



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

### EDITAL

**PREGÃO PRESENCIAL: Nº 004/2017**

**DATA DA ABERTURA:** 10 de Abril de 2017.  
**HORÁRIO:** 10h00min – Horário local.  
**LOCAL:** Rua Alcindo Guanabara, Nº 24/13º andar – Centro – Rio de Janeiro.

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de *buffet*, com fornecimento de produtos e mão de obra, de forma não continuada e por preço unitário, medida pelo número de pessoas servidas, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento e no Termo de Referência constante no Anexo I deste Edital.

**VALOR TOTAL ESTIMADO:** Valor estimado para a Ata de Registro de Preço é de: **R\$ 95.005,00** (Noventa e cinco mil e cinco reais).

**PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA/DOCUMENTAÇÃO:** Devem ser entregues até o limite do início da Sessão.

**PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:** Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação deste Edital e seus Anexos será atendido pelo Pregoeiro no horário de expediente 08:30 h às 17:00h ou pelo endereço de e-mail: <[compras@crq3.org.br](mailto:compras@crq3.org.br)> até 02 (dois) dias antes, da data fixada.

**VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:**

A Ata de Registro de Preços vigorará por um período de 12 (doze) meses.

**IMPUGNAÇÕES:** A impugnação será recebida por e-mail: <[compras@crq3.org.br](mailto:compras@crq3.org.br)> ou de forma física, que deverá ser protocolada na **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**, localizada no endereço descrito no cabeçalho deste Edital, até 2 (dois) dias antes da data fixada para abertura das propostas.

#### Sede - Rio de Janeiro

Rua Alcindo Guanabara, 24 - 13º andar  
Centro - Rio de Janeiro, RJ  
CEP - 20031-130 Telefone: (21) 2524-2236  
Email: atendimento.sede@crq3.org.br

#### Escritório - Volta Redonda

Rua Lúcio Bittencourt, nº109, salas 213 e 214  
Vila Santa Cecília - Volta Redonda, RJ  
CEP 27260-110 Telefone: (24) 3340-4252  
Email: atendimento.voltaredonda@crq3.org.br

#### Escritório - Macaé

Rua Dr. Luiz Belegard, nº68, sala 203  
Centro - Macaé, RJ  
CEP 27900-000 Telefone: (22) 2762-0642  
Email: atendimento.macaee@crq3.org.br

#### Escritório - Campos

Pça. Santíssimo Salvador, nº41, sala 405  
Centro - Campos dos Goytacazes, RJ  
CEP 28010-000 Telefone: (22) 2733-4551  
Email: atendimento.campos@crq3.org.br



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm.	_____
Fls. Nº	_____
Rubrica	_____

### EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2017 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 011/2017

O Conselho Regional de Química – Terceira Região e este Pregoeiro, designado pela portaria nº 6, de 28 de julho de 2016, levam ao conhecimento dos interessados que, forma da Lei nº 10.520/2002, do Decreto n.º 7.892/2013, da Lei Complementar n.º 123/2006 e, subsidiariamente, da Lei n.º 8.666/1993 e de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, farão realizar Licitação na modalidade **REGISTRO DE PREÇO**, na forma **PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL** mediante as condições estabelecidas neste Edital.

#### DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO PRESENCIAL:

**DATA DA ABERTURA:** 10 de Abril de 2017.

**HORÁRIO:** 10h00min – Horário local.

**LOCAL:** Rua Alcindo Guanabara, Nº 24/13º andar – Centro – Rio de Janeiro.

#### 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o registro de preços para contratação de empresa especializada na prestação de serviço de *Buffet*, com fornecimento de produtos e mão de obra, de forma não continuada e por preço unitário, medida pelo número de pessoas servidas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em **UM ÚNICO LOTE**, conforme tabela constante do Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

1.3. Todo detalhamento dos **SERVIÇOS** a serem executados estão contemplados neste edital e anexos que devem ser seguidos rigorosamente.

#### 2. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, a CONTRATANTE, e somente após a anuência expressa da mesma, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei n.º 8.666/1993 e no Decreto n.º 7.892/2013.

2.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, até o limite de 100% dos quantitativos registrados em Ata para cada órgão usuário, e desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

2.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item 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 para o órgão gerenciador e órgãos participantes.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm.	_____
Fls. Nº	_____
Rubrica	_____

2.4 As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao máximo quántuplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

2.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

2.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

### 3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

3.2. Tratando-se de representante legal, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

3.3. Tratando-se de procurador, o instrumento de procuração pública ou particular com firma reconhecida, do qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados no item 3.2, que comprove os poderes do mandante para a outorga.

3.4. Cópia da Cédula de Identidade e CPF dos sócios-proprietários.

3.5. O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto, bem como cópia da Cédula de Identidade e CPF do representante/procurador.

3.6. Além dos documentos exigidos acima, a licitante que for **MICROEMPRESA** ou **EMPRESA DE PEQUENO PORTE** que quiser usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar 123/06, de 15 de dezembro de 2006, deverá comprovar esta condição por meio de declaração conforme modelo proposto no Anexo V.

3.6.1. A falta da declaração citada no subitem 3.6. Implicará na não comprovação da condição de microempresa ou EPP para esse certame, concorrendo a referida licitante em igualdade de condições com as demais participantes.

3.7. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar uma credenciada.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

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

3.9. Os documentos mencionados nos itens anteriores poderão ser apresentados por qualquer processo de cópia devidamente autenticada, ou por cópia não autenticada, desde que sejam exibidos os originais para verificação da autenticidade pelo Pregoeiro (até dois dias antes da abertura dos envelopes) ou membros da Equipe de Apoio ou Presidente ou Membros da Comissão Permanente de Licitação. A autenticidade do documento poderá, ainda, ser verificada, pela Equipe de Apoio, através de consulta via Internet aos "sites" dos órgãos emitentes dos documentos, quando tratarem-se de documentos digitais.

3.10. A falta de apresentação ou a apresentação dos documentos de credenciamento em desacordo com esta cláusula, ou ainda a ausência do representante, impedirá a licitante de participar do certame.

3.11. O Credenciamento far-se-á no início da sessão.

3.12. Todos os representantes das empresas deverão permanecer no local da sessão até o término dos procedimentos para assinatura da ata.

3.13. Para a realização do credenciamento, o licitante interessado deverá utilizar o Termo de Credenciamento nos moldes do Anexo VIII deste Edital, sob pena de ser indeferido o seu credenciamento.

3.14. O credenciamento é condição de participação no certame.

3.15. Para realização do credenciamento e demais atos inerentes a este certame, o licitante deverá observar o horário de funcionamento desta comissão estipulado no preâmbulo deste Edital.

## 4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.1.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.1.2. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.1.3. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.1.4. Que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm.	_____
Fls. Nº	_____
Rubrica	_____

4.1.5. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2. Decorrido o horário citado no cabeçalho deste Edital, para a abertura do procedimento licitatório, o Pregoeiro declarará encerrado o prazo para recebimento dos envelopes, nenhum outro será recebido.

### 5. DOS ENVELOPES PARA PARTICIPAÇÃO.

5.1 – A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 02 (dois) envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente e todos os dados que identifique o licitante, os seguintes dizeres:

#### ENVELOPE 1 – PROPOSTA

Razão Social do Proponente  
Conselho Regional de Química Terceira Região - Rio de Janeiro – RJ  
**Pregão Presencial CRQ-III Nº 004/2017**

#### ENVELOPE 2 – DOCUMENTAÇÃO

Razão Social do Proponente  
Conselho Regional de Química Terceira Região - Rio de Janeiro – RJ  
**Pregão Presencial CRQ-III Nº 004/2017**

5.1.1 – A proposta deverá ser elaborada e redigida em língua portuguesa, de acordo com o modelo (Anexo II) deste edital, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

5.1.2. Caso, eventualmente, ocorra à abertura do Envelope nº 02 (Documentação) antes do Envelope nº 01 (Proposta), por equívoco, será novamente lacrado sem análise de seu conteúdo e rubricado o lacre por todos os presentes.

5.1.3. A ausência de dizeres na parte externa do envelope constituirá motivo para desclassificação da licitante, caso seu preenchimento importe em prejuízo ao bom andamento do certame, assim, cabe ao Pregoeiro em decisão fundamentada aceitar ou não o envelope sem os respectivos dizeres.

### 6. DOCUMENTAÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO:

6.1. É obrigatório a apresentação da Declaração de Atendimento dos Requisitos (conforme **anexo IV** deste edital), fora dos envelopes nº 1 e 2, para a participação da respectiva licitação sob pena de inabilitação da empresa, caso não a apresente.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

### 7. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE DA PROPOSTA:

7.1. As propostas deverão ser apresentadas em papel timbrado da empresa ou com apresentação no mínimo de razão social, endereço completo inclusive o CEP, CNPJ e Inscrição Estadual, "ENVELOPE Nº 1", conforme modelo do Anexo II, deste edital, devidamente lacrado com cola ou outro meio indevassável, digitadas, redigida em língua portuguesa, sem rasuras, entrelinhas ou ressalvas, com a última folha devidamente assinada e as demais rubricadas, pelo representante legal ou procurador com poderes outorgados especialmente para tal fim, devendo ser dirigida ao Conselho Regional de Química – Terceira Região no endereço constante do preâmbulo.

7.2. Deverá, ainda, conter expressamente no interior do envelope:

7.2.1. Descrição do objeto da presente licitação, com a indicação dos produtos ofertados, em conformidade com as especificações da Formação de Preços, disponível no – Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

7.2.2. Preço unitário e total por item, e o valor total de cada item, em moeda corrente nacional, em algarismo, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária.

7.2.2.1. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com os produtos do objeto da presente licitação.

7.2.3. Prazo de validade da proposta de **12 (doze) meses**.

7.2.4. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

7.2.5. Conter de forma clara e inequívoca, a descrição de todos os produtos ofertados, incluindo a marca (quando cabível), a fim de que a Administração possa aferir a sua qualidade e aceitabilidade no mercado.

7.2.6. Como medida excepcional serão corrigidos pelo PREGOEIRO quaisquer erros matemáticos e/ou de digitação, e prevalecerá em casos de divergência entre o preço total do item e o preço unitário, o valor ofertado como preço unitário, contudo, as correções não podem alcançar proporções que venham a impor prejuízo ao bom andamento do certame, assim, fica a critério do Pregoeiro avaliar se o volume de informações a serem corrigidas é adequado ao aproveitamento da proposta ou se seu volume impede o bom andamento célere do certame, logo, cabe ao Pregoeiro em decisão fundamentada aceitar ou não a proposta de preços que necessite de retificação.

7.2.7. As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas um único item, e um preço para cada item, e respectivos itens, do objeto desta licitação, **NÃO SENDO ACEITA PROPOSTA COM VALOR ZERO OU IRRISÓRIO** para o objeto do certame. Não serão aceitas propostas que esteja em desacordo com este Edital do presente



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

Certame.

7.2.8. Considera-se inexecutável a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.2.08.1. obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666/93

7.2.10. Devem estar inclusos nos preços ofertados todas as despesas diretas e indiretas, inclusive os tributos, taxas, custos com embalagens, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, frete, seguro e quaisquer outros custos e despesas que incidam sobre o fornecimento dos produtos do objeto. Não será permitido, portanto, que tais encargos sejam discriminados em separado.

7.2.11. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.

## 8. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. As empresas poderão ser representadas no processo por seus titulares ou por representantes legais munidos de instrumento de mandato com poderes específicos para a prática de quaisquer atos do procedimento licitatório, inclusive o poder de interposição de recursos, desde que devidamente credenciados.

8.2. Os documentos exigidos nos itens a seguir poderão ser apresentados em cópias reprográficas autenticadas por Tabelião de Notas ou por publicações em órgão da imprensa oficial. As cópias reprográficas dos documentos também podem ser autenticadas pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio ou pelos servidores lotados na CPL deste ente federativo, a partir do original, até **02 (dois)** dias antes da abertura dos envelopes. As cópias reprográficas ficarão retidas no processo.

8.3. Os documentos emitidos via internet por órgãos ou entidades públicas e suas cópias reprográficas dispensam a necessidade de autenticações e, em caso de não apresentação ou deficiência nas informações constantes no documento apresentado, os mesmos poderão ser obtidos via internet durante a sessão. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação da habilitação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será inabilitado.

## 9. DA HABILITAÇÃO

9.1 – O Envelope 2 “DOCUMENTAÇÃO” deverá conter os documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

### 9.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

9.2.1. CÉDULA DE IDENTIDADE E CPF dos sócios, proprietário ou Direção Eleita;

9.2.2. ATO CONSTITUTIVO DE EMPRESA, em vigor, devidamente registrado na forma da lei;

9.2.3. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.2.4. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.2.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.2.6. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte;

9.2.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.2.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### 9.3 REGULARIDADE FISCAL:

9.3.1 Os documentos referentes à Habilitação Fiscal DEVERÃO ser apresentados, sendo:

9.3.1.1. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

9.3.1.2. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS).

9.3.1.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa.

9.3.1.5. Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativa aos Tributos Federais.

9.3.1.6. Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativa aos Tributos Estaduais.

9.3.1.7. Certidão Negativa de Débitos relativa aos Tributos Municipais.





## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

### 9.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA.

9.4.1. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

### 9.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.5.1. As pessoas jurídicas interessadas em participar da licitação deverão apresentar, por ocasião de habilitação, além da documentação relativa à habilitação jurídica, os seguintes elementos comprobatórios de qualificação técnica:

9.5.1.1. Comprovação de aptidão para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto da licitação, que deverá ser feita mediante a apresentação de Atestados de Capacidade Técnica, comprovando que o licitante tenha realizado, para empresa de direito público ou privado, serviços compatíveis e semelhantes ao objeto deste Edital.

9.5.2. **Cópia** autenticada do **Alvará Sanitário** expedido pela Vigilância Sanitária do Município sede da licitante.

9.5.3. **Declaração** do próprio licitante de que tem ciência e está sujeito às normas contidas na Resolução – RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004, expedida pela ANVISA – Agência de Vigilância Sanitária, que passa a ser parte integrante deste Instrumento Convocatório no Anexo XI, notadamente nos aspectos de Instalações; Higienização de instalações, Manejo dos Resíduos, Preparação de Alimento, Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado.

9.5.4. **Atestado** emitido por nutricionista registrado no respectivo conselho de classe indicando que a sede da licitante encontra-se em condições adequadas para prestação dos serviços e de acordo com a RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 expedida pela ANVISA.

### 9.6. DA AMOSTRA:

9.6.1. O pregoeiro deverá solicitar à primeira classificada, sob pena de desclassificação, amostras dos produtos que achar necessário e que serão verificadas através de degustação dos itens, para avaliação técnica de compatibilidade e adequação às especificações do objeto licitado.

9.6.2. A degustação será realizada em sessão previamente designada e deverá ser preparada para 5 (cinco) pessoas.

9.6.3 Os itens da degustação deverão ser preparados e disponibilizados para análise no prazo máximo e improrrogável de 3 (três) dias, a contar da solicitação pelo pregoeiro.

9.6.4. Caso as amostras da melhor proposta sejam reprovadas, será convocada para apresentação de amostras a autora da melhor proposta dentre as empresas



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm.	_____
Fls. Nº	_____
Rubrica	_____

classificadas.

9.6.5. Se nenhuma empresa classificada for aprovada na degustação, serão convocadas as licitantes não classificadas (aquelas que não reduziram seus preços ao valor da proposta mais bem classificada, em ordem crescente do valor de suas propostas.

9.6.6. As amostras fornecidas, por sua própria natureza, serão passíveis de destruição parcial ou total e não serão devolvidas, tampouco poderão ser subtraídas ou ter o seu valor descontado quando da contratação do objeto, devendo correr integralmente por conta da licitante.

9.6.7. Vencido o prazo para apresentação das amostras, não será permitido fazer ajustes ou modificações no produto apresentado para fins de adequá-lo à especificação constante do edital.

9.6.8. Comissão composta por colaboradores do CRQ-III examinará os itens alimentícios avaliando a sua:

- apresentação (aparência);
- sabor;
- qualidade dos insumos utilizados na sua elaboração.

9.6.9. As amostras apresentadas serão fotografadas para comparação com as servidas nos eventos a serem contratados, o que sujeitará o fornecedor, no caso de haver grande discrepância entre elas, à pena de multa prevista neste Edital.

### 9.7. OUTROS:

9.7.1. A **licitante** deverá declarar, em papel timbrado (modelo no Anexo VI), sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.

9.7.2. A **licitante** deverá declarar, em papel timbrado, (modelo no anexo III), sob pena de inabilitação, que é empresa idônea para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

9.7.3. A **licitante** deverá declarar, em papel timbrado, (modelo no anexo VII), para os devidos fins que não possui em seu quadro de empregados:

9.7.3.1. Conselheiros, Diretores ou empregados do Conselho Regional de Química – 3ª Região, que sejam proprietários ou sócios ou, ainda, que exerçam funções de direção;

9.7.3.2. Administradores, membro de órgão estatutário ou empregados do Conselho Regional de Química – 3ª Região, tampouco, seus respectivos cônjuge, companheiro ou parente até segundo.

9.7.4. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm.	_____
Fls. Nº	_____
Rubrica	_____

própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

9.7.5. Caso a **licitante** não atenda às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a aceitabilidade da documentação e procedendo à habilitação.

9.7.6. A **licitante** deverá declarar, em papel timbrado, (modelo no anexo III), para os devidos fins a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a administração.

9.7.7. A Licitante vencedora deverá oferecer, no prazo de até 03 (três) dias úteis, após a homologação do resultado final da licitação, uma degustação para 5 (cinco) pessoas, a ser realizada na Sede do CRQ-III, a fim de se avaliar a qualidade dos produtos. Deverá, ainda, apresentar seu cardápio para aprovação, o qual deverá ser observado durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços. A relação dos itens a serem apresentados na degustação, será informada pelo Gestor do Contrato ao término da Sessão do Pregão Presencial.

## 10. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

10.1. As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para habilitação na presente licitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste edital ou com irregularidades serão inabilitadas.

10.2. Se a menor proposta ofertada for de microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após confecção da Ata, comprovar a regularização.

10.3. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará na inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado ao Conselho Regional de Química – Terceira Região convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou propor a revogação deste Pregão. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte será concedido o mesmo prazo para regularização.

10.4. As licitantes microempresas ou empresas de pequeno porte deverão apresentar, sob pena de inabilitação, toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente restrições.

10.5. As certidões que não possuem prazo de validade expresso serão aceitas, desde que as mesmas tenham sido emitidas em até 60 (sessenta) dias anteriores à data prevista para a realização da sessão pública inaugural.

## 11. DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

11.1. No horário e local indicado no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

do Pregão, com os interessados já credenciados para participar do certame.

11.2. Aberta a sessão, os licitantes entregarão ao Pregoeiro a **declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação**, de acordo com o estabelecido no Anexo IV, deste Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

11.3. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

11.3.1. Cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;

11.3.2. Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta dos demais licitantes;

11.3.3. Preço fora de mercado (que apresentem preço excessivo ou manifestamente inexequível);

11.4. No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

11.5. A sessão poderá ser suspensa para a análise das propostas, pelo Pregoeiro.

11.6. Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

11.7. As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

11.7.1. Seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% superiores àquela;

11.7.2. Não havendo pelo menos 03 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três).

11.7.3. No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

11.7.4. Após a fase de lances e da negociação, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior a melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão.

b) Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese desta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

c) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nesta condição, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

d) A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após a solicitação do Pregoeiro, sob pena de preclusão.

e) O Pregoeiro poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte.

f) Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte não apresente a Declaração no instante do credenciamento, nos termos do item 3.6 deste edital, não terá direito às prerrogativas previstas no item 11.7.4.

11.8. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

11.9. O licitante sorteado em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

11.10. Os lances deverão ser formulados unitariamente, em valores distintos e decrescentes, inferiores ao da proposta de menor preço, observada a redução mínima, que será estipulada pelo Pregoeiro e equipe de apoio no ato do pregão, aplicável inclusive em relação ao primeiro.

11.11. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances, com exceção da melhor proposta.

11.12. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

11.13. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

11.14. A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

11.15. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, a critério do Pregoeiro, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

11.15.1. Substituição e apresentação de documentos;

11.15.2. Verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações;

11.15.3. Efetuar outras diligências in loco.

11.16. A verificação será certificada pelo Pregoeiro e equipe de apoio e deverão ser anexados aos autos – podendo o licitante efetuar a presente verificação junto ao Pregoeiro, equipe de apoio, presidente e membros da CPL até 2 (dois) dias antes do certame - dos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11.17. A Administração não se responsabilizará por eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

## 12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. - A Ata de Registro de Preços é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos a futura **Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de Buffet**.

12.2. A Ata de Registro de Preços para futura **Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de Buffet**, é um documento vinculativo, obrigacional, com as condições de compromisso para a contratação, inclusive com preços, especificações técnicas, fornecedores e órgãos participantes, conforme as disposições contidas neste instrumento convocatório.

12.3. O Conselho Regional de Química – Terceira Região é responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente certame licitatório, bem como pelo gerenciamento da futura contratação.

12.4. A Ata de Registro de Preços vigorará por um período de 12 (doze) meses.

12.5. A existência Ata de Registro de Preços para Contratação de empresa especializada



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

na prestação de serviço de Buffet, não obriga o Conselho Regional de Química – Terceira Região a firmar a aquisição dos produtos, que dele poderão advir, facultando-se a realização de procedimento específico para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

12.6. Homologado o resultado da licitação, o Conselho Regional de Química – Terceira Região, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores vencedores, convocará os licitantes vencedores para assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, a qual constitui compromisso formal de fornecimento nas condições estabelecidas, observados os requisitos de publicidade e economicidade.

12.7. O licitante vencedor terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, contado a partir da data da convocação. O aludido prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

12.8 Se o licitante vencedor, convocado nos termos do item anterior, recusar-se a celebrar a Ata de Registro de Preços, aplicar-se-á o disposto no inciso XVI, do artigo 4º, da Lei nº 10.520/02.

12.9. A contratação junto ao fornecedor registrado, após informação emitida pela Comissão de Licitação, será formalizada por intermédio de instrumento contratual ou emissão de nota de empenho de despesa ou ordem de compra, ou outro instrumento similar, conforme o caso.

12.10. A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, da Lei 8.666/93.

12.11. Decorridos 60 (sessenta) dias da data de abertura das propostas sem convocação, por parte desta Autarquia, para assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, fica(m) o(s) licitante(s) liberado(s) dos compromissos assumidos em sua(s) proposta(s).

### 13. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.

13.1. No final da sessão, o licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo lhes assegurada vista imediata dos autos.

13.2. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: a decadência do direito de recurso.

13.3. Os recursos tempestivamente interpostos serão recebidos com efeito devolutivo e suspensivo, sendo que o seu acolhimento importará na invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

13.4. Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

13.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

13.6. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.7. A adjudicação será feita da proposta vencedora classificada somente quantos dos itens do objeto que se apresentem iguais ou abaixo dos preços de mercado alcançados pela pesquisa de preços.

### 14. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

14.1. A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de **Ata de Registro de Preços**. As aquisições serão formalizadas mediante envio da autorização de fornecimento ou outro instrumento similar, conforme o caso.

14.2. Se, por ocasião da formalização da Ata de Registro de Preços, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), a Secretaria da Receita Federal e demais certidões comprobatórias, estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

14.3. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 03 (três) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o item 14.2, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

14.4. Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 14.2, ou se recusar a assinar o contrato, poderá ser convocado os outros licitantes na ordem de classificação das ofertas, e assim sucessivamente.

### 15. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

15.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência (Anexo I) – **Item 3**.





## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

### 16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

#### 16.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

16.1.1. Designar preposto que deverá relacionar-se com o CRQ-III, exclusivamente, por meio do colaborador gestor de contrato (ou seu substituto legal);

16.1.2. Remover, após a realização de cada evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades;

16.1.3. Enviar ao CRQ-III, até 24 (vinte e quatro) horas antes da realização dos serviços, cópia do cardápio, especificando toda a variedade de bebidas, doces, salgados, frutas e sanduíches ou qualquer outro item que não esteja definido neste Edital e Seus anexos;

16.1.4. Variar os cardápios a cada evento, conforme o especificado neste Edital, evitando repetições, podendo ser utilizado mais de um por evento;

16.1.5. Antes do evento, providenciar toda arrumação e decoração do espaço onde o *buffet* será servido;

16.1.6. Fornecer toda a estrutura necessária para a execução dos serviços, tais como: toalhas, mesas, fogão, micro-ondas, louças, copos, garrafas térmicas, jarras, material de copa e cozinha, dentre outros, limpos e em estado de novo;

16.1.7. Substituir imediatamente qualquer material ou alimento que não atenda ao exposto neste Edital;

16.1.8. Responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da copa e locais onde os serviços foram realizados;

16.1.9. Manter os empregados nas dependências do CRQ-III devidamente identificados por meio de uso de crachá funcional, uniformizados, estando os mesmos sujeitos aos regulamentos de segurança e disciplinas instituídos por esta Autarquia;

16.1.10. Substituir qualquer empregado se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;

16.1.11. Disponibilizar garçons e copeiros de acordo com a Tabela abaixo:

Nº DE PESSOAS	Nº DE GARÇONS	Nº DE COPEIROS
20 a 40	02	01
41 a 60	03	01
61 a 80	04	01



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

81 a 100	05	01
101 a 120	06	02
121 a 140	07	02
141 a 160	08	02
161 a 180	09	02
181 a 200	10	03
201 a 220	10	03
221 a 240	10	03
241 a 260	10	03
261 a 280	10	03
281 a 300	10	03

16.1.12. Manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços, conforme previsto neste Edital, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta ao serviço e demissão de empregados, que não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com o CRQ-III.

16.1.13. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste Registro de Preços, nem CAUCIONÁ-LO ou utilizá-lo para quaisquer operações financeiras, necessitando, nos dois casos, de prévia e expressa anuência do CRQ-III;

16.1.14. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço;

16.1.15. Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio do CRQ-III, por culpa, dolo, negligência ou imprudência de seus empregados, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 30 (trinta) dias contados da comprovação de sua responsabilidade. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, o CRQ-III reserva-se ao direito de descontar o valor do ressarcimento da fatura do mês, sem prejuízo de outras sanções legalmente previstas;

16.1.16. Responsabilizar-se por quaisquer diferenças de material entregue no início do evento e os retirados, salvo se danos acontecerem por culpa exclusiva de agentes do CRQ-III que não envolverem falha pessoal.

16.1.17. Indicar formalmente, quando da assinatura do contrato, preposto que tenha capacidade gerencial para tratar de todos os assuntos previstos neste Edital e no instrumento contratual correspondente, sem implicar em ônus para o contratante, constando o nome completo do preposto, números dos telefones e e-mails para contatos;

16.1.18. Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nas quantidades e padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente ao Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro ou a terceiros,



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, conforme determina o art. 70 da Lei Federal nº 8.666/1993.

16.1.19. Atender prontamente todas as solicitações do Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro previstas neste Edital, e outras estabelecidas no Instrumento Contratual.

16.1.20. Comunicar ao Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários.

16.1.21. A licitante vencedora fica obrigada a manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XIII, art. 55, da Lei nº 8.666/1993.

16.1.21.1. Na hipótese do inadimplemento do subitem anterior, a contratada será notificada, no prazo definido pelo Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro, para regularizar a situação, sob pena de rescisão do Contrato (Arts. 78, inciso I e 87, da Lei nº 8.666/1993), além das penalidades previstas no Edital, no Termo de Referência, a licitante vencedora se obriga a manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso, principalmente em caso de modificação de endereço, sob pena de infração contratual.

16.1.22. Cumprir com as demais obrigações constantes neste Edital, e outras previstas no Instrumento Contratual.

16.1.23. Atender as exigências da RDC n.º 216/2004.

### 16.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

16.2.1. Nomear o gestor/fiscal para executar o acompanhamento e a fiscalização do contrato a ser firmado, em conformidade com suas competências e demais disposições legais;

16.2.2. Verificar a correta execução contratual, informando as irregularidades ocorridas aos setores competentes;

16.2.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

16.2.4. Efetuar a análise da nota fiscal/fatura, atestar em tempo hábil, e encaminhar ao setor competente para a realização do pagamento.

16.2.5. Efetuar o pagamento na forma ajustada no Instrumento Contratual.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

16.2.6. Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital, e outras previstas no Instrumento Contrato.

### 17. DOS PREÇOS

17.1. Os preços são fixos e irremovíveis.

17.2. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

### 18. DO PAGAMENTO

18.1 O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias corridos após a apresentação da Nota Fiscal de Serviço ou Fatura, a licitante vencedora deverá apresentar documento de cobrança, conforme descrito neste Edital e seus anexos, constando de forma discriminada, a efetiva realização do objeto contratado, acompanhado do boleto bancário.

18.1.1 A licitante vencedora deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança a comprovação de que cumpriu as seguintes exigências, cumulativamente:

- a) Certidão de regularidade com a Seguridade Social;
- b) Certidão de regularidade com o FGTS;
- c) Certidão de regularidade com a Fazenda Federal;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.
- e) Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

18.1.2 Não optante do SIMPLES sofrerá retenção na fonte (IRRF IN 1234/2012).

18.1.3 Não serão efetuados quaisquer pagamentos enquanto perdurar pendência de liquidação de obrigações, em virtude de penalidades impostas à CONTRATADA, ou inadimplência contratual.

18.1.4. A fatura deverá vir acompanhada de cópia de requisição, termo de recebimento/entrega assinado pelo empregado.

18.3. O pagamento será realizado no prazo e condições especificadas, a contar da data de conclusão do objeto a prestação de serviço(s), mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura correspondente e após a aprovação dos serviços, pelo Gestor do Contrato do Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

18.4. Fica expressamente vedada ao vencedor da licitação, a negociação de faturas ou títulos de crédito decorrentes deste certame, com instituições financeiras ou *factorings*.

18.5. Caso o objeto contratado seja faturado em desacordo com as disposições previstas neste Edital e no instrumento contratual ou sem a observância das formalidades legais pertinentes, a licitante vencedora deverá emitir e apresentar novo documento de cobrança, não configurando atraso no pagamento.

18.6. O pagamento será efetuado mediante apresentação de boleto bancário em até 30 dias após o atesto do documento de cobrança e cumprimento da perfeita realização dos serviços e prévia verificação da regularidade fiscal da licitante vencedora.

18.6.1. O valor do pagamento será aquele apresentado no documento de cobrança descontadas as glosas e impostos, quando cabível de retenção e multas decorrentes de penalidades aplicadas.

## 19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

19.1.1. não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

19.1.2. apresentar documentação falsa;

19.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

19.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.5. não mantiver a proposta;

19.1.6. cometer fraude fiscal;

19.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

19.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

19.3. A CONTRATADA ficará sujeita às sanções administrativas previstas na Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, e na Lei n.º 10.520/2002, a ser aplicada pela autoridade competente do Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito a ampla defesa, sem prejuízo do ressarcimento dos danos ou prejuízos porventura causados à Administração e das cabíveis cominações legais.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

19.4. O CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA as seguintes penalidades, garantida ampla e prévia defesa em processo administrativo:

19.5. Multa moratória de 0,5% sobre o valor total dos serviços contratados, por hora ou fração da inoperância ou indisponibilidade do objeto contratado, no caso de atraso injustificado ao prazo/tempo estipulado, limitada ao percentual máximo de 10% do valor mensal dos serviços;

19.6. Multa de 10% sobre o valor total do serviço, em caso de descumprimento total ou parcial das obrigações dispostas Edital;

19.7. Impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios por até 5 (cinco) anos.

19.8. Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.

19.9. Os atos administrativos de rescisão contratual e de aplicação das sanções serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União.

19.10. Da aplicação das penalidades previstas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da data da intimação.

19.11. Se a CONTRATADA não recolher o valor da multa que porventura lhe for aplicada até a data de vencimento prevista para pagamento da Guia de Recolhimento da União, o mesmo será automaticamente descontado da nota fiscal que vier a fazer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da CONTRATADA, o valor devido ou a diferença ainda não paga será objeto de inscrição na Dívida Ativa da União e cobrado com base na Lei n.º 6.830/80, sem prejuízo da correção monetária pelo Índice Geral de Preços do Mercado (IGPM), ou outro índice que porventura venha a substituí-lo.

19.12. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência (Anexo I) – Item 14.

## 20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

20.1. Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos. As respostas a tais esclarecimentos serão disponibilizadas na sede do Conselho Regional de Química – Terceira Região, **localizado na Rua Alcindo Guanabara, Nº 24, 13º andar, Centro, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 20031-130**, ou pelo website: <www.crq3.org.br>.

20.2. A impugnação será recebida por e-mail: <[compras@crq3.org.br](mailto:compras@crq3.org.br)> ou de forma física, que deverá ser protocolada na COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO localizada no endereço descrito no subitem anterior, até 2 (dois) dias antes da data



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

fixada para abertura das propostas.

20.3. A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que caberá decidir sobre a impugnação.

20.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

20.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

20.6. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e disponibilizado no website do CRQ-III <[www.crq3.org.br](http://www.crq3.org.br)>.

20.7. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

## 21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário pelo Pregoeiro.

21.2. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

21.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

21.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

21.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

21.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

21.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

21.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

21.9. O licitante vencedor deverá adequar sua proposta ao seu lance ou negociação, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados, da data da realização do Pregão. A adequação dos valores unitários dos itens, deverá respeitar a proporcionalidade entre eles. A não apresentação ensejará aplicação das penalidades legalmente prevista, bem como na sua desclassificação.

21.10. O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial da União e no website do CRQ-III (Portal da Transparência) <[www.crq3.org.br](http://www.crq3.org.br)>.

21.11. Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no quadro de aviso desta Autarquia, em caráter estritamente informativo e no site do CRQ-III (Portal da Transparência) <[www.crq3.org.br](http://www.crq3.org.br)>.

21.12. Os envelopes contendo os documentos de habilitação dos demais licitantes ficarão à disposição para retirada na Sala da Comissão de Licitação, através do seu pregoeiro e equipe de apoio, **localizado na Rua Alcindo Guanabara, Nº 24, 13º andar, Centro, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 20031-130**, pelo prazo de 30 (trinta) dias contados da data de publicação da homologação da licitação.

21.13. O vencedor deverá, durante a execução contratual, manter as condições de habilitação apresentadas na licitação.

21.14. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente ao Foro Sessão Judiciária do Rio de Janeiro.

21.15. O edital completo será disponibilizado para consulta no website, sob endereço eletrônico: <[www.crq3.org.br](http://www.crq3.org.br)> e na sede desta Autarquia descrito no preâmbulo deste Edital, através do pregoeiro e equipe de apoio os quais prestarão todos os esclarecimentos solicitados pelos interessados neste Pregão, estando disponível para atendimento nos dias úteis, das 08h30min às 17h00min.

21.16. A solicitação de esclarecimento de dúvidas a respeito de condições deste Edital e de outros assuntos relacionados a presente licitação deverão, de preferência, ser efetuada pelas empresas interessadas em participar do certame pelo e-mail [compras@crq3.org.br](mailto:compras@crq3.org.br) até o 2º (segundo) dia útil que anteceder a data estabelecida no preâmbulo deste instrumento convocatório para a sessão de recebimento e abertura dos envelopes proposta de preço e habilitação.

21.17. Os serviços poderão ser solicitados com, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, informando o número de participantes para cada evento, bem como o tipo de cardápio, tipo de mesa, dentre os especificados neste Edital e seus anexos, confirmando, inclusive, o local, horário e a data em que serão realizados.

## 21. DOS ANEXOS

21.1. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:





## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

<b>ANEXO QUE INTEGRA O EDITAL</b>	
<b>Anexo I</b>	Termo de Referência
<b>Anexo II</b>	Modelo de Proposta de Fornecimento
<b>Anexo III</b>	Modelo de Declaração de Idoneidade
<b>Anexo IV</b>	Modelo de Declaração de Preenchimento dos Requisitos
<b>Anexo V</b>	Modelo de Declaração de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte
<b>Anexo VI</b>	Modelo de Declaração de cumprimento do disposto no art. 7º. inciso XXXIII, da Constituição Federal
<b>Anexo VII</b>	Modelo de Declaração de Inexistência de Vínculo
<b>Anexo VIII</b>	Modelo de Carta de Credenciamento de Representante Legal
<b>Anexo IX</b>	Modelo de Autorização de Fornecimento
<b>Anexo X</b>	Modelo da Ata de Registro de Preço
<b>Anexo XI</b>	Resolução – RDC n.º 216 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Rio de Janeiro, 24 de Março de 2017.

---

Alida Bernardo  
**Comissão de Licitação – CRQ-III**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

### 2. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de Buffet, com fornecimento de produtos e mão de obra, de forma não continuada e por preço unitário, medida pelo número de pessoas servidas, visando atender aos eventos do Conselho Regional de Química – Terceira Região.

### 2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A licitação visa o melhor planejamento de custos, maior economicidade, melhor otimização de pessoal e praticidade nos eventos realizados pelo Conselho Regional de Química – Terceira Região, no Estado do Rio de Janeiro, evitando compras de última hora, deslocamento de servidores, gastos emergenciais.

### 3. DOS SERVIÇOS E SUA FORMA DE EXECUÇÃO

3.1. Serviços de *coffee break*, lanches e coquetel, conforme descritivo abaixo, para atender aos projetos: Café com Presidente, Dia do Químico e demais eventos do CRQ-III.

3.2. Quantidades/Descrição:

Nº do Item	Descrição dos Produtos	Und.	Qtde.
<b>COFFEE BREAK</b>			
1	Tipo 01: Café; Água quente; Açúcar e adoçante; 03 (três) variedades de chá em sachê; 02 (duas) variedades de suco natural de frutas; 03 (três) variedades de pães, inclusive light; 02 (dois) tipos de bolos (milho, aipim, laranja, chocolate, rocambole e outros); 03 (três) tipos de queijos (minas, prato, requeijão e ricota); 02 (dois) tipos de frios (presunto, peito de peru defumado, blanquet de peru); 02 (dois) tipos de geleia (morango, amora, laranja, uva, damasco e outros); 02 (dois) tipos de biscoito doce e fino (amanteigados, petit fours e outros).	Und.	500
2	Tipo 02: Chocolate quente; Café; Leite quente; Água quente; Mel de abelha; Manteiga; Açúcar e adoçante; 03 (três) variedades de chá em sachê; 02 (duas) variedades de suco natural de frutas; 03 (três) tipos de frutas frescas da estação; 03 (três) variedades de pães, inclusive light; 02 (dois) tipos de bolos (milho, aipim, laranja, chocolate,	Und.	500



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

	rocambolo e outros); 03 (três) tipos de queijos (minas, prato, requeijão e ricota); 02 (dois) tipos de frios (presunto, peito de peru defumado, blanquet de peru); 02 (dois) tipos de geleia (morango, amora, laranja, uva, damasco e outros); 02 (dois) tipos de biscoito doce e fino (amanteigados, petit fours e outros).		
3	Tipo 03: Café; Água quente; Açúcar e adoçante; 03 (três) variedades de chá em sachê; 02 (duas) variedades de suco natural de frutas; 02 (duas) variedades de refrigerante de boa qualidade, inclusive dietético; 02 (dois) tipos de biscoito doce e fino (amanteigados, petit fours e outros); 02 (dois) tipos de doces (bolo com cobertura, rocambole, carolinas, tartelettes, e outros); 03 (três) tipos de salgados, sem fritura (pastel assado, vol-au-vent, folhados e outros); Mini sanduíches variados ou pão de metro; 03 (três) tipos de frutas frescas da estação.	Und.	500
<b>LANCHE</b>			
4	Tipo 01: Café; Água quente; Açúcar e adoçante; 03 (três) variedades de chá em sachê; 02 (duas) variedades de suco natural de frutas; 02 (duas) variedades de refrigerante de boa qualidade, inclusive dietético; 02 (dois) tipos de biscoito doce e fino (amanteigados, petit -fours e outros); 02 (dois) tipos de doces (bolo com cobertura, rocambole, carolinas, tartelettes dentre outros); 03 (três) tipos de salgados, sem fritura (pastel assado, empadinha, vol-auvent, folheados entre outros); Mini sanduíches variados ou pão de metro; Cesta de torradas e pães variados (ciabatta, gergelim, preto, sete grãos, integral, italiano, brioche, croissant entre outros); 03 (três) tipos de pasta (haddock, berinjela, ervas finas, tomate seco, alho, grão de bico e outras); 04 (quatro) tipos de frutas frescas da estação.	Und.	500
5	Tipo 02: Água quente; Leite quente; Chocolate quente; Açúcar e adoçante; 02 (duas) variedades de chá em sachê; 02 (duas) variedades de suco natural de frutas; 02 (duas) variedades de refrigerante de boa qualidade, inclusive dietético; 02 (dois) tipos de doces (bolo com cobertura, rocambole, carolinas, tartelettes, dentre outros); 03 (três) tipos de salgados, sem fritura (pastel assado, empadinha, vol-au-vent, folheados entre outros); 03 (três) tipos de massa salgada (quiches, rondelli, torta salgada e outros); Cesta de torradas e pães variados (ciabatta, gergelim, preto, grãos, integral, italiano, brioche, croissant entre outros); 02 (dois) tipos de geléiade frutas, inclusive dietética; 03 (três) tipos de pasta (haddock, berinjela, ervas finas, tomate seco, alho, grão de bico e outras); Tábua de queijos e frios variados (dentre: emmenthal, camembert, provolone, brie, cheddar, gouda, maasdam, bola, prato, peito de peru defumado, copa, lombo canadense, presunto cozido,	Und.	



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

	blanquet de peru, salames); 04 (quatro) tipos de frutas frescas da estação.		
<b>COQUETEL</b>			
6	Coquetel de frutas sem álcool; 03 (três) variedades de suco natural de frutas; 03 (três) variedades de refrigerante de boa qualidade, inclusive dietético; 03 (três) tipos de canapés (champignon, carpaccio, salmão, entre outros); 03 (três) tipos de salgados, sem fritura (pastel assado, empadinha, folheados entre outros); 03 (três) tipos de pratos quentes (filé mignon, bacalhau, camarão, siri, massas, entre outros); Cesta de torradas e pães variados (ciabatta, gergelim, preto, grãos, integral, italiano, brioche, croissant entre outros); 03 (três) tipos de mousses (aipo, roquefort, salaminho, berinjela, tomate seco, alho, grão de bico, entre outras); Tábua de queijos e frios variados (dentre: emental, camembert, provolone, brie, cheddar, gouda, masdan, bola, prato, peito de peru defumado, copa, lombo canadense, presunto cozido, blanquet de peru, salames); 02 (dois) tipos de doces (bolo com cobertura, rocambole, carolinas, tartelettes, dentre outros).	Und.	

### 3.3. Das Condições Gerais:

3.3.1. Os serviços serão realizados na dependência da Sede do CRQ-III, (localizado na Rua Alcindo Guanabara, nº24/13º Andar, Centro – Rio de Janeiro/RJ), ou em qualquer outro local dentro da Cidade e sua região metropolitana, de acordo com a instrução desta Autarquia, que será formalizada no ato da solicitação.

3.3.2. O Conselho Regional de Química – Terceira Região prevê a realização de eventos no decorrer da vigência desta licitação, podendo variar o quantitativo de no mínimo 20 (vinte) e no máximo 300 (trezentos), que serão informados junto a solicitação de serviço.

3.3.3. Os serviços acontecerão, de forma regular, nos períodos matutino e vespertino, podendo, entretanto, ocorrer no período noturno, não haverá nenhuma cobrança de taxa extra ou adicional por parte da Licitante.

3.3.4. Os horários, bem como as datas da realização dos eventos para a prestação dos serviços, serão definidos pelo Conselho Regional de Química – Terceira Região.

3.3.5. Os serviços poderão ser solicitados com, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, informando o número de participantes para cada evento, bem como o tipo de cardápio, tipo de mesa, dentre os especificados neste Termo de Referência, confirmando, inclusive, o local, horário e a data em que serão realizados.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm.	_____
Fls. Nº	_____
Rubrica	_____

3.3.6. Os eventos poderão sofrer atrasos com a conseqüente modificação do horário ou da data para execução dos serviços.

3.3.7. A LICITANTE VENCEDORA deverá se apresentar no local determinado com toda infraestrutura necessária para execução do trabalho a que foi contactada, com antecedência mínima de 02 (duas) horas antes do horário marcado para o início do evento.

### 3.4. Dos Funcionários:

3.4.1. Os funcionários deverão apresentar-se devidamente asseados, com cabelo curto ou preso, com unhas aparadas e limpas e, no caso dos homens, barbeados.

3.4.2. Os garçons deverão apresentar-se uniformizados com sapatos pretos, meias sociais, ternos pretos e camisas brancas ou com sapato preto, calça preta social e camisa social e avental longo preto, devendo os mesmos serem confeccionados com material de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si.

3.4.3. As garçonetes deverão apresentar-se uniformizadas com sapatos fechados, meias finas, terninhos pretos, camisas brancas ou com sapato preto, calça preta social e camisa social e avental longo preto, devendo os mesmos serem confeccionados com materiais de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si.

3.4.4. Os cozinheiros e ajudantes de cozinha, além de uniformizados, deverão trabalhar com os seus cabelos devidamente cobertos, bem como utilizar luvas e aventais, para maior higiene no manuseio com os alimentos.

### 3.5. Do Manuseio e Preparo dos Alimentos:

3.5.1. Os alimentos e bebidas deverão ser transportados em veículo apropriado.

3.5.1.1. Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do objeto licitado, no que se refere aos alimentos deverá ocorrer em carro fechado adequado ao transporte de alimentos.

3.5.1.2.1. Veículo de transporte dotado de refrigeração apropriada para armazenamento e transporte de alimento preparado, sendo que não deverá ser utilizado para transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, em atendimento ao sub item 4.9 da **RDC 216/2004**.

3.5.2. Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

3.5.3. Na assepsia das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente.

3.5.4. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

### 3.6. Dos Alimentos e das Bebidas:

3.6.1. Os alimentos deverão ser servidos de forma correspondente ao número de participantes/convidados, ou seja, em quantidade por pessoa durante o evento de no mínimo:

- 10 salgadinhos;
- 05 doces;
- 200g de queijos e frios;
- 150g de torradas, pães e pastas;
- 600ml de líquido.

3.6.2. Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, sendo a decoração por conta da empresa vencedora, em comum acordo com o Conselho Regional de Química – Terceira Região.

3.6.3. Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos.

3.6.4. Os alimentos utilizados devem ser, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais.

3.6.5. Não utilizar alimentos fritos no cardápio.

3.6.6. Não reutilizar qualquer tipo de alimento anteriormente preparado.

3.6.7. As frutas deverão ser frescas. Aquelas que destinarem-se ao consumo deverão ser descascadas e cortadas em cubo de acordo com instrução do gestor do contrato.

3.6.8. Garantir a reposição dos alimentos e das bebidas até o término do evento.

3.6.9. Garantir sempre opções de alimentos com baixo teor calórico (light).

### 3.7. Da Organização da Mesa:

3.7.1. Manter as mesas impecavelmente dispostas com toalhas limpas e bem passadas, e com pratos, copos, xícaras, talheres, garrafas térmicas, jarros, bandejas e outros perfeitamente limpos.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

3.7.2. Na arrumação das mesas deverão ser utilizadas toalhas com altura até o chão e sobretoalhas à meia altura do chão, conforme disponíveis no espaço da realização do evento.

### 3.8. Dos Utensílios e Materiais:

3.8.1. Os talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros, porta adoçantes, dentre outros, deverão ser em "inox", modelo liso, sem ornamentos excessivos.

3.8.2. As garrafas térmicas deverão ser em inox.

3.8.3. As jarras para sucos deverão ser em vidro fino, transparente e liso.

3.8.4. As jarras para água poderão ser em inox, modelo liso, sem ornamentos excessivos.

3.8.5. Os copos de mesa deverão ser em vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos excessivos.

3.8.6. As louças, tais como: pratos, xícaras de chá, pires e outros, deverão ser em porcelana branca.

3.8.7. Os utensílios de cozinha, tais como: tábua, colher, faca (cabo) e outros, deverão ser em polietileno, não podendo, em hipótese alguma, conter madeira ou partes em madeira.

3.8.8. As toalhas e sobretoalhas deverão ser em algodão, lisas, na cor branca ou em tons pastéis, sem quaisquer desenhos ou estampas. Os guardanapos deverão ser em papel branco, lisos e de boa qualidade.

3.8.9. A Licitante vencedora deverá oferecer, no prazo de até 03 (três) dias úteis, após a homologação do resultado final da licitação, uma degustação para 5 (cinco) pessoas, a ser realizada na Sede do CRQ-III, a fim de se avaliar a qualidade dos produtos. Deverá, ainda, apresentar seu cardápio para aprovação, o qual deverá ser observado durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços. A relação dos itens a serem apresentados na degustação, será informada pelo Gestor do Contrato ao término da Sessão do Pregão Presencial.

### 3.9. Dos Cardápios:

#### **Coffee Break - Tipo 01 – Quantidade: 500 (quinhentos).**

- Café;
- Água quente;
- Açúcar e adoçante;
- 03 (três) variedades de chá em sachê;
- 02 (duas) variedades de suco natural de frutas;
- 03 (três) variedades de pães, inclusive light;
- 02 (dois) tipos de bolos (milho, aipim, laranja, chocolate, rocambole e outros);



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

- 03 (três) tipos de queijos (minas, prato, requeijão e ricota);
- 02 (dois) tipos de frios (presunto, peito de peru defumado, *blanquet* de peru);
- 02 (dois) tipos de geleia (morango, amora, laranja, uva, damasco e outros);
- 02 (dois) tipos de biscoito doce e fino (amanteigados, *petit fours* e outros).

### Coffee Break - tipo 02 – Quantidade: 500 (quinhentos).

- Chocolate quente;
- Café;
- Leite quente;
- Água quente;
- Mel de abelha;
- Manteiga;
- Açúcar e adoçante;
- 03 (três) variedades de chá em sachê;
- 02 (duas) variedades de suco natural de frutas;
- 03 (três) tipos de frutas frescas da estação;
- 03 (três) variedades de pães, inclusive light;
- 02 (dois) tipos de bolos (milho, aipim, laranja, chocolate, rocambolê e outros);
- 03 (três) tipos de queijos (minas, prato, requeijão e ricota);
- 02 (dois) tipos de frios (presunto, peito de peru defumado, *blanquet* de peru);
- 02 (dois) tipos de geleia (morango, amora, laranja, uva, damasco e outros);
- 02 (dois) tipos de biscoito doce e fino (amanteigados, *petit fours* e outros).

### Coffee Break – tipo 03 – Quantidade: 500 (quinhentos).

- Café;
- Água quente;
- Açúcar e adoçante;
- 03 (três) variedades de chá em sachê;
- 02 (duas) variedades de suco natural de frutas;
- 02 (duas) variedades de refrigerante de boa qualidade, inclusive dietético;
- 02 (dois) tipos de biscoito doce e fino (amanteigados, *petit fours* e outros);
- 02 (dois) tipos de doces (bolo com cobertura, rocambolê, carolinas, *tartelettes*, e outros);
- 03 (três) tipos de salgados, sem fritura (pastel assado, *vol-au-vent*, folhados e outros);
- Mini sanduíches variados ou pão de metro;
- 03 (três) tipos de frutas frescas da estação.

### Lanche tipo 01 – Quantidade: 500 (quinhentos).

- Café;
- Água quente;
- Açúcar e adoçante;
- 03 (três) variedades de chá em sachê;





## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

- 02 (duas) variedades de suco natural de frutas;
- 02 (duas) variedades de refrigerante de boa qualidade, inclusive dietético;
- 02 (dois) tipos de biscoito doce e fino (amanteigados, petit -fours e outros);
- 02 (dois) tipos de doces (bolo com cobertura, rocambole, carolinas, tartelettes dentre outros);
- 03 (três) tipos de salgados, sem fritura (pastel assado, empadinha, vol-auvent, folheados entre outros);
- Mini sanduíches variados ou pão-de-metro;
- Cesta de torradas e pães variados (ciabatta, gergelim, preto, sete grãos, integral, italiano, brioche, croissant entre outros);
- 03 (três) tipos de pasta (haddock, berinjela, ervas finas, tomate seco, alho, grão de bico e outras);
- 04 (quatro) tipos de frutas frescas da estação.

### Lanche tipo 02 – Quantidade: 500 (quinhentos).

- Água quente;
- Leite quente;
- Chocolate quente;
- Açúcar e adoçante;
- 02 (duas) variedades de chá em sachê;
- 02 (duas) variedades de suco natural de frutas;
- 02 (duas) variedades de refrigerante de boa qualidade, inclusive dietético;
- 02 (dois) tipos de doces (bolo com cobertura, rocambole, carolinas, tartelettes, dentre outros);
- 03 (três) tipos de salgados, sem fritura (pastel assado, empadinha, vol-au-vent, folheados entre outros);
- 03 (três) tipos de massa salgada (quiches, rondelli, torta salgada e outros);
- Cesta de torradas e pães variados (ciabatta, gergelim, preto, grãos, integral, italiano, brioche, croissant entre outros);
- 02 (dois) tipos de geléiade frutas, inclusive dietética;
- 03 (três) tipos de pasta (haddock, berinjela, ervas finas, tomate seco, alho, grão de bico e outras);
- Tábua de queijos e frios variados (dentre: ementhal, camembert, provolone, brie, cheddar, gouda, maasdam, bola, prato, peito de peru defumado, copa, lombo canadense, presunto cozido, blanquet de peru, salames);
- 04 (quatro) tipos de frutas frescas da estação.

### Coquetel – Quantidade: 500 (quinhentos).

- Coquetel de frutas sem álcool;
- 03 (três) variedades de suco natural de frutas;
- 03 (três) variedades de refrigerante de boa qualidade, inclusive dietético;
- 03 (três) tipos de canapés (champignon, carpaccio, salmão, entre outros);
- 03 (três) tipos de salgados, sem fritura (pastel assado, empadinha, folheados entre outros);
- 03 (três) tipos de pratos quentes (filé mignon, bacalhau, camarão, siri, massas,



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

entre outros);

- Cesta de torradas e pães variados (*ciabatta*, gergelim, preto, grãos, integral, italiano, brioche, croissant entre outros);

- 03 (três) tipos de mousses (aipo, roquefort, salaminho, berinjela, tomate seco, alho, grão de bico, entre outras);

- Tábua de queijos e frios variados (dentre: *ementhal*, *camembert*, provolone, brie, cheddar, gouda, *masdan*, bola, prato, peito de peru defumado, copa, lombo canadense, presunto cozido, *blanquet* de peru, salames);

- 02 (dois) tipos de doces (bolo com cobertura, rocambole, carolinas, *tartelettes*, dentre outros).

### 4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DAS LICITANTES

4.1 As pessoas jurídicas interessadas em participar da licitação deverão apresentar, por ocasião de habilitação, além da documentação relativa à habilitação jurídica, os seguintes elementos comprobatórios de qualificação técnica:

4.1.1 Comprovação de aptidão para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto da licitação, que deverá ser feita mediante a apresentação de Atestados de Capacidade Técnica, comprovando que o licitante tenha realizado, para empresa de direito público ou privado, serviços compatíveis e semelhantes ao objeto deste Termo.

4.2. **Cópia** autenticada do **Alvará Sanitário** expedido pela Vigilância Sanitária do Município sede da licitante.

4.3. **Declaração** do próprio licitante de que tem ciência e está sujeito às normas contidas na Resolução – RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004, expedida pela ANVISA – Agência de Vigilância Sanitária, que passa a ser parte integrante deste Instrumento Convocatório no Anexo XI, notadamente nos aspectos de Instalações; Higienização de instalações, manejo dos resíduos, preparação de alimento, armazenamento e transporte do alimento preparado.

4.4. **Atestado** emitido por nutricionista registrado no respectivo conselho de classe indicando que a sede da licitante encontra-se em condições adequadas para prestação dos serviços e de acordo com a RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 expedida pela ANVISA.

### 5. DAS QUANTIDADES E ESTIMATIVAS

5.1. Informamos que os quantitativos dos itens são apenas para referência de estimativa de consumo. Será cobrado pela CONTRATADA apenas a utilização efetiva.

### 6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A contratada obriga-se à:



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

6.1.1. Designar preposto que deverá relacionar-se com o CRQ-III, exclusivamente, por meio do colaborador gestor de contrato (ou seu substituto legal);

6.1.2. Remover, após a realização de cada evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades;

6.1.3. Enviar ao CRQ-III, até 24 (vinte e quatro) horas antes da realização dos serviços, cópia do cardápio, especificando toda a variedade de bebidas, doces, salgados, frutas e sanduíches ou qualquer outro item que não esteja definido neste Termo de Referência;

6.1.4. Variar os cardápios a cada evento, conforme o especificado neste Termo de Referência, evitando repetições, podendo ser utilizado mais de um por evento;

6.1.5. Antes do evento, providenciar toda arrumação e decoração do espaço onde o *buffet* será servido;

6.1.6. Fornecer toda a estrutura necessária para a execução dos serviços, tais como: toalhas, mesas, fogão, micro-ondas, louças, copos, garrafas térmicas, jarras, material de copa e cozinha, dentre outros, limpos e em estado de novo;

6.1.7. Substituir imediatamente qualquer material ou alimento que não atenda ao exposto neste Termo de Referência;

6.1.8. Responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da copa e locais onde os serviços foram realizados;

6.1.9. Manter os empregados nas dependências do CRQ-III devidamente identificados por meio de uso de crachá funcional, uniformizados, estando os mesmos sujeitos aos regulamentos de segurança e disciplinas instituídos por esta Autarquia;

6.1.10. Substituir qualquer empregado se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;

6.1.11. Disponibilizar garçons e copeiros de acordo com a Tabela abaixo:

Nº DE PESSOAS	Nº DE GARÇONS	Nº DE COPEIROS
20 a 40	02	01
41 a 60	03	01
61 a 80	04	01
81 a 100	05	01
101 a 120	06	02
121 a 140	07	02



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

141 a 160	08	02
161 a 180	09	02
181 a 200	10	03
201 a 220	10	03
221 a 240	10	03
241 a 260	10	03
261 a 280	10	03
281 a 300	10	03

6.1.12. Manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços, conforme previsto neste Termo de Referência, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta ao serviço e demissão de empregados, que não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com o CRQ-III.

6.1.13. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste Registro de Preços, nem CAUCIONÁ-LO ou utilizá-lo para quaisquer operações financeiras, necessitando, nos dois casos, de prévia e expressa anuência do CRQ-III;

6.1.14. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço;

6.1.15. Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio do CRQ-III, por culpa, dolo, negligência ou imprudência de seus empregados, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 30 (trinta) dias contados da comprovação de sua responsabilidade. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, o CRQ-III reserva-se ao direito de descontar o valor do ressarcimento da fatura do mês, sem prejuízo de outras sanções legalmente previstas;

6.1.16. Responsabilizar-se por quaisquer diferenças de material entregue no início do evento e os retirados, salvo se danos acontecerem por culpa exclusiva de agentes do CRQ-III que não envolverem falha pessoal.

6.1.17. Indicar formalmente, quando da assinatura do contrato, preposto que tenha capacidade gerencial para tratar de todos os assuntos previstos neste Termo de Referência e no instrumento contratual correspondente, sem implicar em ônus para o contratante, constando o nome completo do preposto, números dos telefones e e-mails para contatos;

6.1.18. Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nas quantidades e padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente ao Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, conforme determina o art. 70 da Lei Federal nº 8.666/1993.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

6.1.19. Atender prontamente todas as solicitações do Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro previstas no Edital, neste Termo de Referência e outras estabelecidas no Contrato.

6.1.20. Comunicar ao Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários.

6.1.21. A licitante vencedora fica obrigada a manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XIII, art. 55, da Lei nº 8.666/1993.

6.1.21.1. Na hipótese do inadimplemento do subitem anterior, a contratada será notificada, no prazo definido pelo Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro, para regularizar a situação, sob pena de rescisão do Contrato (Arts. 78, inciso I e 87, da Lei nº 8.666/1993), além das penalidades previstas no Edital, no Termo de Referência, a licitante vencedora se obriga a manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso, principalmente em caso de modificação de endereço, sob pena de infração contratual.

6.1.22. Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital, neste Termo de Referência e outras previstas no Contrato.

6.1.23. Atender as exigências da RDC n.º 216/2004.

## 7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. O contratante obriga-se à:

7.1.1. Nomear o gestor/fiscal para executar o acompanhamento e a fiscalização do contrato a ser firmado, em conformidade com suas competências e demais disposições legais;

7.1.2. Verificar a correta execução contratual, informando as irregularidades ocorridas aos setores competentes;

7.1.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

7.1.4. Efetuar a análise da nota fiscal/fatura, atestar em tempo hábil, e encaminhar ao setor competente para a realização do pagamento.

7.1.5. Efetuar o pagamento na forma ajustada no Instrumento Contratual.

7.1.6. Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital, neste Termo de



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

Referência e outras previstas no Contrato.

### 8. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

8.1 Observada a legislação em vigor, a qualquer tempo, poderá a CONTRATANTE promover acréscimos ou supressões no objeto contratado nos termos do artigo 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93 e alterações, no montante de até 25% (vinte e cinco por cento).

### 9. DOS PREÇOS DOS SERVIÇOS E DA EXIGIBILIDADE

9.1. Para efeito de proposta a licitante deverá apresentar planilha detalhada de composição de preços tendo como parâmetro o modelo descrito abaixo:

Nº do Item	Descrição dos Produtos	Und.	Qtde.	V. Unit.	V. Total
<b>COFFEE BREAK</b>					
1	Tipo 01: Café; Água quente; Açúcar e adoçante; 03 (três) variedades de chá em sachê; 02 (duas) variedades de suco natural de frutas; 03 (três) variedades de pães, inclusive light; 02 (dois) tipos de bolos (milho, aipim, laranja, chocolate, rocambolê e outros); 03 (três) tipos de queijos (minas, prato, requeijão e ricota); 02 (dois) tipos de frios (presunto, peito de peru defumado, blanquet de peru); 02 (dois) tipos de geleia (morango, amora, laranja, uva, damasco e outros); 02 (dois) tipos de biscoito doce e fino (amanteigados, petit fours e outros).	Und.	500	R\$ 21,33	<b>R\$ 10.665,00</b>
2	Tipo 02: Chocolate quente; Café; Leite quente; Água quente; Mel de abelha; Manteiga; Açúcar e adoçante; 03 (três) variedades de chá em sachê; 02 (duas) variedades de suco natural de frutas; 03 (três) tipos de frutas frescas da estação; 03 (três) variedades de pães, inclusive light; 02 (dois) tipos de bolos (milho, aipim, laranja, chocolate, rocambolê e outros); 03 (três) tipos de queijos (minas, prato, requeijão e ricota); 02 (dois) tipos de frios (presunto, peito de peru defumado, blanquet de peru); 02 (dois) tipos de geleia (morango, amora, laranja, uva, damasco e outros); 02 (dois) tipos de biscoito doce e fino (amanteigados, petit fours e outros).	Und.	500	R\$ 23,67	<b>R\$ 11.835,00</b>
3	Tipo 03: Café; Água quente; Açúcar e adoçante; 03 (três) variedades de chá em sachê; 02 (duas) variedades de suco natural de frutas; 02 (duas) variedades de refrigerante de boa qualidade, inclusive dietético; 02 (dois) tipos de biscoito doce e fino (amanteigados, petit fours e outros); 02 (dois) tipos de doces (bolo com cobertura, rocambolê, carolinas, tartelettes, e outros); 03 (três) tipos de salgados, sem fritura (pastel assado, vol-au-vent, folhados e outros); Mini sanduíches variados ou pão de metro; 03 (três) tipos de frutas frescas da	Und.	500	R\$ 25,67	<b>R\$ 12.835,00</b>



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

LANCHE					
estação.					
4	Tipo 01: Café; Água quente; Açúcar e adoçante; 03 (três) variedades de chá em sachê; 02 (duas) variedades de suco natural de frutas; 02 (duas) variedades de refrigerante de boa qualidade, inclusive dietético; 02 (dois) tipos de biscoito doce e fino (amanteigados, petit -fours e outros); 02 (dois) tipos de doces (bolo com cobertura, rocambolo, carolinas, tartelettes dentre outros); 03 (três) tipos de salgados, sem fritura (pastel assado, empadinha, vol-au-vent, folheados entre outros); Mini sanduíches variados ou pão de metro; Cesta de torradas e pães variados (ciabatta, gergelim, preto, sete grãos, integral, italiano, brioche, croissant entre outros); 03 (três) tipos de pasta (haddock, berinjela, ervas finas, tomate seco, alho, grão de bico e outras); 04 (quatro) tipos de frutas frescas da estação.	Und.	500	R\$ 26,00	<b>R\$ 13.000,00</b>
5	Tipo 02: Água quente; Leite quente; Chocolate quente; Açúcar e adoçante; 02 (duas) variedades de chá em sachê; 02 (duas) variedades de suco natural de frutas; 02 (duas) variedades de refrigerante de boa qualidade, inclusive dietético; 02 (dois) tipos de doces (bolo com cobertura, rocambolo, carolinas, tartelettes, dentre outros); 03 (três) tipos de salgados, sem fritura (pastel assado, empadinha, vol-au-vent, folheados entre outros); 03 (três) tipos de massa salgada (quiches, rondelli, torta salgada e outros); Cesta de torradas e pães variados (ciabatta, gergelim, preto, grãos, integral, italiano, brioche, croissant entre outros); 02 (dois) tipos de geléiade frutas, inclusive dietética; 03 (três) tipos de pasta (haddock, berinjela, ervas finas, tomate seco, alho, grão de bico e outras); Tábua de queijos e frios variados (dentre: emmenthal, camembert, provolone, brie, cheddar, gouda, maasdam, bola, prato, peito de peru defumado, copa, lombo canadense, presunto cozido, blanquet de peru, salames); 04 (quatro) tipos de frutas frescas da estação.	Und.	500	R\$ 32,67	<b>R\$ 16.335,00</b>
COQUETEL					

### Sede - Rio de Janeiro

Rua Alcindo Guanabara, 24 - 13º andar  
Centro - Rio de Janeiro, RJ  
CEP - 20031-130 Telefone: (21) 2524-2236  
Email: atendimento.sede@crq3.org.br

### Escritório - Volta Redonda

Rua Lúcio Bittencourt, nº109, salas 213 e 214  
Vila Santa Cecília - Volta Redonda, RJ  
CEP 27260-110 Telefone: (24) 3340-4252  
Email: atendimento.voltaredonda@crq3.org.br

### Escritório - Macaé

Rua Dr. Luiz Belegard, nº68, sala 203  
Centro - Macaé, RJ  
CEP 27900-000 Telefone: (22) 2762-0642  
Email: atendimento.macaee@crq3.org.br

### Escritório - Campos

Pça. Santíssimo Salvador, nº41, sala 405  
Centro - Campos dos Goytacazes, RJ  
CEP 28010-000 Telefone: (22) 2733-4551  
Email: atendimento.campos@crq3.org.br



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

6	Coquetel de frutas sem álcool; 03 (três) variedades de suco natural de frutas; 03 (três) variedades de refrigerante de boa qualidade, inclusive dietético; 03 (três) tipos de canapés (champignon, carpaccio, salmão, entre outros); 03 (três) tipos de salgados, sem fritura (pastel assado, empadinha, folheados entre outros); 03 (três) tipos de pratos quentes (filé mignon, bacalhau, camarão, siri, massas, entre outros); Cesta de torradas e pães variados (ciabatta, gergelim, preto, grãos, integral, italiano, brioche, croissant entre outros); 03 (três) tipos de mousses (aipo, roquefort, salaminho, berinjela, tomate seco, alho, grão de bico, entre outras); Tábua de queijos e frios variados (dentre: emental, camembert, provolone, brie, cheddar, gouda, masdan, bola, prato, peito de peru defumado, copa, lombo canadense, presunto cozido, blanquet de peru, salames); 02 (dois) tipos de doces (bolo com cobertura, rocambole, carolinas, tartelettes, dentre outros).	Und.	500	R\$ 60,67	<b>R\$ 30.335,00</b>
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 95.005,00</b>

9.2. Nos preços indicados na planilha acima deverão estar inclusos todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes a execução do objeto contratual.

9.3. Como critério de aceitabilidade do lance, será admitido como limite máximo o valor estimado pela administração, conforme subitem 9.1. deste termo de referência, cujos valores para o item não poderão ser superiores aos previstos.

9.4. A verificação dos valores para os itens serão realizados no recebimento das propostas e caso seja detectado que qualquer item se encontra com o valor superior ao previsto pela administração (valores de referência), o pregoeiro poderá solicitar a regularização do preço para o item e o não atendimento importará na desclassificação da proposta.

9.5. De acordo com a pesquisa de preço, o valor total anual está estimado em **R\$ 95.005,00** (Noventa e cinco mil e cinco reais).

### 10. DO FATURAMENTO:

10.1 A CONTRATADA deverá apresentar fatura mensal na qual conste o valor unitário dos serviços prestados, quantidades e valor total do faturamento.

### 11. DO PAGAMENTO E OBSERVAÇÕES:

11.1 O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias corridos após a apresentação da Nota Fiscal de Serviço ou Fatura, a licitante vencedora deverá apresentar documento de cobrança, conforme descrito neste Termo de Referência, constando de forma





## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

discriminada, a efetiva realização do objeto contratado, acompanhado do boleto bancário.

11.1.1 A licitante vencedora deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança a comprovação de que cumpriu as seguintes exigências, cumulativamente:

- a) Certidão de regularidade com a Seguridade Social;
- b) Certidão de regularidade com o FGTS;
- c) Certidão de regularidade com a Fazenda Federal;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.
- e) Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

11.1.2 Não optante do SIMPLES sofrerá retenção na fonte (IRRF IN 1234/2012).

11.1.3 Não serão efetuados quaisquer pagamentos enquanto perdurar pendência de liquidação de obrigações, em virtude de penalidades impostas à CONTRATADA, ou inadimplência contratual.

11.1.4. A fatura deverá vir acompanhada de cópia de requisição, termo de recebimento/entrega assinado pelo empregado.

11.3. O pagamento será realizado no prazo e condições especificadas, a contar da data de conclusão do objeto a prestação de serviço(s), mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura correspondente e após a aprovação dos serviços, pelo Gestor do Contrato do Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro.

11.4. Fica expressamente vedada ao vencedor da licitação, a negociação de faturas ou títulos de crédito decorrentes deste certame, com instituições financeiras ou *factorings*.

11.5. Caso o objeto contratado seja faturado em desacordo com as disposições previstas no Edital, neste Termo de Referência e instrumento contratual ou sem a observância das formalidades legais pertinentes, a licitante vencedora deverá emitir e apresentar novo documento de cobrança, não configurando atraso no pagamento.

11.6. O pagamento será efetuado mediante apresentação de boleto bancário em até 30 dias após o atesto do documento de cobrança e cumprimento da perfeita realização dos serviços e prévia verificação da regularidade fiscal da licitante vencedora.

11.6.1. O valor do pagamento será aquele apresentado no documento de cobrança descontadas as glosas e impostos, quando cabível de retenção e multas decorrentes de penalidades aplicadas.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

### 12. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses a contar da sua assinatura.

### 13. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1. A fiscalização do contrato será exercida por colaborador nomeado pelo Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro, denominado gestor do contrato, o qual será responsável por todo o acompanhamento administrativo do contrato, recebimento e verificação de contas, entre outras atribuições.

13.2. A omissão, total ou parcial, da fiscalização não eximirá o fornecedor da integral responsabilidade pelos encargos ou serviços que são de sua competência.

13.3. Ao tomarem conhecimento de qualquer irregularidade ou inadimplência por parte da contratada, os titulares da fiscalização deverão, de imediato, comunicar por escrito ao órgão de administração do contratante, que tomará as providências para que se apliquem as sanções previstas na lei, no Edital, no Termo de Referência e no Contrato, sob pena de responsabilidade solidária pelos danos causados por sua omissão.

### 14. DAS PENALIDADES ADMINISTRATIVAS

14.1. A CONTRATADA ficará sujeita às sanções administrativas previstas na Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, e na Lei n.º 10.520/2002, a ser aplicada pela autoridade competente do Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito a ampla defesa, sem prejuízo do ressarcimento dos danos ou prejuízos porventura causados à Administração e das cabíveis cominações legais.

14.2. O CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA as seguintes penalidades, garantida ampla e prévia defesa em processo administrativo:

14.3. Multa moratória de 0,5% sobre o valor total dos serviços contratados, por hora ou fração da inoperância ou indisponibilidade do objeto contratado, no caso de atraso injustificado ao prazo/tempo estipulado, limitada ao percentual máximo de 10% do valor mensal dos serviços;

14.4. Multa de 10% sobre o valor total do serviço, em caso de descumprimento total ou parcial das obrigações dispostas neste Termo de Referência;

14.5. Impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios por até 5 (cinco) anos.

14.6. Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

mencionadas.

14.7. Os atos administrativos de rescisão contratual e de aplicação das sanções serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União.

14.8. Da aplicação das penalidades previstas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da data da intimação.

14.9. Se a CONTRATADA não recolher o valor da multa que porventura lhe for aplicada até a data de vencimento prevista para pagamento da Guia de Recolhimento da União, o mesmo será automaticamente descontado da nota fiscal que vier a fazer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da CONTRATADA, o valor devido ou a diferença ainda não paga será objeto de inscrição na Dívida Ativa da União e cobrado com base na Lei n.º 6.830/80, sem prejuízo da correção monetária pelo Índice Geral de Preços do Mercado (IGPM), ou outro índice que porventura venha a substituí-lo.

### 15. DA HABILITAÇÃO ESPECÍFICA:

15.1. Será aceitável a proposta que contemple o menor preço;

15.2. Caso a licitante não atenda às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a aceitabilidade da documentação e procedendo à habilitação, na ordem classificatória, sucessivamente até o enquadramento da proposta que atenda ao edital, declarando o proponente vencedor e a ele adjudicado o objeto do pregão;

15.3. Não será concedido prazo para a apresentação de documentos de habilitação, que não tiverem sido entregues na Sessão própria.

### 16. DO JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

16.1. No julgamento das propostas, será considerada vencedora, desde que atendidas as especificações constantes deste Termo de Referência, a empresa que apresentar o menor preço global.

Rio de Janeiro, 22 de Março de 2017.

---

Márcia Sales  
**Comunicação – CRQ-III**

---

Alida Bernardo  
**Comissão de Licitação – CRQ-III**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

**ANEXO II – PROPOSTA DE FORNECIMENTO**

**Instruções a serem seguidas:**

Preencher o modelo abaixo e apresentar assinado e com o carimbo do CNPJ/MF.

NOME DA EMPRESA

CNPJ/MF:

INSC. ESTADUAL:

INSC. MUNICIPAL:

ENDEREÇO:

TELEFONE:

E-MAIL:

RESPONSÁVEL PELA COTAÇÃO: (NOME)

CARGO:

Em atendimento à solicitação de cotação relativa ao Processo Administrativo nº 004/2017, segue abaixo, planilha de valores:

PLANILHA DESCRITIVA DO OBJETO (COMPRA OU SERVIÇO)			
DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
<b>OBSERVAÇÕES</b>			
Prazo de validade da proposta			
RESPONSÁVEL/CONTATO (NOME LEGÍVEL)			
ASSINATURA:			
CARIMBO:		DATA:	



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm.	_____
Fls. Nº	_____
Rubrica	_____

**ANEXO III – DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE**

**Processo Administrativo nº.: 00XX/20XX**

**Edital nº.: 00XX/20XX**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE**

A empresa **XXXXXXXX**, inscrita no CNPJ/MF sob nº **XXXXXXXX**, por intermédio de seu representante legal Sr(a)**XXXXXXXX**, portador(a) da Cédula de Identidade nº. **XXXXXXXX** e inscrito (a) no CPF/MF sob o nº. **XXXXXXXX**, DECLARA, que é empresa idônea para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

\_\_\_\_\_, **XX** de **XXXXXX** de **20XX**  
(Data da abertura da Proposta)

\_\_\_\_\_  
**Nome completo do representante legal**

**Cargo**

**CPF/MF**

**NOTA: A declaração deve ser apresentada em papel timbrado.**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm.	_____
Fls. Nº	_____
Rubrica	_____

**ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE PREENCHIMENTO DOS REQUISITOS**

**Processo Administrativo nº.: 00XX/20XX**

**Edital nº.: 00XX/20XX**

**MODELO DECLARAÇÃO DE PREENCHIMENTO DOS REQUISITOS EXIGIDOS NO EDITAL**

A empresa **XXXXXXXX**, inscrita no CNPJ/MF sob nº **XXXXXX**, por intermédio de seu representante legal Sr(a) **XXXXXXXX**, portador(a) da Cédula de Identidade nº. **XXXXXX** e inscrito (a) no CPF/MF sob o nº. **XXXXXX**, DECLARA, preencher todos os requisitos exigidos no Edital

\_\_\_\_\_, **XX** de **XXXXXX** de **20XX**  
(Data da abertura da Proposta)

\_\_\_\_\_  
**Nome completo do representante legal**

**Cargo**

**CPF/MF**

**NOTA: A declaração deve ser apresentada em papel timbrado.**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm.	_____
Fls. Nº	_____
Rubrica	_____

**ANEXO V – DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**Processo Administrativo nº.: 00XX/20XX**

**Edital nº.: 00XX/20XX**

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

A empresa **XXXXXXXX**, inscrita no CNPJ/MF sob nº **XXXXXX**, por intermédio de seu representante legal Sr(a)**XXXXXXXX**, portador(a) da Cédula de Identidade nº. **XXXXXX** e inscrito (a) no CPF/MF sob o nº. **XXXXXX**, DECLARA, que é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº. 123/2006, de 14 de dezembro de 2006, cujo termos declaro conhecer na íntegra, e está apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no certame em epígrafe.

\_\_\_\_\_, **XX** de **XXXXXX** de **20XX**  
(Data da abertura da Proposta)

\_\_\_\_\_  
**Nome completo do representante legal**

**Cargo**

**CPF/MF**

**NOTA: A declaração deve ser apresentada em papel timbrado.**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm.	_____
Fls. Nº	_____
Rubrica	_____

**ANEXO VI – MODELO DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO  
ART. 7º. INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

**Processo Administrativo nº.: 00XX/20XX**

**Edital nº.: 00XX/20XX**

**MODELO DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO  
ART. 7º. INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

A empresa **XXXXXXXX**, inscrita no CNPJ/MF sob nº **XXXXX**, por intermédio de seu representante legal Sr(a) **XXXXXXXX**, portador(a) da Cédula de Identidade nº. **XXXXXX** e inscrito (a) no CPF/MF sob o nº. **XXXXXX**, DECLARA, que não emprega menor de dezesseis anos, exceto na condição de menor aprendiz, e que seus empregados com idade inferior a dezoito anos não realizam trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

\_\_\_\_\_, **XX** de **XXXXXX** de **20XX**  
(Data da abertura da Proposta)

\_\_\_\_\_  
**Nome completo do representante legal**

**Cargo**

**CPF/MF**

**NOTA: A declaração deve ser apresentada em papel timbrado.**





## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

### ANEXO VII – MODELO DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO

Processo Administrativo nº.: 00XX/20XX

Edital nº.: 00XX/20XX

### MODELO DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO

A empresa XXXXXXXX, inscrita no CNPJ/MF sob nº XXXXXX, por intermédio de seu representante legal Sr(a)XXXXXXXX, portador(a) da Cédula de Identidade nº. XXXXXX e inscrito (a) no CPF/MF sob o nº. XXXXXX, DECLARA, para os devidos fins que não possui em seu quadro de empregados:

- a) Conselheiros, Diretores ou empregados do **Conselho Regional de Química – 3ª Região**, que sejam proprietários ou sócios ou, ainda, que exerçam funções de direção;
- b) administradores, membro de órgão estatutário ou empregados do **Conselho Regional de Química – 3ª Região**, tampouco, seus respectivos cônjuge, companheiro ou parente até segundo.

\_\_\_\_\_, XX de XXXXXX de 20XX  
(Data da abertura da Proposta)

\_\_\_\_\_  
**Nome completo do representante legal**  
**Cargo**  
**CPF/MF**

**NOTA: A declaração deve ser apresentada em papel timbrado.**



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

### ANEXO VIII – CARTA DE CREDENCIAMENTO DE REPRESENTANTE LEGAL

#### CARTA DE CREDENCIAMENTO DE REPRESENTANTE LEGAL

A empresa \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu Sócio \_\_\_\_\_, inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, **CRENCENCIA** o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_ a participar do procedimento licitatório, na modalidade **XXXXXXXXXX** Nº **0XX/201X** instaurado por essa entidade licitante podendo dar lances, assinar declarações, manifestar intenção de recurso, assinar propostas, enfim, todos os poderes necessários para participação no certame.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

(assinatura do representante legal do proponente e carimbo do CNPJ)

**NOTA: A declaração deve ser apresentada em papel timbrado.**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm.	_____
Fls. Nº	_____
Rubrica	_____

**ANEXO IX – AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO**

	<b>AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO</b>
--	------------------------------------

<b>Pedido Nº</b>	0000	<b>Nº Proc. Administrativo</b>	0000
<b>Data:</b>	01/01/2016	<b>Nº Registro Ata</b>	0000
<b>Cliente/Fornecedor:</b>	XXXXXXX		
<b>Endereço:</b>	XXXXXXX		
<b>Contato:</b>	XXXXXXX	<b>Depto.</b>	XXXXXXXXXX
<b>Fone / Fax:</b>	(21) 2222-2222		

Item	Descrição do Produto / Serviço	Und. Medida	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	xxxxx	Und.	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,00
2					
3					
4					

Regime de Tributação	
Lucro Real	
Lucro Presumido	Sim
Simple Nacional	

**ALERTA**

CASO A EMPRESA NÃO ESTEJA ENQUADRADA NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO SIMPLES NACIONAL GENTILEZA DESTACAR OS IMPOSTOS NO CORPO DA NOTA

Valor Total do Pedido		R\$ 1,00
<b>Impostos</b>	PIS 1,0%	R\$ 0,01
	COFINS 1,0%	R\$ 0,01
	CSLL 1,0%	R\$ 0,01
	IR 1,0%	R\$ 0,01
	ISS/ICMS 1,0%	R\$ 0,01
<b>Valor Líquido do Pedido</b>		<b>R\$ 0,95</b>
<b>Condições de Pagamento</b>		
<b>Previsão de Entrega</b>		

<b>OBSERVAÇÕES</b>
xxxxxx

<b>Dados para Faturamento / Entrega</b>	R. Alcindo Guanabara, 24 - 13º andar – Centro – Rio de Janeiro, RJ – 20031-130
---	--

<b>Responsável pela Aprovação - Departamento</b>	<b>Autorização da Diretoria</b>



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

### ANEXO X – MODELO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Processo Administrativo nº 011/2017  
Pregão Presencial nº 004/2017

#### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (Objeto Resumido)

O **CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA – 3ª REGIÃO**, inscrito no CNPJ/MF sob o número 42.277.434/0001-83, entidade de fiscalização profissional, instituído pela Lei 2.800/1956 e regulado pelo Decreto 85.877 DE 1981, isento de Inscrição Estadual, com sede na Rua Alcindo Guanabara, Nº 24, 13º andar, Centro, Rio de Janeiro/RJ, neste ato denominado **Órgão Gerenciador**, representado por seu Presidente, Sr. Isaac Plachta, brasileiro, portador da identidade Nº 00020217920, inscrito no CPF/MF sob o número 005.960.197-34, por outro lado a Empresa **(inserir nome da empresa)** estabelecida na **(inserir endereço)**, inscrita no CNPJ nº **(Inserir cnpj)**, doravante denominada **FORNECEDORA**, representada neste ato por seu sócio (a) **(inserir dados do representante – nome, rg, cpf)**, residente e domiciliado nesta Cidade, nos termos das Leis nº 8.666/93 e 10.520/2002, e do Decreto 7.892/2013, com respectivas alterações e demais normas aplicáveis, conforme a classificação das propostas apresentadas no Pregão Presencial nº **009/2016**, RESOLVE registrar os preços para Contratação de empresa para **(Objeto da ata)**, conforme abaixo:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O objeto da presente ata é o Registro de Preços para **(Objeto da ata)**, para atender as necessidades do Conselho Regional de Química – Terceira Região.

#### CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

A FORNECEDORA deverá:

##### 2.1. Das Condições Gerais:

2.1.1. Os serviços serão realizados na dependência da Sede do CRQ-III, (localizado na Rua Alcindo Guanabara, nº24/13º Andar, Centro – Rio de Janeiro/RJ), ou em qualquer outro local dentro da Cidade e sua região metropolitana, de acordo com a instrução desta Autarquia, que será formalizada no ato da solicitação.

2.1.2. O Conselho Regional de Química – Terceira Região prevê a realização de eventos no decorrer da vigência desta licitação, podendo variar o quantitativo de no mínimo 20 (vinte) e no máximo 300 (trezentos), que serão informados junto a solicitação de serviço.

2.1.3. Os serviços acontecerão, de forma regular, nos períodos matutino e vespertino, podendo, entretanto, ocorrer no período noturno, não haverá nenhuma cobrança de taxa extra ou adicional por parte da Licitante.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

2.1.4. Os horários, bem como as datas da realização dos eventos para a prestação dos serviços, serão definidos pelo Conselho Regional de Química – Terceira Região.

2.1.5. Os serviços poderão ser solicitados com, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, informando o número de participantes para cada evento, bem como o tipo de cardápio, tipo de mesa, dentre os especificados neste Termo Contratual, confirmando, inclusive, o local, horário e a data em que serão realizados.

2.1.6. Os eventos poderão sofrer atrasos com a consequente modificação do horário ou da data para execução dos serviços.

2.1.7. A LICITANTE VENCEDORA deverá se apresentar no local determinado com toda infraestrutura necessária para execução do trabalho a que foi contactada, com antecedência mínima de 02 (duas) horas antes do horário marcado para o início do evento.

### 2.2. Dos Funcionários:

2.2.1. Os funcionários deverão apresentar-se devidamente asseados, com cabelo curto ou preso, com unhas aparadas e limpas e, no caso dos homens, barbeados.

2.2.2. Os garçons deverão apresentar-se uniformizados com sapatos pretos, meias sociais, ternos pretos e camisas brancas ou com sapato preto, calça preta social e camisa sociais e avental longo preto, devendo os mesmos serem confeccionados com material de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si.

2.2.3. As garçonetes deverão apresentar-se uniformizadas com sapatos fechados, meias finas, terninhos pretos, camisas brancas ou com sapato preto, calça preta social e camisa sociais e avental longo preto, devendo os mesmos serem confeccionados com materiais de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si.

2.2.4. Os cozinheiros e ajudantes de cozinha, além de uniformizados, deverão trabalhar com os seus cabelos devidamente cobertos, bem como utilizar luvas e aventais, para maior higiene no manuseio com os alimentos.

### 2.3. Do Manuseio e Preparo dos Alimentos:

2.3.1. Os alimentos e bebidas deverão ser transportados em veículo apropriado.

2.3.1.1. Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do objeto licitado, no que se refere aos alimentos deverá ocorrer em carro fechado adequado ao transporte de alimentos.

2.3.1.2.1. Veículo de transporte dotado de refrigeração apropriada para



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

armazenamento e transporte de alimento preparado, sendo que não deverá ser utilizado para transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, em atendimento ao sub item 4.9 da **RDC 216/2004**.

2.3.2. Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

2.3.3. Na assepsia das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente.

2.3.4. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

### 2.4. Dos Alimentos e das Bebidas:

2.4.1. Os alimentos deverão ser servidos de forma correspondente ao número de participantes/convidados, ou seja, em quantidade por pessoa durante o evento de no mínimo:

- 10 salgadinhos;
- 05 doces;
- 200g de queijos e frios;
- 150g de torradas, pães e pastas;
- 600ml de líquido.

2.4.2. Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, sendo a decoração por conta da empresa vencedora, em comum acordo com o Conselho Regional de Química – Terceira Região.

2.4.3. Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos.

2.4.4. Os alimentos utilizados devem ser, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais.

2.4.5. Não utilizar alimentos fritos no cardápio.

2.4.6. Não reutilizar qualquer tipo de alimento anteriormente preparado.

2.4.7. As frutas deverão ser frescas. Aquelas que destinarem-se ao consumo deverão ser descascadas e cortadas em cubo de acordo com instrução do gestor do contrato.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

2.4.8. Garantir a reposição dos alimentos e das bebidas até o término do evento.

2.4.9. Garantir sempre opções de alimentos com baixo teor calórico (light).

### 2.5. Da Organização da Mesa:

2.5.1. Manter as mesas impecavelmente dispostas com toalhas limpas e bem passadas, e com pratos, copos, xícaras, talheres, garrafas térmicas, jarros, bandejas e outros perfeitamente limpos.

2.5.2. Na arrumação das mesas deverão ser utilizadas toalhas com altura até o chão e sobretoalhas à meia altura do chão, conforme disponíveis no espaço da realização do evento.

### 2.6. Dos Utensílios e Materiais:

2.6.1. Os talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros, porta adoçantes, dentre outros, deverão ser em "inox", modelo liso, sem ornamentos excessivos.

2.6.2. As garrafas térmicas deverão ser em inox.

2.6.3. As jarras para sucos deverão ser em vidro fino, transparente e liso.

2.6.4. As jarras para água poderão ser em inox, modelo liso, sem ornamentos excessivos.

2.6.5. Os copos de mesa deverão ser em vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos excessivos.

2.6.6. As louças, tais como: pratos, xícaras de chá, pires e outros, deverão ser em porcelana branca.

2.6.7. Os utensílios de cozinha, tais como: tábua, colher, faca (cabo) e outros, deverão ser em polietileno, não podendo, em hipótese alguma, conter madeira ou partes em madeira.

2.6.8. As toalhas e sobretoalhas deverão ser em algodão, lisas, na cor branca ou em tons pastéis, sem quaisquer desenhos ou estampas. Os guardanapos deverão ser em papel branco, lisos e de boa qualidade.

2.6.9. A Licitante vencedora deverá oferecer, no prazo de até 03 (três) dias úteis, após a homologação do resultado final da licitação, uma degustação para 5 (cinco) pessoas, a ser realizada na Sede do CRQ-III, a fim de se avaliar a qualidade dos produtos. Deverá, ainda, apresentar seu cardápio para aprovação, o qual deverá ser observado durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços. A relação dos itens a serem apresentados na degustação, será informada pelo Gestor do Contrato ao término da Sessão do Pregão Presencial.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

### CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA FORNECEDORA

A FORNECEDORA se obriga a:

#### 3.1. A contratada obriga-se à:

3.1.1. Designar preposto que deverá relacionar-se com o CRQ-III, exclusivamente, por meio do colaborador gestor de contrato (ou seu substituto legal);

3.1.2. Remover, após a realização de cada evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades;

3.1.3. Enviar ao CRQ-III, até 24 (vinte e quatro) horas antes da realização dos serviços, cópia do cardápio, especificando toda a variedade de bebidas, doces, salgados, frutas e sanduíches ou qualquer outro item que não esteja definido neste Instrumento Contratual;

3.1.4. Variar os cardápios a cada evento, conforme o especificado neste Termo Contratual, evitando repetições, podendo ser utilizado mais de um por evento;

3.1.5. Antes do evento, providenciar toda arrumação e decoração do espaço onde o *buffet* será servido;

3.1.6. Fornecer toda a estrutura necessária para a execução dos serviços, tais como: toalhas, mesas, fogão, micro-ondas, louças, copos, garrafas térmicas, jarras, material de copa e cozinha, dentre outros, limpos e em estado de novo;

3.1.7. Substituir imediatamente qualquer material ou alimento que não atenda ao exposto neste Instrumento Contratual;

3.1.8. Responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da copa e locais onde os serviços foram realizados;

3.1.9. Manter os empregados nas dependências do CRQ-III devidamente identificados por meio de uso de crachá funcional, uniformizados, estando os mesmos sujeitos aos regulamentos de segurança e disciplinas instituídos por esta Autarquia;

3.1.10. Substituir qualquer empregado se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;

3.1.11. Disponibilizar garçons e copeiros de acordo com a Tabela abaixo:

Nº DE PESSOAS	Nº DE GARÇONS	Nº DE COPEIROS
20 a 40	02	01
41 a 60	03	01





## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

61 a 80	04	01
81 a 100	05	01
101 a 120	06	02
121 a 140	07	02
141 a 160	08	02
161 a 180	09	02
181 a 200	10	03
201 a 220	10	03
221 a 240	10	03
241 a 260	10	03
261 a 280	10	03
281 a 300	10	03

3.1.12. Manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços, conforme previsto neste Instrumento Contratual, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta ao serviço e demissão de empregados, que não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com o CRQ-III.

3.1.13. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste Registro de Preços, nem CAUCIONÁ-LO ou utilizá-lo para quaisquer operações financeiras, necessitando, nos dois casos, de prévia e expressa anuência do CRQ-III;

3.1.14. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço;

3.1.15. Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio do CRQ-III, por culpa, dolo, negligência ou imprudência de seus empregados, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 30 (trinta) dias contados da comprovação de sua responsabilidade. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, o CRQ-III reserva-se ao direito de descontar o valor do ressarcimento da fatura do mês, sem prejuízo de outras sanções legalmente previstas;

3.1.16. Responsabilizar-se por quaisquer diferenças de material entregue no início do evento e os retirados, salvo se danos acontecerem por culpa exclusiva de agentes do CRQ-III que não envolverem falha pessoal.

3.1.17. Indicar formalmente, quando da assinatura do contrato, preposto que tenha capacidade gerencial para tratar de todos os assuntos previstos neste Instrumento Contratual e no instrumento contratual correspondente, sem implicar em ônus para o contratante, constando o nome completo do preposto, números dos telefones e e-mails para contatos;

3.1.18. Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nas quantidades e



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente ao Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, conforme determina o art. 70 da Lei Federal nº 8.666/1993.

3.1.19. Atender prontamente todas as solicitações do Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro previstas no Edital, neste Instrumento Contratual.

3.1.20. Comunicar ao Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários.

3.1.21. A licitante vencedora fica obrigada a manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XIII, art. 55, da Lei nº 8.666/1993.

3.1.21.1. Na hipótese do inadimplemento do subitem anterior, a contratada será notificada, no prazo definido pelo Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro, para regularizar a situação, sob pena de rescisão do Contrato (Arts. 78, inciso I e 87, da Lei nº 8.666/1993), além das penalidades previstas no Edital, no Termo de Referência, a licitante vencedora se obriga a manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso, principalmente em caso de modificação de endereço, sob pena de infração contratual.

3.1.22. Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital, e neste Instrumento Contratual.

3.1.23. Atender as exigências da RDC n.º 216/2004.

### CLÁUSULA QUARTA – DA RESPONSABILIDADE DO CONTRATANTE

São obrigações do CONTRATANTE:

4.1. O contratante obriga-se à:

4.1.1. Nomear o gestor/fiscal para executar o acompanhamento e a fiscalização do contrato a ser firmado, em conformidade com suas competências e demais disposições legais;

4.1.2. Verificar a correta execução contratual, informando as irregularidades ocorridas aos setores competentes;

4.1.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

4.1.4. Efetuar a análise da nota fiscal/fatura, atestar em tempo hábil, e encaminhar ao setor competente para a realização do pagamento.

4.1.5. Efetuar o pagamento na forma ajustada no Instrumento Contratual.

4.1.6. Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e neste Instrumento Contratual.

### CLÁUSULA QUINTA – VIGÊNCIA

A presente Ata vigorará por 12 (doze) meses a partir da data da sua assinatura.

### CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

O valor total da Ata é de **R\$ 0** (inserir valor por extenso), que serão pagos conforme emissão de autorização de fornecimento.

#### Inserir tabela de preços

**6.1.** Pela perfeita entrega do objeto solicitado, o Conselho Regional de Química – Terceira Região efetuará o pagamento do preço conforme tabela acima, em moeda corrente, mediante boleto bancário, em até 10 (dez) dias úteis da data da fatura da nota fiscal, atestados os produtos pelo Fiscal responsável do contrato, desde que não haja fato impeditivo provocado pela licitante vencedora;

**6.1.1.** O pagamento somente será efetuado mediante contra apresentação da nota fiscal com as certidões negativas de débitos Municipal, Estadual, Federal, do FGTS e exarada pela Justiça do Trabalho;

**6.2** O CRQ-III poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas e indenizações devidas pela empresa, nos termos deste contrato.

**6.3.** Cumpre à CONTRATADA arcar com as despesas relativas aos encargos fiscais, previdenciários, securitários, sociais e tributários e trabalhistas que incidam ou venham a incidir sobre a prestação de serviços, estando esses custos já inseridos no valor previsto nesta cláusula.

**6.3.1** A fatura deverá discriminar as alíquotas dos impostos e contribuições inclusos no preço;

**6.3.2** O número do CNPJ, constante da fatura, deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação da licitação;

**6.4.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de atualização financeira devida pelo CONTRATANTE, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento da obrigação, terá a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

onde:



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm.	_____
Fls. Nº	_____
Rubrica	_____

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

I = Índice de atualização financeira = 0,0001644,

assim apurado:

$$I = (TX/100) \rightarrow I = (6/100) \rightarrow I = 0,0001644 \ 365 \ 365$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

**6.5.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

**6.6.** Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que o atraso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

**6.7** Caso a identificação de cobrança indevida ocorra após o pagamento da fatura, o fato será informado à licitante vencedora para que seja efetuada a devolução do valor correspondente no próximo documento de cobrança e em dobro por meio de compensação.

### CLÁUSULA SÉTIMA – DA RESCISÃO

A presente Ata poderá ser rescindida por ato unilateral do CRQ-III, pela inexecução total ou parcial de suas cláusulas e condições, sem que caiba à CONTRATADA direito a indenizações de qualquer espécie com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, nos termos do artigo 77 da Lei n.º 8.666/93, bem como pelos motivos relacionados nos artigos 78 e 79 do mesmo diploma legal.

**7.1.** Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado ao CONTRATADO o direito ao contraditório e a ampla defesa, consoante disposto no parágrafo único do art. 78 da lei 8666/93.

### CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

**8.1.** A CONTRATADA ficará sujeita às sanções administrativas previstas na Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, e na Lei n.º 10.520/2002, a ser aplicada pela autoridade competente do Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito a ampla defesa, sem prejuízo do ressarcimento dos danos ou prejuízos porventura causados à Administração e das cabíveis cominações legais.

**8.2.** O CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA as seguintes penalidades, garantida ampla e prévia defesa em processo administrativo:

**8.3.** Multa moratória de 0,5% sobre o valor total dos serviços contratados, por hora ou fração da inoperância ou indisponibilidade do objeto contratado, no caso de atraso injustificado ao



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

prazo/tempo estipulado, limitada ao percentual máximo de 10% do valor mensal dos serviços;

**8.4.** Multa de 10% sobre o valor total do serviço, em caso de descumprimento total ou parcial das obrigações dispostas neste Instrumento Contratual;

**8.5.** Impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios por até 5 (cinco) anos.

**8.6.** Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do Conselho Regional de Química Terceira Região – Rio de Janeiro, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.

**8.7.** Os atos administrativos de rescisão contratual e de aplicação das sanções serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União.

**8.8.** Da aplicação das penalidades previstas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da data da intimação.

**8.9.** Se a CONTRATADA não recolher o valor da multa que porventura lhe for aplicada até a data de vencimento prevista para pagamento da Guia de Recolhimento da União, o mesmo será automaticamente descontado da nota fiscal que vier a fazer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da CONTRATADA, o valor devido ou a diferença ainda não paga será objeto de inscrição na Dívida Ativa da União e cobrado com base na Lei n.º 6.830/80, sem prejuízo da correção monetária pelo Índice Geral de Preços do Mercado (IGPM), ou outro índice que porventura venha a substituí-lo.

### CLÁUSULA NONA - DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

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

### CLÁUSULA DÉCIMA – DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

A presente Ata não poderá ser objeto de cessão ou transferência no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresso consentimento do CRQ-III, sob pena de imediata rescisão.

### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – FISCALIZAÇÃO

A CONTRATANTE acompanhará a execução do presente contrato, no que se refere ao perfeito cumprimento de todas as condições estabelecidas, conforme abaixo:

**Setor de Comunicação** – Sra. Márcia Sales – eventos@crq3.org.br

### CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO REAJUSTE E ALTERAÇÕES

**13.1** Os preços são fixos e irredutíveis.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

**13.2** As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

Fica eleito o Foro da Seção Judiciária do Rio de Janeiro, para ação que resulte ou possa resultar do disposto neste contrato.

E, por estarem de inteiro e comum acordo com as condições e cláusulas estabelecidas neste contrato, assinam as partes o presente instrumento depois de lido e achado em 02 (duas) vias de igual teor, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Rio de Janeiro, xx de x de 2017.

Conselho Regional de Química – Terceira Região  
Isaac Plachta  
Presidente

Nome Empresa  
Nome Representante  
Representante Legal

Testemunhas:

Nome:  
CPF/MF:

Nome:  
CPF/MF:



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm.	_____
Fls. Nº	_____
Rubrica	_____

### ANEXO XI

#### Resolução – RDC n.º 216 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

#### RESOLUÇÃO - RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênicossanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978. Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

#### REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

##### 1 - ALCANCE

###### 1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicossanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. As comissárias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos. Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

## 2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Antissepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênicosanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.





## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

### 3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução- RDC nº 277, de 16 de abril de 2015. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2015. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da

### Sede - Rio de Janeiro

Rua Alcindo Guanabara, 24 - 13º andar  
Centro - Rio de Janeiro, RJ  
CEP - 20031-130 Telefone: (21) 2524-2236  
Email: atendimento.sede@crq3.org.br

### Escritório - Volta Redonda

Rua Lúcio Bittencourt, nº109, salas 213 e 214  
Vila Santa Cecília - Volta Redonda, RJ  
CEP 27260-110 Telefone: (24) 3340-4252  
Email: atendimento.voltaredonda@crq3.org.br

### Escritório - Macaé

Rua Dr. Luiz Belegard, nº68, sala 203  
Centro - Macaé, RJ  
CEP 27900-000 Telefone: (22) 2762-0642  
Email: atendimento.macaee@crq3.org.br

### Escritório - Campos

Pça. Santíssimo Salvador, nº41, sala 405  
Centro - Campos dos Goytacazes, RJ  
CEP 28010-000 Telefone: (22) 2733-4551  
Email: atendimento.campos@crq3.org.br



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

### 4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

#### 4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênicosanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

### 4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênicossanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

### 4.3 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados,



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

### 4.4 Abastecimento de água

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

### 4.5 Manejo dos resíduos

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

### 4.6 manipuladores

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

### 4.7 Matérias-primas, ingredientes e embalagens

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

### 4.8. PREPARAÇÃO do alimento

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênicossanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver





## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sobrefrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sobrefrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob-refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênicossanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob-refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

### 4.9 Armazenamento e Transporte do Alimento PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

### 4.10 Exposição ao consumo do Alimento preparado

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênicossanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antisepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, devem ser reservados. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

### 4.11 Documentação e Registro



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Higienização do reservatório;
- Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Devem-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários. 4.12.

## RESPONSABILIDADE



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Química - Terceira Região  
Estado do Rio de Janeiro

Proc. Adm. _____
Fls. Nº _____
Rubrica _____

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- Contaminantes alimentares;
- Doenças transmitidas por alimentos;
- Manipulação higiênica dos alimentos;
- Boas Práticas.

#### Sede - Rio de Janeiro

Rua Alcindo Guanabara, 24 - 13º andar  
Centro - Rio de Janeiro, RJ  
CEP - 20031-130 Telefone: (21) 2524-2236  
Email: atendimento.sede@crq3.org.br

#### Escritório - Volta Redonda

Rua Lúcio Bittencourt, nº109, salas 213 e 214  
Vila Santa Cecília - Volta Redonda, RJ  
CEP 27260-110 Telefone: (24) 3340-4252  
Email: atendimento.voltaredonda@crq3.org.br

#### Escritório - Macaé

Rua Dr. Luiz Belegard, nº68, sala 203  
Centro - Macaé, RJ  
CEP 27900-000 Telefone: (22) 2762-0642  
Email: atendimento.macaee@crq3.org.br

#### Escritório - Campos

Pça. Santíssimo Salvador, nº41, sala 405  
Centro - Campos dos Goytacazes, RJ  
CEP 28010-000 Telefone: (22) 2733-4551  
Email: atendimento.campos@crq3.org.br