



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15/2022 (Processo Administrativo n.º 23347.009698.2021-46)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso do Sul, por meio do(a) Pró-reitoria de Administração, sediado à Rua Jorn. Belizário Lima, 236, Vila Glória, CEP: 79002-352 em Campo Grande-MS (endereço provisório) realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **com critério de julgamento menor preço global** por lote/grupo, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por unitário, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 19/05/2022

Horário: 09:00 (horário de Brasília)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviços de restaurante cumulada com concessão onerosa de espaço físico para fornecimento de alimentação aos estudantes residentes e comunidade em geral do IFMS campus Nova Andradina, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 4 (quatro) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26415 / 158452

Fonte de Recursos: 0100000000

Programa de Trabalho: 170858

Elemento de Despesa: 339032-20



Plano Interno: L2994P23RIN

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;



- 4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
- 4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
- detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
 - de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
- 4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);
- 4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.
- 4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
 - nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
 - nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
 - que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
 - que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
 - que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14



anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

- 4.6.6 que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 4.6.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.6.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA



6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1 Menor preço global por grupo, respeitando o valor máximo de cada item, conforme tabela de preços prevista no Termo de Referência;

6.1.1.1. O valor unitário do grupo, conforme previsto no Termo de Referência, refere-se ao valor estimado da contratação pelo período de 12 (doze) meses

6.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

6.3.1 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.3.2 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MPDG n.5/2017.

6.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

6.4.1 cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

6.4.2 cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.



6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

6.10.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.



7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor anual do grupo/lote.

- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta do grupo deverá ser de R\$ 1,00 (um real)
- 7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço global, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.



- 7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:
- 7.26.1 prestados por empresas brasileiras;
 - 7.26.2 prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.26.3 prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
 - 7.28.2.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.



8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.
- 8.3. A Proposta de preços, contendo os valores ofertados para os 04 itens, que compõe o grupo 01 do pregão, deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de 2 (duas), contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.
- 8.4. A inexecutabilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.
- 8.5. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:
 - 8.5.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
 - 8.5.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;
 - 8.5.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
 - 8.5.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;:
 - 8.5.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:
 - 8.5.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, 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.
 - 8.5.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.



- 8.6. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 8.7. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 8.8. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 8.8.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata
- 8.9. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo determinado pelo pregoeiro via chat, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.9.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo
- 8.9.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.
- 8.10. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
- 8.11. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;
- 8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.
- 8.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 8.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.



- 8.14. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.15. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 8.16. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.17. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital

9 DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.



- 9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo determinado pelo pregoeiro via chat, sob pena de inabilitação.
- 9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação

9.8. Habilitação jurídica:

- 9.8.1. 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;

9.8.2. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.3. 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;

9.8.4. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

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

9.9. **Regularidade fiscal e trabalhista:**

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

9.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.10. **Qualificação Econômico-Financeira:**

9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;



9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

9.10.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.10.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 5% do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.12. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.12.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.13. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.14. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo



facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.17. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.18. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo determinado pelo pregoeiro via chat, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. apresentar a proposta de preço, devidamente ajustada ao lance vencedor;

10.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.



- 10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11 DOS RECURSOS

11.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.



12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. 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.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1 Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência

15 DO TERMO DE CONTRATO

15.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.2 O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.3 O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.1 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

15.3.2 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;



15.3.3 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

15.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

15.5 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.5.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.5.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.6 Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.7 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

16 DO REAJUSTE

16.1 As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17 DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1 Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.



19 DO PAGAMENTO

19.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

- 20.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 20.1.3 apresentar documentação falsa;
- 20.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.6 não mantiver a proposta;
- 20.1.7 cometer fraude fiscal;
- 20.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

20.2 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

20.3 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.

20.4 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 20.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 20.4.2 Multa de 1% (um por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 20.4.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 20.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

20.4.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Edital.



- 20.4.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 20.6 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 20.7 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 20.8 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 20.9 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 20.10 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 20.11 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 20.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 20.13 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

21 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 21.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 21.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail dirad.na@ifms.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço: Rua Treze de Maio, 3439, Centro – Campo Grande/MS, seção COLIC.



- 21.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 21.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 21.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 21.6 O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 21.7 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 21.7.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 21.8 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 22.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 22.2 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.
- 22.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 22.4 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.
- 22.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 22.6 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.
- 22.7 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.
- 22.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.



22.9 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.

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

22.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.ifms.edu.br/aceso-a-informacao/licitacoes-contratos/reitoria/licitacoes-1>, e Rua Treze de Maio, 3439, Centro – Campo Grande/MS, nos dias úteis, no horário das 09:00 horas às 16:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

22.12.1 ANEXO I - Termo de Referência;

22.12.1.1 ANEXO I-A – Estudo Técnico Preliminar

22.12.2 ANEXO II - Termo de Contrato

22.12.3 ANEXO III - Modelo Proposta de Preços

22.12.4 ANEXO IV – Declaração de vistoria

22.12.5 ANEXO V – Declaração de não realização de vistoria

Campo Grande/MS, 27 de abril de 2022.

Elaine Borges Monteiro Cassiano

Reitora



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL
PREGÃO Nº 15/2022
(Processo Administrativo n.º 23347.009698.2021-46)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de serviços de restaurante cumulada com concessão onerosa de espaço físico para fornecimento de alimentação aos estudantes residentes e comunidade em geral do IFMS campus Nova Andradina, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

1.2. O quantitativo anual das refeições é o que consta na tabela abaixo, estimado conforme o número de estudantes atendidos pela moradia estudantil, contudo a empresa deverá ofertar refeição a toda a comunidade acadêmica, diariamente.

1.3. Os valores foram estimados por meio de pesquisa direta com fornecedores a fim de obter propostas condizentes com a realidade local, cuja média está representada no quadro abaixo.

1.4. Para atender, anualmente, aproximadamente 40 (quarenta) estudantes residentes, beneficiários do Regime de Internato Pleno foram estimados os seguintes quantitativos:

GRUPO I					
Item	Descrição	Unidade	Qtde	Valor unit.	Valor total
1	CAFÉ DA MANHÃ a) café (50 ml), leite (200 ml); chá (200ml) ou (suco (200 ml); b) pão francês (50g) ou pão de queijo (100 g) ou pão doce (60g) c) bolo simples (100 g), biscoitos, salgados ou doces (4 unidades);	Porção	6.300	5,17	32.571,00



	d) manteiga (10 g) ou queijo (30g) ou presunto (30 g).				
2	<p>ALMOÇO</p> <p>a) Saladas: compostas por dois ou mais componentes de hortaliças do tipo A, B ou C, ou leguminosas cruas ou cozidas, totalizando 150 g;</p> <p>b) Prato principal: será constituído por alimento a base de proteína (200 g), como carnes bovinas com ou sem osso, carnes de aves, peixes e ovos, devendo considerar a incidência mensal, conforme orientação nutricional;</p> <p>c) Acompanhamentos: arroz (200 g), feijão (160 g), macarrão (150 g), farofa simples (70 g) ou enriquecida (55 g), pirão (80 g), observando-se a incidência semanal, conforme orientação nutricional;</p> <p>Suco (200 ml): natural ou de caixinha.</p>	Porção	8.000	15,27	122.160,00
3	<p>CAFÉ DA TARDE</p> <p>a) café (50 ml), leite (200 ml); chá (200ml) ou suco (200 ml);</p> <p>b) pão francês (50g) ou pão de queijo (100 g) ou pão doce (60g)</p> <p>c) bolo simples (100 g), biscoitos, salgados ou doces (4 unidades);</p> <p>d) manteiga (10 g) ou queijo (30g) ou presunto (30 g).</p>	Porção	6.500	5,17	33.605,00
4	JANTAR	Porção	6.200	15,27	94.674,00



<p>a) Saladas: compostas por dois ou mais componentes de hortaliças do tipo A, B ou C, ou leguminosas cruas ou cozidas, totalizando 150 g; b) Prato principal: sera constituído por alimento a base de proteína (200 g), como carnes bovinas com ou sem osso, carnes de aves, peixes e ovos, observando-se a incidência mensal, conforme orientação nutricional; c) Acompanhamentos: arroz (200 g), feijão (160 g), macarrão (150 g), farofa simples (70 g) ou enriquecida (55 g), observando-se a incidência semanal, conforme orientação nutricional; Uma fruta, considerando a incidência semanal, conforme orientação nutricional.</p>				
Valor total máximo do grupo				R\$ 283.010,00

Obs.: A formação de grupo justifica-se em razão do objeto licitado contemplar o fornecimento de alimentação, o que inviabiliza economicamente a contratação de mais de uma empresa do ramo para prestação do serviço nas dependências do IFMS.

1.5. O quantitativo estimado de pessoas que frequentam o campus, encontra-se no quadro abaixo:

USUÁRIO	QUANTIDADE	FREQUÊNCIA MÉDIA DIÁRIA
ESTUDANTES	600	200
PROFESSORES	69	15
TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS	45	18
EMPREGADOS TERCEIRIZADOS	26	14



1.6 A Contratação de empresa para de serviços de restaurante cumulada com concessão onerosa de espaço físico para fornecimento de alimentação aos estudantes residentes e comunidade em geral do IFMS campus Nova Andradina, objeto deste Termo de Referência, se enquadra como serviço comum, de caráter contínuo, para fins do disposto no art. 3º,II do Decreto nº10.024 de 20 de setembro de 2019.

1.7 A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 O serviço requisitado encontra-se alinhado com o Plano de Desenvolvimento Institucional 2019-2023 do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1 Serviço continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

5.1.2 As refeições serão servidas no restaurante do Campus Nova Andradina, situado à Rodovia MS-473, KM 23, Fazenda Santa Bárbara, S/N, ou em casos específicos, levando



em consideração as dinâmicas de funcionamento da instituição, o setor responsável pela moradia estudantil estabelecerá o local para atendimento da demanda.

5.1.3 Outras situações como o período de recesso escolar, feriados prolongados, greves, entre outros casos fortuitos ou de força maior, a contratada deverá estar ciente de que não terá consumo por parte da comunidade acadêmica.

5.1.4 A contratada deverá:

5.1.4.1 Ocupar o espaço denominado “restaurante” e fornecer, diariamente, café da manhã, almoço, café da tarde e jantar aos estudantes em Regime de Internato Pleno, os quais deverão ser servidos em horários a serem definidos pela administração.

5.1.4.2 Ofertar refeição nos valores da proposta vencedora da licitação à toda a comunidade acadêmica, uma vez que devido à localização do campus (23 km da zona urbana) a comunidade não tem acesso a restaurantes.

5.1.4.3 Realizar o controle e pela execução de todas as etapas da produção da refeição, a saber: aquisição e recebimento dos gêneros alimentícios, materiais e insumos, estocagem dos gêneros alimentícios, materiais e insumos, pré-preparo das refeições, preparo das refeições, distribuição das refeições, atendimento ao público, higienização das instalações e utensílios e descarte de resíduos líquidos e sólidos, além de outros serviços correlatos que venham a ser solicitados pelo Fiscal de Contrato.

5.1.4.4. Manter estoque mínimo de gêneros alimentícios e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição em eventuais falhas e/ou não conformidades na entrega regular de gênero.

5.1.4.5. Disponibilizar as louças e utensílios a serem utilizados pelos usuários durante o consumo no espaço do restaurante.

5.1.4.6. Disponibilizar no mínimo duas lixeiras aos usuários com tampas e devidamente identificadas, sendo uma para resíduos orgânicos e outra para recicláveis

5.1.4.7. Fazer consumo e uso racional da água, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal.

5.1.4.8. Verificar periodicamente a manutenção dos sistemas de aquecimento e refrigeração

5.1.4.9. Utilizar equipamentos que causem menor incômodo sonoro de acordo com a Resolução CONAMA nº 20/1994 e que possuam selo de eficiência energética tipo A

5.1.4.10. Manter a iluminação do espaço em funcionamento, realizando substituição de lâmpadas danificadas por outras idênticas às originais

5.1.4.11. Realizar a coleta e descarte adequado de óleos, lâmpadas, baterias e gorduras

5.1.4.12. Disponibilizar equipamentos de proteção individual por empregado, quando aplicável

5.1.4.13. Utilizar uniformes em condições apresentáveis e nas especificações determinadas.

5.1.4.14. Adotar medidas para evitar o desperdício da água potável.



5.1.4.15. Responsabilizar-se pelos custos com aquisição e manutenção de equipamentos, manutenção e adequações de instalações (ex: caixas de gordura, etc.) e sistemas elétricos, (frigorífero, aquecimento, climatização, exaustão), manutenção e adequações do prédio (interna e externamente, incluindo banheiros de uso comum, pintura e conservação de paredes, portas, superfícies e equipamentos), material de higiene e limpeza, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, manutenção da área física utilizada, mão-de-obra, controle integrado de pragas, destinação dos resíduos sólidos – orgânicos e secos – e recarga e substituição de extintores, bem como outros custos permanentes às atividades desenvolvidas.

5.1.4.15.1 Nos custos tratados anteriormente incluem-se também os relacionados à aquisição das peças envolvidas nos procedimentos de manutenção e adequações (ex: peças de equipamentos, lâmpadas, torneiras, registros, fechaduras, chaves, vidros, calhas, disjuntores, interruptores, pressurizadores, etc.)

5.1.5 É vedada a utilização de produtos de limpeza e conservação oriundos e/ou derivados de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) ou de plantas em risco de extinção.

5.1.6 Não deverá ser utilizado saneantes domissanitários de Risco I listados no art. 5º da Resolução nº 336/1999 na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE nº 913, de 25 de junho de 2001.

5.1.7 O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

5.2 Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1 Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

6.2 A contratada deverá ainda, assumir as seguintes práticas de sustentabilidade:

6.2.1 Reduzir a geração de resíduos sólidos: utilizar na prestação de serviços copos reutilizáveis e deixar copos descartáveis para casos excepcionais.

6.2.2 Proceder a correta separação e destinação de resíduos oriundos de seu estabelecimento, diariamente, e em local apropriado.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h às 11h - 13h às 16h, mediante agendamento pelo telefone (67) 3441-9600 ou e-mail digem.na@ifms.edu.br.



7.2 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

7.2.1 Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

7.3 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

7.3 A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1 A execução dos serviços será iniciada em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por interesse das partes por igual período, na forma que segue:

8.1.1 A contratada deverá fornecer diariamente 04 (quatro) refeições: café da manhã, almoço, janta e ceia, para um número estimado de 40 (quarenta) estudantes em Regime de Internato Pleno – R.I.P os quais deverão ser servidos em horários a serem definidos pela administração.

8.1.2 A contratada ofertará refeição a toda a comunidade acadêmica, uma vez que, devido à localização do campus (23 km da zona urbana), a comunidade não tem acesso a restaurantes.

8.1.3 As refeições deverão ser servidas no restaurante do Campus Nova Andradina, situado à Rodovia MS-473, KM 23, Fazenda Santa Bárbara, S/N.

8.1.4 O horário de atendimento do restaurante será de segunda a sexta-feira e, eventualmente, aos sábados, de acordo com o planejamento das atividades didático-pedagógicas:

- Café da manhã: 06h00min às 07h10min;
- Almoço: 11h00min às 13h00min;
- Café da tarde: 15h00min às 15h30min;
- Jantar: 18h00min às 19h00min;

8.1.5 Havendo necessidade pela concedente e mediante comunicação à contratada com antecedência mínima de 1 (um) dia, o refeitório poderá eventualmente ter seus horários e dias de funcionamento alterados de maneira que melhor compatibilize com o calendário escolar



8.1.6. A refeição deverá ser fornecida, pela empresa contratada, de acordo com as exigências e necessidades do Campus Nova Andradina, observada a quantidade per capita e a qualidade dos cardápios.

8.1.7 O cardápio deve ficar exposto no espaço onde serão fornecidas as refeições (Restaurante do Campus Nova Andradina) diariamente, para conhecimento da comunidade acadêmica, bem como, no interior da cozinha, para conhecimento da equipe que preparará as refeições. A repetição das refeições ou de determinados itens da mesma deverá seguir critérios em acordo com a exigência nutricional.

8.1.8 As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade de self service, onde o usuário poderá se servir de todos os pratos, exceto o principal que será servido individualmente pela contratada, respeitando a porção diária por pessoa, conforme tabela acima.

8.1.9 No caso de eventuais discordâncias entre o cardápio e a alimentação servida, a empresa fornecedora será notificada pelo fiscal do contrato.

8.1.10 Visando garantir uma alimentação saudável e de qualidade à comunidade acadêmica, além dos recursos materiais necessários, é indispensável que os serviços sejam executados com a supervisão de nutricionista e/ou responsável técnico, observando, as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos, mantendo equipe técnica para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição dos alimentos, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais desejáveis.

8.1.11 Todas as refeições ofertadas pela contratada deverão atender aos cardápios elaborados pelo Nutricionista Responsável Técnico da empresa, com registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

9 MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Deverá a contratada providenciar todos os materiais e utensílios mínimos para o preparo e distribuição das refeições, tais como: concha, escumadeira, colher de sopa, prato, garfo, faca, copo, panelas, dentre outros, **exceto** os equipamentos pertencentes a contratante e à disposição da contratada, em plenas condições de uso; conforme disposto em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

9.2 Os equipamentos e utensílios não serão objeto de disputa da licitação, e farão parte da presente contratação como cláusula de cessão onerosa e, deverão ser conservados em funcionamento, e restituídos à administração quando da extinção do contrato ou instrumento equivalente.

9.2.1 Pela concessão de uso dos referidos equipamentos haverá contraprestação a ser paga pela contratada no valor de R\$ 273,14, conforme detalhado no quadro abaixo:



DESCRIÇÃO	QTD	VALOR DO BEM	VIDA ÚTIL	VALOR RESIDUAL	VALOR DEPRECIÁVEL	VALOR UNIT MENSAL DE DEPRECIÇÃO	VALOR TOTAL MENSAL DE DEPRECIÇÃO
Fatiador de frios TOMBO: 9032	1	R\$ 2.439,8 1	10	R\$ 243,98	R\$ 2.195,83	R\$ 18,30	R\$ 18,30
Liquidificador Industrial capacidade 08 litros TOMBO: 84229	1	R\$ 515,00	20	R\$ 51,50	R\$ 463,50	R\$ 1,93	R\$ 1,93
Mesa para refeitório de 180 x 80 cm com seis assentos acoplados TOMBO: 9157, 9158, 9160, 9161, 9162, 9163, 9164, 9165, 9166, 9167, 9168, 9169, 9170, 9171, 9172, 9173, 9174, 9175, 9176, 9177, 9178, 9179, 9180, 9181, 9182	25	R\$ 569,23	10	R\$ 56,92	R\$ 512,31	R\$ 4,27	R\$ 106,73
Mesa Térmica, para exposição e conservação de alimentos quentes TOMBO: 7052	1	R\$ 2.739,0 0	10	R\$ 273,90	R\$ 2.465,10	R\$ 20,54	R\$ 20,54
Forno a gás duplo TOMBO: 7590	1	R\$ 1.511,1 1	10	R\$ 151,11	R\$ 1.360,00	R\$ 11,33	R\$ 11,33
Fogão industrial com 6 bocas TOMBO: 82351	1	R\$ 3.536,0 0	20	R\$ 353,60	R\$ 3.182,40	R\$ 13,26	R\$ 13,26
Geladeira, 250 litros, cor branca TOMBO: 7056	1	R\$ 1.166,6 6	10	R\$ 116,67	R\$ 1.049,99	R\$ 8,75	R\$ 8,75
Geladeira Comercial com 04 portas e duas divisões internas - em aço inoxidável TOMBO: 7354	1	R\$ 2.647,0 0	10	R\$ 264,70	R\$ 2.382,30	R\$ 19,85	R\$ 19,85
Moedor de carnes, modelo industrial,	1	R\$ 65,10	10	R\$ 6,51	R\$ 58,59	R\$ 0,49	R\$ 0,49



elétrico, 110 volts TOMBO:2180							
Processador de Alimentos em Alumínio TOMBO: 11145	1	R\$ 1.650,00	10	R\$ 165,00	R\$ 1.485,00	R\$ 12,38	R\$ 12,38
Serra elétrica para cortar osso TOMBO: 7353	1	R\$ 1.700,00	10	R\$ 170,00	R\$ 1.530,00	R\$ 12,75	R\$ 12,75
Freezers com duas bocas, capacidade 550 litros TOMBO: 7572,7573	2	R\$ 1.574,97	10	R\$ 157,50	R\$ 1.417,47	R\$ 11,81	R\$ 23,62
Armário Alto Fechado, Com Chave, 800 X 490 X 2100 MM TOMBO: 82383	1	R\$ 1.618,00	10	R\$ 161,80	R\$ 1.456,20	R\$ 12,14	R\$ 12,14
Armário Alto de Escritório - 800X500X2100 MM COM DUAS PORTAS TOMBO: 8415	1	R\$ 1.476,00	10	R\$ 147,60	R\$ 1.328,40	R\$ 11,07	R\$ 11,07
Valor da taxa mensal							R\$ 273,14

9.2.2 Fica a critério da contratada o uso de tais bens públicos, de forma que o ônus será proporcional ao quantitativo utilizado.

9.3 A posse das chaves para acesso ao refeitório dependerá da assinatura do Termo de Responsabilidade Patrimonial referente a todos os bens patrimoniais que estejam nas dependências do espaço concedido.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1 O restaurante fica localizado à 23 (vinte e três) quilômetros do perímetro urbano.

10.2 Os cardápios serão elaborados por profissional nutricionista de forma a diversificar as preparações diariamente, com utilização de gêneros alimentícios básicos (indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável) respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada, e deverão atender as seguintes orientações:

SALADAS:

Diariamente devem ser oferecidas, pelo menos, duas variedades de hortaliças ou combinações, totalizando 100 g por pessoa, seguindo as sugestões abaixo:



- ¹Hortaliças A (até 5% de hidratos de carbono):

Folhosos: acelga, aipo, alface, almeirão, bertalha, caruru, chicória, couve mineira, couve de bruxelas, couve repolhuda, escarola, folhas de brócolis, espinafre, folhas de mostarda, repolho, serralha, rúcula etc.

Não folhosos: Berinjela, jiló, pepino, rabanete, salsa, tomate, pimentão, couve flor etc.

- ²Hortaliças B (até 10% de hidratos de carbono):

Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem etc.

- ³Hortaliças C (mais de 10% de hidratos de carbono):

Aipim, batata-doce, cará, inhame etc.

PRATO PRINCIPAL:

O prato principal será constituído por alimentos à base de proteína, conforme a Tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	INCIDÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Acém	Bife, cubos e iscas	200 g	2 vezes/ mês
	Patinho	Recheios, cubos e iscas	200 g	2 vezes/ mês
	Fraldinha	Assada	200 g	1 vezes/ mês
AVE SEM OSSO	Filé de Peito de Frango	Grelhado, cubos, iscas e moída (recheio)	200 g	2 vezes/ mês
	Filé de Peito de Frango	Empanado	200 g	1 vez/ mês
AVE COM OSSO	Peito, Coxa ou sobrecoxa.	Cozido, assado, frito	200 g	2 vezes/ mês
SUÍNA SEM OSSO	Capa Lombo	Assado, em cubos	200 g	3 vez/ mês
SUÍNA COM OSSO	Carré ou bisteca	No forno ou grelhado	200 g	3 vez/ mês
PESCADOS	Filé de Pescada	Grelhado, empanado	200 g	1 vezes/ mês
	Posta de peixe	Frito, ensopado	200 g	1 vez/ mês
OVOS		Fritos ou omelete		3 vez/ mês



EMBUTIDOS	Hambúrguer, Linguiça Toscana ou Calabresa, Salsicha	Grelhado, frito, cozido	200 g	1 vez/ mês
------------------	-----------------------------------------------------	-------------------------	-------	------------

GUARNIÇÃO

Complementará e combinará com o prato principal, de preparação predominantemente à base de hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês. Também podem fazer parte desse componente da refeição, preparações à base de farinhas ou massas. A farinha de trigo que entrará como ingrediente das preparações de tortas deverá ser do tipo integral. A seguir, a tabela de preparações com suas respectivas incidências mensais:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA
VEGETAL*	Vegetal do tipo A	120 g	4 vezes/mês
	Vegetal do tipo B	150 g	4 vezes/mês
	Vegetal do tipo A + B	150 g	4 vezes/mês
	Vegetal do tipo C	150 g	4 vezes/mês
FARINHA DE MANDIOCA	Farofa simples	70 g	1 vez/mês
	Farofa enriquecida: Farinha de mandioca Itens complementares	55 g 15 g	2 vez/mês
	Pirão (de acordo com o prato principal)	80 g	1 vez/mês
MACARRÃO	A escolher	150 g	2 vezes/mês

ACOMPANHAMENTOS

Os acompanhamentos que farão parte das refeições deverão ser servidos conforme tabela de incidência:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA
ARROZ TIPO 1	Arroz polido, longo fino, tipo 1	200 g	Diária
FEIJÃO DE COR* (carioquinha)	Tipo 1	160 g	Diária
FEIJÃO PRETO*	Tipo1	160 g	1 vez/semana ou de acordo com o cardápio do dia



CAFÉ DA MANHÃ E CEIA

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	VARIEDADES POR REFEIÇÃO (Mínimo)	INCIDÊNCIA
Alimentos Fonte de Carboidratos	Pães e biscoitos doces ou salgados, barras de cereais, bolos simples, chipas, pães de queijo, bolachas água e sal, cream cracker ou integrais, cereal matinal.	2 variedades	Pão doce ou salgado: diária e Biscoito doce: 10x ao mês Bolo Simples: 15x ao mês Cereal matinal 2x ao mês Pão de Queijo: 4x ao mês Chipa: 4x ao mês Biscoitos salgados: 5x ao mês
Produtos Lácteos	Leite Integral, iogurte, Bebidas Lácteas, Leite batido com fruta, leite com achocolatado, Leite com café.	1 variedade	Leite c/ achocolatado: 15x ao mês Leite com café: 8x ao mês Leite com fruta: 8x ao mês Bebida Láctea ou iogurte: 9x ao mês
Bebidas	Café, Chá	1 variedade	Diária



Acompanhamentos	Margarina, Requeijão, Queijo Mussarela, Queijo Minas, Presunto, Mortadela, Geléia de Fruta	1 variedade	Margarina: 15x ao mês Requeijão: 8x ao mês Queijo: 8 x ao mês Presunto: 5x ao mês Mortadela: 2x ao mês Geleia de Fruta: 2x ao mês
Frutas ou Suco de Frutas	Frutas frescas ou sucos naturais ou de polpa da fruta	1 variedade	Diária

ITENS	DESCRIÇÃO DOS ITENS - PER CAPITA MÍNIMO
Pão Francês	Fabricado com farinha de 1º qualidade, massa clara e macia (50g).
Pão Francês com manteiga	(Tostado ou frio) 50g com 10 g de manteiga.
Bolo	Bolo com sabor adocicado, fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. (100g).
Pão Doce	Fabricado com farinha de 1º qualidade, massa clara e macia (60g).
Pão de Queijo ou Chipa	100g
Pão de Forma com Requeijão	Pão de forma fatiado, massa clara e macia (50g- 2 fatias) com requeijão (30g)
Barra de Cereal	Combinação leve e crocante de cereais integrais ricos em fibras com o sabor de frutas e baixo teor de calorias (máximo 90Kcal).



	Fornecimento: embalagem de 22g. Sabores diversos. Fornecidos dentro da data de validade.
Pão Francês com Queijo Minas	Fabricado com farinha de 1º qualidade, massa clara e macia (50g) com Queijo Minas (30g)
Biscoito Maria	4 unidades
Biscoito Maisena	4 unidades
Torrada	3 unidades
Chá	Com e sem açúcar. Erva Mate, Erva Doce, Camomila (200ml)
Café	Bebida tipo café preto coado com e sem adição de açúcar (50ml).
Leite puro (integral ou desnatado)	Leite de vaca, estéril, líquido (250ml)
Leite (integral ou desnatado) com Achocolatado	Leite de vaca, estéril, líquido com achocolatado em pó. 240 mL, adicionado de uma colher de sopa de achocolatado (10g).
Leite (integral ou desnatado) com Café	Leite de vaca, estéril, líquido e integral com café com ou sem adição de açúcar. Per capita mínimo: 250 mL, sendo 200ml de leite e 50ml de café.
Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea	Com adição de polpa de fruta, refrigerado (200g). Diversos sabores.
Suco de Fruta (polpa congelada) com água	Suco elaborado com frutas ou polpa de frutas naturais. Com ou sem adição de açúcar. (250ml)
Suco de laranja natural	Com ou sem açúcar (250ml)
Leite (integral ou desnatado) com Fruta	Leite de vaca, estéril, líquido, integral ou desnatado (200 ml) com fruta (50g).
Biscoito Água e Sal ou Cream Cracker Integral	4 unidades



Acompanhamentos	Geléia (50g) Mortadela (30g) Mussarela (20g) ou Presunto (20g)
Mamão	Fruta in natura. Espécie Papaya ou Formosa. (100g)
Banana	Fruta in natura. Banana tipo prata ou nanica de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos. (80g)
Mexerica	Tipo Ponkan, de primeira qualidade. Tamanhos médios, no ponto de servir. Coloração uniforme, casca intacta, com brilho, sem ferimentos e defeitos. Peso Médio: 100 g.
Maçã	Nacional, tipo Gala. Coloração vermelha. Fruta in natura. (80g)
Melancia	Fruta in natura, diâmetro médio de 24 a 27 cm e peso médio de 8 a 9,9kg. (100g)
Pêra	Fruta in Natura (80g).
Laranja	Fruta in natura, primeira qualidade, diâmetro médio de 7 a 7,3 cm. Peso Médio: 150 g.
Abacaxi	Abacaxi Pérola, alongado, folhas com espinhos sabor adocicado. (100g)
Salada de frutas	Preferencialmente frutas da época, composto por no mínimo 3 variedades de frutas. (150g)
Bebida Láctea com Granola ou Cereal Matinal	Bebida Láctea de sabores (morango, coco) 200ml + Granola (40g - 3 col. sopa) ou Cereal Matinal (30g)

10.3 Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

10.4. No caso de interesse na alteração do cardápio, ou em substituir e/ou acrescentar outros gêneros alimentícios além dos descritos acima, estes deverão ser encaminhados ao fiscal do contrato, com no mínimo 24 horas de antecedência, justificando os motivos da proposta.



10.5 Todos os profissionais envolvidos deverão ser capacitados pela empresa contratada quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, como celíacos, diabéticos, intolerante à lactose, etc., com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados.

10.6 O fiscal de contrato poderá solicitar à contratada a substituição de um gênero alimentício caso este não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos neste termo de referência.

10.7 O fiscal do contrato poderá, a qualquer tempo, rejeitar, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios, os materiais e os insumos que não possuam qualidade compatível com as normas de Boas Práticas na Manipulação e Produção de Alimentos, que estejam com embalagens fracionadas ou violadas, ou que não atendam os preceitos contidos em leis, decretos ou normas específicas vigentes.

11 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

11.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

11.3 Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

11.4 Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

11.5 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

11.6 Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

11.6.1 Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

11.6.2 Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

11.6.3 Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

11.6.4 Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.



- 11.7 Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.8 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.9 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.10 Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.11 Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 12.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 12.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.4 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.5 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.6 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 12.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as



demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

12.8 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

12.9 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

12.10 Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

12.11 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

12.12 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

12.13 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

12.14 Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

12.15 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

12.17 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

12.18 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

12.19 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.20 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

12.21 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia



adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

12.22 Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

12.22.1 O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

12.22.2 Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

12.23 Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

12.24 Contratar e manter funcionários em número suficiente para garantir o bom funcionamento do serviço de alimentação e nutrição, o cumprimento dos cardápios estabelecidos e todas as atividades correlatas.

12.25. Manter equipe volante no quadro operacional para substituição de pessoal, em eventuais ausências ao trabalho.

12.26. Supervisionar, treinar, qualificar e uniformizar o seu pessoal, observando a legislação trabalhista, previdenciária, assistencial e sanitária.

12.27 Providenciar Atestado de Saúde específico para os Manipuladores de Alimentos.

12.28. Procurar afastar os empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da empresa quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica.

12.29. Acatar as determinações contratualmente estabelecidas e emanadas da fiscalização por parte da instituição e vigilância sanitária.

12.30. Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança, através de recomendações ou de instruções escritas, e observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.

12.31. Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à instituição, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos usuários.

12.32 Atender a comunidade acadêmica oferecendo serviços eficientes e tratamento cortês.

12.33. Realizar a limpeza e conservação da área total do espaço concedido, bem como a higienização dos utensílios de cozinha e equipamentos utilizados.



12.34 Elaborar manual de boas práticas de manipulação, de acordo com o modelo e as normas da vigilância sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação para o Campus Nova Andradina.

12.35 Durante o período de distribuição, os balcões devem ser mantidos limpos de acordo com a necessidade/ fluxo e organizados, assim como a reposição das preparações, que deve ser realizada em tempo adequado para não comprometer o fluxo de distribuição.

12.36 Os restos (alimentos disponibilizados nos balcões e não consumidos) e os restos-ingesta (restos alimentares dos pratos dos usuários) deverão ser descartados diariamente após o término das refeições, não sendo permitido reaproveitamento.

12.37 A periodicidade mínima de higienização do refeitório está discriminada no quadro abaixo:

PERIODICIDADE HIGIENIZAÇÃO	MÍNIMA	DE	INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS
Diário			Pisos/ralos, rodapés, área de higienização, área do recebimento, produção, e distribuição, instalações sanitárias, portas, maçanetas, lavatórios, lixeiras, estrados/palletes (limpeza e conservação), equipamentos, utensílios, mesas e cadeiras do refeitório, bancadas e mesas de apoio, área de lixo, caixas térmicas, câmaras (conservação), entre outros.
Semanal			Paredes, portas e janelas, prateleiras, armários, equipamentos de refrigeração e congelamento, paredes, azulejos, janelas, vidros, ventiladores, equipamentos de refrigeração e congelamento.
Quinzenal			Telas.
Mensal			Câmaras frias, interruptores, tomadas, luminárias, teto/forro, filtros da coifa.
Bimestral			Caixas de gordura.

12.37.1 A contratada deverá manter os utensílios, equipamentos e os locais de armazenamento e preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde (MS)

12.37.2 A higienização dos equipamentos, móveis e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da contratada, devendo esta fornecer todo o material de higienização necessário.

12.37.3 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



12.37.4 Panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários e na higienização ambiental devem ser específicos e não podem ser usados em outras áreas

12.37.5 A higiene pessoal dos funcionários, bem como a manutenção e conservação dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela contratada, cabendo a esta o preenchimento diário do check-list de conduta e asseio pessoal, a ser elaborado pela contratada, e tomada imediata de medidas corretivas, quando necessário

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.3. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.



- 15.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.
- 15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.
- 15.12. O fiscal técnico realizará acompanhamento e controle diário, quinzenal e mensal do número de refeições servidas aos estudantes residentes por meio de formulário próprio, bem como realizará a aferição do desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 15.13. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, a seguinte rotina:
- 15.13.1 Acompanhamento e controle do número mensal de refeições servidas aos estudantes residentes para fins medição do serviço.
- 15.14. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 15.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DOS ENCARGOS DE CONCESSÃO DE BENS IMÓVEIS E MÓVEIS

- 17.1 Para uso do espaço será cobrada uma taxa mensal de concessão no valor de **R\$ 874,01 (oitocentos e setenta e quatro reais e um centavo)** obtida com base na última contratação, a ser reajustada anualmente pelo índice geral de preços - mercado (IGP-M) acumulado nos últimos 12 meses, ou por outro índice que vier a substituí-lo.



17.2 O pagamento será realizado até o dia 10 (dez) do mês subsequente por meio de GRU (Guia de Recolhimento da União) a ser emitida pelo fiscal do contrato e enviada à contratada até o 5º dia útil do mês subsequente.

17.3 Nos períodos de férias escolares e recesso, ou outra interrupção das atividades do campus por 15 (quinze) dias ou mais, a taxa mensal de concessão será reduzida em 50% (cinquenta por cento).

17.4 As despesas com energia elétrica, abastecimento e instalação de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) serão de inteira responsabilidade da contratada.

17.5 A administração deverá providenciar a instalação de medidor de consumo de energia elétrica no local a ser concedido para apuração da energia consumida e do valor a ser recolhido aos cofres públicos.

17.6 O valor mensal correspondente à energia elétrica será calculado com base no valor do kWh da fatura mensal do campus, obtido por meio da divisão do valor bruto da fatura pelo kWh consumido no campus multiplicado pelo kWh consumido no espaço concedido.

17.7 Não haverá despesa com fornecimento de água uma vez que o abastecimento provém de poço semi-artesiano.

17.8 Pela concessão de uso dos referidos equipamentos haverá contraprestação a ser paga pela contratada no valor de R\$ 273,14, conforme detalhado na subcláusula 9.2.1 do TR.

17.9 Fica a critério da contratada o uso de tais bens públicos, de forma que o ônus será proporcional ao quantitativo utilizado

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

17.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento do objeto contratual, nos termos abaixo.

17.2. No prazo de até 5 (cinco) dias corridos o gestor ou fiscal do contrato deverá providenciar o recebimento do objeto, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

17.2.1 Realizar a análise da documentação apresentada e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

17.2.2 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

17.3. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

17.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.



18. DO PAGAMENTO

18.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

18.2. As notas fiscais referentes ao faturamento dos itens da tabela 1, fornecidos aos estudantes residentes, deverão ser emitidas em nome da unidade pagadora, conforme dados abaixo: ● CNPJ: 10.673.078/0002-01 ● Instituto Federal de Mato Grosso do Sul - Campus Nova Andradina ● Rod. MS 473, Km 23, Caixa Postal 144, Fazenda Santa Bárbara, CEP 79750-000, Nova Andradina - MS.

18.3. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

18.4. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

18.4.1 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

18.5. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.5.1 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.6. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

18.6.1 o prazo de validade;

18.6.2 a data da emissão;

18.6.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

18.6.4 o período de prestação dos serviços;

18.6.5 o valor a pagar; e

18.6.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

18.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, 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;

18.8. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.



18.9. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

18.10. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

18.11. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

18.12. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

18.13. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

18.13.1 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

18.14. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.15. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

18.16. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente..

18.17. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

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 compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad \frac{I}{= \frac{(6 / 100)}{365}} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%



19. REAJUSTE

19.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE no Grupo 1 - Alimentação e Bebidas no Estado de Mato Grosso do Sul, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$$R = V (I - I^0) / I^0, \text{ onde:}$$

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I⁰ = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

19.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

19.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

19.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

19.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

19.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou



e) cometer fraude fiscal.

20.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

ii) **Multa de:**

(1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

(2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

(3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

(4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

(5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

(6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

iii) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

20.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem "iv" também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

20.4. As sanções previstas nos subitens "i", "iii", "iv" e "v" poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

20.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:



Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03

Para os itens a seguir, deixar de:



6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01

20.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

20.6.1 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

20.6.2 tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

20.6.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

20.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

20.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

20.8.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

20.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

20.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.



20.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

20.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

20.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

20.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

21.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

21.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

21.2.1 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.

21.2.1.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

21.3. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

21.3.1 Valor Global: R\$ 283.010,00 (duzentos e oitenta e três mil, e dez reais)

21.4. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

21.5. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

22.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 283.010,00 (duzentos e oitenta e três mil, e dez reais).



25. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

25.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade: 26415 / 158452

Fonte de Recursos: 0100000000

Programa de Trabalho: 170858

Elemento de Despesa: 339032-20

Plano Interno: L2994P23RIN

Nova Andradina, 14 de abril de 2022.

Elaborado por:

Marciene Nascimento de Brito Santana

Assistente em Administração



ANEXO I A

Estudo Técnico Preliminar 3/2021

(Concessão do Restaurante do Campus Nova Andradina)

1 - Informações Básicas

Número do processo: 23347.009698.2021-46

2 - Descrição da necessidade da contratação (inciso I, art. 7º, IN 40/2020).

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul – Campus Nova Andradina oferta cursos Técnico Integrado, Subsequente, Qualificação Profissional, Graduação e Pós-Graduação e também oferta Moradia Estudantil aos estudantes em situação de vulnerabilidade social selecionados através de edital. O Campus Nova Andradina dispõe de espaço reservado para instalação e execução de serviço de alimentação que atendam ao público usuário, a fim de viabilizar maior permanência do estudante no campus sem a necessidade de deslocamento.

A contratação de serviços de restaurante cumulada com concessão onerosa de espaço físico para fornecimento de alimentação aos estudantes residentes e comunidade em geral do IFMS campus Nova Andradina, facilitará o atendimento a toda comunidade acadêmica e sobretudo 40 (quarenta) estudantes contemplados com a Moradia Estudantil em Regime de Internato Pleno - R.I.P, uma vez que o campus possui o compromisso de fornecer 04 (quatro) refeições diárias aos beneficiários do Programa. Além do quantitativo de refeições diárias servidas conforme o número de estudantes atendidos pela Moradia Estudantil, a contratada poderá fornecer refeições a toda a comunidade acadêmica.

Assim, podemos entender que a presente contratação cumpre uma missão educativa e social, que é tornar este espaço apto a oferecer refeições nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos, o que vem a contribuir com o desempenho e formação discente integral, bem como com a redução da evasão escolar e acadêmica.

O referido espaço físico é parte integrante do conjunto de edificações do IFMS Campus Nova Andradina. A área a ser concedida possui o seguinte espaço físico: restaurante 185,75m², cozinha 50m², duas despensas totalizando 18,35m², depósito 14,83m², padaria 32,23m², atendimento 13,27m², lavanderia 24,81m², sanitários masculino e feminino de 4,45m² cada, área de serviço descoberta 58,37m², jardim de inverno 8m², antecâmara fria 7m² e Câmara fria 7m², totalizando 428,51m² de área total.



3 - Área requisitante

DIGEM - Diretoria de Moradia Estudantil | Eduardo Rodrigues Vieira.

4 - Descrição de requisitos da Contratação (inciso II, art. 7º, IN 40/2020)

A contratada deverá ocupar o espaço denominado “restaurante” e fornecer, diariamente, café da manhã, almoço, café da tarde e jantar aos estudantes em Regime de Internato Pleno, os quais deverão ser servidos em horários a serem definidos pela administração.

A contratada deverá ofertar refeição a toda a comunidade acadêmica, uma vez que, devido à localização do campus (23 km da zona urbana), a comunidade não tem acesso a restaurantes. As refeições serão servidas no restaurante do Campus Nova Andradina, situado à Rodovia MS-473, KM 23, Fazenda Santa Bárbara, S/N, ou em casos específicos, levando em consideração as dinâmicas de funcionamento da instituição, o setor responsável pela moradia estudantil estabelecerá o local para atendimento da demanda.

Outras situações como o período de recesso escolar, feriados prolongados, greves, entre outros casos fortuitos ou de força maior, a contratada deverá estar ciente de que não terá consumo por parte da comunidade acadêmica.

Os custos com aquisição e manutenção de equipamentos, manutenção e adequações de instalações (ex: caixas de gordura, etc.) e sistemas elétricos, (refrigerador, aquecimento, climatização, exaustão), manutenção e adequações do prédio (interna e externamente, incluindo banheiros de uso comum, pintura e conservação de paredes, portas, superfícies e equipamentos), material de higiene e limpeza, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, manutenção da área física utilizada, mão-de-obra, controle integrado de pragas, destinação dos resíduos sólidos – orgânicos e secos – e recarga e substituição de extintores, bem como outros custos permanentes às atividades desenvolvidas serão de responsabilidade da contratada.

Nos custos tratados anteriormente incluem-se também os relacionados à aquisição das peças envolvidas nos procedimentos de manutenção e adequações (ex: peças de equipamentos, lâmpadas, torneiras, registros, fechaduras, chaves, vidros, calhas, disjuntores, interruptores, pressurizadores, etc.).

A contratada será responsável pelo controle e pela execução de todas as etapas da produção da refeição, a saber: aquisição e recebimento dos gêneros alimentícios, materiais e insumos, estocagem dos gêneros alimentícios, materiais e insumos, pré-preparo das refeições, preparo das refeições, distribuição das refeições, atendimento ao público, higienização das



instalações e utensílios e descarte de resíduos líquidos e sólidos, além de outros serviços correlatos que venham a ser solicitados pelo Fiscal de Contrato. A contratada deverá manter estoque mínimo de gêneros alimentícios e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição em eventuais falhas e/ou não conformidades na entrega regular de gênero. Deverá ainda disponibilizar as louças e utensílios a serem utilizados pelos usuários durante o consumo no espaço do restaurante.

A contratada deixará disponíveis no mínimo duas lixeiras aos usuários com tampas e identificadas, sendo uma para resíduos orgânicos e outra para recicláveis; fazer consumo e uso racional da água, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal; verificar periodicamente a manutenção dos sistemas de aquecimento e refrigeração; utilizar equipamentos que causem menor incômodo sonoro de acordo com a Resolução CONAMA nº 20/1994 e possuam selo de eficiência energética tipo A; manter a iluminação do espaço em funcionamento, realizando substituição de lâmpadas danificadas por outras idênticas às originais; realizar a coleta e descarte adequado de óleos, lâmpadas, baterias e gorduras; disponibilizar equipamentos de proteção individual por empregado, quando aplicável; utilização de uniformes em condições apresentáveis e nas especificações determinadas; proibida a utilização de produtos de limpeza e conservação oriundos e/ou derivados de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) ou de plantas em risco de extinção; não utilizar saneantes domissanitários de Risco I listados no art. 5º da Resolução nº 336/1999 na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE nº 913, de 25 de junho de 2001; e adotar medidas para evitar o desperdício da água potável.

São obrigações da contratada:

- Contratar e manter funcionários em número suficiente para garantir o bom funcionamento do serviço de alimentação e nutrição, o cumprimento dos cardápios estabelecidos e todas as atividades correlatas;
- Manter equipe volante no quadro operacional para substituição de pessoal, em eventuais ausências ao trabalho;
- Supervisionar, treinar, qualificar e uniformizar o seu pessoal, observando a legislação trabalhista, previdenciária, assistencial e sanitária;
- Providenciar Atestado de Saúde específico para os Manipuladores de Alimentos;
- Procurar afastar os empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da empresa quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica;



- Acatar as determinações contratualmente estabelecidas e emanadas da fiscalização por parte da instituição e vigilância sanitária;
- Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança, através de recomendações ou de instruções escritas, e observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.
- Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à instituição, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos usuários;
- Atender a comunidade acadêmica oferecendo serviços eficientes e tratamento cortês.

Para o adequado dimensionamento e elaboração de proposta comercial, o interessado poderá realizar vistoria do local a ser concedido mediante agendamento pelo telefone (67) 3441-9600 ou e-mail digem.na@ifms.edu.br.

5 - Levantamento de Mercado

As empresas do segmento de restaurantes e lanchonetes apresentam soluções que podem atender o objetivo desta contratação uma vez que a finalidade é o preparo e entrega de refeição pronta.

Conforme dispõe a Instrução Normativa da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital/ME nº 73/2020 SLTI/MPOG, a pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprescos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

Os valores foram estimados por meio de pesquisa direta com fornecedores a fim de obter propostas condizentes com a realidade local, cuja média está abaixo apresentada:

Tabela 1



Item	Descrição	Unidade	Qtde	Valor unit.	Valor total
1	<p>CAFÉ DA MANHÃ</p> <p>a) café (50 ml), leite (200 ml); chá (200ml) ou (suco (200 ml);</p> <p>b) pão francês (50g) ou pão de queijo (100 g) ou pão doce (60g)</p> <p>c) bolo simples (100 g), biscoitos, salgados ou doces (4 unidades);</p> <p>d) manteiga (10 g) ou queijo (30g) ou presunto (30 g).</p>	Porção	6.300	5,17	32.571,00
2	<p>ALMOÇO</p> <p>a) Saladas: compostas por dois ou mais componentes de hortaliças do tipo A, B ou C, ou leguminosas cruas ou cozidas, totalizando 150 g;</p> <p>b) Prato principal: será constituído por alimento a base de proteína (200 g), como carnes bovinas com ou sem osso, carnes de aves, peixes e ovos, devendo considerar a incidência mensal, conforme orientação nutricional;</p> <p>c) Acompanhamentos: arroz (200 g), feijão (160 g), macarrão (150 g), farofa simples (70 g) ou enriquecida (55 g), pirão (80 g), observando-se a incidência semanal, conforme orientação nutricional;</p> <p>Suco (200 ml): natural ou de caixinha.</p>	Porção	8.000	15,27	122.160,00
3	<p>CAFÉ DA TARDE</p> <p>a) café (50 ml), leite (200 ml); chá (200ml) ou (suco (200 ml);</p> <p>b) pão francês (50g) ou pão de queijo (100 g) ou pão doce (60g)</p>	Porção	6.500	5,17	33.605,00



	c) bolo simples (100 g), biscoitos, salgados ou doces (4 unidades); d) manteiga (10 g) ou queijo (30g) ou presunto (30 g).				
4	JANTAR a) Saladas: compostas por dois ou mais componentes de hortaliças do tipo A, B ou C, ou leguminosas cruas ou cozidas, totalizando 150 g; b) Prato principal: sera constituído por alimento a base de proteína (200 g), como carnes bovinas com ou sem osso, carnes de aves, peixes e ovos, observando-se a incidência mensal, conforme orientação nutricional; c) Acompanhamentos: arroz (200 g), feijão (160 g), macarrão (150 g), farofa simples (70 g) ou enriquecida (55 g), observando-se a incidência semanal, conforme orientação nutricional; Uma fruta, considerando a incidência semanal, conforme orientação nutricional.	Porção	6.200	15,27	94.674,00
Total					283.010,00

6- Descrição da solução como um todo

Contratação de serviços de restaurante cumulada com concessão onerosa de espaço físico para fornecimento de alimentação aos estudantes residentes e comunidade em geral do IFMS campus Nova Andradina.

Os itens da referida tabela serão fornecidos aos estudantes do campus que estão sob o regimento de interno pleno e serão custeados com recursos da ação de assistência estudantil conforme edital vigente.

Os cardápios serão elaborados por profissional nutricionista de forma a diversificar as preparações diariamente, com utilização de gêneros alimentícios básicos (indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável) respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada, e deverão atender os seguintes itens:



SALADAS:

Diariamente devem ser oferecidas, pelo menos, duas variedades de hortaliças ou combinações, totalizando 100 g por pessoa, seguindo as sugestões abaixo:

- ¹Hortaliças A (até 5% de hidratos de carbono):

Folhosos: acelga, aipo, alface, almeirão, beralha, caruru, chicória, couve mineira, couve de bruxelas, couve repolhuda, escarola, folhas de brócolis, espinafre, folhas de mostarda, repolho, serralha, rúcula etc.

Não folhosos: Berinjela, jiló, pepino, rabanete, salsa, tomate, pimentão, couve flor etc.

- ²Hortaliças B (até 10% de hidratos de carbono):

Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem etc.

- ³Hortaliças C (mais de 10% de hidratos de carbono):

Aipim, batata-doce, cará, inhame etc.

PRATO PRINCIPAL:

O prato principal será constituído por alimentos à base de proteína, conforme a Tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	INCIDÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Acém	Bife, cubos e iscas	200 g	2 vezes/ mês
	Patinho	Recheios, cubos e iscas	200 g	2 vezes/ mês
	Fraldinha	Assada	200 g	1 vezes/ mês
AVE SEM OSSO	Filé de Peito de Frango	Grelhado, cubos, iscas e moída (recheio)	200 g	2 vezes/ mês
	Filé de Peito de Frango	Empanado	200 g	1 vez/ mês
AVE COM OSSO	Peito, Coxa ou sobrecoxa.	Cozido, assado, frito	200 g	2 vezes/ mês
SUÍNA SEM OSSO	Capa Lombo	Assado, em cubos	200 g	3 vez/ mês



SUÍNA COM OSSO	Carré ou bisteca	No forno ou grelhado	200 g	3 vez/ mês
PESCADOS	Filé de Pescada	Grelhado, empanado	200 g	1 vezes/ mês
	Posta de peixe	Frito, ensopado	200 g	1 vez/ mês
OVOS		Fritos ou omelete		3 vez/ mês
EMBUTIDOS	Hambúrguer, Linguiça Toscana ou Calabresa, Salsicha	Grelhado, frito, cozido	200 g	1 vez/ mês

GUARNIÇÃO

Complementará e combinará com o prato principal, de preparação predominantemente à base de hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês. Também podem fazer parte desse componente da refeição, preparações à base de farinhas ou massas. A farinha de trigo que entrará como ingrediente das preparações de tortas deverá ser do tipo integral. A seguir, a tabela de preparações com suas respectivas incidências mensais:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA
VEGETAL*	Vegetal do tipo A	120 g	4 vezes/mês
	Vegetal do tipo B	150 g	4 vezes/mês
	Vegetal do tipo A + B	150 g	4 vezes/mês
	Vegetal do tipo C	150 g	4 vezes/mês
FARINHA DE MANDIOCA	Farofa simples	70 g	1 vez/mês
	Farofa enriquecida: Farinha de mandioca Itens complementares	55 g 15 g	2 vez/mês
	Pirão (de acordo com o prato principal)	80 g	1 vez/mês
MACARRÃO	A escolher	150 g	2 vezes/mês

ACOMPANHAMENTOS



Os acompanhamentos que farão parte das refeições deverão ser servidos conforme tabela de incidência:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA
ARROZ TIPO 1	Arroz polido, longo fino, tipo 1	200 g	Diária
FEIJÃO DE COR* (carioquinha)	Tipo 1	160 g	Diária
FEIJÃO PRETO*	Tipo1	160 g	1 vez/semana ou de acordo com o cardápio do dia

CAFÉ DA MANHÃ E CEIA

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	VARIEDADES POR REFEIÇÃO (Mínimo)	INCIDÊNCIA
Alimentos Fonte de Carboidratos	Pães e biscoitos doces ou salgados, barras de cereais, bolos simples, chipas, pães de queijo, bolachas água e sal, cream cracker ou integrais, cereal matinal.	2 variedades	Pão doce ou salgado: diária e Biscoito doce: 10x ao mês Bolo Simples: 15x ao mês Cereal matinal 2x ao mês Pão de Queijo: 4x ao mês Chipa: 4x ao mês Biscoitos salgados: 5x ao mês
Produtos Lácteos	Leite Integral, logurte, Bebidas Lácteas, Leite batido com fruta, leite com achocolatado, Leite com café.	1 variedade	Leite c/ achocolatado: 15x ao mês Leite com café: 8x ao mês Leite com fruta: 8 x ao mês



			Bebida Láctea ou logurte: 9x ao mês
Bebidas	Café, Chá	1 variedade	Diária
Acompanhamentos	Margarina, Requeijão, Queijo Mussarela, Queijo Minas, Presunto, Mortadela, Geléia de Fruta	1 variedade	Margarina: 15x ao mês Requeijão: 8x ao mês Queijo: 8 x ao mês Presunto: 5x ao mês Mortadela: 2x ao mês Geleia de Fruta: 2x ao mês
Frutas ou Suco de Frutas	Frutas frescas ou sucos naturais ou de polpa da fruta	1 variedade	Diária

ITENS	DESCRIÇÃO DOS ITENS - PER CAPITA MÍNIMO
Pão Francês	Fabricado com farinha de 1º qualidade, massa clara e macia (50g).
Pão Francês com manteiga	(Tostado ou frio) 50g com 10 g de manteiga.
Bolo	Bolo com sabor adocicado, fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. (100g).
Pão Doce	Fabricado com farinha de 1º qualidade, massa clara e macia (60g).



Pão de Queijo ou Chipa	100g
Pão de Forma com Requeijão	Pão de forma fatiado, massa clara e macia (50g- 2 fatias) com requeijão (30g)
Barra de Cereal	Combinação leve e crocante de cereais integrais ricos em fibras com o sabor de frutas e baixo teor de calorias (máximo 90Kcal). Fornecimento: embalagem de 22g. Sabores diversos. Fornecidos dentro da data de validade.
Pão Francês com Queijo Minas	Fabricado com farinha de 1º qualidade, massa clara e macia (50g) com Queijo Minas (30g)
Biscoito Maria	4 unidades
Biscoito Maisena	4 unidades
Torrada	3 unidades
Chá	Com e sem açúcar. Erva Mate, Erva Doce, Camomila (200ml)
Café	Bebida tipo café preto coado com e sem adição de açúcar (50ml).
Leite puro (integral ou desnatado)	Leite de vaca, estéril, líquido (250ml)
Leite (integral ou desnatado) com Achocolatado	Leite de vaca, estéril, líquido com achocolatado em pó. 240 mL, adicionado de uma colher de sopa de achocolatado (10g).
Leite (integral ou desnatado) com Café	Leite de vaca, estéril, líquido e integral com café com ou sem adição de açúcar. Per capita mínimo: 250 mL, sendo 200ml de leite e 50ml de café.
Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea	Com adição de polpa de fruta, refrigerado (200g). Diversos sabores.
Suco de Fruta (polpa congelada) com água	Suco elaborado com frutas ou polpa de frutas naturais. Com ou sem adição de açúcar. (250ml)
Suco de laranja natural	Com ou sem açúcar (250ml)



Leite (integral ou desnatado) com Fruta	Leite de vaca, estéril, líquido, integral ou desnatado (200 ml) com fruta (50g).
Biscoito Água e Sal ou Cream Cracker Integral	4 unidades
Acompanhamentos	Geléia (50g) Mortadela (30g) Mussarela (20g) ou Presunto (20g)
Mamão	Fruta in natura. Espécie Papaya ou Formosa. (100g)
Banana	Fruta in natura. Banana tipo prata ou nanica de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos. (80g)
Mexerica	Tipo Ponkan, de primeira qualidade. Tamanhos médios, no ponto de servir. Coloração uniforme, casca intacta, com brilho, sem ferimentos e defeitos. Peso Médio: 100 g.
Maçã	Nacional, tipo Gala. Coloração vermelha. Fruta in natura. (80g)
Melancia	Fruta in natura, diâmetro médio de 24 a 27 cm e peso médio de 8 a 9,9kg. (100g)
Pêra	Fruta in Natura (80g).
Laranja	Fruta in natura, primeira qualidade, diâmetro médio de 7 a 7,3 cm. Peso Médio: 150 g.
Abacaxi	Abacaxi Pérola, alongado, folhas com espinhos sabor adocicado. (100g)
Salada de frutas	Preferencialmente frutas da época, composto por no mínimo 3 variedades de frutas. (150g)
Bebida Láctea com Granola ou Cereal Matinal	Bebida Láctea de sabores (morango, coco) 200ml + Granola (40g - 3 col. sopa) ou Cereal Matinal (30g)



Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

No caso de interesse na alteração do cardápio, ou em substituir e/ou acrescentar outros gêneros alimentícios além dos descritos acima, estes deverão ser encaminhados ao fiscal do contrato, com no mínimo 24 horas de antecedência, justificando os motivos da proposta.

Todos os profissionais envolvidos deverão ser capacitados pela empresa contratada quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, como celíacos, diabéticos, intolerante à lactose, etc., com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados.

O fiscal de contrato poderá solicitar à contratada a substituição de um gênero alimentício caso este não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos no termo de referência.

O fiscal do contrato poderá, a qualquer tempo, rejeitar, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios, os materiais e os insumos que não possuam qualidade compatível com as normas de Boas Práticas na Manipulação e Produção de Alimentos, que estejam com embalagens fracionadas ou violadas, ou que não atendam os preceitos contidos em leis, decretos ou normas específicas vigentes.

FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES E REPETIÇÕES

A refeição deverá ser fornecida, pela empresa contratada, de acordo com as exigências e necessidades do Campus Nova Andradina, observada a quantidade per capita e a qualidade dos cardápios.

O cardápio deve ficar exposto no espaço onde serão fornecidas as refeições (Restaurante do Campus Nova Andradina) diariamente, para conhecimento da comunidade acadêmica, bem como, no interior da cozinha, para conhecimento da equipe que preparará as refeições. A repetição das refeições ou de determinados itens da mesma deverá seguir critérios em acordo com a exigência nutricional.

As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade de self service, onde o usuário poderá se servir de todos os pratos, exceto o principal que será servido individualmente pela contratada, respeitando a porção diária por pessoa, conforme tabela acima.

Eventuais discordâncias entre o cardápio e a alimentação servida, a empresa fornecedora será notificada pelo fiscal do contrato.



PESSOAL

Visando garantir uma alimentação saudável e de qualidade à comunidade acadêmica, além dos recursos materiais necessários, é indispensável que os serviços sejam executados com a supervisão de nutricionista e/ou responsável técnico, observando, as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos, mantendo equipe técnica para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição dos alimentos, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais desejáveis.

Todas as refeições ofertadas pela contratada deverão atender aos cardápios elaborados pelo Nutricionista Responsável Técnico da empresa, com registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

DISPONIBILIDADE DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS DE COZINHA

Os equipamentos e utensílios não serão objeto de disputa da licitação, e farão parte da presente contratação como cláusula de cessão ou autorização de uso e, deverão ser conservados em funcionamento, e restituídos à administração quando da extinção do contrato ou instrumento equivalente.

A posse das chaves para acesso ao refeitório dependerá da assinatura do Termo de Responsabilidade Patrimonial referente a todos os bens patrimoniais que estejam nas dependências do espaço concedido.

Em relação às obrigações da empresa fornecedora no que diz respeito aos equipamentos e utensílios e demais materiais que serão utilizados no fornecimento das refeições deverá a mesma providenciar todos os materiais e utensílios mínimos para o preparo e distribuição das refeições, tais como: concha, escumadeira, colher de sopa, prato, garfo, faca, copo, panelas, dentre outros, exceto os equipamentos abaixo relacionados, pertencentes a contratante e a disposição da contratada, em plenas condições de uso:

- 1 unidade - fatiador de Frios com mecanismos de acionamento automáticos na lâmina e

carro porta-frios, capacidade útil de corte de aproximadamente: 215mm (diâmetro máximo)

/ 315mm (altura máxima), espessura de corte aproximada de 0 a 25mm; alimentação de

tensão 110w. Contém acessórios: frasco com óleo e pinça coletora. Contém os recursos:



pés anti-derrapantes, afiador incorporado. (nº patrimônio 9032);

- 1 unidade - Liquidificador Industrial capacidade 08 litros, caçamba inox, basculante, motor 110 volts. (nº patrimônio 84229);
- 25 unidades - Mesa para refeitório de 180 x 80 cm com seis assentos acoplados, em madeira aglomerada de 1ª qualidade, na cor branca, revestida em fórmica. Estruturas em tubos de aço, quadrados, com pintura epóxi na cor preta. (nº patrimônio: 9157, 9158, 9160, 9161, 9162, 9163, 9164, 9165, 9166, 9167, 9168, 9169, 9170, 9171, 9172, 9173, 9174, 9175, 9176, 9177, 9178, 9179, 9180, 9181 e 9182);
- 1 unidade - Mesa Térmica, para exposição e conservação de alimentos quentes, dimensões aproximadas de: 146,5cm de comprimento x 66cm de largura e 82cm de altura com 04 cubas nas dimensões aproximadas de: 53cm de comprimento x 32,5cm de largura x 20cm de profundidade; aquecimento elétrico com resistência blindada, potência de 2000 watts, 110 volts (banho-maria), construída em chapa de aço inox, sendo os pés em tubo de ferro 2" com pintura eletrostática, as cubas com tampas. (nº patrimônio 7052);
- 1 unidade - Forno a gás duplo, com duas câmaras com portas de guilhotina e termostato, medindo aproximadamente 900mm de largura e 900mm de profundidade cada câmara, estrutura externa pintada, com entradas de gás individuais para cada câmara; isolamento térmico com lã de rocha; lastro de pedra. Acompanha cavaletes de apoio. (nº patrimônio 7590);
- 1 unidade – Fogão industrial com 6 bocas (nº patrimônio 82351);
- 1 unidade – Geladeira, 250 litros, cor branca (nº patrimônio 7056);
- 1 unidade - Geladeira Comercial com 04 portas e duas divisões internas - em aço inoxidável (nº patrimônio 7354);
- 1 unidade – Moedor de carnes, modelo industrial, elétrico, 110 volts (nº patrimônio 2180);



- 1 unidade - Processador de Alimentos em Alumínio (nº patrimônio 11145);
- 1 unidade – Serra elétrica pra cortar osso (nº patrimônio 7353);
- 2 unidades – Freezers com duas bocas, capacidade 500 litros cada (nº patrimônio: 7572 e 7573);

- 1 unidade - Armário Alto Fechado, Com Chave, 800 X 490 X 2100 MM (nº patrimônio 82383);

- 1 unidade - Armário Alto de Escritório - 800X500X2100 MM COM DUAS PORTAS - COR CREME (nº patrimônio 8415);

LIMPEZA E HIGIENE DO ESPAÇO UTILIZADO PARA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

A limpeza e conservação da área total do espaço concedido será de responsabilidade da contratada, bem como a higienização dos utensílios de cozinha e equipamentos utilizados. Cabe ainda à contratada a elaboração de manual de boas práticas de manipulação, de acordo com o modelo e as normas da vigilância sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação para o Campus Nova Andradina. Durante o período de distribuição, os balcões devem ser mantidos limpos de acordo com a necessidade/ fluxo e organizados, assim como a reposição das preparações, que deve ser realizada em tempo adequado para não comprometer o fluxo de distribuição.

Os restos (alimentos disponibilizados nos balcões e não consumidos) e os restos-ingesta (restos alimentares dos pratos dos usuários) deverão ser descartados diariamente após o término das refeições, não sendo permitido reaproveitamento.

A periodicidade mínima de higienização do refeitório está discriminada no quadro abaixo:

PERIODICIDADE MÍNIMA DE HIGIENIZAÇÃO	INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS
Diário	Pisos/ralos, rodapés, área de higienização, área do recebimento, produção, e distribuição, instalações sanitárias, portas, maçanetas, lavatórios, lixeiras, estrados/palletes (limpeza e conservação), equipamentos, utensílios, mesas e cadeiras do refeitório, bancadas e mesas de apoio, área de lixo, caixas térmicas, câmaras (conservação), entre outros.



Semanal	Paredes, portas e janelas, prateleiras, armários, equipamentos de refrigeração e congelamento, paredes, azulejos, janelas, vidros, ventiladores, equipamentos de refrigeração e congelamento.
Quinzenal	Telas.
Mensal	Câmaras frias, interruptores, tomadas, luminárias, teto/forro, filtros da coifa.
Bimestral	Caixas de gordura.

Manter os utensílios, equipamentos e os locais de armazenamento e preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde (MS). A higienização dos equipamentos, móveis e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da contratada, devendo esta fornecer todo o material de higienização necessário. 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. Panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários e na higienização ambiental devem ser específicos e não podem ser usados em outras áreas.

A higiene pessoal dos funcionários, bem como a manutenção e conservação dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela contratada cabendo a esta o preenchimento diário do check-list de conduta e asseio pessoal, a ser elaborado pela contratada, e tomada imediata de medidas corretivas, quando necessário.

Local da prestação do serviço:

- IFMS - Campus Nova Andradina, sito à Rodovia MS-473, Km 23, S/N, Fazenda Santa Bárbara, Nova Andradina - MS; email: digem.na.@ifms.edu.br e/ou comor.na@ifms.edu.br, telefone: (67) 3441-9670; horário de atendimento administrativo: 08h às 11h - 13h às 17h.

Horário de atendimento do restaurante:

O horário de atendimento será de segunda a sexta-feira e, eventualmente, aos sábados, de acordo com o planejamento das atividades didático-pedagógicas.

- Café da manhã: 06h00min às 07h10min;
- Almoço: 11h00min às 13h00min;
- Café da tarde: 15h00min às 15h30min;
- Jantar: 18h00min às 19h00min;

Havendo necessidade pela CONTRATANTE e mediante comunicação à contratada com antecedência mínima de 1 (um) dia, o refeitório poderá, eventualmente ter seus horários e dias de funcionamento alterados de maneira que melhor compatibilize com o calendário escolar.



Do pagamento

As notas fiscais referentes ao faturamento dos itens da tabela 1, fornecidos aos estudantes residentes, deverão ser emitidas em nome da unidade pagadora, conforme dados abaixo:

- CNPJ: 10.673.078/0002-01
- Instituto Federal de Mato Grosso do Sul - Campus Nova Andradina
- Rod. MS 473, Km 23, Caixa Postal 144, Fazenda Santa Bárbara, CEP 79750-000, Nova Andradina - MS.

Fica permitido à contratada o fornecimento de produtos a servidores, estagiários, estudantes, prestadores de serviços e visitantes do campus nos valores da proposta vencedora da licitação.

A Taxa mensal de ocupação do espaço é de **R\$ 874,01 (oitocentos e setenta e quatro reais e um centavo)** obtida com base na última contratação, a ser reajustada anualmente pelo índice geral de preços - mercado (IGP-M) acumulado nos últimos 12 meses, ou por outro índice que vier a substituí-lo.

Pela concessão de uso dos referidos equipamentos haverá contraprestação a ser paga pela contratada no valor de R\$ 273,14, conforme detalhado na subcláusula 9.2.1 do TR.

Fica a critério da contratada o uso de tais bens públicos, de forma que o ônus será proporcional ao quantitativo utilizado

O pagamento será realizado até o dia 10 (dez) do mês subsequente por meio de GRU (Guia de Recolhimento da União) a ser emitida pelo fiscal do contrato e enviada à contratada até o 5º dia útil do mês subsequente.

Nos períodos de férias escolares e recesso, ou outra interrupção das atividades do campus por 15 (Quinze) dias ou mais, a taxa mensal de concessão será reduzida em 50% (cinquenta por cento).

As despesas com energia elétrica, abastecimento e instalação de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) serão de inteira responsabilidade da contratada.

A administração deverá providenciar a instalação de medidor de consumo de energia elétrica no local a ser concedido para apuração da energia consumida e do valor a ser recolhido aos cofres públicos.

O valor mensal correspondente à energia elétrica será calculado com base no valor do kWh da fatura mensal do campus, obtido por meio da divisão do valor bruto da fatura pelo kWh consumido no campus multiplicado pelo kWh consumido no espaço concedido.

Não haverá despesa com fornecimento de água uma vez que o abastecimento provém de poço semi-artesiano.

7 - Estimativa das quantidades a serem contratadas

O quantitativo anual de refeições é o que consta no item 5, estimado conforme o número de estudantes atendidos pela moradia estudantil, contudo, a empresa contratada deverá ofertar refeição a toda a comunidade acadêmica, diariamente.



Para atender, anualmente, aproximadamente 40 (quarenta) estudantes residentes, beneficiários do Regime de Internato Pleno, estimam-se 6.300 cafés da manhã, 8.000 almoços, 6.500 cafés da tarde e 6.200 jantares.

O quantitativo estimado de pessoas que frequentam o campus, encontra-se no quadro abaixo:

USUÁRIO	QUANTIDADE	FREQUÊNCIA MÉDIA DIÁRIA
ESTUDANTES	600	200
PROFESSORES	69	15
TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS	45	18
EMPREGADOS TERCEIRIZADOS	26	14

8- Estimativa do valor da contratação

Valor (R\$): 283.010,00

O valor total estimado da contratação é de **R\$ 283.010,00 (duzentos e oitenta e três mil, e dez reais)**, obtido através de pesquisa de mercado realizada entre as empresas do ramo de restaurante.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

De acordo com o Acórdão TCU 1.214/2013-Plenário a administração deve evitar o parcelamento de serviços não especializados, a exemplo de limpeza, copeiragem, garçom, e parcele, exclusivamente, os serviços em que reste comprovado que as empresas atuam no mercado de forma segmentada por especialização, a exemplo de manutenção predial, ar condicionado, telefonia, serviços de engenharia em geral, áudio e vídeo, informática, sempre que possível.

Neste caso os itens de contratação serão agrupados em razão do objeto licitado contemplar o fornecimento de alimentação em local concedido pela administração, o que inviabiliza economicamente a contratação de mais de uma empresa do ramo para prestação do serviço nas dependências do campus, logo os itens deverão ser agrupados em um único lote.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes



A administração deverá providenciar a instalação de medidor de consumo de energia elétrica no local a ser concedido para apuração da energia consumida e do valor a ser recolhido aos cofres públicos.

O valor mensal correspondente à energia elétrica será calculado com base no valor do kWh da fatura mensal do campus, obtido por meio da divisão do valor bruto da fatura pelo kWh consumido no campus multiplicado pelo kWh consumido no espaço concedido.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criada em 2008 pela Lei 11.892, de 29 de dezembro, também conhecida por Rede Federal, constituiu-se em um marco na ampliação, interiorização e diversificação da educação profissional e tecnológica no país. Reconhecida pela qualidade do ensino ofertado, pela diversidade de cursos e por sua relevante atuação junto à população e às empresas locais, atua no sentido de potencializar o que cada região oferece de melhor em termos de trabalho, cultura e lazer.

Integrante do sistema federal de ensino vinculado ao Ministério da Educação, a Rede Federal foi instituída pela reunião de um conjunto de instituições:

- I - Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (Institutos Federais);
- II - Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR;
- III - Centros Federais de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca do Rio de Janeiro (Cefet-RJ) e de Minas Gerais (Cefet-MG);
- IV - Escolas Técnicas vinculadas às Universidades Federais; e
- V - Colégio Pedro II.

A Rede Federal é composta por 38 Institutos Federais, 02 Centros Federais de Educação Tecnológica (Cefet), a Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), 23 escolas técnicas vinculadas às universidades federais e o Colégio Pedro II. Considerando os respectivos campi associados a estas instituições federais, tem-se ao todo 659 unidades distribuídas entre as 27 unidades federadas do país. Essas instituições possuem autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar.

No âmbito do Ministério da Educação, compete à Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (Setec/MEC) o planejamento e o desenvolvimento da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, incluindo a garantia de adequada disponibilidade orçamentária e financeira.

Tal contratação está alinhada com o Plano de Desenvolvimento Institucional 2019-2023 do IFMS, senão vejamos:

- OBJETIVO 4.4 Propiciar a infraestrutura física e tecnológica adequadas para atividades acadêmicas, administrativas e culturais; e,
- OBJETIVO 3.1 Garantir e ampliar as políticas internas de assistência estudantil.

PAC - Plano Anual de Contratação

Item	Descrição
------	-----------



104	Café da manhã
105	Almoço
106	Jantar
107	Café da tarde

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação pretendida cumpre uma missão educativa e social, que é tornar estes espaços aptos a oferecer refeições nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos, o que vem a contribuir com o desempenho e formação discente integral, bem como com a redução da evasão escolar e acadêmica.

13. Providências a serem adotadas

Não há necessidade de providências a serem adotadas pela administração previamente à contratação, a não ser a adaptação do sistema de controle de consumo de energia elétrica conforme exposto no item de “**Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**”.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade: redução da geração de resíduos sólidos: utilizar na prestação de serviços copos reutilizáveis e deixar copos descartáveis para casos excepcionais; e proceder a correta separação e destinação de resíduos oriundos de seu estabelecimento, diariamente, e em local apropriado.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é **VIÁVEL**, necessária e adequada a esta instituição, pois é indispensável à manutenção e funcionamento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, em especial ao atendimento dos estudantes residentes.

16. Responsáveis

UNIDADE	SERVIDOR	SLAPE	CARGO NA COMISSÃO
---------	----------	-------	-------------------



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul



NA	Sérgio Paulo de Souza	1037704	Presidente
NA	Eduardo Rodrigues Vieira	2336536	Vice-presidente
NA	Juliana Souza do Nascimento	1091721	Membro



ANEXO II

TERMO DE CONTRATO PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 15/2022, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) E A EMPRESA

O Instituto Federal de Mato Grosso do Sul – Campus Nova Andradina, com sede na, na Rod. MS 473, km 23, Fazenda Santa Bárbara, S/Nº, CX. 144 - CEP 79.750-000, na cidade de Nova Andradina, inscrito no CNPJ sob o nº 10.673.078/0002-01, neste ato representado pelo Diretor-Geral, Claudio Zarate Sanavria, nomeado pela Portaria nº 1.426 de 11 de dezembro de 2019, publicada no DOU dia 12 de dezembro de 2019, inscrito no CPF sob o nº 886.006.021-49, portador da Carteira de Identidade nº 000905839 SSP/MS, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20...., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de restaurante cumulada com concessão onerosa de espaço físico para fornecimento de alimentação aos estudantes residentes e comunidade em geral do IFMS campus Nova Andradina, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

Item	Descrição	Unidade	Qtde	Valor unit.	Valor total
1	CAFÉ DA MANHÃ	Porção	6.300		



	<p>a) café (50 ml), leite (200 ml); chá (200ml) ou (suco (200 ml);</p> <p>b) pão francês (50g) ou pão de queijo (100 g) ou pão doce (60g)</p> <p>c) bolo simples (100 g), biscoitos, salgados ou doces (4 unidades);</p> <p>d) manteiga (10 g) ou queijo (30g) ou presunto (30 g).</p>				
2	<p>ALMOÇO</p> <p>a) Saladas: compostas por dois ou mais componentes de hortaliças do tipo A, B ou C, ou leguminosas cruas ou cozidas, totalizando 150 g;</p> <p>b) Prato principal: será constituído por alimento a base de proteína (200 g), como carnes bovinas com ou sem osso, carnes de aves, peixes e ovos, devendo considerar a incidência mensal, conforme orientação nutricional;</p> <p>c) Acompanhamentos: arroz (200 g), feijão (160 g), macarrão (150 g), farofa simples (70 g) ou enriquecida (55 g), pirão (80 g), observando-se a incidência semanal, conforme orientação nutricional;</p> <p>Suco (200 ml): natural ou de caixinha.</p>	Porção	8.000		
3	<p>CAFÉ DA TARDE</p> <p>a) café (50 ml), leite (200 ml); chá (200ml) ou (suco (200 ml);</p>	Porção	6.500		



	<p>b) pão francês (50g) ou pão de queijo (100 g) ou pão doce (60g)</p> <p>c) bolo simples (100 g), biscoitos, salgados ou doces (4 unidades);</p> <p>d) manteiga (10 g) ou queijo (30g) ou presunto (30 g).</p>				
4	<p>JANTAR</p> <p>a) Saladas: compostas por dois ou mais componentes de hortaliças do tipo A, B ou C, ou leguminosas cruas ou cozidas, totalizando 150 g;</p> <p>b) Prato principal: sera constituído por alimento a base de proteína (200 g), como carnes bovinas com ou sem osso, carnes de aves, peixes e ovos, observando-se a incidência mensal, conforme orientação nutricional;</p> <p>c) Acompanhamentos: arroz (200 g), feijão (160 g), macarrão (150 g), farofa simples (70 g) ou enriquecida (55 g), observando-se a incidência semanal, conforme orientação nutricional;</p> <p>Uma fruta, considerando a incidência semanal, conforme orientação nutricional.</p>	Porção	6.200		
Total					

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser



prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 O valor total anual da contratação é de R\$ 283.010,00 (duzentos e oitenta e três mil, e dez reais).

3.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.2. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA - DOS VALORES E PRAZOS DE PAGAMENTOS PELA CESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO, BENS MÓVEIS E CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA

4.1. A Taxa mensal de ocupação do espaço é de **R\$ 874,01 (oitocentos e setenta e quatro reais e um centavo)** obtida com base na última contratação, a ser reajustada anualmente pelo índice geral de preços - mercado (IGP-M) acumulado nos últimos 12 meses, ou por outro índice que vier a substituí-lo.

4.2. Pela concessão de uso dos equipamentos relacionados na subcláusula 9.2.1 do Termo de Referência haverá contraprestação a ser paga pela contratada no valor de R\$ 273,14 (duzentos e setenta e três reais e catorze centavos).

4.3. Fica a critério da contratada o uso de tais bens públicos, de forma que o ônus será proporcional ao quantitativo utilizado.

4.4. O pagamento será realizado até o dia 10 (dez) do mês subsequente por meio de GRU (Guia de Recolhimento da União) a ser emitida pelo fiscal do contrato e enviada à contratada



até o 5º dia útil do mês subsequente.

4.5. Nos períodos de férias escolares e recesso, ou outra interrupção das atividades do campus por 15 (Quinze) dias ou mais, a taxa mensal de concessão do imóvel será reduzida em 50% (cinquenta por cento).

4.6. As despesas com energia elétrica, abastecimento e instalação de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) serão de inteira responsabilidade da contratada.

4.7. A administração deverá providenciar a instalação de medidor de consumo de energia elétrica no local a ser concedido para apuração da energia consumida e do valor a ser recolhido aos cofres públicos.

4.8. O valor mensal correspondente à energia elétrica será calculado com base no valor do kWh da fatura mensal do campus, obtido por meio da divisão do valor bruto da fatura pelo kWh consumido no campus multiplicado pelo kWh consumido no espaço concedido.

4.9. Não haverá despesa com fornecimento de água uma vez que o abastecimento provém de poço semi-artesiano.

5. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26415 / 158452
Fonte de Recursos: 0100000000
Programa de Trabalho: 170858
Elemento de Despesa: 339032-20
Plano Interno: L2994P23RIN

5.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

6. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.



7. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

9. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

9.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

11.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

12. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

12.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

12.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.



13. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

13.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

13.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

13.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

14. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

17.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de - Justiça Federal.



Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., de..... de 20.....

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS: