



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
Procuradoria Jurídica Administrativa PROJU-ADM

Declaro para entender ao que dispõe o artigo 6º parágrafo único da Lei nº 8666/93 que o resumo de contrato nº _____ firmado entre o Município e _____ foi publicado na imprensa oficial (DOE) em 01/02/22.

Alveira
SECRETÁRIO(A) DA PROJU-ADM

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 010/2022
PREGÃO ELETRONICOSRP N.º 076/2021 –COPEL

O **MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede a Praça Graciliano de Freitas, s/n, Alagoinhas, Bahia, CEP: 48.000-901, inscrito no CNPJ/MF sob número 13.646.005/0001-38, doravante denominado **MUNICÍPIO**, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Assistência Social Interino, o **Sr. RUIDINALDO DA COSTA BRITO DOS REIS**, e a empresa **KI DELICIA CONFEITARIA EIRELI**, inscrito no CNPJ/MF sob nº 27.216.842/0001-31 situada à Rua Euclides Machado de Almeida, 104, Centro, Entre Rios, Bahia, CEP: 48.180-000, doravante denominada **PROMITENTE FORNECEDOR**, neste ato representada por **OTHILIA NASCIMENTO SOARES NETA**, brasileira, empresária, RG n.º 1425054633 SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob o n.º 043.756.795-81, formalizam a presente Ata de Registro de Preços (ARP), decorrente da licitação na modalidade **PREGÃO ELETRONICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 076/2021**, oriundo do processo administrativo **Nº 9000/2021**, a qual se constitui em documento vinculativo e obrigacional às partes, conforme o disposto no art. 15 da Lei nº 8.666/93 e os Decretos Municipais nº 4.269/2015 e 4.595/2017, segundo as cláusulas e condições a seguir:

1. OBJETO

A presente Ata de Registro de Preços tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA (CAFÉ DA MANHÃ/ALMOÇO E JANTAR), DESTINADAS AOS PROFISSIONAIS E USUÁRIOS DO SUAS, PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RUA, IMIGRANTES E ABRIGADOS NA UNIDADE DE ACOLHIMENTO MUNICIPAL DE ALAGOINHAS/BAHIA**, nos termos da proposta.

1.1. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CAFÉ DA MANHÃ: Opção 1: - 300ml de suco sem açúcar; - 02 (dois) pães com 50g cada; - 100g de aipim ou batata doce; - Proteína: 03 ovos mexidos ou 30g de queijo; - Açúcar ou adoçante. Opção 2: - 300ml de café com leite sem açúcar; - 02 (dois) pães com no mínimo 50g cada; - 01 banana da terra ou 100g de cuscuz de milho; - Proteína: 80g de frango ou 80g de carne bovina; - Açúcar ou adoçante.	UND	36.500	R\$ 10,00	R\$ 365.000,00
2	ALMOÇO: Opção 1:	UND	36.500	R\$ 20,00	R\$ 730.000,00



Alveira

OSUJ



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
ESTADO DA BAHIA

	<p>- 100g de arroz parboilizado; - 150g de feijão carioca; - Guarnição: 100g de purê de batata; - 100g de salada crua (alface/tomate); - Proteína: 300g de carne bovina.</p> <p>Opção 2: - 100g de arroz parboilizado; - 150g de feijão carioca; - Guarnição: 100g de macarrão; - 100g de salada crua (cenoura/ beterraba); - Proteína: 300g frango.</p> <p>Opção 3: - 100g de Arroz parboilizado; - 150g de Feijão fradinho; - Guarnição: 100g purê de abóbora; - 100g de salada crua (repolho); - Proteína: 300g de omelete com proteína (frango ou carne).</p>				
3	<p>JANTAR:</p> <p>Opção 1: - 300ml de suco sem açúcar; - Açúcar ou adoçante; - 250g de cuscuz temperado; - Proteína: 80g de frango ou 80g de carne bovina ou 03 ovos mexidos.</p> <p>Opção 2: - 300 ml café com leite sem açúcar; - Açúcar ou adoçante; - 300g de aipim ou batata doce; - Proteína: 80g de frango ou de carne bovina ou 03 ovos mexidos.</p> <p>Opção 3: - 300ml de café com leite sem açúcar; - Açúcar ou adoçante; - 02 (dois) pães com no mínimo 50g cada; - 300g de sopa.</p>	UND	36.500	R\$ 19,95	R\$ 728.175,00
VALOR GERAL:				R\$ 1.823.175,00	

1.2. Os preços constantes da proposta feita pelo PROMITENTE FORNECEDOR ficam registrados neste instrumento, vinculando toda e qualquer futura contratação entre Município e o Promitente Fornecedor.

1.3. A existência de preços registrados não obriga a Administração Pública Municipal a contratar, podendo, inclusive, realizar nova licitação, sendo assegurada ao Fornecedor aqui registrado a preferência em igualdade de

condições.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
ESTADO DA BAHIA**

2. VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A validade do registro de preços será de **12 (doze) meses** contados a partir da data da assinatura da Ata de Registro de Preços na imprensa oficial.

3. ÓRGÃOS PARTICIPANTES

3.1. Os órgãos ou entidades da Administração Pública Municipal direta, autárquica e fundacional, fundos especiais e demais entidades controladas pelo poder Executivo Municipal, que participaram dos procedimentos iniciais do Sistema de Registro de preços elencados no preâmbulo desta Ata de Registro de Preços a integrarão.

3.2. Os órgãos participantes deverão:

- a) Promover consulta prévia junto ao órgão gerenciador a fim de obter a indicação do fornecedor, dos quantitativos a que este ainda se encontra obrigado e dos preços registrados;
- b) Manifestar, formalmente, para o órgão gerenciador o interesse em celebrar o contrato.
- c) Transferir os recursos financeiros para o órgão gerenciador, referentes ao quantitativo solicitado.

4. UTILIZAÇÃO POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE

4.1. Os órgãos ou entidades da Administração Pública Municipal direta, autárquica e fundacional, fundos especiais e demais entidades controladas pelo poder Executivo Municipal, que não participaram dos procedimentos iniciais da licitação, atendidos os requisitos do Decreto Municipal nº 4.269/2015, poderão solicitar manifestação ao órgão Gerenciador quanto a possibilidade de adesão.

4.1.1. O pedido de utilização da Ata de Registro de preços deverá ser dirigido por escrito ao órgão gerenciador da Ata, que se manifestará sobre a possibilidade de adesão.

4.2. O fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços deverá se manifestar acerca do interesse em fornecer para o órgão não participante, desde que não fiquem prejudicadas as obrigações presentes e futuras resultantes da ata, assumidas com órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.3. As aquisições ou contratações por órgãos não participantes não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços.

4.3.1. O total de utilização de cada item não poderá exceder ao quádruplo do quantitativo inicialmente registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

4.4. O órgão gerenciador somente poderá autorizar adesão à Ata de Registro de Preços após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata.

4.5. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.6. Compete ao órgão não participante os atos relativos à exigência do cumprimento pelo fornecedor das obrigações assumidas e a aplicação, observados a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

5. OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

5.1. Cabe ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e de administração do SRP, e ainda o seguinte:

- a) Gerenciar a Ata de Registro de Preços, realizando o controle dos quantitativos registrados em relação ao uso por todos os participantes.
- b) Conduzir eventuais renegociações dos preços registrados;
- c) Controlar a celebração de instrumentos contratuais decorrentes desta Ata.
- d) Comunicar da celebração de contrato aos órgãos participantes, bem como as suas eventuais alterações.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
ESTADO DA BAHIA

- e) Colher as assinaturas e providenciar a imediata publicação da Ata de Registro de Preços, bem como das possíveis alterações na imprensa oficial.
- f) Acompanhar, fiscalizar e avaliar o cumprimento do objeto desta ATA.
- g) Designar prepostos para fiscalizar, apontar falhas e atestar o recebimento do objeto;
- h) Verificar e aceitar as faturas emitidas pelo Fornecedor, recusando-as quando inexatas e incorretas, ficando, nestes casos, o prazo suspenso, que somente voltará a fluir após a apresentação das novas faturas corretas;
- i) Declarar os materiais efetivamente recebidos.
- j) Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares necessários ao fornecimento dos produtos.
- k) Oferecer todas as informações necessárias para que a Contratada possa executar o objeto desta Ata;
- l) Efetuar os pagamentos nas condições e prazos estipulados, mediante a apresentação da Nota Fiscal Eletrônica, devidamente atestada, depois de constatado o cumprimento das obrigações da Contratada;
- m) Receber provisoriamente o objeto, disponibilizando local, data e horário.
- n) Verificar, minuciosamente, no prazo fixado a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes no termo de referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos.
- o) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, por meio de servidor designado para tanto (fiscalizador).
- p) Efetuar o pagamento no prazo e condição previstos.

6. OBRIGAÇÕES DO PROMITENTE FORNECEDOR

6.1. O Fornecedor está obrigado a celebrar os instrumentos contratuais quando convocado, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata e o que segue:

- a) Manter durante a validade da Ata de Registro de Preços todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando ao Órgão Gerenciador todos os documentos necessários, sempre que solicitado;
- b) Submeter-se a todas as normas e condições estabelecidas no edital e seus anexos, que integram esta Ata de Registro de Preços independente de transcrição;
- c) Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto licitado;
- d) Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem alterações, deteriorações, imperfeições ou quaisquer irregularidades, ainda que constatados após o recebimento e/ou pagamento;
- e) Entregar o bem licitado nos prazos previstos no edital de licitação;
- f) Apresentar durante a execução da Ata, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na presente licitação;
- g) Não utilizar o contrato, como garantia de qualquer operação financeira, a exemplo de empréstimos bancários ou descontos de duplicatas.
- h) Apresentar e manter atualizado Manual de Boas Práticas para o serviço de alimentação, conforme realidade local bem como aplicar em todas as etapas do serviço o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela ANVISA na resolução RDC 216/2004 e outras normas legais pertinentes;
- i) Realizar a capacitação dos profissionais manipuladores, quanto às boas práticas de fabricação de alimentos e os procedimentos operacionais padrão;
- k) Administrar os serviços ao seu cargo de maneira eficiente, observando as normas condições higiênico-sanitárias, objetivando total segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições;
- l) Manter em seu quadro nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, inclusive pela elaboração dos cardápios;
- m) Elaborar fichas técnicas e receiptuários padrão dos cardápios oferecidos, adicionando quadro demonstrativo, especificando a quantidade de nutrientes por refeição, bem como o peso final da marmitta;





PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
ESTADO DA BAHIA

- n) Possibilitar total acesso, sem restrições, às dependências da cozinha do local de preparo das refeições, independentemente de notificação ou aviso prévio, do(s) servidor(es) do CONTRATANTE, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado;
- o) Adquirir gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral, devendo apresentar à CONTRATANTE documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero e material a ser aplicado na execução dos serviços e manual de boas práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos, conforme Portaria nº 1.428/MS, de 26.11.93;
- p) Quantificar gêneros alimentícios de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos pelo(a) nutricionista da CONTRATANTE, devendo ser de qualidade, contendo especificações como a marca, validade e outras quando couber;
- q) Efetuar o pré-preparo e cocção da alimentação;
- x) Realizar o porcionamento uniforme das refeições em vasilhames individuais, de acordo com o "per capita" estabelecido, e utilizar utensílios apropriados;
- y) Fornecer alimentação em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- z) Responsabilização técnica de nutricionista pelos serviços, que deverá possuir experiência comprovada em funções que abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição e alimentação;
- aa) Efetuar controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
- bb) Supervisionar a operacionalização, transporte e entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pela CONTRATANTE, de maneira a observar sua aceitabilidade, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para realização de possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.
- h) Quando da assinatura desta Ata de Registro de Preços o promitente fornecedor deverá especificar a conta corrente através da qual serão efetuados os pagamentos devidos, ressalvando que a instituição financeira mantenedora da referida conta será indicada pela Secretaria Municipal da Fazenda.**

7. ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. Os preços registrados poderão ser revistos nos termos do Decreto Municipal nº 4.269/2015, em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.2. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

7.3. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

7.4. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

7.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

7.5.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

7.5.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

7.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7.7. Revogar a Ata de Registro de Preços na ocorrência do disposto no art. 19 do Decreto Municipal nº 4.269/2015.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
ESTADO DA BAHIA**

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados após atesto do setor competente e, dentro do cronograma financeiro. Na data da apresentação da fatura o contratado deverá estar de posse, em plena vigência, da CRF de FGTS, da CNDT e das certidões de regularidade com as fazendas estadual, federal (conjunta da Dívida Ativa da União e INSS) e municipal da sede do CONTRATADO e do Município Contratante quanto à tributos e rendas cujo pagamento esteja obrigado, sob pena de não pagamento.

8.1.1. O pagamento será efetuado pela Administração para a empresa a ser contratada da seguinte forma: mensalmente, conforme fornecimento, **exclusivamente através de crédito em conta especificada pelo credor e mantida em instituição financeira indicada pela SEFAZ (conforme Decreto Municipal nº 4.914/2018)**, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura e depois de atestada pelo Contratante o recebimento parcial/definitivo do objeto licitado.

8.2. Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte do FORNECEDOR, o decurso do prazo de pagamentos será interrompido, reiniciando-se sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira.

8.3. O faturamento correspondente ao objeto contratado deverá ser apresentado pelo FORNECEDOR, através de Nota Fiscal, em duas vias, com os requisitos da lei vigente, dentro dos prazos estabelecidos na sua proposta, após assinatura do contrato ou por outros instrumentos equivalentes, nas formas previstas no art. 62 da Lei 8.666/93 e recebimento da Nota de Empenho.

8.4. A entrega do material, por parte do FORNECEDOR, para uma determinada unidade, não poderá ser recusada em razão de débitos de outras unidades, porventura existentes, sob pena de sanções previstas em lei.

9. DO LOCAL/ TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DO OBJETO:

9.1 O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pela Secretaria Municipal de Assistência Social a qual deverá ser atendida diariamente nos horários estabelecidos neste edital.

9.2 As entregas do objeto desta licitação deverão ser realizadas diretamente na sede de cada unidade no perímetro urbano e os respectivos endereços serão fornecidos pela SEMAS após contratação da empresa ganhadora do certame.

9.3 Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

9.4 A alimentação deverá ser fornecida diariamente, inclusive, sábados, domingos e feriados. Aos usuários do SUAS e aos servidores e/ou prestadores de serviços deverão ser fornecidas 03 (três) refeições (café da manhã, almoço e jantar), nos horários estabelecidos abaixo:

- Café da manhã: 06:00 às 07:00 horas
- Refeição - Almoço: 11:00 às 12:00 horas.
- Jantar – 18:00 às 19:00 horas.

9.5 A contratante efetuará a solicitação dos quantitativos exatos de cada refeição com no mínimo 12 horas de antecedência em relação ao horário das entregas.

9.6 Os agentes da CONTRATANTE procederão à conferência de todas as refeições entregues.

9.7 O estimativo das refeições a serem servidas constam na tabela, conforme Termo de Referência (ANEXO I).

9.8 O fornecimento de alimentação inclui os gêneros e produtos alimentícios, materiais para uso, consumo e insumos em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, equipamentos e máquinas utilizados no processo produtivo, gás liquefeito), necessários para a perfeita execução dos serviços, bem como recursos humanos qualificados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

9.9 As refeições devem ser acondicionadas em embalagens individuais, tipo marmix de isopor, de 750 ml, entregues em caixas térmicas, podendo ser de isopor, para manter a temperatura e a qualidade.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
ESTADO DA BAHIA**

- 9.10** Para o fornecimento de líquidos, deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos, com capacidade adequada à quantidade a ser servida, em copos descartáveis, com capacidade de 300 ml;
- 9.11** A CONTRATADA deverá observar todas as normas constantes no presente Termo de Referência bem como as normas da vigilância sanitária, responsabilizando-se ainda por quaisquer falhas que porventura venham ser cometidas.
- 9.12** Será considerada irregularidade contratual, passível de penalidade, o atraso superior a 30 (trinta) minutos do prazo estipulado para a entrega das refeições no(s) local(is) indicado pela CONTRATANTE (salvo nos casos de força maior, desde que comunicado à CONTRATANTE).
- 9.13** Os gêneros alimentícios, fornecidos pela CONTRATADA, serão quantificados de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos na tabela de Especificações/quantidade, devendo ser de boa qualidade.
- 9.14** A CONTRATADA deverá fornecer aos empregados uniformes adequados ao tipo de serviço, em quantidade suficiente, de modo que os mesmos se apresentem no melhor aspecto de higiene e limpeza;
- 9.15** A CONTRATADA deverá informar, quando solicitado pela CONTRATANTE, elementos necessários à avaliação dos serviços, bem como dados estatísticos e demonstrativos de custos e outros;
- 9.16** A CONTRATADA é integralmente responsável pelos serviços a serem prestados em consonância com as normas legais que regem os serviços, dentre as quais e não exclusivamente: RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC ANVISA nº 52, de 29 de setembro de 2014, Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.
- 9.17** Em atendimento à Portaria nº 304, de 22/04/96 do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária, caso ocorra a aquisição de bovina diretamente de estabelecimentos de abate, a CONTRATADA deverá exigir do fornecedor que as disponibilize em cortes padronizados, devidamente embaladas e identificadas, bem como assegurar que o veículo de transporte dessas proteínas tenha refrigeração e mantenha a temperatura adequada, além de consignar em planilhas o respectivo registro de temperatura aferida, por ocasião da entrega;
- 9.18** O recebimento e a estocagem de carnes devem observar o contido na Portaria Nº 304, de 22/04/96 do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária;
- 9.19** Assegurar o transporte das carnes bovina e de aves, além de outros produtos manipulados crus e alimentos crus, ocorra de acordo com as normas de ANVISA;
- 9.20** Quanto aos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, deverá armazená-los em áreas limpas, arrumadas e arejadas, mantê-los armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo, sendo proibido:
- 9.20.1** Armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original;
- 9.20.2** Armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;
- 9.20.3** Armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas, após a sua abertura;
- 9.20.4** Armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura;
- 9.20.5** A utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos;
- 9.20.6** Armazenamento em contato direto com chão e parede;
- 9.21** A CONTRATADA deverá realizar o transporte e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios e materiais de consumo, visando garantir a higiene dos alimentos, devendo para tanto transportá-los em veículo destinado exclusivamente para esse fim.
- 9.22** Os produtos descartáveis não poderão ser armazenados em caixas de papelão.
- 9.23** Realizar a distribuição e o transporte dos alimentos aos requisitos constantes do regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, RDC nº 216 de 15/09/04, da ANVISA;

10 DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS E DA HIGIENIZAÇÃO/RECEBIMENTO DO OBJETO:

- 10.1** Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de boa qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.
- 10.2** A CONTRATADA deverá verificar e registrar em planilhas:



Proj *ASUB*



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
ESTADO DA BAHIA**

- a) a temperatura das proteínas transportadas sob condições adequadas de conservação;
- b) o prazo de validade da proteína;
- c) o número de registro no órgão competente, indicado na etiqueta;
- d) as características sensoriais;
- e) a integridade das embalagens.

10.3 A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras da alimentação preparada e manter sob refrigeração diariamente em embalagens apropriadas, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, amostras idênticas às das refeições completas servidas, para posteriores análises que se fizerem necessárias;

10.4 A cada 06 (seis) meses a CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados à CONTRATANTE.

10.4.1 Quando houver suspeita de surto de intoxicação, a CONTRATADA deverá providenciar, às suas expensas, que todos os ocupantes de postos de trabalho na cozinha se submetam a exames laboratoriais parasitológicos e outros correlatos, e aqueles com resultado positivo deverão ser afastados dos supracitados postos;

10.5 Caberá à CONTRATANTE recusar o lote de refeições fornecido, quando for constatada qualidade diferente daquela preestabelecida, ou falta de higiene. O lote recusado deverá ser substituído no prazo máximo de uma hora, pelo cardápio de emergência, o qual deverá ser elaborado pela CONTRATADA e submetido à aprovação da CONTRATANTE no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;

10.6 O óleo utilizado nas fritadeiras elétricas não poderá ser reutilizado, nem o das frituras de preparos à milanesa, devendo ser corretamente descartados;

10.7 A CONTRATADA deverá atender aos requisitos constantes do regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, RDC nº 216 de 15/09/04, da ANVISA;

10.8 Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos ou microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;

10.9 Os gêneros a serem consumidos in natura (frutas, hortaliças, etc.), deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução clorada adequada;

10.10 Os equipamentos, materiais, utensílios e instalações de preparação e distribuição das refeições deverão ser cuidadosamente higienizados, de forma contínua, eficiente e completa, antes do uso e após, utilizando-se produtos químicos de limpeza adequados e de boa qualidade e específicos a cada material, de forma a se obter ampla higienização, inclusive das mãos dos empregados que manipulam alimentos, devendo utilizar produtos saneantes que tenham registro no órgão oficial;

10.11 Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa, produtos de limpeza especificados a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;

10.12 Deverão ser instaladas saboneteiras e papeleiras em pontos adequados, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;

10.13 Deverá ser efetuada, semanalmente, limpeza geral de toda a cozinha, incluindo espaços de armazenamento, câmara-fria, etc.;

10.14 A empresa CONTRATADA executará, semestralmente, limpeza geral nas caixas de gordura, calhas e ralos localizados nas áreas de preparo das refeições, com produtos recomendados pela ANVISA.

10.15 A CONTRATADA se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva da rede de esgoto e caixas de gordura, em tempo hábil, arcando com as despesas inerentes aos serviços.

10.16 A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, a CONTRATADA deverá providenciar diariamente, às suas expensas e meios, a retirada, quantas vezes se fizer necessário e no horário estipulado de coleta, o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, conforme normas técnicas de higiene;

10.17 A CONTRATADA deverá impedir a presença de animais domésticos nas dependências onde serão preparadas as refeições;





PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
ESTADO DA BAHIA

10.18 A CONTRATADA deverá realizar o controle integrado de pragas que deverá ser realizado por intermédio de empresa qualificada e com registro no órgão fiscalizador, devendo a CONTRATADA também manter procedimentos para prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores;

10.19 A dedetização e desratização da cozinha será realizada a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do expediente, devendo sofrer faxina geral após sua realização, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados.

10.20 O fornecedor está sujeito à fiscalização periodicamente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não aceitar o produto, caso este não se encontre em condições satisfatórias para o consumo.

10.21 Para todos os produtos, considerar que o peso e a qualidade são pré-requisitos para a aceitação.

10.22 O transporte e a entrega dos produtos no local designado correrão por conta exclusiva da empresa vencedora, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

10.23 Caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela SEMAS, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo em no máximo 2 (duas) horas.

10.24 As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério desta Prefeitura Municipal.

10.25 Fica reservado a esta Administração em qualquer fase do certame, o direito de realizar testes que comprovem a qualidade dos produtos ofertados. Para tanto, os produtos serão submetidos a análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente recusados, devendo ser, imediatamente, substituídos.

10.26 O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

a) PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação dos produtos ofertados com as especificações constantes neste Termo de Referência.

b) DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação pelo Setor Competente.

10.27 A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

10.28 Deverão ser atendidas pela empresa além das determinações da fiscalização desta Prefeitura, todas as prescrições que por circunstância da lei devam ser acatadas.

10.29 A empresa deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto deste Certame, OBEDECER rigorosamente todas as disposições legais pertinentes.

10.30 No tocante aos produtos discriminados neste Certame ficam expressamente definido que os mesmos deverão ser de primeira qualidade.

11. PENALIDADES

11.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

11.1.1. Inexecução total ou parcial de qualquer uma das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

11.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

11.1.3. Fraudar na execução do contrato;

11.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

11.1.5. Cometer fraude fiscal;

11.1.6. Não manter a proposta.

11.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
ESTADO DA BAHIA**

- 11.2.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 11.2.2.** Multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 11.2.3.** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 11.2.4.** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 11.2.5.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Município de Alagoinhas/BA, pelo prazo de até dois anos;
- 11.2.6.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 11.3.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 11.3.1.** Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 11.3.2.** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 11.3.3.** Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 11.4.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 11.5.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 11.6.** Não será efetivado qualquer pagamento ao FORNECEDOR enquanto não efetuado o pagamento da multa devida.
- 11.7.** A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo FORNECEDOR e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que a Administração cancele esta Ata de Registro de Preços.
- 11.8.** A competência para apuração de responsabilidade e consequente aplicação das penas aqui previstas são exclusivas do órgão gerenciador, salvo quanto a pena de declaração de inidoneidade, que compete ao Prefeito.
- 11.9.** Os danos e prejuízos serão ressarcidos à CONTRATANTE no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após conclusão de processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório, contado da notificação administrativa ao FORNECEDOR, sob pena de multa.
- 11.10.** O cancelamento do registro, assegurado o contraditório, é formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.

12. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

- 12.1.** O registro do fornecedor será cancelado quando:
- Descumprir as condições da Ata de Registro de preços;
 - Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
 - Não aceitar reduzir o seu preço registrado sem justificativa, na hipótese deste se tornar superior ao preço praticado no mercado;



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
ESTADO DA BAHIA**

d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei Federal 8.666/1993 ou no art. 7º da Lei Federal 10.520/2002.

13. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇO

13.1. O registro de preços poderá ser cancelado na hipótese prevista no subitem 11.1 ou, ainda, na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a) Por motivo de interesse público;
- b) A pedido do fornecedor.

13.2. O cancelamento parcial ou total de itens registrados far-se-á sempre a critério do órgão gerenciador, nas hipóteses previstas nesta Ata de Registro de Preços.

14. DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Fica eleito o foro da Cidade de Alagoinhas, Estado da Bahia, como o competente para dirimir questões decorrentes do cumprimento desta Ata de Registro de Preços, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Alagoinhas, 28 de Janeiro de 2022.


RUIDINALDO DA COSTA BRITO DOS REIS
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
CONTRATANTE


KI DELÍCIA CONFEITARIA EIRELI
Rep./ Othilia Nascimento Soares Neta
CONTRATADA





EXTRATO DE ARP

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 010/2022

PE 076/2021 - SRP – Ata de Registro de Preços nº. 010/2022. Objeto: aquisição de alimentação pronta (café da manhã/ almoço e jantar), destinadas aos profissionais e usuários do SUAS, pessoas em situação de rua, imigrantes e abrigados na Unidade de Acolhimentos Municipal de Alagoins/BA - Fornecedor: KI DELÍCIA CONFEITARIA EIRELI, inscrito no CNPJ/MF sob nº 27.216.842/0001-31. Órgão Gerenciador: Secretaria Municipal de Assistência Social - Vigência: 12 meses. Data de Assinatura: 28/01/2022. Preço Registrado: R\$ 1.823.175,00 (um milhão oitocentos e vinte e três mil cento e setenta e cinco reais).

1.1. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CAFE DA MANHA: Opção 1: - 300ml de suco sem açúcar; - 02 (dois) pães com 50g cada; - 100g de aipim ou batata doce; - Proteína: 03 ovos mexidos ou 30g de queijo; - Açúcar ou adoçante. Opção 2: - 300ml de café com leite sem açúcar; - 02 (dois) pães com no mínimo 50g cada; - 01 banana da terra ou 100g de cuscuz de milho; - Proteína: 80g de frango ou 80g de carne bovina; - Açúcar ou adoçante.	UND	36.500	R\$ 10,00	R\$ 365.000,00
2	ALMOÇO: Opção 1: - 100g de arroz parboilizado; - 150g de feijão carioca; - Guarnição: 100g de purê de batata; - 100g de salada crua (alface/tomate); - Proteína: 300g de carne bovina. Opção 2: - 100g de arroz parboilizado; - 150g de feijão carioca; - Guarnição: 100g de macarrão; - 100g de salada crua (cenoura/ beterraba); - Proteína: 300g frango. Opção 3: - 100g de Arroz parboilizado; - 150g de Feijão fradinho; - Guarnição: 100g purê de abóbora; - 100g de salada crua (repolho); - Proteína: 300g de omelete com proteína (frango ou carne).	UND	36.500	R\$ 20,00	R\$ 730.000,00
3	JANTAR: Opção 1: - 300ml de suco sem açúcar; - Açúcar ou adoçante; - 250g de cuscuz temperado; - Proteína: 80g de frango ou 80g de carne bovina ou 03 ovos mexidos. Opção 2: - 300 ml café com leite sem açúcar; - Açúcar ou adoçante; - 300g de aipim ou batata doce;	UND	36.500	R\$ 19,95	R\$ 728.175,00



	<p>- Proteína: 80g de frango ou de carne bovina ou 03 ovos mexidos.</p> <p>Opção 3:</p> <ul style="list-style-type: none">- 300ml de café com leite sem açúcar;- Açúcar ou adoçante;- 02 (dois) pães com no mínimo 50g cada;- 300g de sopa.				
VALOR GERAL:					R\$ 1.823.175,00