos os tributos (**mobiliário e imobiliário**)
- e) Certidão de regularidade de débito para com o sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por tempo de Serviço (FGTS), a Secretaria da Receita Federal e a Procuradoria Geral da Fazenda Nacional.

19.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRO

- a) Certidão Negativa de Pedido de falência e concordata, expedida pelo Distribuidor da Sede da Pessoa Jurídica, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física.

20 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

20.1 Atestado (s) emitido (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, em nome da licitante, registrado (s) no Conselho Regional de Nutricionistas do local da correspondente prestação, comprovando a execução de atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidade e prazos com o objeto da licitação;

20.2 Os atestados deverão conter:

- a) Prazo contratual;
- b) Local de Prestação de serviços;
- c) Natureza da prestação de serviços;
- d) Quantidade de refeições fornecidas no prazo de vigência do contrato, bem como a média diária de refeições;
- e) Caracterização do bom desempenho do licitante;
- f) Outros dados característicos;
- g) A identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do signatário;

20.3 A referida comprovação poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quantos dispuser o licitante desde que coincidentes em pelo menos um mês.

20.4 Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de fato ou impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.

20.5 Declaração que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos.

20.6 Mediante relação explícita, indicação das instalações e do aparelhamento técnico adequado à execução do objeto aqui tratado, acompanhada de declaração formal de sua disponibilidade, sob penas da lei; (§ 6º, artigo 30, da Lei 8.666/93);

20.7 Mediante relação explícita, indicação da equipe técnica, operacional e administrativa do licitante, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, acompanhada de declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas da lei; (§ 6º, artigo 30, da Lei nº 8.666/93);

20.8 Certidão de Registro e Quitação – CRQ, em nome do licitante bem como do Responsável Técnico, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, com validade na data da apresentação;

20.9 Declaração do licitante quanto ao cumprimento integral dos serviços a serem assumidos, conforme legislação e normas de saúde pública.

21 DISPOSIÇÕES GERAIS DE HABILITAÇÃO

21.1 É facultada às licitantes a substituição dos documentos de habilitação exigidos neste edital, pelo comprovante de registro cadastral para participar de licitações junto a SAE ou Prefeitura Municipal de Ourinhos, no ramo de atividade compatível com o objeto do certame, com prazo de validade em vigor, o qual deverá ser apresentado acompanhado dos documentos relacionados nos subitens 19 e 20 do item VI, que não tenham sido apresentados para o cadastramento, ou

que, se apresentados, já estejam com o (s) respectivo (s) prazo (s) de validade vencido (s), na data de apresentação das propostas.

- 21.2 Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias, imediatamente anteriores à data da apresentação das propostas.

VII – DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

- 22 No horário e local indicado no preâmbulo será aberta a sessão de processamento do PREGÃO, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração mínima de 15 (quinze) minutos.
- 22 Após o credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no ANEXO VI do EDITAL e, em Envelopes separados, a PROPOSTA de preços e os documentos de habilitação.
- 23 Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.
- 24 A análise das propostas pelo Pregoeiro visará o atendimento das condições estabelecidas neste EDITAL e seus ANEXOS, sendo desclassificadas as propostas:
- 24.1 Cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixadas no EDITAL;
- 24.2 Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta dos demais licitantes.
- 25 No tocante aos preços, as PROPOSTAS serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários ofertados. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.
- 26 Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas PROPOSTAS dos demais licitantes.
- 27 As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:
- 27.1 Seleção da proposta de menor preço, por refeição, e as demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;
- 27.2 Não havendo pelo menos 03 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três). No caso de empate de preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.
- 28 O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.
- 28.1 A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordem de lances, em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.
- 29 Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de R\$ 0,05 (cinco centavos de real), para cada refeição, aplicável inclusive em relação ao primeiro.
- 30 A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.
- 31 Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

- 32 O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, por refeição, com vistas à redução do preço.
- 33 Após a negociação se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.
- 33.1 O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços dos insumos e salários praticados no mercado, coerentes com a execução do objeto licitado, acrescido dos respectivos encargos sociais e benefícios e despesas indiretas (BDI).
- 33.2 O Pregoeiro poderá a qualquer momento solicitar às licitantes a composição de preços unitários dos serviços, materiais e equipamentos, bem como os demais esclarecimentos que julgar necessários.
- 34 Após aceitação da PROPOSTA o Pregoeiro procederá à classificação das PROPOSTAS, sendo vencedora a licitante que apresentar O MENOR PREÇO POR REFEIÇÃO.
- 35 Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o ENVELOPE Nº 02, contendo a DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO do seu autor.
- 36 Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do PREGÃO, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:
- a) Substituição e apresentação de documentos, ou
 - b) Verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações, conforme segue:
- 36.1 A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção de meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.
- 36.2.1 A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.
- 37 Para aferir o exato cumprimento das condições estabelecidas no subitem 21, 21.1 do item VI, o Pregoeiro, se necessário, diligenciará junto ao Cadastro de Fornecedores da SAE ou Prefeitura Municipal de Ourinhos.
- 38 Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.
- 39 Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável, cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

VIII - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 40 No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 3 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- 41 A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à Autoridade competente para a homologação.
- 42 Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.
- 43 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

- 44 O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 45 A adjudicação e homologação será pelo MENOR PREÇO POR REFEIÇÃO.

IX – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- 46 A entrega das refeições será feita dentro do horário referido no item I – DO OBJETO deste EDITAL.

X – MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

- 47 Após o término de cada período mensal, a CONTRATADA elaborará relatório contendo os quantitativos totais mensais dos serviços efetivamente realizados.
- 47.1 As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:
- No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais mensais realizados e os respectivos valores apurados.
 - O CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.
 - Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:
 - O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições servidas. Serão descontadas as refeições fornecidas não aceitas pela CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.
 - A realização dos descontos indicados no subitem anterior, não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA, por conta da não execução dos serviços.
- 48 Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados a CONTRATANTE atestará a medição mensal, comunicando a CONTRATADA, no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento do relatório, o valor apurado, e autorizando a emissão da correspondente fatura.
- 49 As faturas deverão ser emitidas pela CONTRATADA, contra o CONTRATANTE, e apresentadas na Divisão de Material e Patrimônio, sito a Av. Dr. Altino Arantes nº 369 – Ourinhos - SP.

XI – DO PAGAMENTO, DO REAJUSTE E DA CORREÇÃO

- 50 Os pagamentos serão em conformidade com as medições, mediante a apresentação dos originais da nota fiscal/fatura, bem como do comprovante de recolhimento do F.G.T.S., correspondente ao período de execução dos serviços e a mão-de-obra alocada para esse fim.
- 51 Os pagamentos serão efetuados mensalmente, no prazo de até 10 (dez) dias, contado da data de entrada da Nota fiscal/ Fatura no protocolo do Órgão indiciado no subitem anterior e à vista do termo de recebimento definitivo ou recebido de que trata o subitem 47.
- 52 As notas fiscais/ fatura que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/ fatura, sanada das incorreções.

XII – DA CONTRATAÇÃO

- 54 Uma vez homologado o objeto do presente PREGÃO e sem que contra esse ato não penda qualquer recurso, a SAE, convocará a licitante a quem o objeto desta licitação for adjudicado, para assinar o respectivo CONTRATO, elaborado conforme ANEXO IX do presente EDITAL.

- 55 Se, por ocasião da formalização do contrato, as Certidões de Regularidade de Débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) estiverem com seus prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico, hábil de informações, certificando nos autos do processo em epígrafe a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade justificada.
- 56 Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o subitem anterior, mediante apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena da contratação não se realizar.
- 57 A Adjudicatária deverá, no prazo de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer na SAE, para assinar o termo de contrato.
- 58 Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 55, ou se recusar a assinar o CONTRATO, será convocada outra licitante na ordem de classificação das ofertas, e assim sucessivamente, com vistas à celebração da contratação.
- 59 O contrato será celebrado com duração de 06 (seis) meses, contados da data de sua assinatura.
- 60 A não prorrogação no prazo de vigência contratual por conveniência da administração não gerará à contratada direito a qualquer espécie de indenização.
- 61 A execução dos serviços deverá ter início de imediato após assinatura do CONTRATO.

XIII – DA INADIMPLÊNCIA E SANÇÕES

62 Pelo atraso no fornecimento do objeto contratado, a fornecedora será notificada pela CONTRATANTE, sendo-lhe garantida prévia defesa. Caso as razões alegadas, forem julgadas improcedentes, a CONTRATANTE, sujeitará à contratada a multa de 1% (um por cento) do valor total do contrato, por dia de atraso, limitado a 10% (dez por cento), quando será cancelado o contrato, ou aplicar as seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa de 2% (dois por cento) do valor do Contrato;
- c) Suspensão de participação em licitação e impedimento de contratar com a Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos, pelo prazo de 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a CONTRATANTE, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que as licitantes ressarcirem o CONTRATANTE pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de sanção aplicada com base na alínea anterior;

63 A multa prevista no inciso "b" será descontada de imediato dos pagamentos ou cobrados judicialmente se for o caso.

64 A sanção estabelecida no inciso "d" é de competência exclusiva da autoridade superior, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

65 Ficará impedida de licitar e contratar com o CONTRATANTE, pelo prazo de 05 (cinco) anos garantido o direito de prévia citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade a licitante que:

- I – Ensejar o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- II – Não mantiver a proposta, injustificadamente;
- III- Comportar-se de modo inidôneo
- IV- Fizer declaração falsa;
- V - Cometer fraude fiscal;
- VI - Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- VII - Prestar os serviços em desconforme com o especificado e aceito;
- VIII - Pelo não cumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão:

66 Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, ainda ao cancelamento de sua inscrição no Registro Cadastral de Fornecedores da SAE e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei 8.666/93.

67 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do SAE, em relação a um dos eventos arrolados nesta cláusula, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas.

68 Na hipótese de não correção pela CONTRATADA de anormalidades verificadas na execução do contrato, pela fiscalização, o CONTRATANTE descontará do pagamento devido à importância correspondente.

69 A suspensão do direito de licitar e contratar com o CONTRATANTE será declarada em função da natureza e gravidade da falta cometida.

70 A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o CONTRATANTE será em função da natureza e gravidade da falta cometida, de faltas e penalidades anteriormente aplicadas, ou em caso de reincidência.

71 Sem prejuízo da aplicação, ao inadimplente das sanções que lhe couberem, a CONTRATANTE recorrerá às garantias porventura constituídas, a fim de ressarcir-se dos prejuízos que lhe tenha acarretado a CONTRATADA, podendo ainda reter créditos decorrentes do Contrato e promover a cobrança judicial, ou extrajudicial, por perdas e danos.

72 Antes de paga ou relevada qualquer multa, nenhum pagamento será feito à CONTRATADA.

XIV – DA GARANTIA

73 Fica dispensada a prestação de garantia, nos termos do artigo 56 da Lei Federal nº 8666/93.

XV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

74 As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

75 O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Município de Ourinhos.

76 A publicidade dos demais atos pertinentes à licitação e passíveis de divulgação, será efetuada mediante publicação no Diário Oficial do Município de Ourinhos.

77 Os envelopes contendo os documentos de habilitação dos demais licitantes ficarão à disposição para retirada na Divisão de Material e Patrimônio da SAE, sito à Avenida Altino Arantes nº 369 - Centro - Ourinhos - São Paulo, após a celebração do contrato.

78 Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do PREGÃO.

79 A petição será dirigida à Autoridade de Superior que decidirá no prazo de 01 (um) dia útil.

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

81 Os casos omissos do presente PREGÃO serão solucionados pelo Pregoeiro.

82 Integram o presente EDITAL os seguintes ANEXOS:

82.1 ANEXO I – Relação dos Refeitórios .

82.2 ANEXO II – Modelo de Cardápio com distribuição de alimentos.

82.3 ANEXO III – Grupos de alimentos para substituição.

82.4 ANEXO IV – Sugestão de cardápio.

- 82.5 ANEXO V – Modelo de Proposta de Preços.
- 82.6 ANEXO VI – Modelo da Procuração.
- 82.7 ANEXO VII – Modelo da Declaração de pleno Atendimento aos Requisitos da Habilitação.
- 82.8 ANEXO VIII – Especificações Técnicas
- 82.9 ANEXO IX – Minuta de Contrato
- 82.10 ANEXO X – Modelo da Declaração de Regularidade perante o Ministério do Trabalho.
- 83 Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca De Ourinhos do Estado de São Paulo.
- 84 Os interessados poderão conhecer este EDITAL e seus ANEXOS diariamente, no período das 9:00 às 12:00 e da 14:00 as 17:00 horas, na sede da SAE, sito à Avenida Altino Arantes nº 369 - Centro - Município de Ourinhos - São Paulo – Fone nº (014) 3322 1866.

Ourinhos, 07 de janeiro de 2010.

Regina Célia Bertho
Chefe da Divisão de Material e Patrimônio

ANEXO I

RELAÇÃO CONTENDO OS REFEITORIOS, ONDE DEVERÃO SER ENTREGUES AS REFEIÇÕES COM O NÚMERO ESTIMATIVO DE FUNCIONARIOS A QUANTIDADE DE REFEIÇÕES TOTAIS

Refeitório	ENDEREÇO	Refeições	ESTIMATIVATOTAL
Sede SAE	Av. Altino Arantes nº 369 - Centro - Ourinhos	147	35.574
Refeitório ETA	Avenida José Marques de Souza 555 - Vila Brasil - Ourinhos	100	24.200

ANEXO II

MODELO DE CARDÁPIO A SER SERVIDO COM A DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS POR REFEIÇÃO.ALMOÇO

ALIMENTOS	PESOS EM GRAMAS	
Arroz	100	
Feijão ou lentilha ou Ervilha	030	
Bife (grupo III)	200	
Salada de Escarola (Grupo I)	030	
Cenoura Refogada (Grupo II)	050	
Óleo para tempero	020	
Lingüiça (Grupo III)	130	
Fruta	01 unidade	

ANEXO III

GRUPOS DE ALIMENTOS PARA SUBSTITUIÇÃOGRUPO I**VERDURAS OU LEGUMES CONSUMIDOS CRUS**

Escarola, Alface, Almeirão, Agrião, Tomate, Repolho, Acelga, Rúcula, Cenoura, Beterraba, Pepino, Rabanete, Couve

GRUPO II**VERDURAS OU LEGUMES CONSUMIDOS COZIDOS**

Abobrinha, Berinjela, Brócolis, Beterraba, Couve, Couve-flor, Espinafre, Batata doce, Cenoura, Chuchu, Pimentão, Quiabo, Vagem, Mandioquinha, Mandioca, Inhame.

GRUPO III**CARNES**

Carne Magra de boi	200 gramas		Frango	Peito de Frango –200 gramas Coxa e sobrecoxa – 250 gramas
Carne Seca	100 gramas		Peixe	200 gramas
Lingüiça	130 gramas		Carne de porco	200 gramas
Salsicha	002 unidades		Bacalhau	140 gramas
Ovos	002 unidades			

ANEXO IV

MODELO DE CARDÁPIO

1º SEMANA

SEGUNDA FEIRA

Almoço: Arroz, feijão, macarronada, frango assado, salada de couve flor com cenoura e uma fruta.

TERÇA FEIRA

Almoço: Arroz, feijão, file de frango a milanesa, carne de panela, creme de milho, salada de alface com tomate e uma fruta.

QUARTA FEIRA

Almoço: Arroz, feijão, salsicha com molho, bife acebolado, batata frita, salada de acelga e uma fruta.

QUINTA FEIRA

Almoço: arroz, feijão, frango ensopado, carne de porco, salada de cenoura com vagem e uma fruta

SEXTA FEIRA

Almoço: Arroz, feijão, file de peixe, purê de batata, almôndega, salada de alface e uma fruta

2º SEMANA

SEGUNDA FEIRA

Almoço: Arroz, feijão, polenta frita, frango frito, carne de panela, salada de vagem com beterraba e uma fruta.

TERÇA FEIRA

Almoço: Arroz, feijão, macarrão alho e óleo, bisteca, frango ensopado, salada tomate com pepino e uma fruta.

QUARTA FEIRA

Almoço: Arroz, feijão, bife a rolê recheado com cenoura e bacon, filé de frango grelhado, salada de agrião e refresco de tangerina.

QUINTA FEIRA

Almoço: arroz, feijão, mandioca frita, carne assada, lingüiça assada, salada de escarola com tomate uma fruta.

SEXTA FEIRA

Almoço: Arroz, feijão, purê de batata, bife a milanesa, carne de panela, salada de alface e uma fruta.

3º SEMANA

SEGUNDA FEIRA

Almoço: Arroz, feijão, polenta, frango assado com cebola, picadinho de carne com pimentão, salada de acelga com tomate uma fruta.

TERÇA FEIRA

Almoço: Arroz, tutu de feijão, carne de porco, lingüiça, salada de couve com tomate uma fruta.

QUARTA FEIRA

Almoço: Arroz, feijão, frango assado, carne moída com legumes, salada de agrião e uma fruta.

QUINTA FEIRA

Almoço: arroz, feijão, farofa, bife a milanesa, carne de panela, salada de vagem com cenoura e uma fruta.

SEXTA FEIRA

Almoço: Arroz, feijão, virado de couve, bisteca de porco, torresmo, salada de acelga com tomate e uma fruta.

OBSERVAÇÕES

- 1 – A substituição de alimentos poderá ser feita conforme Anexo III e sugestões de cardápio.
- 2 – A empresa após higienização e esterilização deverá embalar os talheres (garfo e faca) em saquinhos plásticos individuais.
- 3 – A proponente deverá fornecer todo material descartável (copos capacidade 180 ml, guardanapo de papel, sacos para embalar os talheres).

ANEXO V**MODELO PROPOSTA DE PREÇOS**

(Modelo)

Item	Descrição	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
01	Refeição (servidas refeitório)	59.774	Unid		

Total Geral (por extenso) Obs.: Nos valores acima deverão estar compreendidos, além do lucro, encargos sociais, taxas e seguros, quaisquer despesas de responsabilidade do proponente que, direta ou indiretamente, decorram da execução do objeto licitado, na forma e condições previstas no Edital e seus Anexos.

Local e Data ____/____/____

Proponente

Dados do Proponente

Dados do Proponente

Nome:

Razão Social:

Endereço Completo:

Telefone: Fax:

E-mail (se houver):

Validade da Proposta (não inferior a 60 dias):

ANEXO VI**PROCURAÇÃO (Modelo)****Pregão nº 03/10**

Por este instrumento particular de Procuração, a (Razão Social da Empresa Licitante), com sede no (endereço completo da matriz), inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ e Inscrição Estadual sob o nº _____, representada neste ato por seu(s) qualificação (ões) do (s) outorgante (s) Sr. (a) (s), portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____ e CPF nº _____, nomeia (m) e constitui (em) seu bastante Procurador o (a) sr. (a) _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e do CPF nº _____, a quem confere (imos) amplos poderes para representar a (Razão Social da Empresa Licitante), perante à Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos, no que se referir ao Pregão supra-referenciado, com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases da Licitação, inclusive apresentar proposta em nome da Outorgante, formular verbalmente novas propostas de preços na (s) etapa (s) de lances, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo, manifestar-se imediata e motivadamente a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar Ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo Pregoeiro, enfim praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da Outorgante, inclusive assinar Contratos de Fornecimento de Materiais e /ou Serviços e demais compromissos (opcional).

Por ser verdade, firmamos a presente declaração para que se produzam os efeitos legais.

Local e data.

(Assinatura (s) com firma (s) reconhecida (s) do (s) outorgante (s) com poderes para este fim conforme Contrato Social da Empresa licitante).

A procuração deverá vir acompanhada da documentação necessária para comprovação da validade da mesma.

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DA HABILITAÇÃO (Modelo)

**À
SUPERINTENDENCIA DE AGUA E ESGOTO DE OURINHOS
AT. PREGOEIRO**

Ref:- Pregão nº 03/10

Prezados Senhores:

Pela presente declaramos, para efeito de cumprimento ao estabelecido ao inciso VII do artigo 4º da Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, sob as penalidades cabíveis, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital.

(Responsável -nome/cargo/assinatura)

(Nome da Empresa Licitante)

ANEXO VIII**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS****SUPERINTENDENCIA DE AGUA E ESGOTO DE OURINHOS
PREGÃO Nº 03/10****1 – OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 1.1 Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, através da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições destinadas aos servidores da SAE assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 1.2 A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATADA, onde a alimentação será preparada. As refeições serão devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para esse fim, nos termos da legislação pertinente observados os horários estabelecidos e o (s) local (is) de entrega indicado (s) pela CONTRATANTE, sendo servida aos funcionários da SAE, por pessoal designado pela CONTRATADA e a ela vinculado, notadamente no que tange a responsabilidade trabalhista, previdenciárias e fiscais que possam ser imputadas a SAE.
- 1.3 O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, higienização dos refeitórios e esterilização dos materiais utilizados, mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como o transporte compatível com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

2 – DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização, entrega das refeições ao (s) local (is) indicado (s) pela CONTRATANTE, distribuição e higienização dos refeitórios e utensílios, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários.

2.2 Serão consideradas as seguintes características específicas:

2.2.1 – DOS LOCAIS

2.2.1.1 - Os endereços dos locais onde serão fornecidas as refeições, são os abaixo indicados:

- Refeitório SAE, sito à Av. Altino Arantes nº 369 – Centro – Município de Ourinhos – São Paulo, e
- Refeitório ETA, sita à Av. José Marques de Souza, nº 555 – Vila Brasil – Município de Ourinhos – São Paulo.

2.2.1.2 - As refeições deverão ser distribuídas aos funcionários da SAE por pessoal designado pela CONTRATADA e a ela vinculado, notadamente no que tange a responsabilidade trabalhista, previdenciárias ou fiscais que possam ser imputadas a SAE.

2.2.1.3 - Após o termino da distribuição deverá ser executado a limpeza e higienização dos refeitórios, dos utensílios utilizados (pratos, talheres, etc..), bem como embalar os talhares e (garfo e faca) em sacos plásticos individuais, sendo o fornecimento do material necessário para execução dos serviços por conta da adjudicatária.

2.2.2. – ESTIMATIVA DO NÚMERO DE COMENSAIS/DIA:

Refeitório SAE – 147 refeições/ dia

Refeitório ETA – 100 refeições/ dia

2.2.3. – DOS HORÁRIOS DE ENTREGA

Almoço - das 11:00 horas às 13:30 horas

Jantar (plantão) - das 18:00 horas às 19:00 horas

2.2.3.1. Horário a ser cumprido para todos os Refeitórios acima relacionados.

2.2.4. – DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO BÁSICO

2.2.4.1 – A forma de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio aprovado pela CONTRATANTE.

2.2.4.2. – Para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

2.2.5 – DO TRANSPORTE

As refeições deverão ser transportadas devidamente acondicionadas em condições adequadas de higienização e conservação até o (s) local (is) definido (s) pela CONTRATANTE. A distribuição ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA.

2.3. – A CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do objeto contratado, dentre as quais destacam-se:

2.3.1. – programação das atividades de nutrição e alimentação;

2.3.2. – elaboração de cardápio diário completo – semanal, quinzenal ou mensal;

2.3.3. – aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;

2.3.4. – controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

2.3.5. – armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;

2.3.6. – pré-preparos e cocção da alimentação;

2.3.7. – coleta diária, nas dependências da CONTRATADA, de amostras da alimentação preparada;

2.3.8. – acondicionamento e transporte das refeições e dos descartáveis (copos, guardanapos de papel, palitos embalados individualmente, etc);

2.3.9.- entrega e distribuição das refeições no (s) local (is) de entrega indicado (s) pela CONTRATANTE.

2.3.10 – limpeza e higienização dos refeitórios e esterilização dos materiais utilizados, bem como embalar os talheres (garfo e faca) em sacos plásticos individuais.

2.4. – A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

2.5. – Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

2.6. – Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

2.7. – Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida.

2.8. – A operacionalização, transporte e entrega e distribuição das refeições no (s) local (is) estabelecido (s) pela CONTRATANTE deverão ser supervisionados pela CONTRATADA, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

3 – DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS

A CONTRATADA, responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições em dependências próprias, bem como o

transporte e entrega e distribuição das refeições à CONTRATANTE, observado o estabelecido nos itens a seguir:

3.1 – DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS

- a) – Dispor de instalações físicas e dependências do serviço de alimentação, objeto do contrato.
- b) - Indicar pequenas adaptações que se façam necessárias nas dependências de apoio à distribuição das refeições no (s) local (is) determinado (s) pela CONTRATANTE, observada a legislação vigente.

3.1.1 - EQUIPE DE TRABALHO

- a) Manter o quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.
- b) Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.
- c) Apresentar à CONTRATANTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde dos empregados.
- d) Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho de suas funções.
- e) Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- f) Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme o previsto na Lei nº 8.666/93.
- g) Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

3.2 - PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

- a) Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.
- b) Elaborar cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal, submetendo à apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados, só poderão sofrer alterações com prévia anuência da CONTRATANTE, mediante justificativa da CONTRATADA.
- c) Fornecer cardápio completo para a CONTRATANTE.
- d) Atender as solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica.
- e) Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.
- f) Coletar diariamente em suas dependências amostras da alimentação preparada, que, deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.
- g) Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as Autoridades Sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos "in natura" ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.
- h) Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.
- i) Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, descartáveis e similares.
- j) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas as exigências vigentes: Registro nos Órgãos competentes e prazo de validade.

- k) Supervisionar, nas etapas de distribuição e entrega, a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.

3.3 – TRANSPORTE

- a) Transportar as refeições devidamente acondicionadas e em condições adequadas de higiene e conservação.
- b) Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas.
- c) Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela CONTRATANTE.
- d) Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com Certificado de Vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária.
- e) Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação.

3.4 HIGIENIZAÇÃO

- a) Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos.
- b) Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.
- c) Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos Órgãos competentes e de qualidade comprovada.

3.5 – SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

- a) Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.
- b) Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.
- c) Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos Serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

3.6 – SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

- a) Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

3.7 – SUPLEMENTARES

- a) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.
- b) Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.
- c) Comunicar a CONTRATANTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem a CONTRATANTE em seus processos.

3.8 - RESPONSABILIDADE CIVIL

- a) – A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros,

em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

4 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 4.1 - Indicar, formalmente, o gestor e/ou fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- 4.2 - Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas para distribuição das refeições aos comensais.
- 4.3 - Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- 4.4 - Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

5 - FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 5.1 - A CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:
 - a) Exercer 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 a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
 - b) Realizar a conferência diária do quantitativo das refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida.
 - c) Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.
 - d) Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.
- 5.2 - A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:
 - a) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.
 - b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.
- 5.3 - A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

Ourinhos, 07 de janeiro de 2010.

Regina Célia Bertho
Chefe da Divisão de Material e Patrimônio

MINUTA DO INSTRUMENTO PARTICULAR DE CONTRATO**TERMO DE CONTRATO CELEBRADO ENTRE A
SUPERINTENDENCIA DE AGUA E ESGOTO DE OURINHOS E
A EMPRESA, PARA
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO
COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS SERVIDORES
DA SAE.**

A Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos, Autarquia Municipal, com sede na Avenida Altino Arantes, nº 369, Centro, Ourinhos, São Paulo, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 49.131.287/0001-88, representado neste ato por seu superintendente, o Sr. Haroldo Adilson Maranhão, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE, e de outro lado a empresa, com sede à, na cidade de, estado de, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, representada neste ato pelo Sr(a), na função, portador do RG nº e do CPF nº, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, têm justo e contratado o que se contém nas cláusulas e condições seguintes, sujeitando-se as partes ao estabelecido nas Leis Federais nº. 8.666/93 e alterações posteriores.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 Constitui objeto do presente CONTRATO a prestação de serviços de nutrição e alimentação destinados aos servidores da SAE, na forma de refeição transportada e distribuída em refeitório próprio da CONTRATANTE.

1.2 A execução do objeto contratual deverá atingir o fim a que se destina, com eficácia e qualidade requerida.

1.3 O regime de execução deste CONTRATO é o de empreitada por preço global.

1.4 A CONTRATADA obriga-se a fornecer aos servidores da SAE, conforme especificações constantes do Edital e Anexos que passam a integrar o CONTRATO, refeições diárias de segunda-feira a sábado (inclusive), a saber:

Almoço	das 11:00 horas às 13:30 horas
Jantar (plantão)	das 18:00 horas às 19:00 horas (MARMITEX)

1.5 O almoço e o jantar, observarão os cardápios constantes dos ANEXOS II, III e IV, que passam a integrar o presente CONTRATO. O cardápio poderá sofrer alterações de acordo com as estações do ano, quando os tipos de verduras variáveis. Estima-se o fornecimento de 247 (duzentas e quarenta e sete) refeições diárias.

1.6 Fica expressamente prevista a possibilidade de acréscimo ou redução das diárias de alimentação mensalmente fornecidas, respeitando o artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO FORNECIMENTO

2.1 As refeições serão transportadas em recipientes adequados, em perfeitas condições de higiene e devidamente aquecidas para serem servidas em refeitório próprio da CONTRATANTE.

2.2 A entrega (distribuição) das refeições será feita ao funcionário designado pela CONTRATADA com fiel observância do horário estipulado na CLÁUSULA PRIMEIRA.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

3.1 Após o término de cada período mensal, a CONTRATADA elaborará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços efetivamente fornecidos.

3.2 As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

I) No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços realizados e os respectivos valores apurados.

II) A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

III) Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:

a - O valor devido para pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições servidas. Serão descontadas as refeições fornecidas não aceitas pela CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.

IV) Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, comunicando a CONTRATADA, no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento do relatório, o valor apurado, e autorizando a emissão da correspondente fatura.

V) As faturas deverão ser emitidas pela CONTRATADA, contra o CONTRATANTE, e apresentadas na Divisão de Material e Patrimônio da SAE.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO

4.1 - O preço da refeição é de R\$...... (.....).

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO, DO REAJUSTE E DA CORREÇÃO

5.1 Os pagamentos serão efetuados mensalmente em conformidade com as medições, mediante a apresentação dos originais da nota fiscal/fatura, bem como, do comprovante de recolhimento do FGTS, correspondentes ao período de execução dos serviços e à mão-de-obra alocada para esse fim.

5.2 A Contratada se obriga a executar os serviços, objeto deste contrato, pelos preços à vista, constante de sua proposta comercial, nos quais estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, bem como os encargos, benefícios e despesas indiretas (BDI) e demais despesas de qualquer natureza.

5.3 Os preços estão referidos a data da apresentação da proposta.

5.5 Os pagamentos serão realizados depois de observadas as seguintes condições:

a) em até 10 (dez) dias contados da respectiva medição, desde que a correspondente fatura esteja acompanhada dos documentos referidos nesta cláusula,

b) Ocorrendo erro na apresentação da fatura, esta será devolvida à CONTRATADA para retificação, ficando estabelecido que o pagamento será prorrogado proporcionalmente ao prazo de sua regularização, sem qualquer custo adicional a esta;

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE DE PREÇOS

6.1 – Somente será concedido reajuste nos casos em que ficar cabalmente comprovado pela CONTRATADA, o desequilíbrio econômico financeiro inicial, através de meios oficiais legalmente reconhecidos ou por atestados ou certidões de sindicatos ou órgão de classe;

CLÁUSULA SETIMA – DO PRAZO

7.1 O prazo para prestação dos serviços de nutrição, alimentação e serviços afins, objeto deste PREGÃO terá início na data da celebração do respectivo contrato e será de 11 (onze) meses consecutivos e ininterruptos, contados do início do fornecimento que acorrerá em, podendo ser prorrogado em conformidade com o artigo 57 da Lei 8666/93.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

8.1 A responsabilidade técnica do serviço caberá à Nutricionista – CRN nº.....

8.2 Eventual alteração do titular da responsabilidade técnica deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE acompanhada da referida documentação.

CLÁUSULA NONA – DO VALOR

9.1 O valor estimativo do presente contrato é de R\$ (.....) para todo o período de sua vigência.

9.2 A despesa decorrente deste contrato correrá por conta das seguintes dotações orçamentária, vigente no exercício de 2010

03 – Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos

03.01 - Superintendência,

03.01.01 – Gabinete da Superintendência
3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica

03 – Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos
03.02 – Departamento de Administração,
03.02.01 – Diretoria,
3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica

03 – Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos
03.04 – Departamento de Operações
03.04.01 – Diretoria
3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica

03 – Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos
03.05 – Departamento de Limpeza Urbana
03.05-01 – Diretoria
3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica

CLÁUSULA DÉCIMA – DA GARANTIA

Fica dispensada a prestação de garantia, nos termos do artigo 56 da Lei Federal nº 8666/93.

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

11.1 Em cumprimento às suas obrigações cabe à CONTRATADA, além das responsabilidades constantes do ANEXO VI – Especificações Técnicas e daquelas estabelecidas em lei, em especial as definidas no diploma federal sobre licitações, as:

- a) Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.
- b) Designar por escrito, preposto para resolução de possíveis ocorrências, durante a execução deste contrato.
- c) Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho.
- d) Fazer seguros de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do CONTRATO.
- e) Cumprir as disposições legais Municipais, Estaduais e Federais que interfiram na execução dos serviços.
- f) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato. A fiscalização da CONTRATANTE não exclui ou reduz a responsabilidade da CONTRATADA.
- g) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação e garantir o perfeito fluxo operacional das atividades e a manutenção do padrão da alimentação estabelecido.
- h) Dispor das instalações físicas e dependências do serviço de alimentação, objeto do CONTRATO.
- i) Manter o quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.
- j) Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.
- k) Acondicionar as refeições apropriadamente de forma que fique conservada a qualidade e temperatura dos alimentos ao serem transportados.
- l) Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, transporte e armazenamento dos alimentos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DOS SERVIÇOS

12.1 À CONTRATANTE, por intermédio de um Representante, designado nos termos do artigo 67 da Lei Federal nº 8.666/93 fiscalizará os serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

- a) Exercer 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, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

- b) Realizar a conferência diária e controle de alimentação fornecida aos funcionários, mantendo o registro de dados e a estatística diária por tipo de refeição servida.
- c) Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.
- d) Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.

12.2 A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

- a) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.
- b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

12.3 A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – TRANSFERÊNCIA E SUBCONTRATAÇÃO

13.1 A CONTRATADA não poderá transferir o presente CONTRATO, no todo ou em parte.

13.2 - A CONTRATADA não poderá subcontratar os serviços que compõem o escopo principal desse ajuste. Excepcionalmente, o transporte das refeições poderá ser subcontratado, desde que com prévia e expressa autorização da CONTRATANTE.

13.2.1 Em caso de necessidade da subcontratação do transporte das refeições, a CONTRATADA deverá solicitar, por escrito, autorização expressa da CONTRATANTE para subcontratar tais serviços, informando e apresentando:

- a) Nome e endereço da empresa a ser subcontratado;
- b) Nome dos titulares e prepostos da empresa a ser subcontratado;
- c) Relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada dos respectivos Certificados de Vistoria de Veículo para o fim a que se destina.

13.2.2 A autorização será dada pela CONTRATANTE, também por escrito, após o estudo da sua conveniência mediante Carta de Anuência.

13.2.3 A CONTRATADA, ato contínuo do recebimento da Carta de Anuência, deverá fornecer cópia do Instrumento Contratual formalizado com a subcontratada.

13.2.4 A CONTRATADA deverá também fornecer à CONTRATANTE a relação nominal dos empregados da subcontratada de transporte de refeições para a execução dos serviços, onde conste o número de registro do empregado, número e série do C.T.P.S. – Carteira de Trabalho e Previdência Social, atualizando as informações quando da substituição, admissão e demissão do empregado.

13.2.5 A subcontratação, mesmo quando autorizada pela CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA das obrigações decorrentes deste CONTRATO, permanecendo a mesma como única responsável perante a CONTRATANTE.

13.2.6 Os pagamentos serão realizados exclusivamente à CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – INADIMPLÊNCIA E SANÇÕES

14.1 Pelo atraso no início e fornecimento do objeto contratado, a fornecedora será notificada pela CONTRATANTE, sendo-lhe garantida prévia defesa. Caso as razões alegadas forem julgadas improcedentes, a CONTRATANTE, sujeitará à contratada a multa de 1% (um por cento) do valor total do contrato, por dia de atraso, limitado a 10% (dez por cento), quando será cancelado o contrato, ou aplicar as seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa de 2% (dois por cento) do valor do Contrato;
- c) Suspensão de participação em licitação e impedimento de contratar com a Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos, pelo prazo de 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a CONTRATANTE, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que as licitantes ressarcirem o

CONTRATANTE pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de sanção aplicada com base na alínea anterior;

14.2 A multa prevista no inciso "b" será descontada de imediato dos pagamentos ou cobrados judicialmente se for o caso.

14.4 A sanção estabelecida no inciso "d" é de competência exclusiva da autoridade superior, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

14.5 Ficará impedida de licitar e contratar com o CONTRATANTE, pelo prazo de 05 (cinco) anos garantido o direito de previa citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade a licitante que:

- I – Ensejar o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- II – Não manter a proposta, injustificadamente;
- III- Comportar-se de modo inidôneo
- IV- Fizer declaração falsa;
- V – Cometer fraude fiscal;
- VI – Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- VII – Prestar os serviços em desconforme com o especificado e aceito;
- VIII – Pelo não cumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão:

14.6 Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, ainda ao cancelamento de sua inscrição no Registro Cadastral de Fornecedores da SAE e, no que couber às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei 8.666/93.

14.7 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela administração do SAE, em relação a um dos eventos arrolados nesta cláusula, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas.

14.8 Na hipótese de não correção pela CONTRATADA de anormalidades verificadas na execução do contrato, pela fiscalização, o CONTRATANTE descontará do pagamento devido à importância correspondente.

14.9 A suspensão do direito de licitar e contratar com o CONTRATANTE serão declaradas em função da natureza e gravidade da falta cometida.

14.10 A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o CONTRATANTE será em função da natureza e gravidade da falta cometida, de faltas e penalidades anteriormente aplicadas, ou em caso de reincidência.

14.11 Sem prejuízo da aplicação, ao inadimplente das sanções que lhe couberem, a CONTRATANTE recorrerá às garantias porventura constituídas, a fim de ressarcir-se dos prejuízos que lhe tenha acarretado a CONTRATADA, podendo ainda reter créditos decorrentes do Contrato e promover a cobrança judicial, ou extrajudicial, por perdas e danos.

14.12 Antes de paga ou relevada qualquer multa, nenhum pagamento será feito à CONTRATADA.

14.13 Da aplicação das multas previstas neste EDITAL e no CONTRATO, caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, consoante o disposto no artigo 87, § 2º, da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO

O presente CONTRATO poderá ser rescindido na ocorrência de qualquer das hipóteses enumeradas no artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, combinado com o artigo 76 com as formalidades e conseqüências previstas nos artigos 79 e 80 da Lei Federal nº 8.666/93,

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS ENCARGOS LEGAIS

Todo o tributo quer sejam Federais, Estaduais ou Municipais, decorrentes da execução deste CONTRATO, serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, não se responsabilizando o CONTRATANTE por qualquer indenização ou restituição a esse título.

CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA – DOS ANEXOS DO CONTRATO

17.1 Fazem parte integrante deste CONTRATO, a PROPOSTA apresentada pela CONTRATADA, bem como o EDITAL e seus anexos.

17.2 Na hipótese de divergência entre este CONTRATO e seus ANEXOS, prevalecerão as disposições constantes deste instrumento.

17.3 Na hipótese de divergência entre este CONTRATO e o EDITAL, prevalecerão as disposições constantes do EDITAL.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO CONTRATO

A execução do presente contrato será acompanhada e fiscalizada por um representante do CONTRATANTE designado nos termos do artigo 67 da Lei Federal 8.666/93, a quem competirá anotar em registro próprio todas as ocorrências, faltas, atrasos relacionados com o fornecimento. O fiscalizador do contrato comunicará, imediatamente a Autoridade Superior da SAE, qualquer irregularidade no fornecimento das refeições, para as providências que se fizerem necessárias.

CLÁUSULA DECIMA NONA – DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE

19.1 Indicar formalmente, o gestor e/ou fiscal para acompanhamento da execução contratual.

19.2 Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas de apoio à distribuição das refeições aos funcionários, observadas as exigências estabelecidas pelo Centro de Vigilância Sanitária.

19.3 Encaminhar o pagamento das faturas da prestação de serviços aprovados.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

Para dirimir dúvidas ou controvérsias decorrentes deste CONTRATO ou de sua execução, é eleito o Foro da Comarca Ourinhos do Estado de São Paulo, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justas e contratadas, firmam as partes o presente instrumento, em 03 (três) vias de igual forma e teor, para um só efeito, juntamente com as testemunhas abaixo.

ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

À
Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos

Ref.: Pregão nº 03/10.

Eu _____ (nome completo), representante legal da
Empresa _____ (nome da empresa licitante), interessada em participar do Pregão em
referência realizado pela Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos, declaro sob as penas da lei,
que, nos termos do parágrafo 6º do artigo 27 da Lei Estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989 e do
inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a _____
(nome da empresa licitante) encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se
refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Local e data

(Representante legal com carimbo da Empresa licitante)

ANEXO XI

MODELO DE DECLARAÇÃO QUANTO AO EMPREGO DE MÃO-DE-OBRA INFANTIL

À
SUPERINTENDENCIA DE AGUA E ESGOTO DE OURINHOS

PREGÃO Nº 03/10

_____ inscrito no CNPJ sob o nº _____ por intermédio de seu representante legal o Sr. _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do artigo 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menos de dezoito em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menos de dezesseis anos.

RESSALVA:- EMPREGA MENOR, A PARTIR DE QUATORZE ANOS NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ ()

DATA _____

REPRESENTANTE LEGAL

OBSERVAÇÃO: - EM CASO AFIRMATIVO, ASSINALAR A RESSALVA ACIMA.