

**TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO
(SERVIÇOS)**

COMPANHIA DE SANEAMENTO DE SERGIPE – DESO
PREGÃO Nº/20.....
(Processo Administrativo nº 66327/2019)

1. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada para a produção e fornecimento de refeições, quentinhas nº 9, tipo “B”, diariamente, domingo a domingo, para o almoço, acondicionadas em embalagens redondas de papel-alumínio, destinadas aos empregados da DESO que trabalham em regime de escala de revezamento nas unidades, GDMN, GDMS, GMPR e GOMN, esporadicamente no turno noturno (jantar), a depender da necessidade das áreas, na modalidade **“PREGÃO”**.

1.1. Aquisição de quentinhas, conforme condições quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento: será estimada 30.000 (trinta mil) para o período de trezentos e sessenta e cinco dias.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Suprir a necessidade de atender, em face do acordo coletivo, aos empregados que trabalham em regime de escala de revezamento nas unidades GDMN, GDMS, GMPR e GOMN.

2.2. O fornecimento de refeição a esses trabalhadores contribuem para sua qualidade de vida e produtividade da empresa.

2.3. Diante da demanda apresentada, faz-se necessário fornecer refeições em quentinhas, conforme demonstrativo e quantidades especificadas abaixo:

Quadro Demonstrativo

DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
Quentinhas nº 9, “B”, acondicionadas em embalagens redondas de papel-alumínio, e transportadas em caixas térmicas, devidamente higienizadas, conforme Resolução nº 216/2014 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).	UN	30.000

2.4. A previsão orçamentária referente ao quadro demonstrativo encontra-se no Anexo I deste termo.

3. PRAZO DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

3.1. O prazo contrato será de 365 (dias), trezentos e sessenta e cinco dias, podendo ser prorrogado até o limite de 05 (cinco) anos, conforme Art.140 RILC/DESO.

Quadro Demonstrativo

DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
Quentinhas nº 9, “B”, acondicionadas em embalagens redondas de papel-alumínio, e transportadas em caixas térmicas, devidamente higienizadas, conforme Resolução nº 216/2014 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).	UN	30.000

4. LOCAIS DE ENTREGA

4.1. A CONTRATADA deverá entregar alimentos em perfeitas condições de consumo, preparar, acondicionar e entregar de domingo a domingo, de acordo com a quantidade diária fornecida

a) Na Gerência de Distribuição Metropolitana Norte - 4.2.08.00/GDMN
Rua Paraíba, s/n. Siqueira Campos, Aracaju/SE.

b) Na Gerência de Distribuição Metropolitana Sul – 4.2.10.00/GDMS
Rua José Alencar, s/n – DIA, Aracaju/SE.

c) Na Gerência de Operação e Manutenção Metropolitana Norte – 4.3.12.00/GOMN
Rua José de Alencar, s/n - DIA, Aracaju/SE.

d) Na Gerência Metropolitana de Produção - 4.2.11.00/GMPR
Rua Estrada do Sobrado s/n. Nossa Senhora do Socorro – SE

4.2. A contratada deverá fornecer as quentinhas nos locais, quando houver pedido da CSSB/COORDENAÇÃO DE SERVIÇO SOCIAL E BENEFÍCIOS, que comunicará a empresa 03 (três) dias antes da entrega do quantitativo diário, conforme total de demandas apresentadas nas unidades.

5. CARDÁPIO DAS REFEIÇÕES

5.1. Os componentes das refeições deverão possuir a qualidade necessária a uma refeição saudável, balanceado de acordo com os padrões nutricionais, usualmente, recomendados, visando à boa nutrição do trabalhador;

5.2. Das características das quentinhas:

5.2.1. As quentinhas terão em suas composições carnes de primeira, conforme especificado no quadro e itens abaixo:

DESCRIÇÃO	QUALIDADE	QUANTIDADE DE DIAS
1- Carne Bovina	PRIMEIRA	3
2- Frango	PRIMEIRA	2

DESCRIÇÃO	QUALIDADE	QUANTIDADE DE DIAS
3-Peixe	PRIMEIRA	1
4- Feijoada	PRIMEIRA	1
TOTAL		7

5.3. A feijoada deverá ter carnes de primeira qualidade, não se admitindo carnes com percentual de gordura superior a 10% (dez por cento) de seu peso;

5.4. Diariamente os pratos principais deverão vir acompanhados de: arroz cozido tipo 2, feijão cozido cariquinho de primeira, macarrão ao molho (espaguete ou talharim), farofa de farinha fina com manteiga, salada cozida de verduras ou legumes, e sobremesa.

5.5. O modo de preparo e as receitas são de escolha da CONTRATADA, estabelecidos em cardápio variado elaborado por Nutricionista e entregue quando da assinatura do contrato;

5.6. Diariamente as quentinhas deverão vir acompanhadas de suco natural de sabor variável, (acondicionado em copos de plástico descartável de 250ml com tampa), e sobremesa que poderá ser um doce ou uma fruta, intercalando-se as variedades;

5.7. Diariamente as quentinhas devem conter saladas. A CONTRATADA poderá fornecer as saladas compostas de legumes e verduras crus ou cozidos, intercaladamente, e embaladas individualmente;

5.8. A salada composta de legumes crus deverá conter no mínimo três ingredientes à escolha da CONTRATADA, tais como combinações entre alface, tomate, pimentão cenoura, beterraba, repolho, etc.

5.9. A salada composta de legumes cozidos deverá conter no mínimo três ingredientes à escolha da CONTRATADA, tais como combinações entre cenoura, batata, abóbora, chuchu, beterraba, etc.

5.10. Os talheres deverão ser de material plástico e descartável;

6. CRITÉRIO ACEITABILIDADE DOS PREÇOS

6.1. Os preços unitários e global somente serão aceitos quando não superiores aos estimados no preço de referência da DESO;

6.2. No caso em que forem apresentadas propostas com valor global dentro dos parâmetros especificados, mas que os valores unitários não atendam o critério estipulado no item acima deverá a Administração promover junto a proponente a solicitação de revisão destes itens de forma que todos itens estejam dentro dos preços máximos estabelecidos;

6.3. Em hipótese alguma será aceito aumento dos valores inicialmente propostos;

6.4. Não havendo por parte do arrematante a revisão de sua proposta dentro do prazo estabelecido pelo pregoeiro, a mesma terá sua proposta desclassificada;

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

7.1.2. Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº 10.520/02, e a Lei nº. 13.303/2016, são obrigações da DESO:

7.1.3. A CONTRATANTE através da 2.0.03.04/CSSB- Coordenação de Serviço Social Benefícios poderá, durante a vigência do Contrato, verificar as instalações e condições de trabalho da CONTRATADA

7.1.4. Os entendimentos entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA serão por escrito, ressalvados os casos de urgência na adoção de medidas que se não tomadas poderão ocasionar prejuízos à CONTRATANTE e seus empregados. Nesses casos deverão ser confirmadas posteriormente, por escrito dentro de 72 (setenta e duas) horas.

7.1.5. Solicitar a aquisição de quentinhas utilizando o formulário próprio “Autorização de Quentinhas” GGPE/028 ou outro que venha a substituí-lo, devidamente autorizado;

7.1.6. A CONTRATANTE reserva-se o direito de solicitar, sem aviso prévio, o acréscimo de 02 (duas) quentinhas dentre a quantidade enviada a uma das unidades da empresas especificadas no **Item 4** deste termo, para se escolhida aleatoriamente as demais, com a finalidade de fiscalização. As quentinhas requisitadas serão faturadas normalmente junto com as demais. Essas inspeções devem ocorrer até 2 (duas) vezes por mês normalmente, ou mais, em caso de reclamações por parte dos empregados das unidades receptoras;

7.1.7. A CONTRATANTE reserva-se o direito de efetuar visitas de inspeção às instalações da CONTRATADA, sem aviso prévio, sempre que julgar necessário.

7.1.8. Receber objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

7.1.9. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecidos, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

7.1.10. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão especialmente designado;

7.1.11. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

7.1.12 Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias.

7.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiro, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Fornecer as quentinhas dentro das especificações técnicas e de higiene exigidas obedecendo as normas de qualidades existentes;

8.2. Possuir registro no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) - Ministério do Trabalho.

8.3. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes de tratamento médico de doenças causadas por comidas estragadas ou de baixa eventualmente fornecidas.

8.4. Entregar as quentinhas diariamente, entre 11:30 às 12:00, conforme as disposições contidas no Item 4 deste Termo, acompanhadas de talheres descartáveis para uso individual.

8.5. Para os empregados que, por prescrição médica, de nutricionista ou da enfermeira, estejam em dieta ou com restrições alimentares, a CONTRATADA deverá preparar refeições especiais seguindo rigorosamente as determinações prescritas;

8.6. A Contratada deve cumprir todas as obrigações no Edital, seus anexos e sua proposta, assumido como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

8.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.8. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

8.10. Indicar preposto para representá-la a execução do contrato.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.1. Apresentar Licenças de Funcionamento expedidas pelas Secretarias de Saúde do Estado e Município (Unidade de Vigilância Sanitária).

11.2. Certidão de Regularidade expedida pelo Conselho Regional de Nutrição (CRN) em nome do profissional Nutricionista responsável pela Proponente;

11.3. Atestado de comprovação de qualidade e pontualidade expedida por pessoas de direito público ou privado;

11.4. Relação de todos os funcionários e respectivas cópias dos Atestados de saúde dos mesmos, ligados direta ou indiretamente com a manipulação dos ingredientes que compõem as refeições;

11.5. Os proponentes deverão apresentar atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado informando que a licitante já executou objeto compatível e pertinente em quantidade mínima de 15.000 quentinhas, características e prazos com o objeto da licitação.

12. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA

12.1 - Conforme abaixo:

- a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma de lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta.
- b) O Balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão ser apresentados da seguinte forma:
 - b.1) Para as sociedades anônimas, cópia autêntica da publicação em diário oficial.
 - b.2) Para as demais empresas, cópias legíveis e autenticadas das páginas do livro Diário, onde foram transcritos o balanço patrimonial e a documentação do resultado do último exercício social, com os respectivos termos de abertura e encerramentos registrados Junta Comercial ou no Cartório de Títulos e Documentos;
 - b.3) Para as empresas constituídas a menos de um ano será exigido apenas o balanço de abertura e demonstrações contábeis na forma da lei.

- b.4) No caso de ME/EPP, desde que optante pelo simples, será exigido contabilidade simplificada.
- b.5) No caso de licitantes com apuração no lucro real, será exigido comprovante de entrega do SPED CONTÁBIL.

c) A capacidade econômico-financeira será verificada através de:

Liquidez Corrente: $\geq 1,20$

Ativo Circulante

LC =

Passivo Circulante

Liquidez Geral: $\geq 1,10$

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

LG =

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

Grau de Endividamento Geral: $< 0,50$

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

EG =
Ativo Total

d) O Patrimônio líquido mínimo Exigido será: R\$ 50.000, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta.

13. DO PAGAMENTO

13.1. O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo da nota Fiscal/ Fatura, devidamente acompanhada da documentação exigida para quitação.

13.2. Nenhum pagamento será efetuado enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

13.3. Caso se faça necessária a apresentação ou reapresentação de qualquer Nota Fiscal/ Fatura ou documentação por culpa da contratada, o prazo de até 30(trinta) dias reiniciar-se-á a contar da data da respectiva apresentação ou reapresentação.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. A contratada pelo inadimplemento de suas obrigações, garantida a prévia defesa da CONTRATADA no prazo de 10(dias) úteis, ficará sujeita as seguintes sanções previstas no RILC e na Lei 13.303/2016:

14.1.1. Advertência;

14.1.2. Multa moratória;

14.1.3. Multa compensatória

14.1.4. Suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de constatar com a DESO, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

14.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

14.2. As sanções constantes no subitem 14.1 poderão ser aplicadas de forma cumulativa.

14.3. Ficar impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública Estadual, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantido o direito de defesa, o fornecedor que:

14.3.1. Ensejar o retardamento da execução do objeto desta licitação;

14.3.2. Não mantiver proposta, injustificadamente;

14.3.3. Comportar-se de modo inidôneo;

14.3.4. Fizer declaração falsa;

14.3.5. Cometer fraude fiscal;

14.3.6. Falhar ou fraudar no fornecimento do objeto .

14.4. São consideradas condutas reprováveis e passíveis de sanções, dentre outras, as previstas no art. 186 do RILC.

14.5. As multas estabelecidas serão independentes e cumulativas e serão compensadas pela DESO pela com as importâncias em dinheiro, relativas às prestações a que corresponderem, ou da garantia do contrato, quando for o caso, cobradas judicialmente.

14.6. A aplicação de sanção de advertência se efetiva com o registro da mesma junto ao cadastro de fornecedores e o sistema de gerenciamento contratos da DESO, independentemente de tratar-se de pessoa cadastrada ou não.

14.7. A multa poderá ser aplicada nos seguintes casos:

I - Em decorrência da interposição de recursos meramente procrastinatórios, poderá ser aplicada multa corresponde (a 5% cinco por cento do valor máximo estabelecido para a licitação em questão .

II – Em decorrência da não regularização da documentação de habilitação, nos termos do artigo 43,§ 1º da Lei Complementar nº 123/2006, a vista do subitem 13.4.6, poderá ser aplicada multa correspondente (a 5% cinco por cento) do valor máximo estabelecido para licitação em questão.

, III – Pela recusa em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido por este edital, poderá ser aplicada multa corresponde a 5% (cinco por cento) do valor máximo estabelecido para a licitação em questão.

IV - No caso de atraso na garantia da contratual, quando exigida, o instrumento convocatório deve prever, mediante competente justificativa, a incidência de multa corresponde 2% (dois por cento) do valor total do contrato;

V- No caso de inexecução parcial, incidirá multa na razão de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela não executada;

VI - No caso de inexecução total, incidirá multa na razão de 20% (vinte por cento) sobre o saldo remanescente do contrato;

VII - Nos demais casos de atrasos, incidirá multa na razão de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela em atraso;

14.8. Caso não haja o recolhimento da multa no prazo estipulado, a DESO desconta a referida importância de eventuais créditos a vencer da empresa contratada. Na ausência de créditos disponíveis para quitação da importância, da multa a DESO executará a garantia quando exigida e quando for o caso, será cobrada judicialmente.

14.9. A DESO poderá quando do não pagamento da multa pela Contratada, aplicar a sanção de suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a DESO, por até 02(dois) anos;

14.10. Cabe a sanção de suspensão em razão de ação ou omissão capaz de causar, ou tenha causado dano à DESO, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente ou a terceiros aplicada a disposição do art. 189 e 190 do RILC da legislação fiscal, previdenciária, social ou trabalhista.

15. DA PROPOSTA DE PREÇOS

15.1. O licitante deverá ciente e levar em consideração, além das especificações e condições estabelecidas no Edital, o atendimento dos seguintes requisitos

15.1.1. Nos preços propostos deverá estar inclusos todos os custos necessários para o atendimento do objeto da licitação, bem como todos os materiais, equipamentos, impostos, encargos trabalhista, previdenciário, fiscais, comerciais, taxas, deslocamentos de pessoal, treinamento, garantia, montagem e instalação e quaisquer outros ou venham a incidir sobre o objeto licitado constante da proposta;

15.1.2. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como: IPI e demais imposto, encargos sociais, seguros, taxas, tributos e indiretos incidentes sobre o fornecimento dos materiais;

15.1.3. A proposta entregue será considerada com prazo de validade de 90 (noventa) dias, contado da data de sessão pública de abertura desta licitação

15.2. Serão desclassificadas as propostas:

- a) Que atendam as exigências do ato convocatório ou apresentem dispositivos contrários à lei e à regulamentação vigente;
- b) Que contiverem preços ou vantagens de qualquer natureza ou descontos não previstos neste Pregão, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido;
- c) O que forem omissas, vagas, apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento, bem como as que apresentarem preços ou vantagens baseadas nas ofertas de outros licitantes;
- d) Que forem superiores ao valor orçado pela DESO.

15.3. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de qualquer outra condição não prevista.

15.4. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica submissão a todas as condições estipuladas no Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada no preâmbulo do Edital.

15.5. A Proposta de Preço será considerada completa e abrangerá todos os custos necessários ao objeto.

15.6. Empresas que participarem deste processo, que praticarem, injustificadamente ato ilegal tipificado no art. 7º da Lei 10.520/2002 a Administração instaurará processo administrativo para apurar as condutas das empresas (TCU – Acordo nº 754/2015 – plenário) concomitantemente com as Sanções Administrativa prevista no item 13.0 deste Termo de Referência.

16. GARANTIA CONTRATUAL

16.1. A empresa contratada, da garantia da execução do Contrato, apresentará na 5.0.11.00/GFIN – Gerência Financeira desta Companhia, no prazo de 20 (vinte) dias da emissão da Ordem de Serviços, a importância correspondente a 3% (três por cento) do valor Contratual em uma das seguintes modalidades: 1 – Caução em Dinheiro 2 – Seguro Garantia; 3 – Fiança Bancária.

17.1 REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

17.1. Os preços contratuais serão reajustados anualmente, observando interregno mínimo de um ano de referência da proposta, de acordo com a variação do IGP publicado na Revista Conjuntura Econômica, da Fundação Getúlio Vargas, e calculando mediante a seguinte fórmula de reajuste:

onde:

$$R = V \cdot (I_1 - I_0) / I_0$$

R = valor do reajuste procurado;

V = é o saldo do preço inicial a ser reajustado;

Io = é o índice setorial de preços constante da coluna correspondente, referente ao mês data de referência do orçamento da DESO

I1 = é o índice setorial de preços constantes da coluna correspondente, referente ao mês que é devido o reajuste.

17.2. Caso o valor do Índice não esteja disponível na data do cálculo do reajuste, utilizar-se-á o último Índice disponível e o cálculo do reajuste será complementado quando da publicação do Índice correspondente.

17.3. Em nenhuma hipótese serão reajustados os serviços executados e faturados dentro da periodicidade anual.

17.4. O reajuste de preços previsto no contrato para fazer face à elevação dos custos da contratação, respeitada, a anualidade, e que vier a ocorrer durante a vigência do contrato, deverá ser solicitado pelo Contratado, sob pena de preclusão do período não pleiteado.

Aracaju 14 de Maio de 2019

Ana Paula Amorim dos Santos
Gerência de Gestão de Pessoas/GGPE
DESO

ANEXO I

Previsão Orçamentária

Descrição	Quantidade (Unid.)	R\$	Subtotal
Aquisição e entrega de quentinhas nº 09, tipo “B”, acondicionadas em embalagens redondas de papel alumínio.	30.000	16,670	R\$ 500.100,00