

Senhor Licitante,

Solicito a Vossa Senhoria preencher o recibo do edital, remetendo-o à Comissão Permanente de Licitação, por meio do fax (62) 3235-2902 ou e-mail [luciane.dutra@iquego.com.br](mailto:luciane.dutra@iquego.com.br) ou [licitacao@iquego.com.br](mailto:licitacao@iquego.com.br)

A não remessa do recibo exige o(a) Pregoeiro(a) da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

Goiânia, 28 de janeiro de 2013.

Luciane Rodrigues Dutra  
Pregoeira

**RECIBO DO PREGÃO Nº. 02/13**

**Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FIM ESPECIFICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÃO (ALMOÇO) AOS FUNCIONARIOS E COLABORADORES DA INDUSTRIA QUIMICA DO ESTADO DE GOIAS S.A. – IUEGO, NO QUANTITATIVO ESTIMADO DE 300 (TREZENTAS) REFEIÇÕES/DIA, A SEREM PREPARADAS E SERVIDAS NO REFEITORIO DESTA EMPRESA, LOCALIZADA A AVENIDA ANHANGUERA, Nº. 9.827, BAIRRO IPIRANGA, NESTA CAPITAL.**

**Razão Social:** .....  
**CNPJ:** .....  
**Endereço:** .....  
**Cidade:** ..... **Estado:** .....  
**Fone:** ..... **Fax:** .....  
**E-mail:** .....  
**Pessoa para contato:** .....

**Recebemos cópia do instrumento convocatório acima identificado.**

**Data:** .....

**Assinatura:** .....

## PREGÃO N° 02/13

Processo n° 1282/12

A INDÚSTRIA QUÍMICA DO ESTADO DE GOIÁS S/A – IQUEGO, através de sua Presidência, torna público que no dia **01.03.2013, às 09:30 horas**, fará realizar Licitação na modalidade Pregão, do tipo menor preço global, para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FIM ESPECIFICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÃO (ALMOÇO) AOS FUNCIONARIOS E COLABORADORES DA INDUSTRIA QUIMICA DO ESTADO DE GOIAS S.A. – IQUEGO, NO QUANTITATIVO ESTIMADO DE 300 (TREZENTAS) REFEIÇÕES/DIA, A SEREM PREPARADAS E SERVIDAS NO REFEITORIO DESTA EMPRESA, LOCALIZADA A AVENIDA ANHANGUERA, N°. 9.827, BAIRRO IPIRANGA, NESTA CAPITAL**, em conformidade com o Termo de referencia, obedecendo a Lei Federal n°. 10.520 de 17/07/2002, Lei Federal n°. 8.666 de 21/06/1993, Decreto Estadual n°. 7.466 de 18/10/2011, Decreto Estadual n°. 7.468 de 20/10/2011 e Lei Complementar 123 de 14/12/2006.

Na hipótese de não haver expediente na data acima referida, fica o Pregão automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente àquele, na mesma hora e local.

### 1 – DO OBJETO

O objeto da presente Licitação é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FIM ESPECIFICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÃO (ALMOÇO) AOS FUNCIONARIOS E COLABORADORES DA INDUSTRIA QUIMICA DO ESTADO DE GOIAS S.A. – IQUEGO, NO QUANTITATIVO ESTIMADO DE 300 (TREZENTAS) REFEIÇÕES/DIA, A SEREM PREPARADAS E SERVIDAS NO REFEITORIO DESTA EMPRESA, LOCALIZADA A AVENIDA ANHANGUERA, N°. 9.827, BAIRRO IPIRANGA, NESTA CAPITAL**, em conformidade com o TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO “A”; que é parte integrante deste Edital.

### 2 – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1 – Os Envelopes contendo as Propostas e a Documentação deverão ser entregues até às **09:30 horas do dia 01.03.2013**, na sala de Licitações da IQUEGO na Avenida Anhanguera 9.827, Bairro Ipiranga.

2.2 – Com a apresentação dos Envelopes a licitante imediatamente passa a expressar que:

- a) - responde pela veracidade e autenticidade das informações constantes da documentação e da proposta que apresenta.
- b) - assume inteira responsabilidade pelo fornecimento do material licitado e adere plenamente aos termos do presente Edital como parte integrante do Contrato que resultar, independentemente de sua transcrição.
- c) - não há fato impeditivo à sua habilitação para participar desta licitação, bem como, que está ciente de que deverá declará-lo quando ocorrido durante o certame.

### 3 – DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 – Somente poderão participar deste PREGÃO, empresas ou sociedades brasileiras ou estrangeiras em funcionamento no País.

3.1.1 – As empresas interessadas em participar do certame deverão realizar Visita Técnica nas instalações da IQUEGO, onde funcionará o restaurante, obrigatoriamente com a participação do(s) responsável(is) técnico(s) (NUTRICIONISTA) da empresa licitante.

3.1.2 – A Visita Técnica deverá ser realizada entre os dias 21, 22, 25, 26, 27 e 28 de fevereiro do corrente ano, no Restaurante da IQUEGO na Avenida Anhanguera nº. 9827, Bairro Ipiranga – Goiânia-Go, quando será fornecido o Atestado de Visita Técnica – Modelo Anexo “E”, o qual deverá acompanhar a proposta. A visita deverá ser agendada com a Gerencia de Apoio Administrativo da Iquego pelo fone (62) 3235-2940.

3.2 – Não serão permitidas na presente Licitação, consórcios e/ou arrendamento por parte das empresas participantes do certame.

3.3 – As propostas e a documentação deverão ser apresentadas da seguinte forma:

- a) – ENVELOPE Nº. 1: PROPOSTA DE PREÇO
- b) – ENVELOPE Nº. 2: DOCUMENTAÇÃO.

3.4 – Os envelopes deverão estar identificados (DOCUMENTAÇÃO - PROPOSTA), fechados e endereçados a IQUEGO, no endereço supracitado e identificados com a numeração acima.

3.5 – É expressamente vedada a participação de empresas que tenham sócios servidor ou dirigente na IQUEGO.

3.6 – É vedada também, a participação simultânea de empresas, cujos sócios ou diretores, pertençam simultaneamente a mais de uma das empresas licitantes.

3.7 – As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, **mesmo que esta apresente alguma restrição (Lei Complementar nº. 123/06).**

3.8 – A condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006, deverá ser comprovada mediante apresentação de CERTIDÃO SIMPLIFICADA DA JUNTA COMERCIAL ATUALIZADA e DECLARAÇÃO assinada pelo representante legal da Licitante, de que cumprem as exigências legais para usufruírem dos direitos previstos nessa Lei, conforme modelo a seguir:

#### DECLARAÇÃO (DENTRO DO ENVELOPE PROPOSTA)

REF. PREGÃO Nº . . . . .

(NOME DA EMPRESA) . . . . . CNPJ nº . . . . ., sediada (endereço completo) . . . . ., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (Sra.) . . . . ., portador(a) da Carteira de Identidade nº . . . . ., CPF nº . . . . ., DECLARA, sob as penas da lei, para fins legais de tratamento diferenciado no Pregão nº . . . . . previsto na Lei Complementar nº123/06, ser MICROEMPRESA/EMPRESA DE PEQUENO PORTE, nos termos dessa legislação.

Local e Data

(a): \_\_\_\_\_  
Nome e Número da Identidade do declarante

3.9 - DECLARAÇÃO firmada pelo representante legal da empresa licitante, de não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do Artigo 3º da Lei Complementar 123/06.

### DECLARAÇÃO (DENTRO DO ENVELOPE PROPOSTA)

REF. PREGÃO Nº . . . . .

(NOME DA EMPRESA) . . . . . CNPJ n.º . . . . ., sediada (endereço completo) . . . . ., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (Sra.) . . . . ., portador(a) da Carteira de Identidade n.º . . . . ., CPF n.º . . . . ., DECLARA, sob as penas da lei, para fins legais de tratamento diferenciado no Pregão n.º . . . . ., previsto na Lei Complementar nº123/06, não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do Artigo 3º da Lei Complementar 123/06.

Local e Data

(a): \_\_\_\_\_  
Nome e Número da Identidade do declarante

## 4 – DA REPRESENTAÇÃO E CREDENCIAMENTO

4.1 – No dia, hora e local designado para recebimento dos envelopes, cada licitante far-se-á representar da seguinte forma:

4.1.1 – Se por seu titular, diretor, sócio ou gerente, munido de cópia do estatuto ou contrato social, ou instrumento específico que lhe confira poderes para tanto, devendo identificar-se, exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente;

4.1.2 – Se por outra pessoa, devidamente credenciada por instrumento público ou particular de procuração, munido de cópia do estatuto ou contrato social, ou carta de credenciamento conforme modelo ANEXO “C”, com poderes para formular ofertas e lances de preço e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da representada, devendo identificar-se, exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

4.1.3 – Somente estas pessoas terão poderes para a formulação de propostas e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame.

4.1.4 – Todas as licitantes deverão apresentar juntamente com os Envelopes Documentação e Proposta, DECLARAÇÃO dando ciência de que cumpriram plenamente os requisitos exigidos no Edital de Pregão nº 02/13 para habilitação.

### DECLARAÇÃO (FORA DOS ENVELOPES)

(NOME DA EMPRESA) \_\_\_\_\_ CNPJ n.º \_\_\_\_\_, sediada (endereço completo) \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, que atende todos os requisitos exigidos no Edital de Pregão nº 02/13, para habilitação, declarando ainda estar ciente de que a falta de atendimento a qualquer exigência para habilitação ensejará aplicação de penalidade ao declarante.

Local e Data

(a): \_\_\_\_\_  
Nome e Número da Identidade do declarante

## 5 – DA SESSÃO DO PREGÃO

5.1 – A sessão de recebimento e abertura dos envelopes contendo a proposta de preço e os documentos de habilitação, será realizado (a) pelo (a) pregoeiro (a) designado (a) pela Portaria nº. 051/12 – PRESI, no local, data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, sendo recomendável à presença dos participantes com quinze minutos de antecedência em relação ao horário previsto para a sua abertura, e desenvolver-se-á da seguinte forma:

5.1.1 – Declarada a abertura da sessão pela Pregoeira, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.

5.1.2 – Credenciamento dos licitantes, na forma do item 4 deste Edital.

5.1.3 – Recolhimento dos envelopes contendo as propostas de preço e documentos de habilitação.

5.1.4 – Abertura dos envelopes contendo as propostas de preço, sendo feita a sua conferência e posterior rubrica pelo Pregoeiro e licitantes presentes.

5.1.5 – Análise da conformidade com as exigências do Edital.

5.1.6 – Analisadas as propostas, serão desclassificadas as que:

a) forem elaboradas em desacordo com os termos deste edital.

b) apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos são coerentes com os de mercado;

c) apresentarem preços totais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero;

d) apresentarem proposta alternativa.

5.1.7 – Classificação das propostas de preços para fins de lances verbais, observando-se:

5.1.7.1 – Todas as propostas cuja variação de preços situar-se no limite de até 10% (dez por cento) acima do menor preço.

5.1.7.2 – Caso não haja pelo menos (03) três propostas nas condições definidas no subitem anterior, serão classificadas as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de (03) três, qualquer que tenham sido os preços oferecidos nas propostas escritas.

5.1.7.3 – Em seguida, será dado início a etapa de apresentação de lances verbais.

5.1.7.4 – Os lances verbais serão formulados pelos proponentes de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta de maior preço, seguido dos demais, em ordem decrescente, até que não haja mais lances;

5.1.7.5 – A cada nova rodada será efetivada a classificação momentânea das propostas, o que definirá a seqüência dos lances seguintes;

5.1.7.6 – Somente serão admitidos lances verbais em valores inferiores aos anteriormente propostos pelo mesmo licitante;

5.1.7.7 – A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas;

5.1.8 – A licitante excluída na forma deste subitem poderá oferecer novos lances caso a licitante vencedora seja inabilitada, observada a ordem de classificação.

5.1.9 – Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades cabíveis.

5.1.10 - Não se realizando lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação e, na hipótese de ela vir a ser desclassificada, ou ainda inabilitada, o pregoeiro deverá restabelecer a etapa competitiva de lances entre os licitantes, obedecendo aos critérios dos subitens 5.1.7.1 e 5.1.7.2 deste edital;

5.1.11 - Havendo apenas uma proposta, desde que atenda a todas as condições do edital e estando o seu preço compatível com os praticados no mercado, poderá ela ser aceita devendo o pregoeiro negociar, visando a obter preço melhor;

5.1.12 - Declarado o encerramento da etapa competitiva, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira oferta classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito;

5.1.13 - Concluída a etapa classificatória das propostas e dos lances verbais e sendo aceitável a proposta de menor preço, verificada as condições de desempate estabelecidas nos arts. 43 a 45 da Lei Complementar federal n. 123/2006, o pregoeiro dará início à fase de habilitação com a abertura do envelope contendo a documentação do proponente da melhor oferta, confirmando as suas condições de habilitação;

5.1.14 – Neste Pregão será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (Lei Complementar nº. 123/06 e Decreto Estadual nº. 7.466/2011).

a) entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta menor preço classificada conforme determina o § 2º do artigo 44 da Lei Complementar nº. 123/06 e § 2º do artigo 4º do Decreto Estadual nº. 7.466/2011.

5.1.15 – Para efeito do disposto no subitem 5.1.13, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

b) não ocorrendo à contratação da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, da forma descrita na alínea “a” do subitem 5.1.14, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese da alínea “a” do subitem 5.1.13, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos na alínea “a” do subitem 5.1.13 deste Edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.1.15.1 – Na hipótese da não-contratação nos termos previstos subitem 5.1.14 deste Edital, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame (Lei Complementar nº. 123/06).

5.1.15.2 – O disposto no subitem 5.1.14 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (Lei Complementar nº. 123/06).

5.1.15.3 – A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão (Lei Complementar nº. 123/06).

5.1.16 – Após este ato, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço, atendidos os requisitos da Lei Complementar nº 123/06.

5.1.17 - Declarado o encerramento da etapa competitiva, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira oferta classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito;

5.1.18 - Concluída a etapa classificatória das propostas e dos lances verbais e sendo aceitável a proposta de menor preço, verificada as condições de desempate estabelecidas nos arts. 43 a 45 da Lei Complementar federal n. 123/2006 e artigos 4º e 5º do Decreto Estadual nº. 7.466/2011, o pregoeiro dará início à fase de habilitação com a abertura do envelope contendo a documentação do proponente da melhor oferta, confirmando as suas condições de habilitação;

5.1.19 – Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto deste Pregão.

5.1.20 – Se a oferta não for aceita, o pregoeiro restabelecerá a etapa competitiva de lance entre os licitantes, obedecendo aos critérios do art. 12, incisos IV e V do Decreto Estadual nº. 7.468/11.

5.1.21 – Caso não se realize lances verbais ou, havendo, após a decisão quanto à aceitabilidade da proposta classificada em primeiro lugar e, ainda, na hipótese do subitem anterior, a Pregoeira poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

5.1.22 – Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá ser assinada pela Pregoeira, licitantes presentes e membros da equipe de apoio.

5.1.23 – O descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, implicará na desclassificação da proposta.

5.1.24 – Para a contratação, o licitante vencedor deverá encaminhar, no prazo de até 02 (dois) úteis após o encerramento da sessão, nova planilha de preços, com os valores readequados aos que tiverem sido ofertados no lance verbal.

5.1.25 – Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica prevalecerão as da proposta.

## 6 – DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1 – ENVELOPE 1 - “PROPOSTA DE PREÇOS”, opaco e fechado, deverá exibir no seu anverso:

- ENVELOPE 1 - “PROPOSTA DE PREÇO”
- Razão Social da Licitante
- Endereço completo da Licitante
- INDÚSTRIA QUÍMICA DO ESTADO DE GOIÁS S/A - IQUEGO
- Av. Anhanguera, 9.827 - Bairro Ipiranga - Goiânia - Goiás;
- PREGÃO Nº 02/13;
- Abertura: 01.03.2013 às 09:30 horas

6.2 – As propostas deverão ser apresentadas em uma via, impressa em papel timbrado da proponente com a razão social, Nº CNPJ, endereço comercial, telefone/fax, elaborada em língua portuguesa, com linguagem clara, datadas e assinadas, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, mencionando o número deste Pregão, obedecendo às condições e as especificações técnicas contidas no TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO “A” e deverão conter:

6.2.1 – preço corrente em moeda nacional, apresentando o valor unitário, mensal e Valor Total pelo período de 12(doze) meses, compreendendo os gêneros e insumos próprios, os serviços de preparo e materiais, incluindo todos impostos, taxas seguros e encargos de toda natureza sobre a prestação dos serviços.

6.2.2 – Especificação detalhada do objeto, com a descrição dos serviços a serem prestados de forma clara e precisa de acordo com o ANEXO “A” que é parte integrante deste Edital.

6.2.3 – Prazo de validade da proposta não inferior a 60(sessenta) dias contados da data de sua apresentação.

6.2.4 – Indicação do banco, o número da conta corrente e da agência (código e endereço) da empresa licitante, bem como nome, número da Carteira de Identidade, CPF, estado civil e endereço residencial do representante da empresa, para fins de assinatura do contrato.

6.2.5 – Deverão acompanhar a proposta os documentos a seguir:

6.2.5.1 – Atestado de Visita Técnica (modelo Anexo “E”) comprovando o conhecimento prévio das instalações do Restaurante da IQUEGO.

6.2.5.2 – Laudo ou Relatório que comprove que a empresa licitante detém o Manual de Boas Práticas de Fabricação, emitido pela Vigilância Sanitária Municipal e ou Estadual.

6.3 – O preço proposto deverá ser fixo e irrevogável por um período de 12(doze) meses, a contar da data de apresentação da proposta, devendo nele estarem inclusas todas as despesas para o bom cumprimento do objeto.

6.4 – O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais períodos, nos termos da legislação vigente, desde que seja de interesse da Administração.

6.5 – Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

6.6 – As propostas poderão ser corrigidas automaticamente pela Pregoeira, caso conttenham erros de soma e/ou multiplicação, bem como divergências entre o preço unitário e o total do item, hipótese em que prevalecerá sempre o primeiro.

6.7 – O proponente deve declarar, sob as penalidades cabíveis, a inexistência de fato superveniente que possa impedir a sua habilitação neste certame, inclusive na vigência contratual caso venha a ser contratado pela IQUIGO, conforme modelo de declaração abaixo:

### DECLARAÇÃO (NO ENVELOPE PROPOSTA)

Pregão nº 02/13

(NOME DA EMPRESA) \_\_\_\_\_ CNPJ n.º \_\_\_\_\_, sediada (endereço completo) \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e Data

(a): \_\_\_\_\_  
Nome e Número da Identidade do declarante

## 7 – DA HABILITAÇÃO

7.1 – ENVELOPE 2 - “DOCUMENTAÇÃO”, opaco e fechado, deverá conter os documentos relacionados no item 7.2, indicando no seu averso:

- ENVELOPE 2 - “DOCUMENTAÇÃO”
- Razão Social da Licitante;
- Endereço completo da Licitante;
- INDÚSTRIA QUÍMICA DO ESTADO DE GOIÁS S/A – IQUIGO;
- Av. Anhanguera, 9.827 - Bairro Ipiranga - Goiânia - Goiás;
- PREGÃO Nº 02/13;
- Abertura: 01.03.2013 às 09:30 horas.

7.2 – As empresas deverão apresentar a DOCUMENTAÇÃO a seguir indicada, que comporá o ENVELOPE 2, cópia autenticada ou publicação oficial, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, preparadas de tal forma a não conter folhas soltas preferencialmente na ordem solicitada, numeradas seqüencialmente, da primeira à última folha:

7.2.1 – Certificado de Registro Cadastral da licitante na IQUIGO ou em outro Órgão da Administração Pública, se houver.

7.2.1.1 – O certificado de Registro Cadastral acima referido substitui os documentos relacionados nos subitens 7.2.2 a 7.2.5 com exceção do 7.2.2.1.

7.2.2 – Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

7.2.2.1 – Cédula de Identidade e CPF do(s) representante(s) legal(is) da Empresa.

7.2.3 – Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.2.4 – Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ

7.2.5 – Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

7.2.6 – Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão de Regularidade de Tributos e Contribuições Federais e Certidão Negativa Quanto à Dívida Ativa da União) do domicílio ou sede do Licitante.

7.2.7 – Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio do licitante.

7.2.8 – Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio do licitante.

7.2.9 – Prova de Regularidade para com a Fazenda Pública Estadual de Goiás

7.2.10 – Certidão Negativa de Débitos com o INSS - Instituto Nacional de Seguridade Social (CND).

7.2.11 – Certidão de Regularidade com o FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço.

7.2.12 – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT

7.2.13 – Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica.

7.2.14 – Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da Empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta. A boa situação da licitante será determinada, se da análise do seu Balanço, apurar-se Índice de Liquidez Corrente igual ou superior a 1 (um), o qual será obtido dividindo-se o Ativo Circulante pelo Passivo Circulante.

7.2.14.1 - Com base nas informações constantes no balanço patrimonial, os índices que medem a situação financeira (liquidez geral, liquidez corrente, grau de endividamento e solvência geral), serão apurados por meio das seguintes fórmulas:

- ✓ •  $ILG = (AC+RLP) / (PC+ELP) \geq 1$
- ✓ •  $ILC = (AC) / (PC) \geq 1$
- ✓ •  $ISG = AT / (PC+ELP) \geq 1$

Onde:

ILG = índice de liquidez geral

ILC = índice de liquidez corrente

ISG = índice de solvência geral

AT = ativo total

AC = ativo circulante

RLP = realizável a longo prazo

PC = passivo circulante

ELP = exigível a longo prazo

PL = patrimônio líquido

7.2.14.2 - A licitante que apresentar resultado inferior ao numeral 1 (um) em qualquer um dos índices ILG, ILC e ISG, nos termos da fórmula acima estará automaticamente inabilitada para o certame.

7.2.15 – Cópias do Registro do profissional Nutricionista responsável técnico no Conselho Regional de Nutrição.

7.2.16 – Capacitação técnico-profissional comprovável pela existência, em seu quadro profissional permanente, na data de abertura desta licitação, de profissional de Nutricionista(s) responsável (is), devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), e pessoal técnico adequado e afim, disponível. A comprovação será com a apresentação de fotocópia da carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS);

7.2.17 - Atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas para aferência da aptidão da pessoa jurídica para o desempenho de atividade(s) pertinente(s) e compatível (eis) em característica(s) e quantidade(s) com o objeto da licitação;

7.3 – As Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, **mesmo que esta apresente alguma restrição (Lei Complementar nº. 123/06).**

7.3.1 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de até 4 (quatro) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa (Decreto Estadual Nº. 7.466/2011).

7.3.1.1 – O motivo da irregularidade fiscal pendente deverá ficar registrado em ata, bem como a indicação do documento necessário para comprovar a regularização.

7.3.2 – A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 7.3.1, deste Edital, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993 e as contidas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação

7.4 – Para as Microempresas e Empresas de Pequeno porte, a comprovação de regularidade fiscal somente será exigida para efeito de assinatura do contrato (artigo 42, Lei Complementar nº123/06).

- As certidões apresentadas que não tiverem a data de validade prevista, será considerada válida por 90 (noventa) dias, contados da data da expedição.
- Não serão autenticadas cópias de documentos durante o credenciamento dos representantes das licitantes ou durante a realização do Pregão, nem pela Pregoeira nem pelos integrantes da equipe de apoio.

## 8 – DO JULGAMENTO

8.1 – No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que estiver de acordo com os termos deste Edital e ofertar o MENOR PREÇO GLOBAL.

8.2 – Serão desclassificadas as propostas em que as especificações do objeto estiverem em desacordo com as especificações e condições contidas no Anexo “A” e/ou que não atenderem a todas as exigências deste edital.

8.3 – O resultado do julgamento das propostas será afixado no mural da comissão permanente de licitações da IQUEGO.

## 9 – DO PRAZO E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO

9.1 – A licitante vencedora terá o prazo de 03 (três) dias úteis, o qual deverá ser contado a partir da comunicação feita pela IQUEGO para assinar o contrato, nos termos da minuta contratual (Anexo “B”) que é parte integrante deste edital.

9.2 – Os serviços deverão ser prestados para a IQUEGO, no período de 12(doze) meses, de acordo com as Especificações contidas no ANEXO “A”, sob total responsabilidade da contratada.

9.3 – A Adjudicatária deverá utilizar, na execução dos serviços, insumos e materiais de boa qualidade, pessoal especializado, capacitado e treinado para desempenho do objeto, pertencente ao seu quadro de empregados, devidamente uniformizados e identificados.

9.4 – O recebimento do objeto será efetuado pelo gestor e/ou fiscal ou pessoa designada pela Diretoria da IQUEGO.

## 10 – DO PAGAMENTO

10.1 - O pagamento das faturas será efetuado até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao da prestação dos serviços, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo setor competente (Gerência de Recursos Humanos), que será creditada em conta corrente indicada pelo contratado mediante apresentação da Guia de Recolhimento Previdenciário/INSS dos empregados prestadores de serviço (Lei nº 9.711/98, art. 31), que deverá ser recolhida pela Contratada até o dia 02 (dois) do mês subsequente ao da emissão da respectiva Nota Fiscal/Fatura, em nome da Empresa cedente da mão-de-obra.

10.2 - Na hipótese de divergência entre a nota fiscal/fatura com as condições contratualmente estabelecidas serão elas recusadas com expressa menção aos motivos determinantes, ficando estabelecido que o novo prazo para pagamento será nas mesmas condições, isto é, a partir da data da reapresentação com as devidas correções.

10.3 - O valor da Nota Fiscal/fatura deverá ser aquele resultante da soma de todas as refeições servidas no mês, multiplicado pelo preço unitário contratado.

10.4- A IQUEGO pagará as faturas/duplicatas somente à Contratada, vedada sua negociação com terceiros, ainda que simples apresentação via cobrança bancária e o procedimento será através de depósito em conta corrente, em nome da Contratada, conforme qualificação contratual.

10.5 - Os pagamentos se condicionam à comprovação pela CONTRATADA de recolhimento das contribuições previdenciárias do INSS e do FGTS e serão prorrogados, automaticamente, na hipótese de retardo na apresentação destes, em dias, tanto por tanto.

10.6 - O preço proposto será fixo e irrevogável por um período de 12 meses, a contar da data de apresentação da proposta. Após esse período, havendo o reajuste, este será calculado, de acordo com a variação do IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, publicado pelo IBGE, ressalvo a redução de preço, em ocorrendo, para manutenção do equilíbrio contratual.

10.7 – As despesas decorrentes desta Licitação estão asseguradas na reserva financeira através de recursos próprios provenientes da venda paralela de medicamentos.

## 11 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1 – Declarado vencedor, qualquer licitante poderá, no final da sessão, manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese dos seus motivos, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso e, desde logo, intimados os demais licitantes a apresentar, caso queiram, contra-razões, em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

11.1.1 – Não será admitida apresentação das razões de recursos, por intermédio de fac-símile ou via e-mail.

11.2 - Qualquer licitante poderá manifestar motivadamente a intenção de interpor recurso contra a decisão do pregoeiro, explicitando sucintamente suas razões.

11.3 - A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a licitante pretende que sejam revistos pelo pregoeiro.

11.4 - A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará decadência do direito de recurso.

11.5 - O exame, a instrução e o encaminhamento dos recursos à autoridade competente para apreciá-los serão realizados pelo pregoeiro no prazo de até 3 (três) dias úteis, podendo este prazo ser dilatado até o dobro, por motivo justo. O encaminhamento à autoridade superior se dará apenas se o pregoeiro, justificadamente, não reformar sua decisão.

11.6 - A autoridade competente terá o prazo de até 3 (três) dias úteis para decidir o recurso, podendo este prazo ser dilatado até o dobro, por motivo justo, devidamente comprovado.

11.7 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o pregoeiro adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará a licitação, sendo o adjudicatário convocado para assinar o contrato no prazo estabelecido no edital.

## 12 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 - O licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da ampla defesa, ficará impedido de

licitar e contratar com a Administração e será descredenciado junto ao CADFOR, pelo prazo de até 05 (cinco) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas no subitem 12.2 e seus incisos e das demais cominações legais.

12.2 - A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a contratada, além das cominações legais cabíveis, à multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

I - 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato ou instrumento equivalente, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

II - 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do serviço não realizado;

III - 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

12.3 - Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à contratada o direito ao contraditório e à ampla defesa.

12.4 – As multas serão descontadas, ex-officio, de qualquer crédito da CONTRATADA existente na IQUEGO, em favor desta última. Na inexistência de créditos que respondam pelas multas, a CONTRATADA deverá recolhê-las nos prazos que a IQUEGO determinar, sob pena de sujeição à cobrança judicial.

12.5 – No caso de inadimplência na execução dos serviços, a IQUEGO poderá, rescindir o contrato, ficando a licitante impedida de participar de licitações realizadas pela mesma por um período de até cinco anos.

### **13 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

13.1 – Acompanham e integram o presente Edital os seguintes anexos:

ANEXO “A” – Termo de Referência

ANEXO “B” – Minuta de Contrato

ANEXO “C” – Modelo de credenciamento

ANEXO “D” – Declaração de Situação Regular no Ministério do Trabalho

ANEXO “E” – Atestado de Visita Técnica

ANEXO “F” – Preço Estimado

13.2 – O presente Edital e seus anexos, bem como a proposta da licitante vencedora integrarão o Contrato, independente de transcrição.

13.3 – É facultada a Pregoeira ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

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

13.5 – A IQUÉGO poderá revogar a presente licitação no todo ou em parte, por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente devendo anulá-la por ilegalidade sempre em decisão fundamentada, de Ofício ou mediante provocação.

**13.6 – Decairá do direito de impugnação dos termos deste Edital, aquele que não o fizer até (02) dois dias úteis antes da data de abertura da sessão do pregão, apontando as falhas e irregularidades que o viciariam.**

13.7 – O presente Edital será afixado no Quadro de Aviso de licitações da IQUÉGO, publicado por 01 (uma) vez no Diário Oficial do Estado de Goiás e em Jornal de circulação Diária, divulgado pela Internet nos sites [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) e [www.iquego.com.br](http://www.iquego.com.br).

Assessoria de Licitação da Indústria Química do Estado de Goiás S.A. – IQUÉGO, aos 28 dias do mês de janeiro do ano de dois mil e treze.

Luciane Rodrigues Dutra  
Assessora de Licitação

## ANEXO “A” TERMO DE REFERÊNCIA

### **1 - OBJETIVO:**

Este termo de referência tem por finalidade estabelecer os parâmetros e exigências técnicas e administrativas a serem atendidas para apresentação de propostas para **contratação de empresa para o fim específico de preparo, fornecimento e distribuição de refeição (almoço) aos funcionários e colaboradores da Indústria Química do Estado de Goiás – IQUEGO, no quantitativo estimado de 300 (trezentas) refeições/dia, a serem preparadas e servidas no refeitório desta Empresa, situada à Avenida Anhanguera, nº 9.827, bairro Ipiranga. Goiânia – Goiás.**

### **2. JUSTIFICATIVA:**

A aquisição que se busca com o presente procedimento licitatório visa ao atendimento de solicitação do Departamento de Recursos Humanos e autorização pelo Diretor Administrativo e Financeiro para atender exigências da NR 24 do Ministério do Trabalho, referente às exigências de necessidade de que nos estabelecimentos em que trabalham mais de 300 funcionários é obrigatório à existência de refeitório, não sendo permitido aos trabalhadores tomarem suas refeições em outro local da Empresa.

### **3. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO:**

Para o julgamento das propostas será utilizado o critério de menor preço global.

### **4. OPERACIONALIZAÇÃO DO REFEITÓRIO:**

4.1 - A Operacionalização do Refeitório ocorrerá com o fornecimento de refeições completas (almoço), para os usuários observando as normas técnicas a seguir:

4.1.1 - Prestação de serviço: preparo e distribuição de refeições em quantidade e qualidade adequadas nutricionalmente em conformidade com as tabelas descritas no item 8 (oito) deste termo. O horário de distribuição para os usuários será das 11:00 às 14:00 hs, conforme condições e exigências da Contratante, observadas as disposições do procedimento licitatório que será realizada pela Indústria Química do Estado de Goiás S.A. - IQUEGO, visando o fornecimento de refeições (almoço).

4.1.2 - As informações que constam neste termo deverão ser consideradas como simples referência para a quantificação e orçamento do fornecimento e serviços a serem prestados. O pagamento será feito com base nas quantidades efetivamente entregues pela empresa contratada, conforme Nota Fiscal.

4.1.3 - A empresa interessada em participar deste certame, deverá verificar os dados fornecidos e executar os levantamentos julgados necessários por ocasião de participação na visita técnica obrigatória.

## **5 - LOCALIZAÇÃO:**

**O Refeitório encontra-se situado na Avenida Anhanguera, nº 9.827, Bairro Ipiranga, Goiânia – Goiás.**

## **6 - LOCAL DE PREPARO DAS REFEIÇÕES:**

6.1 - A empresa vencedora deverá preparar as refeições na cozinha do refeitório da Contratante, atendendo todas as normas de higiene que estabelecem as legislações pertinentes, devendo também seguir todas as normas de Boas Práticas de Fabricação.

**6.2 - Fica a critério da empresa Contratada, sem qualquer ônus para a Contratante, a instalação, manutenção e exploração de máquinas de refrigerantes, chocolates, guloseimas, cafés, petiscos e etc. Sendo de sua inteira responsabilidade a comercialização dos mesmos. A aquisição destes serviços, não incidirá no valor pago pela Contratante no objeto deste certame.**

## **7 - NORMAS TÉCNICAS:**

7.1 - A Contratada deverá executar o objeto deste termo de referência, segundo normas e recomendações da Secretaria de Estado da Saúde (Vigilância Sanitária), normas e recomendações das entidades e serviços similares no âmbito deste Estado e, na falta destas, as normas nacionais pertinentes vigentes na data da contratação quanto a:

- a) Controle de qualidade dos alimentos;
- b) Transporte dos alimentos;
- c) Armazenamento dos alimentos;
- d) Distribuição dos alimentos;
- e) Correto manuseio dos alimentos;
- f) Higienização (matéria prima, alimento elaborado, áreas de serviços, equipamentos e materiais);
- g) Higienização pessoal dos funcionários (unhas curtas e naturais, uso de tocas, luvas, máscaras descartáveis e uniformes);
- h) É terminantemente proibido o uso de acessórios por parte dos funcionários ligados a linha de produção dos alimentos (brincos, colares, pulseiras, anéis, relógios e maquiagem).

7.2 - Será de inteira obrigação da Contratada, todas as responsabilidades referentes à contratação dos Funcionários adequados, que deverão ser qualificados para o serviço solicitado, observando as leis da saúde do trabalhador e órgãos reguladores (ANVISA, CRN, Ministério do Trabalho e outras).

## **8. VISITA TÉCNICA:**

### **8.1 VISITA TÉCNICA PRÉVIA - HABILITAÇÃO:**

8.1.1 - A visita ao local onde funcionará o Refeitório visa o conhecimento das facilidades, dificuldades e recursos existentes, bem como obter quaisquer outras informações adicionais

necessárias. E qualquer dúvida posterior à realização da visita técnica obrigatória ou decorrente da interpretação e conteúdo deste termo, deverá ser apresentada por escrito e em tempo hábil a Gerência de RH da IQUEGO.

8.1.2 - A empresa interessada em participar deste certame deverá realizar visita técnica no prédio onde funciona o refeitório da empresa, com data e horário a ser marcado, onde a mesma receberá o Termo de Vistoria. Agendado com a Gerência de Apoio Administrativo pelo telefone 062-3235-2940.

8.1.3 - O Termo de Vistoria constitui documento de habilitação a ser apresentado por ocasião da Habilitação no Pregão, fazendo parte da Qualificação Técnica, devendo ser observados os termos e condições.

8.1.4 - A contratada não poderá, em hipótese alguma, modificar os preços ou as condições de sua proposta, sob alegação de insuficiência de dados e informações sobre as condições locais existentes, ou ainda, de qualquer falha de obtenção de dados.

## **8.2 VISITA TÉCNICA POSTERIOR – CONDIÇÃO PARA ASSINATURA DE CONTRATO:**

8.2.1 - **A visita posterior por parte da Contratada, nas dependências do Refeitório da Indústria Química do Estado de Goiás – IQUEGO constitui condição obrigatória para assinatura de contrato**, a fim de comprovar a conservação do imóvel, móveis e utensílios informados no Anexo I (Termo de Vistoria de Imóveis), deste Termo de Referência.

8.2.2 - O descumprimento das responsabilidades quanto à conservação dos móveis, utensílios e aparelhos constantes do Anexo I, acarretará na aplicação de penalidades administrativas cabíveis, tais como multa e cabendo-lhe o direito o ressarcimento do custo total dos mesmos pela Contratada, pagamento ou resgate, imediato, sob pena de cobrança e ou execução judicial, adicionando-se a eles, com a mesma finalidade, taxas e emolumentos de serviços, custas judiciais e honorários advocatícios de 20% (vinte por cento) sobre o valor dos mesmos, inclusive a multa contratual convencionada de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, calculados *pro rata die*, e correção monetária.

8.2.3 - Após a entrega do imóvel à Contratada, será de sua inteira responsabilidade qualquer adaptação necessária no imóvel, para implantação ou sua utilização, mediante prévia autorização da Contratante.

8.2.4 - A empresa Contratada deverá devolver o imóvel no mesmo estado de conservação recebido, através de vistoria, quando da celebração do contrato de prestação de serviço.

## **9 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

As especificações a seguir definem as características dos fornecimentos e/ ou serviços envolvidos.

### **9.1 Cardápio:**

O cardápio principal diário deverá ser constituído, obrigatoriamente de:

9.1.1 - Saladas, prato proteico, guarnição, acompanhamento (arroz e feijão) e sobremesa (podendo ser fruta ou doce).

9.1.2 - As refeições (almoço) deverão ser servidas em pratos lisos de louça branca, com suporte de bandeja, e talheres com cabo aço inox, embalados diariamente e individualmente em material descartável, e dispostos no balcão de distribuição juntamente com guardanapo de papel com ótima absorção, palitos de dente e sal embalados individualmente.

9.1.3 - Os alimentos (sobremesa/fruta) e talheres a serem distribuídos aos usuários deverão ser envolvidos em sacos plásticos transparentes e incolor (papel filme) de acordo com as medidas apropriadas.

9.2 - A seguir são discriminadas as quantidades (em gramas) das preparações a serem servidas por pessoa:

### 9.2.1 - SALADA

Especificações	Quantidade a ser servida (g) por pessoa	Frequência
Vegetal tipo A (3 tipos)	100 gramas	Diária
Vegetal tipo B (3 tipos)	100 gramas	
Vegetal tipo C (1 tipo)	50 gramas	

9.2.1.1 - Os vegetais tipos A deverão ser: acelga, cebola, agrião, abobrinha, abóbora d'água, cheiro verde, alface (americana, manteiga, roxa), repolho (branco e roxo), almeirão, couve-flor, pimentão, pepino, aipo (salsão), brócolis, chicória, couve, espinafre, palmito, rabanete, rúcula e manjeriço.

9.2.1.2 - Os vegetais tipo B deverão ser: vagem, quiabo, cenoura, chuchu, abóbora, beterraba e batata baroa, berinjela, cenoura, nabo, ervilha fresca, pimentão (amarelo e vermelho).

9.2.1.3 - Os vegetais tipo C deverão ser: batata inglesa, batata doce, inhame, mandioca, milho.

### 9.2.2 - PRATO PROTÉICO SIMPLES

Especificação	Quantidade a ser servida por pessoa (g)	Frequência
Bovina de 1ª <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alcatra</li> <li>▪ Filé</li> <li>▪ Contra filé</li> <li>▪ Coxão mole</li> <li>▪ Lagarto</li> </ul>	120 gramas	08 vezes / mês

Bovina de 2ª sem osso; ▪ Peixinho ▪ Acém ▪ Paleta	120 (g)	04 vezes / mês
Bovina de 2ª com osso ▪ Costela magra ▪ Rabada	210 (g)	04 vezes / mês
Ave sem osso (frango)	120 (g)	08 vezes / mês
Ave com osso (sobrecoxa) (frango)	200 (g)	04 vezes / mês
Peixe (filé)	120 (g)	04 vezes / mês
Suína sem osso (pernil)	120 (g)	04 vezes / mês
Suína com osso (Bisteca/Costela)	210(g)	04 vezes / mês

OBS 1: Diariamente deverá ter duas opções de carne/dia, sendo na proporção de 60% (Sessenta por cento) carne vermelha e 40% (quarenta por cento) carne branca, respeitando a gramatura, por pessoa/dia.

OBS 2: Será disponibilizado 02 (dois) ovos (frito, ou omelete, ou cozido e etc) na hipótese do funcionário não optar pelo prato proteico do dia.

### 9.2.3 - PRATO PROTEÍCO COMPOSTO:

Especificação	Quantidade a ser servida por pessoa (g)	Frequência
Feijoada com: ▪ Pernil ▪ Carne seca ▪ Linguiça defumada ▪ Bacon ▪ Paio	Mínimo 250 gramas	04 vezes / mês

9.2.3.1 - Todas as carnes utilizadas deverão ser adquiridas em estabelecimentos fiscalizados pela Vigilância Sanitária além do Serviço de Inspeção Federal (SIF);

#### **9.2.3.2 - Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;**

9.2.3.3 - As preparações proteicas empanadas (sem excesso de gordura) deverão manter a proporção de carne estabelecida na frequência de pratos proteicos;

9.2.3.4 - As preparações de carnes suínas e pescados deverão ser acompanhados de limões inteiros, dispostos no balcão neutro de distribuição;

**9.2.3.5- O prato protéico deverá ser oferecido durante todo o período de almoço, não sendo substituído em nenhuma hipótese por outra preparação.** Em casos excepcionais e com a devida autorização da CONTRATANTE, poderá haver a substituição, caso essa situação ocorra mais de três vezes no mês a CONTRATADA sofrerá sanções previstas no contrato;

**9.2.3.6 - A empresa se responsabilizará pelo fornecimento das preparações conforme o cardápio preestabelecido durante TODA a distribuição em quantidades suficientes para o número de refeições conforme o contrato.**

#### 9.2.4 - GUARNIÇÃO:

Tipo	Especificação	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Vegetais	A, B e C	120	22 vezes / mês
Farinha de mandioca	Farofas diversas	50	04 vezes / mês
Macarrão	Espaguete, parafuso e penne	120	03 vezes / mês
Creme de milho	Milho com molho branco	100	02 vezes / mês

#### 9.2.5 - ARROZ:

Especificação e Tipo	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Arroz tipo I: Simples	Mínimo 320	22 vezes / mês
Arroz tipo I: Composto, A grega, forno, carreteiro, galinhada, colorido (açafraão) e etc.	Mínimo 320	04 vezes / mês

Só será permitido arroz tipo I.

#### 9.2.6 - FEIJÃO:

Tipo	Especificação	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Feijão carioca roxo, tipo I	Simples	Mínimo 150	22 vezes/mês
Feijão carioca Roxo, tipo I, composto.	Tutu	Mínimo 150	02 vezes/mês
Feijão preto - Tipo I	Feijoada	Mínimo 250	04 vezes/mês
Feijão, tipo I, composto.	Feijão tropeiro	Mínimo de 150	02 vezes / mês

9.2.6.1 - Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceos, exceto quando este for composto (tutu/feijão tropeiro).

9.2.6.2 - Só será permitido feijão tipo I.

### 9.2.7 - SOBREMESAS:

<i>Especificação</i>	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Fruta (melancia (180 Gr), banana, laranja, maçã, mamão, abacaxi, mexerica, manga)	01 unidade ou fatia média 120	14 vezes/mês
Salada de Frutas (porções individuais)	(Banana, abacaxi, manga, laranja, maçã e mamão). 150	04 vezes / mês
Doces em pasta, calda ou tablete (banana, goiaba, leite, gelatina, pudim, mousse e etc).	50	04 vezes / mês

9.2.7.1 - A empresa CONTRATADA poderá aumentar a frequência de sobremesa (fruta) e estas não poderão ser repetidas no prazo mínimo de dois dias.

9.2.7.2 - As sobremesas/frutas deverão ser embaladas em porções individuais em material descartáveis e embaladas em papel filme;

### 9.2.8 - BEBIDAS:

Suco de frutas natural (polpa)	18 vezes no mês
Refrigerantes de qualidade	04 vezes por mês

### 9.2.9 - COMPLEMENTAÇÃO DO CARDÁPIO

**Em complementação ao cardápio deverão ser oferecidos os seguintes produtos:**

9.2.9.1 - Farinha de mandioca amarela, molho de pimenta, molho shoyo, azeite (acidez máxima de 0,5%), vinagre e sachê de sal, que devem estar dispostos em local distinto no refeitório e armazenados em recipientes próprios;

### 9.3 - Procedimentos Gerais de Distribuição:

9.3.1 - Seguir as condutas e critérios para distribuição de alimentos através de monitoramento e controle das temperaturas das preparações e dos equipamentos de distribuição:

<i>Quentes</i>	<i>Frias</i>
60°C ou superior por no máximo 6 horas	Inferiores a 4°C

9.3.2 - A distribuição das preparações proteicas contidas no almoço deverão ser oferecidas por funcionários devidamente treinados para o serviço.

**9.3.3 - Todas as preparações contidas no cardápio diário deverão ser dispostas no balcão de distribuição correspondentes, diferenciadas e condizentes com cada preparação;**

9.3.4 - Colocar nos balcões térmicos quantidade suficiente de alimentos, durante todo o período de distribuição (11:00 às 14:00 hs). Conservar as cubas tampadas quando houver interrupção na fila. Todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o termino da distribuição.

**9.4 - Procedimentos Gerais de Produção:**

9.4.1 - Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual;

9.4.2 - O almoço será fornecido em dias úteis, de segunda à sexta-feira, no Refeitório da Iquego no horário de 11:00 às 14:00 horas;

9.4.3 - Em casos excepcionais, a Contratante comunicará a Contratada (com antecedência de sete dias corridos), em caso de necessidade, o fornecimento de almoço aos Sábados, Domingos e/ou feriados.

9.4.4 - Em caso de modificação dos cardápios, deverá ser requerida autorização à Gerência de Recursos Humanos;

9.4.5 - O valor energético total deverá respeitar recomendações do PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador que prevê para refeição – almoço o mínimo de 1.400 Kcal (um mil e quatrocentos quilocalorias).

9.4.6 - Garantir a qualidade sanitária não utilizando ovos crus no preparo e elaboração dos alimentos das preparações a base de ovos;

9.4.7 - Não reutilizar o óleo anteriormente utilizado em outras preparações; ressaltando que este deverá ser descartado seguindo as determinações ambientais.

9.4.8 - Apresentar sempre que solicitado pela IQUERO a relação de fornecedores contendo endereço, telefone para qualificação e triagem dos mesmos, avaliação e monitoramento constante das condições operacionais dos estabelecimentos produtores de matérias primas,

produtos semi-elaborados e/ou de produtos prontos através de visita técnica;

9.4.9 - Critérios para avaliação do item anterior: edificação, técnica operacional, boa prática de produção, armazenamento e distribuição, higiene pessoal, ambiental e dos alimentos e transporte. Caso seja detectada falha em algum item acima durante a visita de inspeção pela CONTRATADA, será solicitada por escrito a correção desta ou a mudança de fornecedor;

9.4.10 - Dispor de paramentação (avental, luva e touca descartável) para todas as pessoas, além das que fizerem parte da equipe de funcionários internos, e que necessitem entrar nas dependências da central de produção de alimentos, e Refeitório da IQUEGO.

## **10 - GARANTIA DA OPERAÇÃO ASSISTIDA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

10.1 - A CONTRATADA deverá garantir os fornecimentos e serviços pelo período mínimo de 12 (doze) meses.

10.2 - Durante este prazo a CONTRATADA deverá prestar assistência técnica a IQUEGO, assegurando a conservação dos utensílios de propriedade da mesma, bem como substituir às suas expensas todos os mobiliários, materiais e utensílios, que por ventura venham a se desgastar ou estragar pelo mau uso.

10.3 - A CONTRATADA será obrigada igualmente a efetuar às suas próprias expensas todas as modificações, adições ou substituições de qualquer importância **(no prazo de 07 dias corridos – caso o prazo não seja suficiente, deverá a Contratada comunicar a Contratante para prorrogação)** que comprometam os fornecimentos e serviços a serem oferecidos.

## **11 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

11.1 - Colocar o refeitório da IQUEGO em funcionamento, impreterivelmente, no prazo máximo de 10 (vinte) dias corridos, contados da emissão da ordem de serviço.

11.2 - É responsabilidade da Contratada a aquisição e manutenção dos materiais novos necessários (louça, talheres, eletrodomésticos - fogão, geladeira, e etc - eletroportateis, e utensílios de cozinha em geral), conforme especificado neste Termo de Referência, e ainda atendendo as condições e quantidades necessárias.

**11.3 - Responsabilizar-se por todas as despesas em sua totalidade, inclusive as referentes aos gastos com telefone, energia elétrica, gás e água decorrente do uso do Refeitório, além dos tributos fiscais, trabalhistas e sociais, que incidam ou venha a incidir, diretamente e indiretamente sobre o objeto adjudicado.**

11.4 - Fornecer todos os alimentos e mão-de-obra necessária à completa execução dos serviços contratados;

11.5 - Manter contatos efetivos com o contratante (fiscalização), a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços em função do funcionamento do restaurante;

11.6 - Responsabilizar-se por danos à saúde dos comensais tais como: gastroenterites decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares diagnosticadas de acordo com a portaria SVS – MS N.º 451 de 19/09/97, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para

consumo, assim como, a retratação moral;

11.7 - Executar os serviços objeto do presente Termo de Referência, na proposta de preços apresentada, fornecendo mão de obra, higienização geral, insumos, materiais, utensílios e equipamentos necessários à boa execução dos serviços;

11.8 - Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, através de servidores indicados, cumprindo todas as orientações, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas, para o fiel desempenho das atividades contratadas;

11.9 - Responsabilizar-se por qualquer acidente que venha vitimar seus empregados ou terceiros quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a sua inadimplência com referência a estes encargos não transfere à CONTRATANTE a responsabilidades de seu pagamento nem onera o objeto deste contrato;

11.10 - Responsabilizar-se a fornecer empregados em **quantidade suficiente** para o perfeito atendimento do presente contrato, bem como pela alimentação, transporte, equipamentos de proteção individual (EPI's), indenizações e outro benefício de qualquer natureza, ficando tais encargos por conta da contratada de acordo com a legislação em vigor;

**11.11 - Fazer uso de profissionais; 01 nutricionista três vezes por semana (de acordo com Conselho Federal de Nutrição);**

11.12 - Adotar todos os critérios de segurança, tanto para os empregados quanto para a execução do serviço em si, inclusive as normas internas e de segurança no trabalho com fornecimento de equipamentos apropriados conforme legislação vigente;

11.13 - Assumir, eximindo a CONTRATANTE de todas as obrigações, todas as despesas decorrentes do contrato de trabalho, inclusive o material necessário à execução dos serviços, locomoção, seguros de acidentes, impostos, indenizações, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outros que forem devidos, relativamente à execução dos serviços e aos empregados, que ficarão a cargo da contratada, em nada se solidarizando com a contratante quanto ao cumprimento dessas obrigações;

11.14 - Manter todos seus empregados uniformizados.

11.15 - Substituir, quando solicitado pela Contratante, e mediante justificativa, qualquer empregado que não mereça confiança e que tenha conduta inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;

11.16 - Responsabilizar-se pela aquisição de todo material necessário para implantação do restaurante, bem como, da manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos do refeitório obedecendo ao prazo solicitado pela CONTRATADA, cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas, assim como arcar com as despesas de substituições de lâmpadas, filtros de água, devendo apresentar relatório, caso houver tais substituições, à Gerência de Recursos Humanos, informando as intercorrências ocorridas, os reparos realizados, assim como o estado dos equipamentos e área física à disposição da CONTRATADA;

11.17 - Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis, todos de qualidade comprovada, para o atendimento das condições do contrato, de forma que durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio;

11.18 - Responsabilizar-se pela reposição de papéis descartáveis (papel-toalha e papel higiênico) e sabonete líquido para mãos no refeitório e toaletes, sempre que necessário;

11.19 - Zelar para que as instalações do Serviço de Nutrição e áreas adjacentes se mantenham em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução;

11.20 - Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes do consumo de luz, água (inclusive troca do filtro de água, conforme orientação do fabricante) e telefone, além do seguro patrimonial do Refeitório;

11.21 - Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho;

11.22 - A manipulação de alimentos, a limpeza de equipamentos, utensílios e das dependências/áreas por ela utilizadas, enfim, tudo que se referir às operações de recepção e armazenamento a empresa CONTRATADA deverá providenciar a coleta seletiva do lixo, e álcool gel para os usuários do Refeitório em locais estratégicos.

11.23 - Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a CONTRATANTE do resultado das inspeções;

11.24 - Atender aos usuários dispensando aos mesmos, tratamento eficiente e cortês;

11.25 - Manter em serviço, equipe composta por profissionais e técnicos Nutricionistas, inscritos no respectivo conselho (com inscrição ativa), em número e regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com o abastecimento e produção de refeições bem como, manterá pessoal de infraestrutura de qualificação comprovada em número suficiente de forma a garantir o atendimento diário dentro dos padrões estipulados pelo referido setor;

11.26 - Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços tais como: detergentes e sanitizantes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter ampla higienização dos alimentos, equipamentos e utensílios, bem como das mãos de funcionários que manipulam alimentos;

11.27 - Total observância, pela CONTRATADA, das regras básicas de higiene pertinente, pré-preparo, e distribuição dos alimentos, estabelecendo controle de qualidade em todos os processos e etapas através do método "APPCC" (análise de risco por ponto crítico de controle – Portaria 1.428/93 do Ministério da Saúde);

11.28 - Não utilização, para produção e distribuição de refeições, utensílios de madeira;

11.29 - Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques e gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

11.30 - Manter os equipamentos permanentemente em condições adequadas de funcionamento (manutenção), de higiene, organização e temperatura;

11.31 - Encaminhar a Gerência de Recursos Humanos da IQUERO, o cardápio da semana elaborado com 5 (cinco) dias de antecedência. E eventuais mudanças nos mesmos, solicitadas pelos membros ou promovidas pela contratada deverão ser realizadas com antecedência mínima de 24 horas à distribuição das refeições.

11.32 - Não permitir, sob qualquer hipótese, o aproveitamento de qualquer componente de refeição preparada e não servida para confecção de novas refeições;

11.33 - Retirar do local dos serviços diariamente, lixo resultado de suas atividades, acondicionados em sacos plásticos resistentes e próprios para tal fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente;

11.34 - Remover diariamente, o lixo das áreas da central de produção do refeitório (assim como outros materiais imprestáveis – caixotes, garrafas, latas vazias, etc...), e o lixo úmido das diversas dependências do setor, deverá ser acondicionado em embalagem apropriada; respeitando as normas e padrões ambientais segundo exigências da SEMARH e AMMA.

11.35 - Apresentar, sempre que solicitado pelo Gerência de Recursos Humanos, amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços;

11.36 - Entregar à Gerência de Recursos Humanos, listagem indicativa de nomes, funções e horários de trabalho, de todos os empregados a serem utilizados na execução dos serviços, mantendo-a sempre atualizados;

11.37 - Total responsabilidade pela execução dos serviços contratados, independentemente da ação de fiscalização da CONTRATANTE;

11.38 - Instalar equipamentos e fornecer os utensílios mínimos necessários para a execução do contrato relacionado, em anexo, os quais serão retirados no término do contrato;

11.39 - Atender as normas do Manual de Boas Práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços de acordo com a Portaria n.º 1428/93 e com a resolução nº 63/00 do Ministério da Saúde.

11.40 - Submeter todos os equipamentos e utensílios a serem instalados e utilizados à vistoria de uma equipe da IQUERO, que, na hipótese de eventual concordância, deverão ser imediatamente substituídos;

11.41 - Manter durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação exigidas no Edital;

11.42 - Cumprir os horários de distribuição das refeições para usuários conforme padronização deste termo de Referência;

11.43 - Fornecer todo material necessário à boa execução do serviço, sendo: material descartável solicitado pelo serviço de nutrição;

11.44 - Coletar, diariamente, amostras da alimentação preparada de fornecimento aos funcionários da Contratante, acondicionando-as em recipientes esterilizados e lacrados, sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (Setenta e Duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

11.45 - Responsabilizar-se, integralmente, pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante órgãos e autoridades sanitárias competentes e sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos componentes *in natura* ou de alimentos preparados, o uso e consumo destes, deverão obrigatoriamente ser suspensos, guardados as respectivas amostras para análises microbiológicas.

## **12 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

12.1 - Apresentar relação do aparelhamento técnico, com seus quantitativos, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, acompanhada de declaração formal (da Contratada) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis

12.2 - Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções;

12.3 - Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos a documentação referente ao pessoal contratado, relativamente aos encargos trabalhistas, observadas às especificações constantes deste termo de Referência, supervisionando rotineiramente a observância das normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

12.4 - Garantir à empresa contratada quando do início da prestação dos serviços as áreas e instalações gerais ou especiais indispensáveis à execução de suas atividades;

12.5 - Acompanhar o local de produção, o fornecimento, posicionamento e distribuição das refeições;

12.6 - Controlar o número de refeições servidas diariamente por intermédio de fiscalização em conjunto com funcionário da CONTRATADA;

12.7 - Notificar a empresa contratada por escrito sobre irregularidades ou falhas na execução do serviço, para serem sanadas num prazo de 48 horas sob pena de sofrer sanções pertinentes, constante na cláusula de penalidades.

12.8 - Controlar o quantitativo de refeições fornecidas e apresentar mapa mensal de consumo à contratada;

12.9 - Acompanhar o cumprimento das normas de segurança e higiene do trabalhador;

12.10 - Acompanhar a manutenção/limpeza da área física das instalações gerais e de todo o material utilizado, bem como exigirá da CONTRATADA a reposição imediata dos materiais com danos, destruídos, extraviados ou desgastados pelo mau uso.

12.11 - Fornecer a qualquer tempo e com o máximo de presteza, mediante solicitação escrita da vencedora, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientá-la em todos os casos omissos, se ocorrer.

## **13. PAGAMENTO PELO OBJETO:**

13.1 A Indústria Química do Estado de Goiás – IQUEGO, efetuará através de sua Diretoria Administrativa e Financeira o pagamento até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao da prestação dos serviços, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo setor competente (Gerência de Recursos Humanos), que será creditada em conta corrente indicada pelo contratado mediante apresentação da Guia de Recolhimento Previdenciário/INSS dos empregados prestadores de serviço (Lei nº 9.711/98, art. 31), que deverá ser recolhida pela Contratada até o dia 02 (dois) do mês subsequente ao da emissão da respectiva Nota Fiscal/Fatura, em nome da Empresa cedente da mão-de-obra.

#### **14. PRAZO DE EXECUÇÃO:**

O prazo de vigência deste contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, através de assinatura de Termo Aditivo, ou mesmo por manifestação da CONTRATADA, de acordo com a necessidade e interesse da CONTRATANTE, por até 60 meses.

#### **15. DAS PENALIDADES:**

15.1 - O licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da ampla defesa, ficará impedido de licitar, e contratar com a Administração, e será descredenciado junto ao CADFOR, pelo prazo de até 05 (cinco) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas no subitem 15.2, e seus incisos e das demais cominações legais.

15.2 - A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a contratada, além das cominações legais cabíveis, à multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecida os seguintes limites máximos:

I - 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato ou instrumento equivalente, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

II - 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do objeto não entregue;

III - 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor do objeto não entregue, por cada dia subsequente ao trigésimo.

15.3 - Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à contratada o direito ao contraditório e à ampla defesa.

15.4 – As multas serão descontadas, ex-officio, de qualquer crédito da CONTRATADA existente na IQUEGO, em favor desta última. Na inexistência de créditos que respondam pelas multas, a CONTRATADA deverá recolhê-las nos prazos que a IQUEGO determinar sob pena de sujeição à cobrança judicial.

15.5 – No caso de inadimplência, a IQUIGO poderá rescindir o contrato, ficando a licitante impedida de participar de licitações realizadas pela mesma por um período de até cinco anos.

A Gerência de Recursos Humanos da Indústria Química do Estado de Goiás S.A. – IQUIGO, aos dezanove dias do mês de novembro do ano de 2012.

Denir Aparecida de Oliveira  
Gerente de Recursos Humanos

Apoio:

Anacacy R. Rezende  
Gerente de Apoio Administrativo

Mariana V. Queiroz  
Assessora da Presidência

## ANEXO “B”

### MINUTA DE CONTRATO

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO PARA O FIM ESPECIFICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÃO (ALMOÇO) AOS FUNCIONARIOS E COLABORADORES DA INDÚSTRIA QUÍMICA DO ESTADO DE GOIÁS S.A. – IUEGO, NO QUANTITATIVO ESTIMADO DE 300 (TREZENTAS) REFEIÇÕES/DIA, A SEREM PREPARADAS E SERVIDAS NO REFEITORIO DESTA EMPRESA, LOCALIZADA A AVENIDA ANHANGUERA, Nº. 9.827, BAIRRO IPIRANGA, NESTA CAPITAL, ENTRE A INDÚSTRIA QUÍMICA DO ESTADO DE GOIÁS S/A IUEGO E A .....**

Pelo presente instrumento de Contrato, de um lado a INDÚSTRIA QUÍMICA DO ESTADO DE GOIÁS S/A - IUEGO - Sociedade de Economia Mista, situada na Avenida Anhanguera, 9.827 - Bairro Ipiranga - Goiânia - Goiás - C.N.P.J (MF) 01.541.283/0001-41 - Inscrição Estadual n.º 10021292-1, neste ato representada pelos seus Diretores que este subscrevem, de ora em diante designada apenas: CONTRATANTE, e de outro lado ..... CONTRATADA, tem justo e combinado o seguinte, mediante as cláusulas e condições a seguir:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA - VINCULAÇÃO AO EDITAL**

O presente Contrato vincula-se às determinações da Lei n.º 8.666/93, e suas alterações posteriores, à lei N.º 10520/2002, Decreto Estadual n.º 7.468/2011, Lei Complementar n.º 123/06 ao Edital de PREGÃO N.º 02/13, ao Processo n.º 1282/2012 e a proposta de preço apresentada em .....

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO**

O presente Contrato tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FIM ESPECIFICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÃO (ALMOÇO) AOS FUNCIONARIOS E COLABORADORES DA INDUSTRIA QUÍMICA DO ESTADO DE GOIÁS S.A. – IUEGO, NO QUANTITATIVO ESTIMADO DE 300 (TREZENTAS) REFEIÇÕES/DIA, A SEREM PREPARADAS E SERVIDAS NO REFEITORIO DESTA EMPRESA, LOCALIZADA A AVENIDA ANHANGUERA, Nº. 9.827, BAIRRO IPIRANGA, NESTA CAPITAL**, que deverá ser executado em conformidade com o ANEXO “A”; que é parte integrante deste CONTRATO.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO**

A CONTRATADA executará o objeto deste contrato pelo preço Global de R\$......, inclusos todos insumos, materiais necessários, impostos, taxas, seguros e encargos de toda natureza sobre a prestação dos serviços.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DA EXECUÇÃO**

4.1 – Os serviços deverão ser executados na IUEGO, utilizando insumos e materiais de boa qualidade, obedecendo rigorosamente às normas e condições contidas no ANEXO “A” do edital, que é parte integrante deste contrato.

4.2 – A CONTRATADA deverá manter preposto, aceito pela IQUEGO, para representá-la na execução do contrato.

4.3 – A CONTRATADA é obrigada a reparar, corrigir ou indenizar, no total ou em parte, às suas expensas, qualquer irregularidade verificada na execução do objeto.

4.4 – A CONTRATADA é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou à terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pela IQUEGO.

4.5 – A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

4.6 – O recebimento do objeto será efetuado pelo gestor e/ou fiscal ou pessoa designada pela Diretoria da IQUEGO

4.7 – No caso de recusa de serviços em desacordo com este contrato, a CONTRATADA deverá corrigir imediatamente a irregularidade, arcando com o ônus da multa estipulada na Cláusula Quinta.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

5.1 - A CONTRATADA ficará sujeita às sanções previstas no Decreto Estadual nº. 7.468/2011 na Lei n.º 8.666 de 21 de junho de 1.993, pelos seguintes motivos: deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para a contratação, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da ampla defesa e ficará impedido de licitar e contratar com a Administração e será descredenciado ao CADFOR, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, sem prejuízo das multas previstas no subitem 5.2 e seus incisos e das demais cominações legais.

5.2 - A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará a contratada, além das cominações legais cabíveis, à multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

I - 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato ou instrumento equivalente, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

II - 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento não realizado;

III - 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

5.3 - Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à contratada o direito ao contraditório e à ampla defesa.

5.4 – As multas serão descontadas, ex-officio, de qualquer crédito da CONTRATADA existente na IQUEGO, em favor desta última. Na inexistência de créditos que respondam pelas multas, a CONTRATADA deverá recolhê-las nos prazos que a IQUEGO determinar, sob pena de sujeição à cobrança judicial.

5.5 – No caso de inadimplência na entrega do objeto, a IUEGO poderá, rescindir o contrato, ficando a licitante impedida de participar de licitações realizadas pela mesma por um período de até cinco anos.

5.6 – No caso de devolução de mercadoria, a CONTRATADA deverá substituí-la imediatamente, sob pena de arcar com a multa estipulada na letra “I” desta CLÁUSULA.

## **CLÁUSULA SEXTA - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

6.1 - O pagamento das faturas será efetuado no 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao da prestação dos serviços, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo setor competente (Gerência de Recursos Humanos), que será creditada em conta corrente indicada pelo contratado mediante apresentação da Guia de Recolhimento Previdenciário/INSS dos empregados prestadores de serviço (Lei nº 9.711/98, art. 31), que deverá ser recolhida pela Contratada até o dia 02 (dois) do mês subsequente ao da emissão da respectiva Nota Fiscal/Fatura, em nome da Empresa cedente da mão-de-obra.

6.2 - Na hipótese de divergência entre a nota fiscal/fatura com as condições contratualmente estabelecidas serão elas recusadas com expressa menção aos motivos determinantes, ficando estabelecido que o novo prazo para pagamento será nas mesmas condições, isto é, a partir da data da reapresentação com as devidas correções.

6.3- O valor da Nota Fiscal/fatura deverá ser aquele resultante da soma de todas as refeições servidas no mês, multiplicado pelo preço unitário contratado.

6.4- A IUEGO pagará as faturas/duplicatas somente à Contratada, vedada sua negociação com terceiros, ainda que simples apresentação via cobrança bancária e o procedimento será através de depósito em conta corrente, em nome da Contratada, conforme qualificação contratual.

6.5- Os pagamentos se condicionam à comprovação pela CONTRATADA de recolhimento das contribuições previdenciárias do INSS e do FGTS e serão prorrogados, automaticamente, na hipótese de retardo na apresentação destes, em dias, tanto por tanto.

6.6 - O preço proposto será fixo e irrevogável por um período de 12 meses, a contar da data de apresentação da proposta. Após esse período, havendo o reajuste, este será calculado, de acordo com a variação do IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, publicado pelo IBGE, ressalvo a redução de preço, em ocorrendo, para manutenção do equilíbrio contratual.

6.7 – As despesas decorrentes desta Licitação estão asseguradas na reserva financeira através de recursos próprios provenientes da venda paralela de medicamentos.

## **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

**7.1 - A CONTRATADA se obriga a cumprir todas as obrigações constantes no Anexo “A” do presente pregão que é parte integrante deste contrato.**

7.2 - A CONTRATADA reconhece sua exclusiva e única responsável por danos ou prejuízos eventualmente causados à CONTRATANTE, em decorrência do contrato firmado, bem assim, à propriedade ou pessoa de terceiros, quer seja por seus sócios, titulares, representantes ou mandatários,

empregados, inclusive, correndo às expensas da CONTRATADA, o integral ressarcimento e ou indenização à IQUEGO ou a terceiros de acordo com o definido no Anexo “A” deste pregão, que é parte integrante deste contrato.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA**

É vedada a cessão total ou parcial do objeto contratado, ressalvado a hipótese de expresso consentimento da CONTRATANTE, nos termos do art. 72 da Lei n.º 8.666/93.

#### **CLÁUSULA NONA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

O presente Contrato terá vigência de ..... meses, podendo ser prorrogado por iguais períodos, nos termos da legislação vigente, desde que seja de interesse da Administração.

#### **CLÁUSULA DECIMA - DA RESCISÃO**

A CONTRATANTE poderá rescindir o presente Contrato, por Ato Administrativo unilateral, nas hipóteses previstas no art. 78, incisos I a XII, da Lei n.º 8.666/93, sem que caiba à CONTRATADA qualquer indenização, sem embargo da imposição das penalidades que se demonstrarem cabíveis em processo administrativo regular, salvo se a rescisão ocorrer por qualquer das razões previstas no art. 79, § 2º da Lei em comento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - PRIMEIRA – DA GESTÃO DO CONTRATO**

O presente contrato será acompanhado e fiscalizado por servidor especificamente designado pela Diretoria da IQUEGO.

11.1 – Cabe ao gestor do contrato fiscalizar, acompanhar e verificar sua perfeita execução, em todas as fases, até o recebimento do objeto, competindo-lhe, primordialmente, sob pena de responsabilidade:

11.2 – anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;

11.3 – transmitir ao contratado instruções e comunicar alterações de prazos, cronogramas de entrega.

11.4 – dar imediata ciência a seus superiores dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou rescisão contratual;

11.5 – adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do contrato;

11.6 – promover a verificação do objeto, emitindo a competente habilitação para o recebimento de pagamentos;

11.7 – esclarecer prontamente as dúvidas do contratado, solicitando ao setor competente da Administração, se necessário, parecer de especialistas;

11.8 – fiscalizar a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e a qualificação exigidas na licitação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO DA LICITAÇÃO**

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO**

As partes elegem o foro da Comarca de Goiânia, capital do Estado de Goiás, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas que também assinam.

Goiânia, de de 2013.

PELA CONTRATANTE:

DIRETOR PRESIDENTE  
DIRETOR VICE PRESIDENTE  
DIR. ADMINISTRATIVO/FINANCEIRO  
DIRETOR DE PRODUÇÃO  
DIRETOR COMERCIAL

PELA CONTRATADA:.....  
TESTEMUNHAS:.....  
RG e CPF

**ANEXO “C”****MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO**

À  
INDÚSTRIA QUÍMICA DO ESTADO DE GOIÁS S/A – IUEGO  
Av. Anhangüera, 9.827 – Bairro Ipiranga  
Goiânia-Goiás

Ref.: PREGÃO Nº 02/13 – IUEGO

Assunto: Credenciamento

Prezados Senhores,

Na qualidade de responsável legal por nossa empresa, credenciamos o Sr. . . . . .  
. . . . . , portador da carteira de identidade nº. . . . . , para nos representar na licitação em  
referência, com poderes para formular ofertas e lances de preço e praticar todos os demais atos pertinentes  
ao certame em nome da representada.

Local e data

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal.

**ANEXO “D”**

**DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR NO MINISTÉRIO DO TRABALHO**  
Pregão nº. 02/13

Eu .....(nome completo),  
representante legal da empresa .....  
..... (nome da pessoa jurídica), interessada em participar do Pregão nº. 02/13, declaro sob as  
penas da lei, que, nos termos do artigo 27, inciso V, da Lei Federal nº. 8.666/93, que a mesma se encontra  
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.

..... de\_..... de 2013.

.....  
NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

## ANEXO “E”

### ATESTADO DE VISITA TÉCNICA NAS INSTALAÇÕES DA IQUIGO

Declaro, na qualidade de Responsável Técnico Nutricionista ..... da firma .....  
..... com sede. ....  
..... fone ..... Fax: .....  
. , que realizei a vistoria do imóvel **da IQUIGO** onde funcionara o Restaurante  
em...../...../2013, tomando pleno conhecimento das condições de suas instalações e todas  
informações necessárias à boa execução do objeto, onde serão prestados os serviços, objeto do Pregão nº.  
02/13, ciente de todas as dificuldades porventura existentes.

Goiânia, ..... de ..... de 2013.

NOME COMPLETO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO NUTRICIONISTA DA LICITANTE:

.....

CRN Nº.....

.....

Assinatura do responsável técnico da empresa licitante

Assinatura do responsável pela IQUIGO:

.....

## ANEXO “F”

## PLANILHA DE PREÇO ESTIMADO

ITEM	OBJETO	QUANTIDADE REFEIÇÕES ESTIMADA POR DIA	VALOR UNITARIO DIARIO R\$	VALOR TOTAL DIARIO R\$
01	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FIM ESPECIFICO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÃO (ALMOÇO) AOS FUNCIONARIOS E COLABORADORES DA INDÚSTRIA QUIMICA DO ESTADO DE GOIAS S.A. – IQUEGO, NO QUANTITATIVO ESTIMADO DE 300 (TREZENTAS) REFEIÇÕES/DIA, A SEREM PREPARADAS E SERVIDAS NO REFEITORIO DESTA EMPRESA, LOCALIZADA A AVENIDA ANHANGUERA, Nº. 9.827, BAIRRO IPIRANGA, NESTA CAPITAL	300	8,55	2.565,00
<b>VALOR ESTIMADO MENSAL – R\$</b>				<b>56.430,00</b>
<b>VALOR ESTIMADO ANUAL – R\$</b>				<b>677.160,00</b>

Planilha de preços elaborada pela Gerencia de Compras da IQUEGO através de orçamentos, conforme consta no Despacho nº. 163/12 e propostas de preços anexados ao Processo nº. 1282/12-IQUEGO.