



EDITAL

SERVIÇOS CONTINUADOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

PREGÃO ELETRÔNICO

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MATO GROSSO DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2022.

(Processo Administrativo n.º 23347.009800.2021-11)

Torna-se público que o que o(a) INSTITUTO FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL por meio do(a) Diretoria de Compras, Licitações e Contratos, sediado(a) na Rua Jornalista Belizário de Lima, 236 - Vila Gloria, Campo Grande-MS, realizará licitação, para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob a forma de execução indireta, 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, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, 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: **23/05/2022**

Horário: **09h00 (horário de Brasília)**

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>

Critério de Julgamento: **Menor Preço por Grupo**

Regime de Execução: **Empreitada por Preço Unitário**

1 DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviços de preparação e fornecimento de Alimentação Escolar nos Campi do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul – IFMS, no formato refeição pronta, do tipo



merenda fria, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 A licitação será realizada em grupo único, formados por 09 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 DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

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 <https://www.gov.br/compras/pt-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.

3.6 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.

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

4.3 Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

4.3.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.3.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.3.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.3.8 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

4.4 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:

4.4.1 detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

4.4.2 de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.4.3 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 nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

4.5 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.

4.6 Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:



4.6.1 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.

4.6.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.6.1.2 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.

4.6.1.2.1 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.6.1.2.2 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.6.1.2.3 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.6.1.2.4 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;

4.6.1.2.5 que a proposta foi elaborada de forma independente;

4.6.1.2.6 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;

4.6.1.2.7 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.

4.7 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 Valor unitário do item;

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 da proposta, conforme anexo deste Edital;

6.4 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.

6.5 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/MP n.5/2017.

6.6 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.

6.7 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.

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

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

6.10 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 total dos itens que compõem o grupo, bem como o valor total para o grupo.

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 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.9 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.10 Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento



superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.10.1 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.11 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.11.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12 Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

7.13 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.14 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.15 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.

7.16 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.

7.17 O critério de julgamento adotado será o menor preço global, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.18 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.19 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.

7.20 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.

7.21 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.

7.22 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.

7.23 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.

7.24 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.

7.25 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, ao objeto executado:

7.25.1 por empresas brasileiras;

7.25.2 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.25.3 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.

7.26 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.27 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 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.



7.29 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 04 (quatro) 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.

7.30 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo. Ou ainda, descontar as horas de almoço ou de fim de expediente, no cálculo da hora final para apresentação.

7.31 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 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:

8.2.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.2.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.2.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.2.4 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;

8.3 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:

8.4 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 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.

8.6 Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexecuibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

8.7 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 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 de (quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.10 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo

8.11 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.

8.12 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.13 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

8.14 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.

8.15 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:

9.1.1 a) SICAF;

9.1.2 b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

9.1.3 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).

9.1.4 d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:;>);

9.2 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/>)

9.3 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.

9.4 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.

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

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

9.7 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.8 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.



9.9 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.10 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;

9.11 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.

9.12 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.

9.13 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 de 04 (quatro) horas, sob pena de inabilitação.

9.14 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.

9.15 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.16 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 para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.17 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.

9.18 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.



9.19 **Habilitação jurídica:**

9.19.1 no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.19.2 Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.19.3 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;

9.19.4 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;

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

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

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

9.20 **Regularidade fiscal e trabalhista:**

9.20.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

9.20.2 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.

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

9.20.4 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;

9.20.5 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;

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

9.20.7 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;

9.20.8 Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.

9.21 **Qualificação Econômico-Financeira:**

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

9.21.2 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;

9.21.3 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;

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

9.22 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:



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

9.22.1 As empresas 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% (cinco) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.23 Qualificação Técnica:

9.23.1 **Registro ou inscrição da empresa licitante no CRN 3º Região (Conselho Regional de Nutrição) em plena validade**, conforme previsto na LEI Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 378, de 28 de dezembro de 2005;

9.23.1.1 Não sendo a empresa licitante inscrita para exercer as funções no CRN 3º Região (MS/SP), deverá apresentar Declaração de Compromisso de Vinculação Futura, conforme modelo contido no anexo deste Edital, ficando obrigada em no máximo 30 dias a regularizar sua inscrição, caso reste vencedora do certame, sendo condição para o início da prestação dos serviços (Resolução CFN nº 466/10, Resolução CFN nº 375/05).

9.23.2 **Certidão de Licença Sanitária**, que permite o funcionamento do estabelecimento, contemplando o ramo de atividade concernente ao objeto da licitação, expedido pela autoridade competente.

9.23.3 **Comprovação da capacitação técnico-profissional**: comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionista, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução de serviços de Nutrição, definidos na LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, na



RESOLUÇÃO CFN Nº 510, DE 16 DE MAIO DE 2012 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

9.23.3.1 Caso o responsável técnico não possua domicílio profissional para exercer as funções no CRN 3º Região (MS/SP), a licitante deverá apresentar Declaração de Compromisso de Vinculação Futura, conforme modelo contido no anexo deste Edital, sendo condição para o início da prestação dos serviços pela empresa vencedora (Resolução CFN nº 510/2012).

9.23.3.1.1 Entende-se, para fins deste Edital, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

9.23.3.1.2 No decorrer da execução do serviço, o profissional de que trata o subitem acima poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

9.23.3.2 As refeições deverão ser preparadas sob planejamento, organização, supervisão e avaliação de Nutricionista vinculado à licitante, como Responsável Técnico, conforme LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.

9.23.4 **Declaração formal de que disporá, por ocasião da futura contratação, das instalações, aparelhamento e pessoal técnico** considerados essenciais para a execução contratual, conforme modelo disponibilizado em anexo do Edital.

9.23.5 **Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços** em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.23.5.1 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

9.23.5.2 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.



9.23.5.3 Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017;

9.23.5.4 Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

9.23.5.5 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017

9.23.6 O licitante enquadrado como microempreendedor individual (MEI) que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9.23.7 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.

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

9.23.9 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como 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.

9.23.10 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.



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

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

9.23.13 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.

9.23.14 O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.23.15 Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es), cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.23.16 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 de 04 (quatro) horas, 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, 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.

10.1.4 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 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).

10.4 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.

10.5 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.

10.6 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.

10.7 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 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) 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.

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

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

11.5 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.

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



11.7 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:

12.2 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.

12.3 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.

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

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

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

15 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 10 (dez) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.



15.2 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.3 O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

15.4 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

15.5 Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.

16 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

16.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.

16.2 O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.3 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), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

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

16.5 O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

16.6 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.

16.7 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.

16.8 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.

16.9 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.

16.10 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.

16.11 Para efeitos de assinatura do contrato, a empresa homologada, caso constado que o valor do contrato extrapolará as faixas determinadas por lei para o enquadramento no porte da empresa (casos de MEI, ME ou EPP) deverá demonstrar que deu entrada na documentação para alteração de porte para poder se enquadrar a nova situação.

17 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

17.1 As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

18 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

19 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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



20 DO PAGAMENTO

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

20.2 É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

21 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 21.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 21.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 21.1.3 apresentar documentação falsa;
- 21.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 21.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 21.1.6 não mantiver a proposta;
- 21.1.7 cometer fraude fiscal;
- 21.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

21.2 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.

21.3 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.

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

- 21.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 21.4.2 Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 21.4.3 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;
- 21.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

21.5 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.



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

21.7 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

21.8 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.

21.9 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.

21.10 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.

21.11 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.

21.12 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.

21.13 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.

21.14 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21.15 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

22 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

22.1 Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

22.2 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.



22.3 Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

22.4 Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

23 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

23.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

23.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao.02@ifms.edu.br, licitacao.03@ifms.edu.br, até o último dia do prazo, às 17h00min (horário de local), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Jornalista Belizário de Lima, 236 - Vila Glória, Campo Grande-MS, seção DIRLI/COLIC.

23.3 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.

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

23.5 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, até o último dia do prazo, às 17h00min (horário de local), exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

23.6 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.

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

23.8 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

23.9 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.



24 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

24.2 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.

24.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

24.4 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.

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

24.6 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.

24.7 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.

24.8 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.

24.9 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.

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

24.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.ifms.edu.br/aceso-a-informacao/licitacoes-contratos/reitoria/licitacoes-1>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Jorn. Belizário Lima, 236, Vila Glória – 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.

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



- ANEXO I - Termo de Referência;
- ANEXO II- Estudo Técnico Preliminar
- ANEXO III - Modelo de Proposta de Preços;
- ANEXO IV - Modelo de Termo de Vistoria;
- ANEXO V - Modelo de Declaração de que Conhece as Condições e Peculiaridades Inerentes à Natureza do Trabalho;
- ANEXO VI – Declaração de Compromisso de Vinculação Futura - Cadastramento da empresa no CRN 3º Região;
- ANEXO VII – Declaração de Compromisso de Vinculação Futura - Responsável Técnico;
- ANEXO VIII - Modelo de Declaração de Acompanhamento de Nutricionista no Local da Execução;
- ANEXO IX - Modelo de Solicitação de Atendimento a Necessidades Alimentares Especiais;
- ANEXO X - Modelo de Aplicações de Teste de Aceitabilidade;
- ANEXO XI - Informações Importantes e Complementares Sobre Cardápios;
- ANEXO XII - Declaração de que disporá instalações, aparelhamento e pessoal técnico considerados essenciais para a execução contratual;
- ANEXO XIII - Instrumento de Medição de Resultado (IMR);
- ANEXO XIV - Minuta da Ata de Registro de Preços;
- ANEXO XV - Minuta de Termo de Contrato.

Campo Grande, 09 de maio de 2022

Elaborado por:

Jerilly Paula Souto Souza

Diretora de Licitações

Aprovado por:

Elaine Borges Monteiro Cassiano

Reitora IFMS



ANEXO I

INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL – IFMS PREGÃO N° 07/2022 (Processo Administrativo n.º 23347.009800.2021-11)

TERMO DE REFERÊNCIA

(Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparação e fornecimento de Alimentação Escolar nos *Campi* do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul – IFMS, no formato refeição pronta, tipo merenda fria, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

TABELA A - Itens do pregão

GRUPO 01					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANTIDADE MÁXIMA DE REFEIÇÕES ESTIMADAS POR ANO (200 DIAS LETIVOS)	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	Contratação de refeições prontas, tipo merenda fria , por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de todos os insumos e mão de obra necessários à realização destas atividades, para o IFMS, Campus Campo Grande CATMAT 3697	Un	250.400	R\$ 10,70	2.679.280,00
2	Contratação de refeições prontas, tipo merenda fria , por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para	Un	106.200	R\$ 10,70	1.136.340,00



	operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de todos os insumos e mão de obra necessários à realização destas atividades, para o IFMS, Campus Coxim. CATMAT 3697				
3	Contratação de refeições prontas, tipo merenda fria , por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de todos os insumos e mão de obra necessários à realização destas atividades, para o IFMS, Campus Dourados. CATMAT 3697	Un	131.000	R\$ 10,70	1.401.700,00
4	Contratação de refeições prontas, tipo merenda fria , por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de todos os insumos e mão de obra necessários à realização destas atividades, para o IFMS, Campus Jardim. CATMAT 3697	Un	74.200	R\$ 10,95	812.490,00



5	Contratação de refeições prontas, tipo merenda fria , por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de todos os insumos e mão de obra necessários à realização destas atividades, para o IFMS, Campus Naviraí. CATMAT 3697	Un	111.000	R\$ 10,70	1.187.700,00
6	Contratação de refeições prontas, tipo merenda fria , por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de todos os insumos e mão de obra necessários à realização destas atividades, para o IFMS, Campus Nova Andradina. CATMAT 3697	Un	107.600	R\$ 10,70	1.151.320,00
7	Contratação de refeições prontas, tipo merenda fria , por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de todos os insumos e mão de obra necessários à realização destas atividades, para o IFMS, Campus Ponta Porã. CATMAT 3697	Un	155.000	R\$ 10,70	1.658.500,00



8	Contratação de refeições prontas, tipo merenda fria , por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de todos os insumos e mão de obra necessários à realização destas atividades, para o IFMS, Campus Três Lagoas. CATMAT 3697	Un	136.800	R\$ 10,70	1.463.760,00
9	Contratação de refeições prontas, tipo merenda fria , por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de todos os insumos e mão de obra necessários à realização destas atividades, para o IFMS, Campus Aquidauana. CATMAT 3697	Un	144.200	R\$ 10,70	1.542.940,00
VALOR TOTAL DO GRUPO R\$ 13.034.030,00 (TREZE MILHÕES, TRINTA E QUATRO MIL E TRINTA REAIS).					

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de prestação de serviço de nutrição de discentes conforme preceitua o FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação e o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são discriminados na tabela acima.

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

1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (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.



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.

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. Itens complementares relacionados aos cardápios e procedimentos relacionados à área técnica de Nutrição encontram-se descritos: Item 5 do Estudo Técnico Preliminar e Item 7 do Estudo Técnico Preliminar

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

5.2.1. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

5.2.2. Demonstrar capacidade técnica através de prova que já executou serviços de fornecimento de refeições;

5.2.3. A duração inicial do contrato será de 12 meses, contudo a prestação se dará durante o calendário letivo, composto por 200 dias úteis e anuais;

5.2.4. Os serviços poderão ser requisitados aos sábados ou dias de ponto facultativo, se compreendidos pelo calendário escolar;

5.2.5. A execução dos serviços deverá atender às Normas da ABNT e do INMETRO, ANVISA; Normas internacionais, Códigos, Leis, Decretos, Portarias e Normas



Federais, Estaduais e Municipais, inclusive normas de concessionárias de serviços públicos vigentes,;

5.2.6. A empresa vencedora deverá ter sua própria cozinha industrial seguindo padrões técnicos da vigilância sanitária, assim como o transporte de alimentos perecíveis deverá ser feito em caixas isotérmicas e seguindo as normas vigentes de alimentação transportada;

5.2.7. O transporte dos alimentos não poderá ser realizado em carro aberto; e o veículo utilizado deverá possuir cabine do motorista separada da de alimentos.

5.2.8. Além das refeições solicitadas e pagas, a CONTRATADA deverá fornecer 01 (uma) refeição extra por turno e diariamente, a fim de ser avaliada sensorialmente pelos fiscais do contrato ou pelos profissionais nutricionistas, enfermeiros ou assistentes sociais do campus, contanto que não ultrapasse os quantitativos indicados;

5.2.9. A empresa CONTRATADA deverá prover a estrutura necessária para a distribuição das refeições de acordo com o preconizado por lei, mantendo o controle do binômio tempo x temperatura, a fim de garantir o controle higiênico-sanitário dos alimentos e a segurança nutricional do comensal.

5.2.10. A empresa deverá comprovar que possui nutricionista responsável técnico, (conforme prevê legislação específica) por meio do Atestado de Responsabilidade Técnica.

5.2.10.1. Caso o responsável técnico não possua domicílio profissional para exercer as funções no CRN 3º Região (MS/SP), a licitante deverá apresentar Declaração de Compromisso de Vinculação Futura, conforme modelo contido no anexo deste Edital, sendo condição para o início da prestação dos serviços pela empresa vencedora (Resolução CFN nº 510/2012)

5.2.11. O profissional responsável pelo estabelecimento deverá estar devidamente registrado e regular junto ao conselho de classe; podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço. Para a referida comprovação de vínculo com empresa deverá apresentar um dos seguintes documentos:

5.2.11.1. a) Certidão do Conselho Regional de Nutricionistas (Pessoa Física);

5.2.11.2. b) No caso de funcionário – cópia autenticada da Carteira de Trabalho comprovando o vínculo empregatício;

5.2.11.3. c) No caso de prestador de serviços – cópia do contrato devidamente autenticado em cartório ou acompanhado do original;

5.2.11.4. d) No caso de sócio, cópia autenticada do Contrato Social da empresa.

5.2.11.5. e) A empresa deverá comprovar que está registrada e regular no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3 região, através da apresentação do certificado de registro e quitação emitido pelo referido conselho;

5.2.11.5.1. Não sendo a empresa licitante inscrita para exercer as funções no CRN 3º Região (MS/SP), deverá apresentar Declaração de Compromisso de Vinculação Futura, conforme modelo contido no anexo deste Edital, ficando obrigada em no máximo 30 dias a regularizar sua inscrição, caso



reste vencedora do certame, sendo condição para o início da prestação dos serviços (Resolução CFN nº 466/10, Resolução CFN nº 375/05).

5.2.12. A Empresa contratada deverá possuir Alvará de Sanitário.

5.2.13. Em hipótese alguma será permitida a negociação, entre a CONTRATADA e o discente beneficiado com direito a refeição pelo programa de alimentação institucional, da troca da refeição por outros produtos oferecidos pela CONTRATADA;

5.2.14. Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes da área de alimentos, entre elas a RDD nº 216/2004-ANVISA (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e RDC nº 218/2005-ANVISA (Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais);

5.2.15. A CONTRATADA deverá enviar por meio eletrônico à administração do campus (fiscal de contrato), até o 10º dia do mês anterior o cardápio mensal a ser servido. O cardápio mensal deve vir acompanhado da lista de ingredientes e informações nutricionais, contendo os valores de energia, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibras, cálcio, ferro e sódio). O cardápio deverá estar assinado pelo (a) nutricionista RT da CONTRATADA, com o seu número do CRN-3 Regiao. Em caso de eventuais substituições de quaisquer itens do cardápio enviado deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência à administração do campus, para a devida aprovação pela equipe local, e somente serão aprovadas as alterações que estiverem dentro do previsto em padrão de cardápio categorizado por grupos alimentares, orientado pela nutricionista da Reitoria do IFMS, conforme segue:

Tabela B - Distribuição básica dos alimentos

GRUPO ALIMENTAR	FONTE	ALIMENTO BASE
ENERGÉTICOS	CARBOIDRATOS	Pães/Biscoitos/Bolos/Cereais “Caseiros”
CONSTRUTORES	PROTEÍNA ANIMAL	Leite e Derivados Lácteos
REGULADORES	VITAMINAS E MINERAIS	Frutas

5.2.16. O cardápio diário deverá ser disponibilizado em local de fácil acesso aos estudantes, contendo os nutrientes e as especificações previstas em legislação do PNAE

5.2.17. Deve haver observância em especial quanto à consistência, à textura, temperatura, cor, combinação de alimentos, e à observância das leis da nutrição: quantidade, qualidade, variedade e adequação, além da garantia dos parâmetros nutricionais mínimos (de acordo com o que é preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE) e demais especificações, sendo relevante a garantia e segurança higiênico-sanitária em todo o processo de fornecimento de alimentos aos estudantes. Antes de todas as preparações serem servidas, elas deverão ser avaliadas pelo fiscal de contrato, ou membro da comissão de alimentação escolar local para



análise das características organolépticas (cor, textura, sabor, temperatura, aroma). Uma vez não aprovado, a preparação deverá ser trocada e substituída por outra que também deve passar pelo mesmo processo de avaliação;

5.2.18. Não haverá necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

5.2.19. A empresa CONTRATADA deve ter ciência que a aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista RT da empresa contratada sob orientação técnica da nutricionista da Reitoria do IFMS, observando as diretrizes da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 e RESOLUÇÃO Nº 20, DE 2 DE DEZEMBRO DE 2020, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

5.2.20. A empresa CONTRATADA deve ter ciência que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

5.2.21. A empresa contratada deverá ter ciência que deverá aplicar testes de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos **cardápios praticados frequentemente**. Serão realizados testes de aceitabilidade aos estudantes, além da verificação do índice de adesão da merenda escolar, procedimentos estes que devem ser realizados e acompanhados pela Nutricionista Responsável Técnica da empresa, considerando a metodologia definida pelo FNDE e sob orientação da nutricionista da Reitoria do IFMS.

5.2.22. A empresa CONTRATADA deve ter ciência que os cardápios da alimentação escolar deverão ser adaptados pelo nutricionista da empresa contratada para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, nefropatias, hepatopatias, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, mediante a apresentação de laudo médico, considerando legislação vigente (PNAE). Em todas as dietas especiais deverá ser observada a possibilidade de inclusão/substituição de alimentos diferenciados equivalentes em teor nutricional à dieta geral. Ex: pão integral, leite sem lactose, arroz integral, macarrão integral, alimentos sem adição de açúcar ou sal, leites vegetais, diet, entre outros.

5.2.23. A empresa CONTRATADA deve ter ciência que as dietas vegetarianas parciais ou totalmente estritas poderão ser solicitadas pelos estudantes aos *campi*, e o fornecimento destas refeições deverá ser planejado/adequado pela nutricionista RT da empresa contratada, conforme resoluções vigentes e considerando os padrões de cardápio das dietas regulares já orientados.

5.2.24. A empresa CONTRATADA deve ter ciência que os cardápios elaborados pela nutricionista da empresa deverão ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas em legislação do PNAE,



5.2.25. A empresa CONTRATADA deve ter ciência que deverá prestar colaboração à execução de ações e projetos orientados pelo IFMS (Reitoria), sempre que necessário, visando atender os preceitos legais vigentes.

5.2.26. A empresa CONTRATADA deve ter ciência que deverá possuir nutricionista responsável técnico RT e quadro técnico adequado de nutricionista (as) devidamente registrado(os) no Conselho Regional de Nutrição CRN-3 Região SP-MS, conforme Resoluções do Conselho Federal e Regional de Nutricionistas (RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), bem como deverá estar registrada com natureza jurídica junto ao CRN-3, de forma a cumprir os preceitos legais dos órgãos competentes da área de alimentos. (RESOLUÇÃO CFN Nº 703, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021, RESOLUÇÃO CFN Nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021.)

5.2.27. A empresa CONTRATADA deve ter ciência que o nutricionista responsável técnico da empresa deverá garantir o atendimento de uma carga horária presencial mínima de 04 horas mensais (01 hora semanal) no respectivo campus em que ocorrerá a oferta de alimentos, devendo também apresentar aos fiscais de contrato dos *campi* os relatórios das visitas técnicas realizadas.

5.3. 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.

5.4. A quantidade estimada de deslocamentos é de 400 anuais, sendo um a cada turno (matutino e vespertino).

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.

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 09:00 horas às 11:30 horas e das 13:00 as 17:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente:

7.1.1. No campus Aquidauana (67) 3240-1600 ou e-mail: coads.aq@ifms.edu.br.

7.1.2. No campus Campo Grande (67) 3357-8501 ou e-mail: coads.cg@ifms.edu.br.

7.1.3. No campus Coxim (67) 3291-9600 ou e-mail: coads.cx@ifms.edu.br.

7.1.4. No campus Dourados (67) 3410-8500 ou e-mail: coads.dr@ifms.edu.br.

7.1.5. No campus Jardim (67) 3209-0200 ou e-mail: coads.jd@ifms.edu.br.



- 7.1.6. No campus Naviraí (67) 3409-2501 ou e-mail: coads.nv@ifms.edu.br.
- 7.1.7. No campus Nova Andradina (67) 3441-9600 ou e-mail: coads.na@ifms.edu.br.
- 7.1.8. No campus Ponta Porã (67) 3437-9611 ou e-mail: coads.pp@ifms.edu.br.
- 7.1.9. No campus Três Lagoas (67) 3509-9500 ou e-mail: coads.tl@ifms.edu.br.
- 7.1.10. No campus Corumbá (67) 3234- 9101 ou e-mail: coads.cb@ifms.edu.br.

7.2. Poderá ser comprovada a realização da vistoria por meio de:

7.2.1. Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017 (modelo anexo) ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo deste Edital.

7.3. 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.

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

7.5. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

7.6. 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.

7.7. 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 do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1. Após homologado o certame a empresa vencedora será convocada para a assinatura do contrato;

8.1.2. Para assinatura do contrato, a empresa homologada deverá demonstrar que deu entrada na documentação para alteração de **porte** (casos de MEI, ME ou EPP) nas situações que o faturamento extrapolará as faixas determinadas por lei.

8.1.3. Início dos trabalhos deverá ocorrer em até 15 dias (corridos) da convocação para execução do contrato, podendo ser prestado em caráter precário;



- 8.1.4.** Cumprimento do contrato, em caráter pleno, deverá ocorrer em até 30 dias do início dos trabalhos;
- 8.1.5.** Os dias, horários e quantidades de refeições serão informados até as sextas-feiras, às 13h da semana anterior ao atendimento. Através de e-mail institucional informado pela CONTRATADA, enviado pelo fiscal do contrato;
- 8.1.6.** Os dias, turnos e horários de execução dos serviços estão sujeitos a eventuais alterações, conforme as necessidades do IFMS, bastando para tanto, oficiar a empresa licitante vencedora com antecedência mínima de 48 (quarenta e quatro) horas;
- 8.1.7.** O quantitativo disposto nesse documento, na TABELA A é estimado, sendo que caso a administração avaliar a necessidade de repactuar as quantidades para demandas superiores ou inferiores a 25% (vinte e cinco por cento) deverá obedecer o art. 65, § 1º da Lei nº 8.666/93;
- 8.1.8.** As quantidades de refeições estão sujeitas a eventuais alterações, conforme as necessidades do IFMS, bastando para tanto, oficiar a empresa licitante vencedora com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas. Porém, o estimativo está informado na TABELA A deste termo;
- 8.1.9.** Eventuais aumentos ou diminuição na demanda sem repactuação, só serão admissíveis ocasionalmente, obedecido o limite máximo e mínimo em 10% (dez por cento) por dia, e no somatório mensal em 5% (cinco por cento). Outros quantitativos somente com concordância da CONTRATADA;
- 8.1.10.** Eventuais demandas acima de 10% (dez por cento) do habitual, para mais ou para menos, que possam comprometer a organização da CONTRATADA, deverá ser informada com no mínimo 15 (quinze) dias de antecedência;
- 8.1.11.** O controle diário das refeições fornecidas será organizado pelo campus através de registro da matrícula do aluno e do número de pratos contados e distribuídos na hora da refeição que devem estar em consonância com o pedido conforme o item 6.1.6;
- 8.1.12.** Qualquer alteração na forma de fornecimento das refeições deve ser previamente autorizada pelo fiscal do contrato;
- 8.1.13.** Serão servidas refeições nos horários pré-estabelecidos com o gestor do contrato, de cada unidade administrativa (Campus do IFMS). Devendo chegar impreterivelmente com 15 minutos de antecedência para que seja feita a vistoria dos alimentos e observância dos alimentos pelo fiscal de contrato, de segunda a sexta-feira;
- 8.1.14.** O local de fornecimento, será determinado pelo item no qual a Contratada foi vencedora no certame, (TABELA A), sendo os endereços correspondentes descritos na Tabela do Estudo Técnico Preliminar - Anexo I deste documento;
- 8.1.15.** A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios (pratos, copos descartáveis e talheres de metal) sempre que necessários para servir a refeição;
- 8.1.16.** Não é permitida à CONTRATADA preparar as refeições nas áreas do serviço de alimentação do IFMS, exceto o porcionamento de alimentos líquidos, que poderá ser feito na hora, considerando os padrões higiênico-sanitários legais;



8.1.17. Não é permitida a chegada com atraso, assim como a mudança do cardápio ou alteração na qualidade dos ingredientes ou a falta de algum alimento dos itens do cardápio do dia antes do término da distribuição total a todos os alunos. Se houver imprevisto ou alteração deverá ser comunicado com antecedência e com justificativa cabível;

8.1.18. Não será permitida a redistribuição ou reaproveitamento de sobras de refeições do dia anterior;

8.1.19. Fica a cargo da administração ofertar, caso a contratada demande, ponto de energia elétrica, na tensão adequada, para uso de equipamentos que a CONTRATADA achar necessário instalar nas dependências dos campi para melhor oferta dos alimentos.

8.1.20. a oferta aos estudantes se dará, preferencialmente, nos refeitórios das unidades escolares e, em não havendo espaço para essa finalidade, a administração deverá, providenciar o espaço que seja adequado para a prática de refeição;

8.1.21. é dever da administração providenciar a estrutura e o local para higienização completa de mãos dos estudantes (contendo pia com torneira por acionamento automático, sabonete líquido antisséptico ou sabonete líquido incolor, inodoro e álcool em gel 70, de dispositivo de lixo com acionamento por pedal, e papel toalha não reciclado, além de mesas, cadeiras, bancos, entre outros, para uso dos estudantes durante as refeições;

8.1.22. É dever da empresa contratada prover os EPIs necessários para os funcionários que realizarão a distribuição dos alimentos, a saber: máscara descartável, touca, uniforme branco, sapatos fechados, face shield, e luvas, se necessário.

8.1.23. É dever da administração orientar e cobrar zelo do estudante com o consumo dos alimentos, descarte de sobras, separação de lixo orgânico e reciclável, redução de desperdício, locais de consumo permitidos.

8.1.24. É dever da administração do campus e das comissões locais de alimentação escolar repassar informações da Reitoria a fim de orientar os estudantes sobre as boas práticas de alimentação propostas pelos programas de alimentação escolar no âmbito do PNAE.

8.1.25. É dever da administração solicitar a CONTRATADA providências saneantes, se necessário, desde que não sejam em desacordo com os preceitos legais vigentes da vigilância sanitária;

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:



- 9.1.1. Cozinha industrial própria;
- 9.1.2. Veículo para transporte de alimentação, fechado e atendendo às preconizações legais.
- 9.1.3. Caixas térmicas de transporte;
- 9.1.4. Equipamentos para conservação dos alimentos, instalados nos campi, caso a alimentação permaneça por mais de 01:00 hora nas dependências do IFMS, de forma a cumprir a Resolução RDC nº 216 de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e Portaria CVS 5 de 09/04/2013 - DOE de 19/14/2013 p.32 - Seção 1 nº73;
- 9.1.5. A limpeza de utensílios, caixas e transportes, refresqueiras, térmicas entre outros deverá ser feita nas dependências da CONTRATADA, sendo que as copas/cozinhas do IFMS só serão cedidas para limpezas eventuais.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

- 10.1.1. Fornecimento de alimentação escolar tipo merenda fria, produzidas em cozinha industrial própria da CONTRATADA;
- 10.1.2. Toda CONTRATADA deverá contemplar na equipe profissional Nutricionista devidamente ativo, nos quantitativos de acordo com a CFN/ CRN 3 Região e atuante da empresa como Responsável Técnico;
- 10.1.3. A cotação do preço unitário compreenderá a porção individual (1 alimento do grupo dos ENERGÉTICOS, + 1 alimento do grupo dos CONSTRUTORES e + 1 alimento do grupo dos REGULADORES) já embutido os demais custos com mão de obra, embalagem, transporte, impostos, investimentos, prestação de contas, taxas entre outros;
- 10.1.4. O quadro da tabela H do Estudo técnico Preliminar é exemplificativo, serve como base para o licitante calcular a sua proposta, contudo a montagem do(s) cardápio(s) será determinada pela Nutricionista responsável da empresa, e eventuais substituições por ingredientes com preços mais altos deverão ser absorvidos pela CONTRATADA;
- 10.1.5. O transporte dos alimentos deverá ser feito por veículo tipo furgão e deve atender o previsto em legislação da vigilância sanitária, é o, proibido transporte em carro aberto, sem proteção ao sol, chuva e poeira e que não garanta segurança alimentar e nutricional.
- 10.1.6. A CONTRATADA deverá comprovar que adquiriu no mínimo 30% do valor repassado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Caberá ao IFMS informar à CONTRATADA qual o valor financeiro anual correspondente ao repasse do FNDE.
- 10.1.7. A contratada deverá garantir o cumprimento da legislação para o funcionamento de serviços de alimentação durante o período de pandemia,



considerando as atualizações legais da área específica, relacionadas a todos os aspectos envolvidos no ato do fornecimento de alimentos.

10.1.8. A contratada deverá por sua expensa aplicar testes de aceitabilidade, conforme orientação no Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE ou Anexo V deste documento.

10.1.9. Os locais de prestação do serviço:

Campus Aquidauana: Rua José Tadao Arima, 222, Bairro Ycaraí – Aquidauana/MS – CEP: 79200-000 - Telefone: (67) 3240-1600

Campus Campo Grande: Rua Taquari, 831, Bairro Santo Antônio – Campo Grande/MS – CEP: 79100-510 - Telefone: (67) 3357-8501

Campus Corumbá: Rua Pedro de Medeiros, 941, Bairro Popular Velha – Corumbá/MS – CEP: CEP 79310-110 - Telefone: (67) 3234-9101

Campus Coxim: Rua Salime Tanure, s/n, Bairro Santa Tereza – Coxim/MS – CEP: 79400-000 - Telefone: (67) 3291-9600

Campus Dourados: Rua Filinto Müller, nº 1.790, Jardim Canaã – Dourados/MS – CEP: 79833-520 - Telefone: (67) 3410-8500

Campus Jardim: Rodovia BR 060, s/nº, saída para Bela Vista – Jardim/MS – CEP: 79240-000 - Telefone: (67) 3209-0200

Campus Naviraí: Rua Hilda, 203, Bairro Boa Vista – Naviraí/MS – CEP: 79950-000 - Telefone: (67) 3409-2501

Campus Nova Andradina: Rod. MS-473, km 23, s/n, Fazenda Santa Bárbara – Nova Andradina/MS – CEP: 79750-000 - Telefone: (67) 3441-9600

Campus Ponta Porã: Rodovia BR-463, km 14, s/nº – Ponta Porã/MS – CEP: 79909-000 - Telefone: (67) 3437-9600

Campus Três Lagoas: Rua Ângelo Melão, 790, Jardim das Paineiras – Três Lagoas/MS – CEP: 79641-162 - Telefone: (67) 3509-9500



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.

13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

13.1. 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.

14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

14.1. 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.

14.2. 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.

14.3. 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.

14.4. 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.

14.5. 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.

14.6. A fiscalização dos contratos dos campi avaliará constantemente a execução do objeto, e quando necessário, será solicitada visita técnica da profissional nutricionista da Reitoria do IFMS, para verificação presencial da execução do serviço na respectiva unidade.

14.7. Durante a execução do objeto, o fiscal do campus 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.

14.8. O fiscal de contrato do campus 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.



14.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

14.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal do campus, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

14.11. 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.

14.12. O fiscal de contrato local poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

14.13. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

14.13.1. Verificação da condição de transporte dos alimentos, acondicionamento em caixas adequadas, fechadas, como sistema de isolamento térmico;

14.13.2. Pontualidade da oferta;

14.13.3. Peso e quantidade dos itens;

14.13.4. Características organolépticas (temperatura, cor, aspecto, cheiro, sabor);

14.13.5. Características da embalagem dos itens fornecidos;

14.13.6. Atendimento quantitativo da demanda;

14.13.7. Quando necessário, será solicitada visita técnica da profissional nutricionista da Reitoria do IFMS, para verificação presencial da execução do serviço na respectiva unidade.

14.14. 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.

14.15. 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.

15. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

15.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo VII, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:



15.1.1. a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

15.1.2. b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

15.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

15.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os critérios, CONFORME ANEXO VII;

15.4. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

15.4.1. não produziu os resultados acordados;

15.4.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

15.4.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

16.2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

16.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

16.3.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

16.3.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato

16.3.3. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas



todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

16.3.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

16.3.5. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

16.3.5.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

16.3.5.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

16.3.5.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

16.4. No prazo de até 20 (vinte) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo às seguintes diretrizes:

16.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização 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;

16.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

16.4.3. Comunicar à empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

16.5. O recebimento provisório ou definitivo 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).

16.6. 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.



17. DO PAGAMENTO

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

17.1.1. A emissão da cobrança será em única parcela mensal, computando-se o quantitativo efetivamente fornecido pela CONTRATADA no mês anterior da apresentação da fatura.

17.2. 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.

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

17.3.1. 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.

17.4. 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.

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

17.5. 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:

17.5.1. o prazo de validade;

17.5.2. a data da emissão;

17.5.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

17.5.4. o período de prestação dos serviços;

17.5.5. o valor a pagar, com preço unitário e quantidade ofertada, e

17.5.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

17.6. 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;

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

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

17.9. 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.

17.10. 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.

17.11. 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.

17.12. 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.

17.12.1. 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.

17.13. 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.

17.14. 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.

17.15. 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.

17.16. 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 x N x 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:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%



18. REAJUSTE

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

18.2. 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) acumulado dos últimos 12 (doze) meses, 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;

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

18.4. 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.

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

18.6. Caso o índice estabelecido para reajuste 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.

18.7. 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.

18.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

19.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

19.1.1. Os serviços de preparo e transporte serão prestados externamente ao ambiente da CONTRATANTE, exceto a distribuição entre os estudantes, de forma que, o produto final entregue ao IFMS, será a refeição pronta;

19.1.2. A CONTRATADA não será obrigada a prestar serviço exclusivamente ao IFMS, de forma que poderá manter outras atividades correlatas com o mesmo quadro de funcionários;



19.1.3. O valor estipulado pelo Decreto nº 9.507, de 2018, correspondente a 5% (cinco por cento), diminuirá exponencialmente a competitividade, excluindo potenciais licitantes que se enquadram como MEI e ME-EPP em razão do alto vulto de valor de garantia.

19.1.4. A contratação se dará por registro de preços de forma que as quantidades são estimadas e poderão sofrer variações. Dessa forma, não há como precisar o montante real correspondente a garantia.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

20.1.1. falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;

20.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.3. fraudar na execução do contrato;

20.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

20.1.5. cometer fraude fiscal.

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

20.2.1. 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;

20.2.2. Multa de:

20.2.2.1. 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;

20.2.2.2. 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;

20.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

20.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

20.2.2.5. 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;

20.2.3. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

20.2.4. 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;

20.2.5. 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.

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

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	05



	consequências letais, por ocorrência;	
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
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	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
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	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 20 (vinte) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

21. 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.

22. 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.

23. 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.

24. 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.

25. 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.

26. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

27. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

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

27.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

27.3.1. Registro ou inscrição na entidade profissional competente da região a que estiver vinculada a licitante, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente Pregão, conforme previsto na LEI Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 378, de 28 de dezembro de 2005;

27.3.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item



pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

27.3.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

27.3.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 01 ano na prestação dos serviços em alimentação, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de o 01 ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

27.3.2.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

27.3.2.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

27.3.2.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

27.3.2.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

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

27.3.3.1. 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.

27.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

27.4.1. R\$ 13.034,030,00 (treze milhões, trinta e quatro mil e trinta reais).

27.4.2. Valores unitários por item: conforme TABELA A, coluna Valor Unitário referência, do Termo de Referência.

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

27.6. As regras de desempate entre propostas são discriminadas no edital.



28. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

- 28.1.** O custo estimado da contratação é de R\$ 13.034,030,00 (treze milhões, trinta e quatro mil e trinta reais).
- 28.2.** O valor de referência para cada item está expresso na TABELA A deste Termo de Referência.

29. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

- 29.1.** A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

Município de Campo Grande - MS, 29 de abril de 2022.

Responsável:	Responsável:	Responsável:
Juliana Danielly de Rezende Miguel (SIAPE 2120148)	Sedenir Marcos Deparis (SIAPE 2100086)	Gabriela Caroline Dias Assis (SIAPE 2351670)
DIRAE- RT	COLIC - RT	Nutricionista Consultor Técnico
		DIRAE - Reitoria



ANEXO I ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Processo 23347.001030.2021-51 - GT Grupo de Trabalho para estudo da Alimentação Escolar

Processo 23347.009800.2021-11 - Alimentação Escolar 2022

Processo 23347.007442.2021-02- Documentos de Apoio Técnico Nutricional - Alimentação Escolar IFMS

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO¹

Portaria nº 1307 de 7 de dezembro de 2021 - Comissão Especial de Planejamento de contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparação e fornecimento de Alimentação Escolar nos *Campi* do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul – IFMS

3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

3.1 Normativos que disciplinam os serviços a serem contratados, de acordo com a sua natureza

- a) Constituição Federal de 1998 que estabelece em seu Art. 208, inciso VII, como dever do Estado, o atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de **programas suplementares** de material didático escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde.
- b) Lei 9394 de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional e, em seu Artigo 4, inciso VIII **define como dever do Estado o- atendimento ao educando**, no ensino fundamental público, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde;



- c) **Lei 11.947 de 16 de junho de 2009-** Dispõe sobre o **atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola** aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências;
- d) **Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020-** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**;
- e) **Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020** - Altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o **atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**;
- f) **RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021** -Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE,
- g) **NOTA TÉCNICA Nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE-** Alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020;
- h) **NOTA TÉCNICA Nº 2139545/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE** - Alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e da Agricultura Familiar dispostos na Resolução CD/FNDE nº 20, de 4 de dezembro de 2020;
- i) **NOTA TÉCNICA Nº 1894673/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE-** Atualização das recomendações acerca da alimentação vegetariana no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- j) **Guia Alimentar para a População Brasileira - 2014**;
- k) **Resolução RDC nº 216 de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA**;



- l) Nota Técnica da Anvisa nº 015/2020/SEI/GGALI/DIRE2: uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao Covid -19:
- m) Guia do CFN com recomendações Boas Práticas para Atuação do Nutricionista e do Técnico em Nutrição e Dietética durante a Pandemia de Coronavírus:
- n) Centro de Vigilância Sanitária/Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo. Portaria CVS5 ;
- o) PORTARIA 2619/11 - SMS – Publicada em DOC 06/12/2011, página 23;
- p) Nota Técnica 23/2020 - GGALI/DIRE2/ANVISA: uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento do Covid-19;
- q) Nota Técnica 18/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: Covid-19 e as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos;
- r) Nota Técnica 34/2020 - COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA: recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da Covid-19;
- s) Nota Técnica 26/2020 - COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA: recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% na desinfecção de superfícies, durante a pandemia da Covid-19;
- t) Boas Práticas para Prevenção de Covid-19 nos Serviços de Alimentação Escolar;
- u) RESOLUÇÃO CFN Nº 378/2005 - Dispõe sobre o registro e **cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas** e dá outras providências;
- v) RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010: Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências;
- w) RESOLUÇÃO CFN Nº 576, DE 19 DE NOVEMBRO DE 2016- Dispõe sobre **procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista** e dá outras providências;



- x) **Resolução 662 de 2020 - Altera as Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) que tratam de procedimentos para a recepção e a emissão de documentos relativos a pessoas jurídicas (PJ)** (Resoluções CFN nº 378, de 28 de dezembro de 2005, nº 462, de 26 de abril de 2010, nº 510, de 16 de maio de 2012, nº 576, de 19 de novembro de 2016, e nº 585, de 19 de agosto de 2017), revoga a Resolução CFN nº 650, de 14 de abril de 2020 e dá outras providências;
- y) **Resolução 600 de 25 de fevereiro de 2018- Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições**, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências;
- z) **Portaria CRN3 - 306 de 2016-** Dispõe sobre a **normatização para dimensionamento mínimo de quadro técnico para Alimentação Escolar - Gestão Pública (Serviço Terceirizado)**;
- aa) **Resolução CFN nº 466 de 12/11/2010**, que **dispõe sobre a inscrição de Nutricionistas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas**, e dá outras providências,
- bb) **MANUAL ABERC de Práticas de Elaboração E Serviço de Refeições para Coletividades 2013**;
- cc) **Portaria CVS - 13, de 10-06-2020 e Retificação-** Dispõe sobre **medidas de prevenção ao Sars-CoV-2 para profissionais de coleta e entrega de mercadorias**;
- dd) **PORTARIA Nº 326, DE 30 DE JULHO DE 1997-** **Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos**;
- ee) **Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002** :dispõe sobre o **regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos**;



- ff) **Manual para aplicação dos TESTES DE ACEITABILIDADE**- Ministério da Educação Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação 2ª Edição – Revisada e Atualizada no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- gg) **Caderno de Referência - Alimentação Escolar para Estudantes com necessidades alimentares especiais**
- hh) **Plano de Desenvolvimento Institucional IFMS (2020-2023)**
- ii) Lei Federal 8.666/93 - licitações e contratos
- jj) Lei Federal 10.500/2002

3.2) Analisar a contratação anterior, ou a série histórica, se houver, para identificar as inconsistências ocorridas nas fases do Planejamento da Contratação, Seleção do Fornecedor e Gestão do Contrato, com a finalidade de prevenir a ocorrência dessas nos ulteriores Termos de Referência ou Projetos Básicos; (Analisar inconsistências de contratações anteriores do IFAC, para prevenir a ocorrência dessas no processo)

Não há contratação anterior no IFMS relacionada ao objeto presente.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE *

A contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparação e fornecimento de Alimentação Escolar nos Campi do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul – IFMS justifica-se pela garantia da Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes da Educação Básica do IFMS, através da oferta de alimentos saudáveis que cubram suas necessidades, durante o período letivo, que serão custeadas, parcialmente, com recursos orçamentários do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e complementadas com orçamento disponibilizado via Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e com o orçamento do IFMS.

A demanda pela operacionalização da merenda escolar nas 9 unidades administrativas do IFMS, sendo elas, Aquidauana, Campo Grande, Coxim, Dourados, Jardim, Naviraí, Nova Andradina, Ponta Porã e Três Lagoas, além de constituir-se em interesse público configura-se como dever legal do Estado, a qual pressupõe a sua implantação pelo IFMS. Ampara-se no Art. 208, Inciso VII da Constituição Federal de 1988 e no Art. 4º, Inciso VIII da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, n. 9394/1996.



Bem como na Lei n.º 12.796, de 4 de abril de 2013, que altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para dispor sobre a formação dos profissionais da educação e dar outras providências, prevê no Inciso VIII, do Art. 4º o atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde. Já a Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Em que pese a garantia legal da alimentação escolar aos estudantes da educação básica, historicamente no Brasil, as políticas públicas aplicadas de financiamento da educação básica são dissonantes aos custos necessários para garantia dos direitos sociais aos cidadãos brasileiros. Isto posto, coloca os gestores locais da educação básica e superior em constante tensionamento entre o que é legal e o que é exequível, consideradas as incipientes políticas de adequação de recursos humanos e orçamentários para a garantia do previsto em lei, especialmente, no que tange ao atendimento das normativas sanitárias e nutricionais, as quais têm inúmeras vezes inviabilizado o atendimento de demandas imediatas dos sujeitos, que podem vir a influir nos resultados da permanência e êxito educacional.

Dessa forma, a terceirização do serviço de fornecimento de alimentação escolar justifica-se pela falta de profissionais responsáveis pela manipulação e preparo dos alimentos, uma vez que o IFMS não dispõe de profissionais habilitados (cozinheiras, auxiliar de cozinha e manipuladores de alimentos ou merendeira, visto que os cargos citados foram extintos do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-administrativos em Educação - PCCTAE), bem como pela inadequação legal da infraestrutura física e do déficit de quadro técnico de profissionais nutricionistas da instituição, além da falta de equipamentos e utensílios para equipar minimamente as cozinhas dos Campi.

4.1 - ÁREA REQUISITANTE: Pró-Reitoria de Ensino/ Direção de Assuntos Estudantis/
Diretores Gerais dos campi

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Público Alvo

A contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparação e fornecimento de Alimentação Escolar nos Campi do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul – IFMS terá caráter continuado e ocorrerá em estrita observância ao calendário escolar aprovado anualmente pelo IFMS.



A oferta ocorrerá nos turnos matutino e vespertino, para atendimento dos estudantes matriculados nos cursos presenciais da Educação Básica, e se desenvolverá durante 200 dias letivos.

Além disso, a(s) empresa(s) contratada(s) ao concorrer ao certame deverão assegurar o fornecimento da Alimentação Escolar nos endereços abaixo relacionados:

Tabela A - Locais de oferta

Campus	Quantidade Alunos	Endereço
Aquidauana	721	Rua José Tadao Arima, 222, Bairro Ycarai. CEP 79200-000 Aquidauana, MS. Telefone: (67) 3240-1600 E-mail: aquidauana@ifms.edu.br
Campo Grande	1252	Rua Taquari, 831, Bairro Santo Antônio CEP 79.100-510 Campo Grande, MS Telefone: (67) 3357-8501 E-mail: campo.grande@ifms.edu.br
Coxim	531	Rua Salime Tanure, s/n, Bairro Santa Tereza CEP 79.400-000 Coxim, MS Telefone: (67) 3291- 9600 E-mail: coxim@ifms.edu.br
Dourados	655	Rua Filinto Müller, 1.790, Jardim Canaã I CEP 79833-520 Dourados, MS Telefone: (67) 3410-8500 E-mail: dourados@ifms.edu.br
Jardim	371	Rodovia BR-060, s/n, saída para Bela Vista CEP 79.240-000 Jardim, MS Telefone: (67) 3209-0200 E-mail: jardim@ifms.edu.br
Naviraí	555	Rua Hilda, 203, Bairro Boa Vista CEP 79950-000 Naviraí, MS WhatsApp: (67) 3409-2500 E-mail: navirai@ifms.edu.br
Nova Andradina	538	Rodovia MS-473, km 23, s/nº, Fazenda Santa Bárbara CEP 79750-000 Nova Andradina, MS Telefone: (67) 3441-9600 E-mail: nova.andradina@ifms.edu.br
Ponta Porã	775	Rodovia BR-463, km 14, s/n CEP 79909-000 Caixa Postal 287 Ponta Porã, MS



		Telefone: (67) 3437-9600 E-mail: ponta.pora@ifms.edu.br
Três Lagoas	684	Rua Ângelo Melão, 790, Jardim das Paineiras CEP 79641-162 Três Lagoas, MS Telefone: (67) 3509-9500 E-mail: tres.lagoas@ifms.edu.br

A empresa CONTRATADA utilizará os espaços já existentes nos campi acima indicados para distribuição das refeições prontas, mantendo limpa e conservada a área de serviços. Ficará a cargo da CONTRATADA a preparação, o porcionamento, a pré e a pós limpeza do espaço, compreendendo nestes casos, todos os utensílios, equipamentos para o bom desenvolvimento dos serviços.

A empresa CONTRATADA será responsável pelo fornecimento dos equipamentos, maquinários e utensílios a serem utilizados na prestação dos serviços, bem conservação e substituição no caso de inutilização, por bem de mesma marca/modelo ou superior. Os equipamentos, móveis e utensílios utilizados deverão atender inclusive às normas de vigilância sanitária.

A empresa CONTRATADA deverá arcar com as despesas tais como: salários do pessoal, uniformes, equipamentos de proteção individual (EPI's), treinamento previdenciários, assim como aquelas voltadas para a aquisição dos gêneros e produtos alimentícios, de limpeza.

A empresa CONTRATADA deverá fornecer aos trabalhadores as vestimentas adequadas, informando-os da obrigatoriedade do uso diário, tais como: gorro, jaleco, face shield, máscara, luva de fácil acesso e o mesmo material para uso de potenciais visitantes, de forma descartável.

5.2 Dos critérios e práticas de sustentabilidade

A empresa CONTRATADA deverá pautar suas atividades nas boas práticas de otimização de recursos e redução de desperdícios, tais como as indicadas na Resolução RDC 216 de 2004 da Anvisa, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estadual e municipal;

A empresa CONTRATADA deverá elaborar e manter um comprovar treinamento de seus empregados para redução do consumo de energia elétrica e de água, redução de produção observadas as normas ambientais vigentes;

A empresa CONTRATADA deverá colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como: vazamentos na torneira ou no sifão de lâmpadas queimadas ou piscando, tomadas soltas ou danificadas, fios desencapados, janelas,



fechaduras ou vidros quebrados, dentre outros. Destinação adequada dos lixos e resíduos, respeitando as normas ambientais.

São proibidas, a empresa CONTRATADA, as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos: lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos; lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração; queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade; outras formas vedadas pelo poder público.

5.3 PROCEDIMENTOS PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS:

Todas as refeições ofertadas deverão atender aos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico da empresa (RT), e obedecer ao padrão descrito (a seguir) para a Modalidade de Refeição a ser ofertada, orientado pela Diretoria de Assuntos Estudantis (DIRAE), Pró-Reitoria de Ensino, por meio de consultoria técnica realizada pela nutricionista da Reitoria do IFMS.

A composição geral das refeições diárias deverá estar de acordo com a relação dos itens e/ou preparações que poderão compor as refeições, devendo ser observada e cumprida a legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como demais legislações da área vigentes.

- A empresa Contratada deverá atender aos padrões nutricionais descritos na:
 - a) **RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020-** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e a **Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020 - Altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020**, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como os preceitos do **Guia Alimentar para a População Brasileira (2014)**;
 - b) Obedecer às leis da Nutrição: **qualidade, quantidade, adequação e harmonia** e oferecer nutrientes em proporções adequadas ao público estudantil do IFMS, sendo que os alimentos oferecidos não podem ser alterados por qualquer indivíduo que não possua qualificação técnica para tal ação;
 - c) Ter como base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.
 - d) Os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas;
 - e) A porção ofertada deve ser diferenciada por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias.



- f) Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista responsável da empresa contratada.

A empresa CONTRATADA deverá disponibilizar para os *campi* do IFMS os cardápios com as informações nutricionais no modelo do FNDE (Ferramenta PLAN PNAE) em locais visíveis nas unidades escolares. Os relatórios contendo os cardápios devem ser apresentados periodicamente à Diretoria de Assuntos Estudantis - DIRAE para subsidiar o monitoramento da execução do Programa nos *campi*.

A empresa CONTRATADA deverá elaborar o Manual de Boas Práticas do serviço de alimentação, contendo todos os Procedimentos Operacionais Padronizados, além das Fichas Técnicas de todas as preparações do cardápio, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações, conforme amparo legal. Devem ser implantados sob responsabilidade da empresa CONTRATADA: Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

A empresa CONTRATADA deverá capacitar periodicamente os manipuladores de alimentos da empresa com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.

5.4 DOS CARDÁPIOS

O padrão de composição alimentar indicado pelo IFMS deverá servir como direcionamento, para que o nutricionista da empresa CONTRATADA, realize a seleção e adaptação das preparações/ combinações que serão utilizadas efetivamente pela empresa para o fornecimento de alimentação escolar, na modalidade de merenda escolhida, aos *campi* do IFMS.

A empresa CONTRATADA deverá considerar para elaboração e seleção dos cardápios as possibilidades de preparações e as sugestões categorizadas por “grupos alimentares”. O nutricionista Responsável Técnico da empresa CONTRATADA - considerando o padrão FNDE e as orientações técnicas deverá: intercalar, selecionar, combinar e adequar os alimentos dos cardápios de cada *campi* de acordo com as suas necessidades e com as possibilidades de fornecimento do serviço (infraestrutura, quadro pessoal, custos, disponibilidade de alimentos, equipamentos e utensílios, fornecedor, valores), considerando as especificidades locais e cumprindo todas as legislações vigentes;

A justificativa da seleção dos alimentos e preparações dos cardápios dos *campi*, em consonância com as orientações da nutricionista da reitoria, deverá estar devidamente registrada e deverá ser encaminhada pela empresa em forma de relatório mensal aos *Campi* do IFMS e à Reitoria, bem como os modelos de cardápios executados nas unidades deverão ser



enviados - (pela ferramenta Plan PNAE e IQ COSAN) por meio de e-mail (dirae@ifms.edu.br) com cópia para proen@ifms.edu.br e coaes@ifms.edu.br).

Relatórios dos testes de aceitabilidade, índice de adesão, modelos de cardápios diferenciados, e demais documentos relacionados, produzidos pela equipe de fiscal de contrato, também deverão ser encaminhados à Reitoria, periodicamente, nos endereços de e-mail supracitados.

5.5 . ASPECTOS NUTRICIONAIS A SEREM OBSERVADOS:

Recomenda-se, empresa CONTRATADA, a oferta de no máximo 1 item alimentício processado ou ultraprocessado por semana, totalizando no máximo, o fornecimento de 4x/mês de ultraprocessados nos cardápios da alimentação escolar do IFMS, procurando atender a preconização legal do FNDE (utilização de no máximo 20% dos recursos financeiros em itens desta categoria). Sugere-se sempre que possível, a não adição de açúcar simples nas preparações do cardápio de alimentação escolar do IFMS, inclusive na aquisição de pães, biscoitos, bolos ou produtos da agricultura familiar.

É obrigatória a inclusão, pela empresa CONTRATADA, de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. São consideradas fontes de ferro heme: as carnes, vísceras, aves, peixes e, como fontes de ferro não heme, os cereais (aveia, cevada e trigo), leguminosas (feijão, lentilhas, grão-de-bico e ervilhas), ovo e hortaliças verde-escuras, como espinafre, couve e brócolis. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C. Os alimentos fonte de vitamina C são as frutas cítricas, tais como acerola, laranja, limão, morango, mamão, goiaba, caju, tangerina (mexerica), entre outras.

É obrigatória a inclusão, empresa CONTRATADA, de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares. Tais quais: cenoura, abóbora, batata-doce, manga, espinafre, couve, rúcula, brócolis, mamão, caqui, tomate, fígado, leite e derivados, aves, manteiga, queijo, ovos, entre outros.

Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês; Tais quais: carne mecanicamente separada, mortadela, salsicha, almôndega, apresuntado, fiambre, hambúrguer, quibe pronto para consumo, patê, bacon, barriga defumada, lombo, carne bovina em conserva, aves temperadas, paleta cozida, produtos cárneos salgados, empanados, prato elaborado pronto ou semi-pronto contendo produtos de origem animal, copa, carne bovina curada dessecada, (Jerked Beef), presunto, presunto cozido, presunto cru, salame e linguiça.

II – alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês;

III – líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial,



IV – biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial;

V – doce a, no máximo, uma vez por mês; considera-se "doce" para o PNAE todo alimento ou preparação adicionado de açúcar em sua composição. “Açúcares adicionados: açúcares livres adicionados a alimentos e bebidas durante a fabricação ou a preparação domiciliar” (OPAS, 2016).

VI - margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial;

É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

I – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado; Deste modo, atentar para não fornecer dois ou mais alimentos com açúcar simples adicionado ou mel na mesma refeição. No caso da merenda fria, se for servido bolo com açúcar ou mel, o líquido acompanhante não deverá ser adoçado, e vice-versa. **IMPORTANTE:** Respeitar a quantidade máxima per capita permitida de açúcar ou mel por dia: Açúcar = 5g - 1 col. chá (cheia) e Mel de Abelha = 5g - 1 col. chá (cheia).

II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

IV – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

V – 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;.

Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

I – Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;

II – Mínimo de 14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias;

O leite pasteurizado poderá ser utilizado na alimentação escolar, conforme Nota Técnica nº 01/2013 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, devendo atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério



da Saúde – MS e possuir registro pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Os sucos naturais prontos para o consumo podem ser utilizados na oferta de merenda, desde que sejam naturais, sem conservantes, aromatizantes e sem açúcar e sejam mantidos sob refrigeração até o momento do consumo. A composição das bebidas à base de frutas deverá seguir as normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA

Será necessário fornecer, junto com as refeições, materiais descartáveis de resistência adequada, como: colheres, garfos e facas serrilhadas de plástico, para a manipulação durante as refeições dos alimentos fornecidos.

Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana;

II – verduras e legumes no mínimo, três dias por semana.

As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

A empresa contratada deverá aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

O IFMS é responsável pela orientação da aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pelo RT da empresa contratada, conforme metodologia definida pelo FNDE (em anexo).

Informações Auxiliares à Aquisição de Alimentos com o Recurso do FNDE (PNAE)

Da aplicação dos recursos no âmbito do PNAE:

I – no mínimo, 75% devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados;

II – no máximo, 20% podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados (segue lista em anexo);

III – no máximo, 5% podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

Em caráter complementar, recomenda-se que seja de no mínimo 50 (cinquenta) o número de diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados adquiridos anualmente pelos municípios.

Para proceder à aquisição dos gêneros alimentícios, deverá ser observada a Resolução/CD/FNDE nº RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, bem como a RESOLUÇÃO Nº 20, DE 2



DE DEZEMBRO DE 2020, e **RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021**

-Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, principalmente os trechos que tratam sobre:

- PROCESSO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

- Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas Organizações;

- DA EXECUÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS DO PROGRAMA

- DA PRESTAÇÃO DE CONTAS DO PROGRAMA

A empresa CONTRATADA deverá utilizar os recursos financeiros repassados pelo IFMS, oriundos do FNDE no âmbito do PNAE exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.

A empresa CONTRATADA deve ter ciência da proibição da utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e ALIMENTOS EM PÓ ou para reconstituição.

A empresa CONTRATADA deve ter ciência que para fins do PNAE, observando o exposto no Guia Alimentar para Menores de 2 anos (Brasil, 2019) e a Nota Técnica nº 02/2014 da COSAN (BRASIL, 2014a), o leite em pó, as fórmulas infantis e as dietas para nutrição enteral serão consideradas exceções para essa regra da proibição da aquisição de alimentos com recursos federais.

A empresa CONTRATADA deve ter considerar a Nota Técnica Nº 2139545/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE- Alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e da Agricultura Familiar dispostos na Resolução CD/FNDE nº 20, de 4 de dezembro de 2020 : “Entendeu-se necessário incluir, no rol das exceções de aquisição com recursos federais de alimentos em pó, o café em pó, o cacau 100% em pó e o ovo em pó, em razão destes não serem considerados alimentos ultraprocessados pelo Ministério da Saúde (Brasil,2014).

A empresa CONTRATADA deve ter ciência que a aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista RT da empresa contratada sob orientação técnica da nutricionista da Reitoria do IFMS, observando as diretrizes da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 e RESOLUÇÃO Nº 20, DE 2 DE DEZEMBRO DE 2020, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

A empresa CONTRATADA deve ter ciência que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na



aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

A empresa contratada deverá ter ciência que deverá aplicar testes de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos **cardápios praticados frequentemente**. Serão realizados testes de aceitabilidade aos estudantes, além da verificação do índice de adesão da merenda escolar, procedimentos estes que devem ser acompanhados pela Nutricionista Responsável Técnica da empresa, considerando a metodologia definida pelo FNDE e sob orientação da nutricionista da Reitoria do IFMS.

A empresa CONTRATADA deve ter ciência que os cardápios da alimentação escolar deverão ser adaptados pelo nutricionista da empresa contratada para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, nefropatias, hepatopatias, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, mediante a apresentação de laudo médico, considerando legislação vigente (PNAE). Em todas as dietas especiais deverá ser observada a possibilidade de inclusão/substituição de alimentos diferenciados equivalentes em teor nutricional à dieta geral. Ex: pão integral, leite sem lactose, arroz integral, macarrão integral, alimentos sem adição de açúcar ou sal, leites vegetais, diet, entre outros.

A empresa CONTRATADA deve ter ciência que as dietas vegetarianas parciais ou totalmente estritas poderão ser solicitadas pelos estudantes aos *campi*, e o fornecimento destas refeições deverá ser planejado/adequado pela nutricionista RT da empresa contratada, conforme resoluções vigentes e considerando os padrões de cardápio das dietas regulares orientados.

A empresa CONTRATADA deve ter ciência que os cardápios elaborados pela nutricionista da empresa deverão ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas em legislação do PNAE:

- no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;
- no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;
- no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;



A empresa CONTRATADA deve ter ciência que deverá prestar colaboração à execução de ações e projetos orientados pelo IFMS (Reitoria), sempre que necessário, visando atender os preceitos legais vigentes.

A empresa CONTRATADA deve ter ciência que deverá possuir nutricionista responsável técnico RT e quadro técnico adequado de nutricionista (as) devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Nutrição CRN-3 Região SP-MS-, conforme Resoluções do Conselho Federal e Regional de Nutricionistas ([RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018](#)), bem como deverá estar registrada com natureza jurídica junto ao CRN-3, de forma a cumprir os preceitos legais dos órgãos competentes da área de alimentos. ([RESOLUÇÃO CFN Nº 703, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021, RESOLUÇÃO CFN Nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021.](#))

A empresa CONTRATADA deve ter ciência que o nutricionista responsável técnico da empresa deverá garantir o atendimento de uma carga horária presencial mínima de 4 horas mensais no respectivo campus em que ocorrerá a oferta de alimentos, devendo também apresentar aos fiscais de contrato dos *campi* os relatórios das visitas técnicas realizadas.

Porcentagem média (%) de atendimento nutricional das necessidades alimentares diárias dos estudantes* por modalidade de fornecimento de merenda escolar:

* Base de cálculo: Ensino Médio (16 a 18 anos) - fornecimento de 1 refeição - Ensino Parcial - 20% das necessidades diárias.

(Análise Quali-Quantitativa - Ferramentas Plan PNAE e IQ Cosan - FNDE)
(Escala de 0 a 100%).

⇒ *Considera-se que a pontuação:*

0: Não atende aos parâmetros nutricionais legais do PNAE

1-99: Atende parcialmente aos parâmetros nutricionais legais do PNAE

100: Atende totalmente aos parâmetros nutricionais legais do PNAE

(Entende-se que quanto mais próxima de 100% for a pontuação, melhor será o atendimento ao aspecto nutricional legal quali-quantitativo da respectiva modalidade de merenda escolar).

Tabela D - Pontuação por teor nutricional atendido de cada modalidade proposta

MODALIDADE	PONTUAÇÃO (%)	RANKING *
Merenda Quente	100%	1º lugar
Merenda Fria	50-60%	2º lugar
Merenda Seca	10%	3º lugar

- Ranking de classificação organizado por ordem decrescente de excelência ao atendimento legal nutricional do PNAE.

Assim, considerando o atendimento aos parâmetros nutricionais do Programa Nacional de



Alimentação Escolar (PNAE), conclui-se a seguinte classificação (por ordem decrescente) de excelência de atendimento:

- 1º. lugar -Merenda Quente
- 2º. lugar- Merenda Fria
- 3º. lugar -Merenda Seca.

Deste modo, cabe salientar, que a merenda quente se destaca pelo melhor atendimento aos parâmetros nutricionais legais, conforme descrito pela nutricionista da Reitoria do IFMS em Processo [23347.007442.2021-02](#) - Parecer: [Orientações Alimentação Escolar IFMS - Terceirização](#).

A saber: do ponto de vista técnico, a merenda quente apresenta-se:

MERENDA QUENTE

Composição básica:

GRUPO ALIMENTAR	FONTE	ALIMENTO BASE	Quantidade Média*
CONSTRUTORES	PROTEÍNA ANIMAL	Prato Principal com Vegetais	Total : 150 a 250g
			Sendo: Proteína: 100 a 200g Legumes: 30 a 50g
ENERGÉTICOS	CARBOIDRATOS	Arroz	70 a 100g
CONSTRUTORES	PROTEÍNA VEGETAL	Feijão	30 a 40g
REGULADORES	VITAMINAS E MINERAIS	Saladas	Folhas: 60 a 70g Legumes Crus, Cozidos ou Refogados: 70 a 80g
		Fruta	80 a 100g

Sendo, portanto, a modalidade mais completa nutricionalmente por prover alimentos de todos os grupos alimentares e contemplar uma variedade alimentar maior. Esta modalidade fornece **micronutrientes** (vitaminas e minerais) e **macronutrientes** (proteínas, carboidratos e lipídios), e é a indicação **prioritária** para fornecimento de alimentação escolar, o IFMS, do ponto de vista técnico.

Já a merenda fria, segue a seguinte composição:



MODALIDADE: MERENDA FRIA

Distribuição básica:

GRUPO ALIMENTAR	FONTE	ALIMENTO BASE
ENERGÉTICOS	CARBOIDRATOS	Pães/Biscoitos/Bolos/Cereais “Caseiros”
CONSTRUTORES	PROTEÍNA ANIMAL	Leite e Derivados
REGULADORES	VITAMINAS E MINERAIS	Fruta

Portanto, apresenta menor abrangência de nutrientes, como a proteína de origem animal (fonte de ferro heme), por exemplo. Além disso, nesta modalidade fica mais difícil garantir o fornecimento de alimentos minimamente processados ou *in natura*, como frutas e hortaliças, o que torna o fornecimento de micronutrientes (vitaminas e minerais) insuficiente.

Já a merenda do tipo seca, é composta basicamente por frutas unitárias e biscoitos, pães ou bolos secos. (Grupo dos Energéticos + Reguladores). Estes alimentos são entregues aos estudantes sem quaisquer manipulação, já higienizados e embalados, e de preferência adquiridos integralmente da agricultura familiar da região. A modalidade apesar de possuir menor risco higiênico sanitário, possui **alto déficit nutricional e baixo aporte de macronutrientes (principalmente proteína) e portanto, não supre as necessidades nutricionais preconizadas pelo FNDE**, devendo, portanto ser utilizada somente frente à impossibilidade de fornecimento da modalidade de merenda quente e/ou fria, em caráter **temporário - transitório** e sempre de maneira justificada e devidamente registrada.

EXEMPLOS - MERENDA SECA:

Biscoito de Aveia	Pão Caseiro de Leite	Biscoito de Maisena	Biscoito de Amêndoas	Bolinho de Queijo
+	+	+	+	+
Maçã Gala	Tangerina	Banana Prata	Pêra	Banana Nanica



Biscoito de Aveia e Cacao	Biscoito de Polvilho Doce	Pão de Queijo	Biscoito de Nata	Bolo de Cenoura
+	+	+	+	+
Maçã Argentina	Ponkan	Pêra	Banana Nanica	Banana Prata

DECLARAÇÃO

MODELO DE DECLARAÇÃO NUTRICIONISTA

Em cumprimento ao Instrumento Convocatório **ITEM TAL**, **DECLARAMOS**, para fins de comprovação junto à Comissão Permanente de Licitação, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul Campus **XXXXXXXXXX** ref. a Concorrência **XX/XXXX**, que será colocado à disposição do restaurante o nutricionista Sr.(a) **XXXXXXXXXXXXXXXXXX XX XXXXX** CPF número **XXX.XXX.XXX-XX**, registrado no CRN sob o número **X.XXX.XXX**, que acompanhará a execução dos Serviços objeto desta Concorrência, conforme disposto no Termo Referência **XXXXX** garantindo o atendimento de uma carga horária presencial mínima de **XXXXXX** (**mínimo de 4 horas mensais**) horas mensais no IFMS Campus **XXXXXXXXXX**.

XXXXXXXXXX, XX de **XXXXXXXXXX** de 202**XX**

**NOME DO REPRESENTANTE LEGAL/
CPF E ASSINATURA
RAZÃO SOCIAL: XXXXXXXXXXXXX
CNPJ: XX.XXX.XXX/XXXX-XX**

**NOME DO NUTRICIONISTA RT DA EMPRESA/
CRN-3 E ASSINATURA**

5.6 Do fornecimento de alimentação escolar

O horário e o quantitativo de fornecimento diário de refeições serão repassados à empresa **CONTRATADA** no início de cada semestre letivo, considerando os dias de contraturnos,



podendo haver ajustes de quantidades a ser informado pelo Fiscal do contrato até as 08h30min do dia anterior ao fornecimento.

O controle de fornecimento de refeições aos discentes será realizado por meio de ticket padronizado ou sistema eletrônico. No caso de utilização do ticket, a Administração do Campus deliberará sobre a entrega ao aluno para que este possa acessar a refeição.

QUADRO TÉCNICO DE NUTRICIONISTAS RESPONSÁVEIS e REGISTRO JURÍDICO

A empresa deverá possuir nutricionista responsável técnico e quadro técnico adequado de nutricionista (as) devidamente registrado(os) no Conselho Regional de Nutrição CRN-3 Região SP-MS-, conforme Resoluções do Conselho Federal e Regional de Nutricionistas, bem como deverá estar registrada com natureza jurídica junto ao CRN-3, de forma a cumprir os preceitos legais dos órgãos competentes da área de alimentos.

A empresa CONTRATADA deve ter ciência que o nutricionista responsável técnico da empresa deverá garantir o atendimento de uma carga horária presencial mínima de 4 horas mensais no respectivo campus em que ocorrerá a oferta de alimentos, devendo também apresentar aos fiscais de contrato dos *campi* os relatórios das visitas técnicas realizadas.

AGRICULTURA FAMILIAR

No mínimo 30% do recurso do PNAE, deverá ser utilizado para compra de itens da agricultura familiar da região.

A alimentação fornecida deverá ser adequada do ponto de vista nutricional e estar em condição higiênico-sanitária adequada, conforme legislações vigentes.

Os cardápios elaborados pela nutricionista da empresa deverão ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas em legislação do PNAE:

O nutricionista da empresa contratada deverá seguir o padrão de composição alimentar (elencado em termo de referência), para a elaboração dos cardápios a serem servidos efetivamente pela empresa para o fornecimento de alimentação escolar aos campi do IFMS.

A empresa contratada deverá considerar para elaboração e seleção dos cardápios as possibilidades de preparações e as sugestões categorizadas por “grupos alimentares” descritas em cada modalidade de merenda escolar (merenda fria, seca e quente).

O nutricionista Responsável Técnico da empresa contratada - considerando o padrão FNDE deverá: intercalar, selecionar, combinar e adequar os alimentos dos cardápios de cada campi de acordo com as suas necessidades e com as possibilidades de fornecimento do serviço (considerando as especificidades locais dos campi e cumprindo todas as legislações vigentes para a área de alimentos).



A distribuição e o porcionamento das refeições serão supervisionadas pelo responsável técnico da empresa CONTRATADA, de maneira a observar aceitação dos comensais, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório do público atendido.

A empresa CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à devida obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam: Elaboração de cardápio diário completo – mensal, a ser encaminhado ao fiscal do contrato do Campus com antecedência mínima de uma semana ao início do período de referência do cardápio;

O cardápio semanal deverá ser afixado em local visível ao público;

Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recintos próprios de acordo com a legislação vigente;

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

Coleta diária de amostras da alimentação preparada (lanche ou almoço), contemplando todas as preparações líquidas e incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições, armazenando em recipiente descartável de primeiro uso, sob refrigeração, por no mínimo 72 (setenta e duas) horas para ser entregue a autoridade sanitária quando solicitado, contendo as seguintes informações: nome do produto, data de preparo, data que foi servida a refeição; responsável pela coleta.

As refeições servidas nos campi, deverão ser acondicionadas adequadamente em balcões térmicos, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda distribuição das refeições e respeitando os preceitos legais vigentes;

O Porcionamento dos alimentos deverá ser uniforme e realizado pela contratada, utilizando-se de utensílios apropriados;

A Limpeza e higienização de todas as dependências, vinculadas à prestação de serviços, bem como dos equipamentos, móveis e dos utensílios individuais utilizados pelos usuários, inclusive durante o horário de atendimentos dos comensais (limpeza de pisos, mesas e bancadas), deverá estar de acordo com os normativos em vigor.

5.7 Da duração inicial do contrato de prestação de serviços



A contratação inicial será de 12 meses, período padrão para análise da qualidade dos serviços prestados e decisão de renovação com a empresa contratada.

5.8 Espaços físicos disponíveis para armazenamento, preparo e distribuição da alimentação escolar.

Conforme levantamento interno temos os espaços físicos conforme tabela abaixo:

Tabela B - Espaços físicos úteis para alimentação de cada campus.

Campus	Área disponível
Aquidauana Rua José Tadao Arima, 222, Bairro Ycaraí.	Cantina: 20,25m ² Refeitório: 36m ² Copa/Cozinha: 42,20m ²
Campo Grande Rua Taquari, 831, Bairro Santo Antônio	Cantina: 18,61m ² Refeitório: 68,46m ² Copa/Cozinha: não se aplica
Coxim Rua Salime Tanure, s/n, Bairro Santa Tereza	Cantina: 20,25m ² Refeitório: 36m ² Copa/Cozinha: 42,20m ²
Dourados Rua Filinto Müller, 1.790, Jardim Canaã I	Cantina: 33,39m ² Refeitório: 0m ² Copa/Cozinha: 14m ²
Jardim Rodovia BR-060, s/n, saída para Bela Vista	Cantina: 16,30m ² Refeitório: 0m ² Copa/Cozinha: 8,67m ²
Naviraí Rua Hilda, 203, Bairro Boa Vista	Cantina: 17,15m ² Refeitório: 245,43 m ² Copa/Cozinha: 82,31 m ²
Nova Andradina Rodovia MS-473, km 23, s/nº, Fazenda Santa Bárbara	Cantina: 199,9 m ² Refeitório: 185,75m ² Copa/Cozinha: 50m
Ponta Porã Rodovia BR-463, km 14, s/n	Cantina: 20,25m ² Refeitório: 36m ² Copa/Cozinha: 42,20m ²
Três Lagoas Rua Ângelo Melão, 790, Jardim das Paineiras	Cantina: 20,25m ² Refeitório: 36m ² Copa/Cozinha: 42,20m ²



Conforme informação dos campi, tabuladas na tabela B, poucas são as unidades que possuem espaços satisfatórios para prover a recepção, armazenamento, preparo, distribuição, higienização e descarte de itens da alimentação escolar. O único campus que possui uma estrutura significativa para esse fim é a unidade agrícola de Nova Andradina. Cabe dizer que mesmo Nova Andradina, na sua unidade urbana, essa infraestrutura é deficitária.

Os espaços destinados à cantina, já se encontram alocados (por concessões onerosas) para particulares, e se destinam a oferta de alimentação comercializável, para a comunidade escolar. As copas, foram destinadas aos servidores. Extinguir os contratos das cantinas para transformar em cozinhas, somados às metragens das copas, além de não atender plenamente a necessidade, deixará sem opção de alimentação os estudantes não contemplados pelo programa, os servidores e eventuais visitantes.

Não caberiam nas repartições de cantinas e copas (na maioria das unidades), fogões, refrigeradores, armários, balcões, entre outros; estrutura essa necessária para preparar as refeições. Tomando como exemplo, o campus Dourados, há 47,39m², que precisam ser adequados para atender a demanda de 655 refeições diárias (estimadas), 327 por período matutino e vespertino.

As adequações, sem que essa comissão esgote a questão, pois trata-se de assunto pertinente aos técnicos de engenharia civil e arquitetura, demandam investimentos, que não serão satisfeitos a curto prazo. Cita-se o Campus de Corumbá, que já fez a adaptação necessária e precisou instalar telas para portas, janelas e grelhas de caixas para água pluvial, rampas para acesso de portadores de necessidades especiais, rampa para descarga de mercadorias na porta de acesso da cozinha, conversão de banheiros em depósitos.

Dessa forma, essa comissão considera que a adaptação dos espaços já existentes, para a finalidade desejada, prejudicaria outros usos já dados, além de requerer da administração maior tempo para início de fornecimento de alimentação, mais recursos para construção e/ou adequação da infraestrutura, além da necessidade de ampliação do quadro de pessoal. Tendendo a procrastinar ainda mais a oferta de alimentação escolar, direito do estudante.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO



6.1 Opções de mercado:

Considerando que não é possível ofertar, em caráter imediato, a alimentação escolar a partir de prestação própria, uma vez que não há previsão no Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, de cargos relacionados a cocção, preparação, conservação e distribuição de alimentos, tais como: cozinheira, auxiliar de cozinha, manipuladores de alimentos, bem como da insuficiência de servidores do quadro institucional de profissionais nutricionistas, considerada a [RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010](#): Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências, e de inadequação ou inexistência de infraestrutura física disponível em todas as unidades, que atendam as especificações higiênico-sanitárias, além da impossibilidade imediata de adequação de espaços físicos já existentes.

Indicamos, as soluções possíveis para atender a demanda de alimentação escolar:

- Prestação própria de preparo e fornecimento de alimentação no campus - merenda **quente**;
- Prestação própria de preparo e fornecimento de alimentação no campus - merenda **fria**;
- Prestação própria de preparo e fornecimento de alimentação no campus - merenda **seca**;
- Contratar empresa para fornecimento de alimento, alocando as acomodações internas dos campi, do tipo merenda **quente**;
- Contratar empresa para fornecimento de alimento, alocando as acomodações internas dos campi, do tipo merenda **fria**;
- Contratar empresa para fornecimento de alimento, alocando as acomodações internas dos campi, do tipo merenda **seca**;
- Contratar empresa para fornecimento de alimento preparado em acomodações próprias, do tipo merenda **quente**;
- Contratar empresa para fornecimento de alimento preparado em acomodações próprias, do tipo merenda **fria**.
- Contratar empresa para fornecimento de alimento preparado em acomodações próprias, do tipo merenda **seca**.

6.1.1 Produção da Merenda QUENTE, no âmbito do IFMS

Vantagens:

- Atendimento pleno das necessidades nutricionais;
- Atendimento pleno do previsto em legislação própria;
- Não há custo de transporte.

Desvantagens:

- Inexistência de quadro de servidores (cozinheira, auxiliares de cozinha, manipuladores)



- Insuficiência de servidores nutricionistas no quadro de servidores IFMS;
- Insuficiência de assistentes administrativos para acompanhamento das questões contratuais;
- Não há espaço físico ou é inadequado de acordo com o previsto em lei, tais como: (cozinhas, refeitórios, ambientes de condicionamento, infraestrutura)
- Não há equipamentos mínimos necessários;
- Os espaços existentes exigem adequações.

6.1.2 Produção da Merenda FRIA no âmbito do IFMS

Vantagens:

- Atendimento parcial das necessidades nutricionais;
- Atendimento parcial do previsto em legislação própria;
- Não há custo de transporte.

Desvantagens:

- Inexistência de quadro de servidores (cozinheira, auxiliares de cozinha, manipuladores)
- Insuficiência de servidores nutricionistas no quadro de servidores IFMS;
- Insuficiência de assistentes administrativos para acompanhamento das questões contratuais;
- Não há espaço físico ou é inadequado de acordo com o previsto em lei, tais como: (cozinhas, refeitórios, ambientes de condicionamento)
- Não há equipamentos mínimos necessários;
- Os espaços existentes exigem adequações.

6.1.3 Produção da Merenda SECA no âmbito do IFMS

Vantagens:

- Fácil manipulação e preparo;
- Menor Manipulação - Baixo Risco Higiênico Sanitário;
- Fácil distribuição ao estudante;
- Não há custo de transporte;
- Necessidade de equipe manipuladora reduzida.

Desvantagens:

- Inexistência de quadro de servidores (cozinheira, auxiliares de cozinha, manipuladores)
- Insuficiência de servidores nutricionistas no quadro de servidores IFMS;
- Insuficiência de assistentes administrativos para acompanhamento das questões contratuais;
- Não há espaço físico ou é inadequado de acordo com o previsto em lei, tais como: (cozinhas, refeitórios, ambientes de condicionamento)
- Não há equipamentos mínimos necessários.
- Atendimento restrito do previsto em legislação própria
- Não atende os parâmetros nutricionais mínimos exigidos por lei.
- Os espaços existentes exigem adequações.



6.1.4 Contratar empresa para fornecimento de alimento, alocando as acomodações internas dos campi, do tipo merenda quente:

A CONTRATADA seguirá as orientações descritas no item 5. Descrição dos requisitos da contratação, e fará a preparação dos alimentos nos espaços internos dos campi. Toda a infraestrutura de equipamentos, pessoal, alimentos correrão por conta da contratada.

Vantagens:

- Custo das instalações, por conta dos campi, tendem a diminuir um pouco o preço final dos alimentos ofertados;
- Menor custo com transporte de alimentos;
- Maior fiscalização da administração sob as condições de preparo (higiene, conservação, distribuição, boas práticas)
- Refeição mais completa nutricionalmente, como preconiza a lei do PNAE.

Desvantagens:

- Nem todos os campi possuem espaços para destinar à preparação de alimentos;
 - os espaços das cantinas que oferecem alimentos para toda a comunidade escolar terão que ser -realocados para atender a merenda escolar;
 - maior demanda de infraestrutura para suportar todo o ciclo de recepção, armazenagem, -pré-preparo, preparo, descarte de resíduos; higienização de equipamentos e utensílios.
- considerando os valores per capita repassados pelo FNDE (Ensino fundamental e médio: R\$ 0,36; Educação de jovens e adultos: R\$ 0,32; Ensino integral: R\$ 1,07) caberá ao IFMS uma contrapartida vultosa.

6.1.5 Contratar empresa para fornecimento de alimento, alocando as acomodações internas dos campi, do tipo merenda fria:

A CONTRATADA seguirá as orientações descritas no item 5. Descrição dos requisitos da contratação, e fará a preparação dos alimentos nos espaços internos dos campi. Toda a infraestrutura de equipamentos, pessoal, alimentos correrão por conta da contratada.

Vantagens:

- Custo das instalações, por conta dos campi, tendem a diminuir um pouco preço final dos alimentos ofertados;
- menor custo, com transporte de alimentos;
- menor custo se comparado a merenda quente.
- maior fiscalização da administração sob as condições de preparo (higiene, conservação, distribuição, boas práticas)
- menor dispêndio de recursos extras (não oriundos do FNDE) para atender a demanda;
- não haverá necessidade de ampliação do quadro de servidores (cozinheiros, merendeiras, manipuladores de alimentos) pois os funcionários serão da empresa contratada.

Desvantagens:



- Nem todos os campi possuem espaços para destinar à preparação de alimentos;
- os espaços das cantinas que oferecem alimentos para toda a comunidade escolar terão que ser realocados para atender a merenda escolar.
- Não cumprimento do aspecto nutricional previsto em legislação do PNAE: [Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020](#) : “É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme **no mínimo 4 (quatro) dias por semana** nos cardápios escolares. São consideradas fontes de **ferro heme**: as carnes, vísceras, aves, peixes e, como fontes de ferro não heme, os cereais (aveia, cevada e trigo), leguminosas (feijão, lentilhas, grão-de-bico e ervilhas), ovo e hortaliças verde-escuras, como espinafre, couve e brócolis.”

6.1.6 Contratar empresa para fornecimento de alimento, alocando as acomodações internas dos campi, do tipo merenda seca;

A CONTRATADA seguirá as orientações descritas no item 5. Descrição dos requisitos da contratação, e fará a preparação dos alimentos nos espaços internos dos campi. Toda a infraestrutura de equipamentos, pessoal, alimentos correrão por conta da contratada.

Vantagens:

- Custo das instalações, por conta dos campi, tendem a diminuir um pouco preço final dos alimentos ofertados;
- menor custo, com transporte de alimentos;
- menor custo se comparado a merenda quente e fria.
- maior fiscalização da administração sob as condições de preparo (higiene, conservação, distribuição, boas práticas)
- menor dispêndio de recursos extras (não oriundos do FNDE) para atender a demanda;
- não haverá necessidade de ampliação do quadro de servidores (cozinheiros, merendeiras, manipuladores de alimentos) pois os funcionários serão da empresa contratada.

Desvantagens:

- Nem todos os campi possuem espaços para destinar à preparação de alimentos;
- os espaços das cantinas que oferecem alimentos para toda a comunidade escolar terão que ser realocados para atender a merenda escolar.
- Não cumprimento do aspecto nutricional previsto em legislação do PNAE: [Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020](#) : “É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme **no mínimo 4 (quatro) dias por semana** nos cardápios escolares. São consideradas fontes de **ferro heme**: as carnes, vísceras, aves, peixes e, como fontes de ferro não heme, os cereais (aveia, cevada e trigo), leguminosas (feijão, lentilhas, grão-de-bico e ervilhas), ovo e hortaliças verde-escuras, como espinafre, couve e brócolis.”

6.1.7 Contratar empresa para fornecimento de alimentos, preparados nas acomodações próprias, do tipo MERENDA QUENTE:

A CONTRATADA seguirá as orientações descritas no item 5. Descrição dos requisitos da contratação, contudo, todo o preparo do alimento será em cozinha própria, e em seguida



transportado até as unidades do IFMS e servido aos estudantes.

Vantagens:

- Possibilidade de oferta de pratos mais completos do ponto de vista nutricional, aos estudantes;
- atende a todos os campi, independente de possuírem espaços para preparo de merenda escolar;
- menor circulação de pessoas nas imediações do IFMS, diminui custos com conservação, água e energia elétrica;
- manutenção dos espaços de cantina, para atender a comunidade escolar não abrangida pelo FNDE (servidores, terceirizados e ensino superior.)
- não haverá necessidade de ampliação do quadro de servidores (cozinheiros, merendeiras, manipuladores de alimentos).

Desvantagens:

- Tende a custo maior por unidade produzida pois, os alimentos deverão ser transportados até os campi após preparados;
- Tende a custo maior em relação a merenda fria pois, os alimentos demandam mais etapas de pré-preparo e preparo, e são mais complexas pois envolvem o pré-preparo e acocção dos alimentos;
- considerando os valores per capita repassados pelo FNDE (Ensino fundamental e médio: R\$ 0,36, Educação de jovens e adultos: R\$ 0,32, Ensino integral: R\$ 1,07) caberá ao IFMS uma contrapartida vultosa.
- O processo de transporte deverá seguir os protocolos da ANVISA (características do veículo utilizado, conservação dos alimentos com garantia da segurança alimentar e nutricional através do controle do binômio Tempo X temperatura, além da importância da limpeza diária e do atendimento aos aspectos de higiene dos entregadores e do veículo utilizado para transporte.
- Impossibilidade de fiscalização pelo campus, do processo de seleção, organização, armazenamento e preparo dos alimentos.

6.1.8 Contratar empresa para fornecimento de alimento preparados em acomodações próprias, do tipo MERENDA FRIA:

A CONTRATADA seguirá as orientações descritas no item 5. Descrição dos requisitos da contratação.

Vantagens:

- atende a todos os campi, independente de possuírem espaços para preparo de merenda escolar;
- menor circulação de pessoas nas imediações do IFMS, diminui custos com conservação, água e energia elétrica;
- manutenção dos espaços de cantina, para atender a comunidade escolar não abrangida pelo FNDE (servidores, terceirizados e ensino superior.)
- menor dispêndio de recursos extras (não oriundos do FNDE) para atender a demanda;
- não haverá necessidade de ampliação do quadro de servidores (cozinheiros, merendeiras, manipuladores de alimentos).



Desvantagens:

- Tende a custo maior por unidade produzida pois, o alimento deverá ser transportado até os campi após preparados;
- O processo de transporte deverá seguir os protocolos da ANVISA (características do veículo utilizado, conservação dos alimentos com garantia da segurança alimentar e nutricional através do controle do binômio Tempo X temperatura, além da importância da limpeza diária e do atendimento aos aspectos de higiene dos entregadores e do veículo utilizado para transporte.
- Impossibilidade de fiscalização pelo campus, do processo de seleção, organização, armazenamento e preparo dos alimentos.
- A porção de merenda fria não atende completamente os parâmetros nutricionais preconizados pelo FNDE. Não cumprimento do aspecto nutricional previsto em legislação do PNAE: [Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020](#) : “É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme **no mínimo 4 (quatro) dias por semana** nos cardápios escolares. São consideradas fontes de **ferro heme**: as carnes, vísceras, aves, peixes e, como fontes de ferro não heme, os cereais (aveia, cevada e trigo), leguminosas (feijão, lentilhas, grão-de-bico e ervilhas), ovo e hortaliças verde-escuras, como espinafre, couve e brócolis.”

6.1.9 Contratar empresa para fornecimento de alimento preparados em acomodações próprias, do tipo MERENDA SECA:

Vantagens:

- atende a todos os campi, independente de possuírem espaços para preparo de merenda escolar;
- menor circulação de pessoas nas imediações do IFMS, diminui custos com conservação, água e energia elétrica;
- manutenção dos espaços de cantina, para atender a comunidade escolar não abrangida pelo FNDE.
- menor dispêndio de recursos extras (não oriundos do FNDE) para atender a demanda;
- não haverá necessidade de ampliação do quadro de servidores (cozinheiros, merendeiras, manipuladores de alimentos).

Desvantagens:

- Tende a custo maior por unidade produzida pois, o alimento deverá ser transportado até os campi após preparados;
- O processo de transporte deverá seguir os protocolos da ANVISA (características do veículo utilizado, conservação dos alimentos com garantia da segurança alimentar e nutricional através do controle do binômio Tempo X temperatura, além da importância da limpeza diária e do atendimento aos aspectos de higiene dos entregadores e do veículo utilizado para transporte.
- Impossibilidade de fiscalização pelo campus, do processo de seleção, organização, armazenamento e preparo dos alimentos;



	quent e.	fria.	seca.	cime nto de alime nto, aloca ndo as acom odaçõ es intern as - mere nda quent e.	iment o de alime nto, aloca ndo as acom odaçõe s intern as - meren da fria.	iment o de alime nto, aloca ndo as acom odaçõ es intern as - meren da seca.	meren da quent e.	meren da fria	meren da seca.
Atendimento normas FNDE e legislação da área de alimentos (Recursos Humanos, Estrutura, Segurança Higiênico Sanitária, Controles Internos, entre outros)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Menor dispêndio extra FNDE e/ou de complementação de recursos	0	1	0	0	0	0	0	0	0
Aplicável a todos campi	0	0	0	1	1	1	3	3	3
Atende parâmetros nutricionais (Teor Nutricional)	3	1	1	3	1	1	3	1	1
Menor	0	0	0	1	1	1	0	1	1



necessidade de Adequação de servidores/Mão de obra									
Menor necessidade de adequação/construção de infraestrutura (cocção/conservação/alimentação)	0	0	0	0	0	0	0*	2	2
Somas de pontos	4	2	2	6	5	4	7	9	8

- Esta pontuação não é similar aos equivalentes, pois ainda que a merenda quente seja produzida fora, o consumo dela demanda adaptação de espaços para que possa ser realizada a alimentação.

Legenda pontos:

Não atende = 0

Atende parcialmente = 1

Atende satisfatoriamente = 2

Atende plenamente = 3

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

MODALIDADE: MERENDA FRIA

A CONTRATADA deverá observar, no que for cabível à merenda fria, as orientações constantes nos subitens 5.3, 5.4, 5.5, 5.6 deste documento para formular as refeições contendo um alimento de cada grupo alimentar, conforme tabela E.

Toda a organização para montagem das refeições será externa às unidades do IFMS, em sede própria da CONTRATADA devendo esta transportar as mesmas até as escolas para distribuí-las. Caso haja necessidade de fracionamento dos alimentos na hora da distribuição, estes devem estar em consonância com as legislações sanitárias.

Caberá às Direções locais, auxiliar na organização do espaço de distribuição, orientar os estudantes sobre a retirada, consumo, descarte, locais de consumo, práticas de higiene.

A empresa CONTRATADA deverá utilizar, preferencialmente, preparações do tipo "caseiras", sem adição de açúcar ou conservantes e ou aditivos químicos, respeitando os preceitos legais vigentes. Essas orientações são obrigatórias quando vinculadas ao orçamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

O cardápio poderá sofrer alterações caso haja falta de qualquer um de seus componentes no mercado e, desde que a alteração esteja dentro das possibilidades elencadas nas orientações descritas, e neste caso, a Administração dos Campi do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul,



deverá ser notificada com antecedência, para aprovação das alterações.

Deverá ainda, ter a composição variável no decorrer da semana, e seguir as orientações indicadas no Documento de Apoio Técnico Nutricional - Alimentação Escolar IFMS, anexadas ao [Processo 23347.007442.2021-02](#).

A oferta se dará no período matutino e vespertino, nos horários compreendidos entre as 09:00 horas até às 10:30 horas e 14:00 horas até às 16:00 horas, respectivamente, conforme programação repassada a contratada.

A quantidade de refeições por turno deverá ser repassadas à CONTRATADA, pelos campi, ficando estes responsáveis pela adequação da demanda, em nada se responsabilizando a contratada por eventuais faltas ou sobras de refeições não ajustadas pelas unidades com xx horas de antecedência.

Para competir no certame a empresa poderá estar enquadrada como MEI - Micro Empreendedor Individual, contudo se vencedora do certame deverá no prazo de até 60 dias formalizar a alteração no enquadramento de tipo de empresa. Nessa condição, ao apresentar sua proposta deverá estar ciente de contabilizar os custos que o novo enquadramento lhe imputar.

O atestado de capacidade técnica para as vias de participação da licitação deverá ser de no mínimo 01 (um) ano de prestação de serviços, sendo facultado apresentar 02 atestados que somem esse período. Somente serão considerados atestados de pessoas jurídicas.

A CONTRATADA deverá ter ciência da necessidade de contratar profissional de preparo, organização, transporte e distribuição das refeições, Profissional Nutricionista como responsável técnico pela empresa e supervisor da distribuição dos alimentos.

A CONTRATADA deverá adquirir pelo menos 30% (trinta) de matéria prima da agricultura familiar, conforme **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**.

Toda refeição deverá ofertar alimentos contendo os três grupos alimentares da tabela E:

Tabela E - Distribuição básica dos alimentos

GRUPO ALIMENTAR	FONTE	ALIMENTO BASE
ENERGÉTICOS	CARBOIDRATOS	Pães/Biscoitos/Bolos/Cereais “Caseiros”
CONSTRUTORES	PROTEÍNA ANIMAL	Leite e Derivados Lácteos
REGULADORES	VITAMINAS E MINERAIS	Frutas

Informações Adicionais: A opção de café, chá e manteiga (5g) poderá ser adicionada nos cardápios de forma a complementá-lo, de acordo com definição da unidade e do perfil do público de comensais.



O suco natural de frutas poderá ser servido, todavia, o mesmo não substitui a oferta de no mínimo 2 porções de frutas *in natura*/semana/estudante. Sugere-se optar pela oferta de leite integral ou iogurte diariamente, e, caso haja a oferta de suco de frutas, esta seja *in natura*, não adoçado e de no máximo 1-2 vezes ao mês, sempre em conjunto com algum outro item que possua leite ou queijo em sua composição, (ex: pão de queijo, chipa, biscoito de queijo, bolos...) considerando a necessidade do atendimento do aporte proteico do estudante.

SUGESTÕES – MERENDA

Tabela F: Sugestão de itens de merenda fria.

GRUPO ALIMENTAR	Alimentos Sugeridos	Quantidades Totais (Per Capitas)*
CARBOIDRATOS (Pães, Biscoitos, Cereais e Bolos)	Pão Caseiro ou Pão Integral com Manteiga ou Azeite, Bolos Simples (Cacau, Fubá, Aveia, Coco, Limão, Laranja, Banana, Maçã com Canela, Milharina, Mandioca, Cenoura, Milho) Pães de: Leite, Coco, Beterraba, Abóbora, Milho, Castanhas, Pão de Queijo, Chipa, Biscoitos Caseiros de: Castanhas, Orégano, Salsa, Cacau, Milho, Nata, Polvilho, Amido de milho, Aveia. Aveia em Flocos, Granola e Cereais Integrais sem Açúcar (Flocos de Milho, Flocos de Arroz, Flocos de Quinoa, Flocos de Amaranço).	Pães, Biscoitos e Bolos: 60 a 80 g Pão de Queijo e Chipa: 60 a 100 g Aveia e Cereais Integrais: 40 - 60g
PROTEÍNAS (Leite e/ou Iogurte)	Leite de Vaca Integral, Leite Integral com Café, Leite Integral com Cacau em pó (100%), Leite Integral com Canela ou Cravo, Leite Batido com Frutas, Iogurte Natural, Iogurte com Frutas, Leite Integral batido com Iogurte Natural.	250 a 300 ml
VITAMINAS E MINERAIS Frutas	Frutas Variadas ou Salada de Frutas Natural (de acordo com disponibilidade regional)	80 a 100g
ADICIONAL	Chá e Café	200 ml e 50 ml, respectivamente



***Para planejamento, seleção e combinação dos alimentos do cardápio, é necessário que a empresa observe as orientações da legislação vigente do PNAE e realize as adequações das necessidades de nutrientes às especificidades do público de comensais.**

***Os valores per capita dos ingredientes que comporão as preparações do cardápio deverão ser ajustados e adequados pelo nutricionista RT da empresa contratada, com base no cardápio elaborado e suas especificidades.**

SUGESTÕES – MERENDA FRIA

Tabela G: Sugestão de combinação dos itens para compor o kit merenda fria

Pão Caseiro com Manteiga Leite Integral com Café Banana-Maçã	Bolo de Cacau 100% Leite Integral Fruta	Bolo de Fubá Leite Integral com Cacau 100% Mamão	Biscoito de Orégano e Salsa Iogurte Natural Batido com Leite Fruta	Aveia em Flocos Leite Integral com Banana Ponkan
Flocos de Milho sem açúcar Iogurte de Frutas Banana	Biscoito Polvilho Caseiro Leite Integral com Abacate Fruta	Pão de Leite com Manteiga Leite Integral com Café Abacaxi	Pão de Queijo Leite Integral com Canela Fruta	Chipa Leite Integral com Mamão Melancia
Biscoito Caseiro de Amêndoas Iogurte com Frutas Maçã	Pão Caseirinho com Azeite Leite Integral com Café Laranja	Bolo de Coco Leite Integral com Cacau 100% Fruta	Bolo Simples Mesclado Leite Integral com Mamão Abacaxi	Biscoito de Milho Leite Integral com Abacate Melão
Pão de Aveia Leite Integral com Canela Ponkan	Biscoito Integral Caseiro Iogurte Natural com Cacau 100% Maçã	Aveia em Flocos Grossos Iogurte Natural Banana	Bolo de Cenoura Leite Integral com Café Pêra	Bolo de Laranja Leite Integral com Iogurte Natural Mamão

A sugestão da tabela G, é exemplificativa, cabendo ao profissional técnico da empresa, organizar o cardápio a ser ofertado. Para efeitos de precificar o custo referencial de cada refeição a comissão apresentou as empresas contatadas a tabela a seguir:

Tabela H - Composição de kits merenda fria para efeitos de apuração de valor de contratação*

--



Itens de Referência				
Grupo Alimentar	Carboidratos	Proteínas	Frutas	Valor Estimado Diário: 1 opção do Grupo dos Carboidratos + 1 opção do Grupo das Proteínas + 1 opção do Grupo da Fruta
Dia 01	Pão Caseiro ou Pão Integral com Manteiga ou Azeite, Pães de: Leite, Coco, Beterraba, Abóbora, Milho, Castanhas, Cenoura, Cacau. (80g)	Leite de Vaca Integral, Leite Integral com Café, Leite Integral com Cacau em pó (100%), Leite Integral com Canela ou Cravo, Leite Batido com Frutas (270ml)	Laranja, Mexerica, Tangerina, Caqui ou Ponkan (80g)	R\$0,00
Dia 02	Bolos Simples (Cacau, Fubá, Aveia, Coco, Limão, Laranja, Banana, Maçã com Canela, Milharina, Mandioca, Cenoura, Milho) (80g)	Iogurte Natural, Iogurte com Frutas, Leite Integral batido com Iogurte Natural. (270ml)	Banana Nanica, Banana Prata, Maçã, Pêra. (80g)	R\$0,00
Dia 03	Pão de Queijo, Chipa (80g)	Leite de Vaca Integral, Leite Integral com Café, Leite Integral com Cacau em pó (100%), Leite Integral com Canela ou Cravo, Leite Batido com Frutas (270ml)	Salada de Frutas Diversas (Mamão, Uva, Banana, Laranja e Morango) (100g)	R\$0,00



Dia 04	Biscoitos Caseiros de: Castanhas, Orégano, Salsa, Cacau, Milho, Nata, Polvilho, Amido de Milho, Aveia. (80g)	Iogurte Natural, Iogurte com Frutas, Leite Integral batido com Iogurte Natural. (270ml)	Mamão, Melancia, Abacaxi, Melão, Uva, Laranja. (80g)	R\$0,00
Dia 05	Aveia em Flocos Grossos, Granola e Cereais Integrais sem Açúcar (Flocos de Milho, Flocos de Arroz, Flocos de Quinoa, Flocos de Amaranto). (60g)	Leite de Vaca Integral, Leite Integral com Cacau em pó (100%), Leite Integral com Canela ou Cravo, Leite Batido com Frutas Iogurte Natural, Iogurte com Frutas, Leite Integral batido com Iogurte Natural. (270ml)	Banana Nanica, Banana Prata, Maçã, Pêra, Mamão. (80g)	R\$0,00
Média Total Semanal				R\$0,00

*Somente sugestivo. A empresa CONTRATADA deverá organizar seu menu diário de acordo com as indicações da Nutricionista.

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Para cálculo será utilizado o total de alunos matriculados nos cursos ofertados na etapa da Educação Básica acrescidos da Projeção de ingressantes no ano subsequente.

Tabela I - Quantidade estimada por Campi.

Descrição	Quantidade de refeições diárias	Quantidade de refeições por ano (200 dias letivos)
Campus Aquidauana	721	144200



Campus Campo Grande	1252	250400
Campus Corumbá	698	139600
Campus Coxim	531	106200
Campus Dourados	655	131000
Campus Jardim	371	74200
Campus Naviraí	555	111000
Campus Nova Andradina	538	107600
Campus Ponta Porã	775	155000
Campus Três Lagoas	684	136800
Total		1.356.000

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Tabela J - pesquisa de mercado para fornecimento de merenda fria.

PESQUISA DE PREÇOS PARA OFERTA DE MERENDA ESCOLAR										
Fornecedor A:	Vanessa Oliveira Leite Garcia	CNPJ	19.797317/0001-29							
Fornecedor B:	Ed Wilson Neto de Oliveira	CNPJ	28.551.269/0001-85							
Fornecedor C:	PE 5-2021 Uasg 135017 item 01 data da licitação 17/04/2021									
Fornecedor D:	PE 24/2021 UASG 158510 item 01 data da licitação 14/12/2021									
Fornecedor E:	MAB Lima e Cia Ltda	CNPJ:	14.772.639/0001-08							
Fornecedor F:	SUCOT ALIMENTOS	CNPJ:	29.842.956/0001-12							
Fornecedor G:	LEVE PARA VOCÊ	CNPJ:	38.890.726/0001-10							
DESCRIÇÃO	UN	PESQUISAS							média	Mediana
		A	B	C	D	E	F	G		



Contratação de refeições prontas, tipo merenda fria, por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para o IFMS, até 400 Refeições dia.	UN	R\$ 8,50	R\$ 4,50	R\$ 13,40	R\$ 5,10	R\$ 20,00	R\$ 7,49	R\$ 17,87	R\$ 10,98	R\$ 8,50
Contratação de refeições prontas, tipo merenda fria, por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para o IFMS, de 400 a 800 a Refeições dia.	UN	R\$ 8,00	R\$ 4,50	R\$ 13,40	R\$ 5,10	R\$ 20,00	R\$ 7,29	R\$ 17,87	R\$ 10,88	R\$ 8,00
Contratação de refeições prontas, tipo merenda fria, por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para o IFMS, 800 a 1250 Refeições dia.	UN	R\$ 8,00	R\$ 4,50	R\$ 13,40	R\$ 5,10	R\$ 20,00	R\$ 6,99	R\$ 17,87	R\$ 10,84	R\$ 8,00

Para a pesquisa em questão foram utilizados os incisos II e IV do paragrafo 5º da IN 73/2020. Para fins de preço estimado será utilizada a mediana dos preço obtidos, uma vez que nas cotações diretas com fornecedor os valores variaram muito, e se aplicar a média entendemos que haveria distorção. Mesmo com preços variando de R\$ 4,50 a R\$ 20,00, os valores dos extremos serão mantidos pois, A oferta se dará em todos os campi de forma que para a capital o preço poderá ser menor, mas para o interior o preço poderá elevar-se.

Fonte: consulta realizada por e-mail institucional pelos servidores integrantes da ETP.

Dessa forma os valores estimados por unidade e geral estão expostos na tabela abaixo :

Tabela K - Estimativa de custo de contratação

CAMPUS	Quantidade de refeições diárias	Quantidade de refeições por ano (200 dias letivos)	valor unitário	Valor anual
Campus Aquidauana	721	144.200	R\$ 8,00	R\$ 1.153.600,00
Campus Campo Grande	1.252	250.400	R\$ 8,00	R\$ 2.003.200,00
Campus Corumbá*	0	0	R\$ 8,00	R\$ 0,00
Campus Coxim	531	106.200	R\$ 8,00	R\$ 849.600,00
Campus Dourados	655	131.000	R\$ 8,00	R\$ 1.048.000,00



Campus Jardim	371	74.200	R\$ 8,50	R\$ 630.700,00
Campus Naviraí	555	111.000	R\$ 8,00	R\$ 888.000,00
Campus Nova Andradina	538	107.600	R\$ 8,00	R\$ 860.800,00
Campus Ponta Porã	775	155.000	R\$ 8,00	R\$ 1.240.000,00
Campus Três Lagoas	684	136.800	R\$ 8,00	R\$ 1.094.400,00
Total para o IFMS		1.356.000		R\$ 9.768.300,00

- O Campus Corumbá se pronunciou que seguirá com oferta de alimentação escolar em processo próprio.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A solução não será parcelada, a implementação deve se dar em um único momento, de forma a atender toda a demanda de refeições.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

12. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Conforme pesquisa realizada no sistema PGC 2022, não foram encontrados lançamentos referente a demanda, pelos vocábulos: merenda, refeição, alimento, alimentação, FNDE, kit, escolar, assistência, estudante, lanche e almoço.

Dessa forma, justificamos a necessidade de inclusão da demanda ao PAC 2022 durante o exercício 2022 pois, além de se constituir em exigência jurídica, é desejo da comunidade escolar (Gestão, Nutricionista, Direção de Assistência Estudantil, Grêmios Estudantis, Servidores e Estudantes) o cumprimento da legislação referente à alimentação estudantil.

13. RESULTADOS PRETENDIDOS

Garantia da Segurança Alimentar dos estudantes e melhoria dos indicadores de permanência e êxito dos estudantes dos cursos técnicos integrados de nível médio e superior.



14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL OU ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DA ORGANIZAÇÃO:

Para o atendimento de forma a cumprir a legislação de oferta da alimentação escolar a administração deverá:

- a) Providenciar a reforma e adequações dos espaços de refeitório, segundo a necessidade de cada campus, objetivando acomodar adequadamente os estudantes; (PRODI/DIRGE/DIRAD)
- b) Planejar a construção de espaços de cantina, cozinha e refeitório nos campi que ainda não possuem; (PRODI/DIRGE/DIRAD)
- c) Planejar a aquisição de mobiliários como mesas e cadeiras de refeitório para equipar esses espaço; (PROAD/DIRGE/DIRAD/DIREN)
- d) Planejar o quadro de pessoal para garantir o exercício do Fiscal Técnico para acompanhar o processo de fornecimento da alimentação in loco.(DIGEP/DIRGE)
- e) Prever no Plano Anual de Contratações, orçamento para manutenção da oferta de alimentação; (PROAD/DIRGE/DIRAD)

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO:

A prestação de serviço não demandará o uso significativo de recursos não renováveis. A matéria prima é de origem vegetal ou animal e a sua transformação fará uso moderado de gás de cozinha e energia elétrica.

Os resíduos decorrentes da produção serão do tipo domiciliar a constar: restos de alimentos e embalagens de produtos.

Será recomendado à CONTRATADA a separação dos resíduos entre lixos orgânicos (compostáveis e descartáveis) e lixo seco (recicláveis e descartáveis).

O lixo descartável (alimentos salgados e cozidos, embalagens sujas e contaminadas ou que não são recicláveis) será entregue para a coleta não seletiva.



O lixo reciclável deverá ser entregue para a coleta seletiva ou, caso não houver coleta, destinada a associação de catadores.

O lixo compostável que for gerado pós consumo poderá ser utilizado em projetos de ecologia, jardinagem e ciência biológica, entre outros, no próprio campus.

16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Considerando Despacho 635/2021 - RT/IFMS que solicita parecer da PROAD sobre a possibilidade de oferta de merenda seca conforme apresentado no referido relatório, bem como o detalhamento da fonte de onde serão retirados os recursos para a ação, conforme [Relatório Final - GT de Alimentação Escolar](#)

E, posteriormente as apresentações dos resultados do relatório e das estimativa de custos das merendas seca, fria e quente, em reunião sistêmica, concluiu-se pela manifestação sistêmica em ofertar a merenda fria, em decorrência da pouca diferença de custos e maior atendimento nutricional, conforme [Despacho 45/2021 - RT-CHEFE/RT-GABIN/RT/IFMS](#)

Por fim, com a instauração do Estudo Técnico Preliminar para identificar a proposta mais vantajosa e célere de atendimento aos estudantes e garantia do direito à alimentação escolar, manifestaram-se os Diretores Gerais sobre interessados na oferta da alimentação escolar em suas unidades, conforme processos:

23347.01108 8.2021-11	Manifestação de Interesse na Oferta da Alimentação Escolar em 2022 - Educação Básica	Linday ane Sa	15/12/2021 13:49:57
23347.01107 9.2021-11	Manifestação de Interesse na Oferta da Alimentação Escolar em 2022 - Educação Básica	Linday ane Sa	15/12/2021 13:35:20
23347.01108 6.2021-13	Manifestação de Interesse na Oferta da Alimentação Escolar em 2022 - Educação Básica	Linday ane Sa	15/12/2021 13:46:21



23347.01108 7.2021-68	Manifestação de Interesse na Oferta da Alimentação Escolar em 2022 - Educação Básica	Linday ane Sa	15/12/2021 13:48:13
23347.01108 5.2021-79	Manifestação de Interesse na Oferta da Alimentação Escolar em 2022 - Educação Básica	Linday ane Sa	15/12/2021 13:44:58
23347.01108 2.2021-35	Manifestação de Interesse na Oferta da Alimentação Escolar em 2022 - Educação Básica	Linday ane Sa	15/12/2021 13:38:41
23347.01108 0.2021-46	Manifestação de Interesse na Oferta da Alimentação Escolar em 2022 - Educação Básica	Linday ane Sa	15/12/2021 13:36:47
23347.01108 3.2021-80	Manifestação de Interesse na Oferta da Alimentação Escolar em 2022 - Educação Básica	Linday ane Sa	15/12/2021 13:40:34
23347.01107 8.2021-77	Manifestação de Interesse na Oferta da Alimentação Escolar em 2022 - Educação Básica	Linday ane Sa	15/12/2021 13:32:33
23347.01108 4.2021-24	Manifestação de Interesse na Oferta da Alimentação Escolar em 2022 - Educação Básica		

A decisão de ofertar merenda do tipo fria em caráter institucional provisório (apesar de não atender completamente os parâmetros nutricionais preconizados pelo FNDE) pauta-se na análise de 5 fatores: a) o direito à alimentação; b) aspectos nutricionais e sanitários; c) quadro de pessoal permanente, d) orçamento e e) infraestrutura física disponível. Não obstante, o



parecer técnico da profissional nutricionista indicar a merenda quente como a melhor forma de oferta da alimentação escolar (considerando o teor nutricional e atendimento dos parâmetros nutricionais mínimos exigidos por lei) todavia, as questões orçamentárias, a inadequação da estrutura física disponível, bem como de equipamentos nos campi, bem como à falta de quadro técnico de profissionais nutricionistas no IFMS para prover todo acompanhamento e fiscalização dos processos nos *campi*, tornam a terceirização um caminho mais seguro em termos organizacionais e higiênico-sanitários, desde que respeitados todos os aspectos orientados pela profissional técnica e constantes em legislação própria.

Assim, a partir da análise das condições gerais, que transcendem unicamente os aspectos nutricionais e sanitários, o estudo técnico preliminar indica como opção factível, em curto prazo, a oferta provisória de alimentação escolar, por meio da contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentos, na modalidade da merenda fria, tendo em consideração o atendimento parcial (50-60%) das necessidades nutricionais dos estudantes, o atendimento parcial do quadro de pessoal, os baixos impactos na adequação de infraestrutura física. No entanto, há que avaliar a disponibilidade orçamentária institucional.

Recomenda-se, por fim, que concomitantemente à contratação da empresa para atendimento imediato ao direito à alimentação dos estudantes da Educação Básica, iniciem-se o planejamento interno, a médio e longo prazo, para adequação da infraestrutura física e as negociações junto ao Governo Federal a disponibilização de orçamento para garantir a segurança nutricional dos estudantes, a implantação das obras e a adequação do quadro pessoal permanente para operacionalização da merenda aos moldes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, nos 10 campi do IFMS.

Diante todo o exposto, esta equipe de planejamento¹, e considerando as variáveis do direito à alimentação, da segurança nutricional, da análise da infraestrutura, higiênico-sanitária declara **VIÁVEL** a contratação da Merenda na modalidade Fria, desde que haja orçamento disponível além do previsto no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

¹ **NOTA DE ESCLARECIMENTO:** A atuação da profissional Nutricionista da Reitoria do IFMS, Sra. Gabriela Caroline Dias Assis (SIAPE: 2351670), membro constituinte da presente comissão, limitou-se à análise técnica referente às legislações sanitárias e da área de alimentos, aos aspectos relacionados aos cardápios da alimentação escolar (% de atendimento nutricional e explanação sobre cada modalidade de merenda (quente, fria e seca), bem como suas vantagens e desvantagens. Declaramos que a atuação da profissional supracitada teve caráter colaborativo - consultor e não decisório, uma vez que a profissional entende que a questão é complexa e perpassa sua expertise técnica, pois exige olhar de gestão e das demais variáveis envolvidas para tomada de decisão a nível institucional. O resultado final, no entanto, engloba as condições materiais objetivas, e propõe a implementação da merenda fria como aquela capaz de ser exequível em menor espaço de tempo e em caráter provisório.



ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PREGÃO ELETRÔNICO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2022.

(Processo Administrativo n.º 23347.009800.2021-11)

Empresa/ CNPJ:	Telefone:
Endereço:	
Validade da Proposta:	Data de entrega:
Assinatura / Carimbo do Responsável:	

Grupo	Item	Descrição	Qtd.	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
01	01				
	02				
	03				
	04				
	05				
	06				
	07				
	08				
	09				



1. Declaro conhecer a legislação de regência deste Pregão Eletrônico e que os serviços serão prestados de acordo com as condições estabelecidas no Edital e Anexos (incluindo materiais e serviços), o que conhecemos e aceitamos em todos os termos, pelo valor contido nesta proposta de preços.

2. Outrossim, declaro que:
 - 2.1 Tenho conhecimento do local onde os serviços serão executadas;
 - 2.2 Aceito todas as condições impostas pelo Edital e seus anexos;

 - 2.3 Cumprirei todas as normas legais e regulamentares relativas à documentação, licenciamento, garantia, certificação obtendo todas as autorizações que se fizerem necessárias junto aos órgãos públicos competentes.
 - 2.4 Esta proposta compreende todas as despesas com mão-de-obra (inclusive leis sociais), materiais, ferramentas, transportes, equipamentos, seguros, impostos e demais encargos.

 - 2.5 O prazo de validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data estabelecida para a sua apresentação.

 - 2.6 Até que o contrato seja assinado, esta proposta constituirá um compromisso, observadas as condições do Edital.

(Cidade), (dia) de (mês) de 2022.

REPRESENTANTE LEGAL

Assinatura, cargo e nome



ANEXO IV

MODELO DE TERMO DE VISTORIA

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO DO SUL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2022.
(Processo Administrativo n.º 23347.009800.2021-11)**

Declaramos para os devidos fins, que o Sr. (a) _____,
representante da empresa _____, CNPJ
nº _____ visitou o local de prestação de serviços do objeto em
referência, conforme abaixo identificado, no (s) dia (s) ____ de _____ de
2022.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO DO SUL – CAMPUS _____**

Neste ato, a empresa licitante declara e comprova de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto da presente Licitação, assumindo todas as condições previstas, não havendo, portanto, nenhuma dúvida que prejudique a apresentação de proposta completa.

(Cidade), (dia) de (mês) de 2022.

IFMS CAMPUS

REPRESENTANTE LEGAL

Assinatura, cargo e nome

Assinatura, cargo e nome

Observação: Este documento deverá ser previamente preenchido pela Licitante, que o submeterá à apreciação e assinatura do responsável, quando da realização da visita.



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE CONHECE AS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES INERENTES À NATUREZA DO TRABALHO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2022.

(Processo Administrativo n.º 23347.009800.2021-11)

A empresa _____, CNPJ nº _____,
por intermédio do (a) Senhor (a) _____, indicado
expressamente como seu representante, declara ter conhecimento das condições locais
para execução do objeto e/ ou ter pleno conhecimento das condições e peculiaridades
inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e não
utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas
ou financeiras com a contratante.

(Cidade), (dia) de (mês) de 2022.

REPRESENTANTE LEGAL

Assinatura, cargo e nome



ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DE VINCULAÇÃO FUTURA CADASTRAMENTO DA EMPRESA NO CRN 3º REGIÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO DO SUL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2022.
(Processo Administrativo n.º 23347.009800.2021-11)

Declaramos para os devidos fins, que a Empresa
_____, inscrita no CNPJ
_____, situada no endereço _____ na cidade
de _____, estado _____, restando vencedora do certame, se
inscreverá no Conselho Regional de Nutrição da 3º Região, para exercer as funções no
estado de Mato Grosso do Sul, no prazo máximo 30 (trinta) dias, estando ciente que o
fato é condição para o início da prestação dos serviços, nos termos da Resolução CFN
nº 466/10 e da Resolução CFN nº 375/05.

(Cidade), (dia) de (mês) de 2022.

REPRESENTANTE LEGAL

Assinatura, cargo e nome



ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DE VINCULAÇÃO FUTURA RESPONSÁVEL TÉCNICO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO DO SUL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2022.
(Processo Administrativo n.º 23347.009800.2021-11)

A empresa _____, CNPJ nº _____,
por intermédio do (a) Senhor (a) _____, indicado
expressamente como seu representante, portador (a) da Carteira de Identidade nº
_____ e do CPF nº _____, DECLARA para os devidos fins e
sob as penas da Lei que restando vencedora do certame, contratará/ vinculará
responsável técnico para o exercício das funções no âmbito do Conselho Regional de
Nutrição da 3º Região (MS/SP), no prazo máximo 30 (trinta) dias, estando ciente que o
fato é condição para o início da prestação dos serviços, nos termos da Resolução CFN
nº 510/2012.

(Cidade), (dia) de (mês) de 2022.

REPRESENTANTE LEGAL

Assinatura, cargo e nome



ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ACOMPANHAMENTO DE NUTRICIONISTA NO LOCAL DA EXECUÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2022.

(Processo Administrativo n.º 23347.009800.2021-11)

A empresa _____, CNPJ n.º _____, por intermédio do (a) Senhor (a) _____, indicado expressamente como seu representante, portador (a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, DECLARA para os devidos fins e sob as penas da Lei que restando vencedora do certame, colocará à disposição nutricionista devidamente habilitado para o exercício das funções no âmbito do Conselho Regional de Nutrição da 3º Região (MS/SP), que acompanhará a execução dos serviços objeto desta licitação, conforme disposto no Termo Referência, garantindo o atendimento de uma carga horária presencial mínima de 04 (quatro) horas mensais nos campi que fazem parte do Grupo 01, quais seja: *Campus Aquidauana, Campus Campo Grande, Campus Corumbá, Campus Coxim, Campus Dourados, Campus Jardim, Campus Naviraí, Campus Nova Andradina, Campus Ponta Porã, Campus Três Lagoas.*

(Cidade), (dia) de (mês) de 2022.

REPRESENTANTE LEGAL

Assinatura, cargo e nome



ANEXO IX

MODELO DE SOLICITAÇÃO DE ATENDIMENTO A NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

Carta Circular nº XXX

Assunto: Alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais matriculados na rede federal de ensino do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul (IFMS) – Campus XXX

Prezado (a) Sr(a). Profissional de Saúde,

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos estudantes por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

A regulamentação do Programa determina a oferta de alimentação saudável e adequada, segundo a faixa etária e o tempo de permanência na unidade escolar, com cardápios elaborados por profissional nutricionista.

Os cardápios são adaptados para os alunos com necessidades alimentares especiais, segundo critérios técnicos e recomendações do Ministério da Saúde e Diretrizes e Consensos publicados por entidades médicas e científicas. Em casos excepcionais, se necessário, o cardápio pode ser individualizado.

Nesse sentido, solicita-se ao médico (a) que seja preenchido receituário ou laudo médico, em letra legível, com os seguintes dados:

- Identificação da unidade de saúde/clínica e telefone de contato;
- Telefone de contato da instituição e/ou do prescritor;
- Nome do paciente;
- Data de nascimento;
- Descrição da condição clínica;
- Diagnóstico;
- Prescrição/orientação nutricional;
- Duração do tratamento;
- Data;



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



• Assinatura e carimbo.

Atenciosamente,

Equipe de Alimentação Escolar - Campus XXX IFMS

(Cidade), (dia) de (mês) de 2022.

Assinatura, cargo e nome



ANEXO X

MODELO DE APLICAÇÕES DE TESTE DE ACEITABILIDADE

Orientações para Realização do Teste de Aceitabilidade

O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. O teste de aceitabilidade faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição.

Quando deve ser realizado?

- Quando for inserido alimento atípico ao hábito alimentar local;
- Quando ocorrer quaisquer alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo;
- **Para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.**

Deverá ser realizado 1 (um) teste por preparação e, caso o índice de aceitabilidade seja **85% para escala hedônica** e 90% para análise de resto-ingestão (análise de resto), conforme legislação vigente, o cardápio ou preparação poderá permanecer na alimentação escolar.

Caso o índice de aceitabilidade seja menor que 85% ou 90%, o nutricionista poderá retirar o alimento ou preparação ou optar pela alteração/modificação do cardápio ou modo de preparo e, nesse caso, deverá realizar um novo teste com intervalo mínimo de um bimestre.

A aplicação do teste de aceitabilidade poderá ser dispensada nas situações a seguir:

- Na educação infantil na faixa etária de 0 a 3 anos (creche);
- Para frutas e hortaliças ou preparações que sejam constituídas, em sua maioria, por estes alimentos.

Normalmente, o certo ao realizar a análise sensorial é entrevistar de 100 a 500 pessoas, utilizando os resultados para determinar atitudes de uma população. As entrevistas devem ser realizadas em um lugar central, podendo ser uma escola, um mercado, um centro comercial ou em restaurantes comerciais, institucionais e industriais. Deve-se garantir que os estudantes de todos os cursos/faixa etária participarão em igual escala da pesquisa.

Escola que serve a refeição no refeitório – PROCEDIMENTOS

Cuidado para que no momento do teste não haja salas misturadas que não participarão do teste.

Atividades dos Aplicadores 1 e 2:

1. Distribuir as fichas com a escala hedônica verbal (em anexo) que devem ser respondidas antes de sair do refeitório ou em sala de aula;
2. Explicar como as fichas devem ser preenchidas;
3. Solicitar que os escolares coloquem o nome da preparação na ficha ou que a equipe local a preencha;



4. Promover um ambiente de individualidade de julgamentos, onde não haverá conversas entre os escolares;
5. Recolher as fichas preenchidas.

Análise da resposta do teste

Conclusão: Se a amostra apresentar uma percentagem maior ou igual a 85% nas expressões “gostei” e “adorei”, a preparação/alimento testado foi aceito.

RELATÓRIO FINAL

O formulário de realização do teste de aceitabilidade deverá ser enviado por **Sistema Eletrônico (SUAP)** à Coordenação de Assuntos Estudantis (**COAES**), aos cuidados da nutricionista da Reitoria, junto à um relatório simples da atividade desenvolvida, contendo a descrição subjetiva e conclusiva da segunda parte do teste, que avalia aspectos organolépticos/sensoriais da alimentação escolar através da percepção do estudante.

Referências:

Manual para aplicação dos TESTES DE ACEITABILIDADE no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) 2ª Edição – Revisada e Atualizada - **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação** - Brasília – DF 2017.

Manual de apoio para as atividades técnicas do Nutricionista do Âmbito do PNAE **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO** - Brasília – DF 2018.

TESTE DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Nome: _____ Curso: _____ Data: _____
Marque com um “X” a opção que representa o que você achou do Alimento/Preparação:
<input type="checkbox"/> 5 - ADOREI <input type="checkbox"/> 4 - GOSTEI <input type="checkbox"/> 3 - INDIFERENTE <input type="checkbox"/> 2 - NÃO GOSTEI <input type="checkbox"/> 1 - DETESTEI
Diga o que você mais gostou na preparação:
Diga o que você menos gostou na preparação:

TESTE DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Nome: _____ Curso: _____ Data: _____
Marque com um “X” a opção que representa o que você achou do Alimento/Preparação:
<input type="checkbox"/> 5 - ADOREI <input type="checkbox"/> 4 - GOSTEI <input type="checkbox"/> 3 - INDIFERENTE <input type="checkbox"/> 2 - NÃO GOSTEI <input type="checkbox"/> 1 - DETESTEI
Diga o que você mais gostou na preparação:
Diga o que você menos gostou na preparação:

Dê uma nota de 0 a 10 aos seguintes quesitos do cardápio de hoje:
0= péssimo (a) e 10= ótimo (a)
Aparência: _____
Sabor: _____
Textura (aparência da superfície): _____
Consistência (firmeza, resistência): _____
Odor: _____
Cor: _____
Dos cardápios que são servidos, escreva abaixo três de sua preferência:

Sugestões/Comentários: _____

Dê uma nota de 0 a 10 aos seguintes quesitos do cardápio de hoje:
0= péssimo (a) e 10= ótimo (a)
Aparência: _____
Sabor: _____
Textura (aparência da superfície): _____
Consistência (firmeza, resistência): _____
Odor: _____
Cor: _____
Dos cardápios que são servidos, escreva abaixo três de sua preferência:

Sugestões/Comentários: _____



Modelo de documento para registro da realização do teste de aceitabilidade

Nome da preparação (produto): _____

Data: _____

Local: _____

Responsável pela realização do teste: _____

Teste utilizado: _____

Escala hedônica () Resto-Ingestão (avaliação de restos) ()

Número de escolares que participaram do teste: _____

Número de escolares que frequentam a escola: _____

Resultado obtido: _____

Percentual de Aceitabilidade: _____%

Índice de Adesão: _____

Assinatura do diretor da escola

Assinatura do responsável pela aplicação do teste



ANEXO XI

INFORMAÇÕES IMPORTANTES E COMPLEMENTARES SOBRE CARDÁPIOS

1 GRUPOS ALIMENTARES

Tabela B - Distribuição básica dos alimentos

GRUPO ALIMENTAR	FONTE	ALIMENTO BASE
ENERGÉTICOS	CARBOIDRATOS	Pães/Biscoitos/Bolos/Cereais “Caseiros”
CONSTRUTORES	PROTEÍNA ANIMAL	Leite e Derivados Lácteos
REGULADORES	VITAMINAS E MINERAIS	Frutas

2 SUGESTÕES – MERENDA

Tabela C: Sugestão de itens de merenda fria.

GRUPO ALIMENTAR	Alimentos Sugeridos	Quantidades Totais (Per Capitas)*
CARBOIDRATOS (Pães, Biscoitos, Cereais e Bolos)	Pão Caseiro ou Pão Integral com Manteiga ou Azeite, Bolos Simples (Cacau, Fubá, Aveia, Coco, Limão, Laranja, Banana, Maçã com Canela, Milharina, Mandioca, Cenoura, Milho) Pães de: Leite, Coco, Beterraba, Abóbora, Milho, Castanhas, Pão de Queijo, Chipa, Biscoitos Caseiros de: Castanhas, Orégano, Salsa, Cacau, Milho, Nata, Polvilho, Amido de milho, Aveia. Aveia em Flocos, Granola e Cereais Integrais sem Açúcar (Flocos de Milho, Flocos de Arroz, Flocos de Quinoa, Flocos de Amarantho).	Pães, Biscoitos e Bolos: 60 a 80 g Pão de Queijo e Chipa: 60 a 100 g Aveia e Cereais Integrais: 40 - 60g
PROTEÍNAS (Leite e/ou Iogurte)	Leite de Vaca Integral, Leite Integral com Café, Leite Integral com Cacau em pó (100%), Leite Integral com Canela ou Cravo, Leite Batido com Frutas, Iogurte Natural, Iogurte com Frutas, Leite Integral batido com Iogurte Natural.	250 a 300 ml
VITAMINAS E MINERAIS Frutas	Frutas Variadas ou Salada de Frutas Natural (de acordo com disponibilidade regional)	80 a 100g
ADICIONAL	Chá e Café	200 ml e 50



		ml, respectivamente e
--	--	-----------------------------

***Para planejamento, seleção e combinação dos alimentos do cardápio, é necessário que a empresa observe as orientações da legislação vigente do PNAE e realize as adequações das necessidades de nutrientes às especificidades do público de comensais.**

***Os valores per capita dos ingredientes que comporão as preparações do cardápio deverão ser ajustados e adequados pelo nutricionista RT da empresa contratada, com base no cardápio elaborado e suas especificidades.**

2.1 Informações Adicionais: A opção de café, chá e manteiga (5g) poderá ser adicionada nos cardápios de forma a complementá-lo, de acordo com definição da unidade e do perfil do público de comensais.

2.2 O suco natural de frutas poderá ser servido, todavia, o mesmo não substitui a oferta de no mínimo 2 porções de frutas in natura/semana/estudante. Sugere-se optar pela oferta de leite integral ou iogurte diariamente, e, caso haja a oferta de suco de frutas, esta seja *in natura*, não adoçado e de no máximo 1-2 vezes ao mês, sempre em conjunto com algum outro item que possua leite ou queijo em sua composição, (ex: pão de queijo, chipa, biscoito de queijo, bolos...) considerando a necessidade do atendimento do aporte proteico do estudante.

3 SUGESTÕES – MERENDA FRIA

Tabela D: Sugestão de combinação dos itens para compor o kit merenda fria*

Pão Caseiro com Manteiga Leite Integral com Café Banana-Maçã	Bolo de Cacau 100% Leite Integral Fruta	Bolo de Fubá Leite Integral com Cacau 100% Mamão	Biscoito de Orégano e Salsa Iogurte Natural Batido com Leite Fruta	Aveia em Flocos Leite Integral com Banana Ponkan
Flocos de Milho sem açúcar Iogurte de Frutas Banana	Biscoito Polvilho Caseiro Leite Integral com Abacate Fruta	Pão de Leite com Manteiga Leite Integral com Café Abacaxi	Pão de Queijo Leite Integral com Canela Fruta	Chipa Leite Integral com Mamão Melancia
Biscoito Caseiro de Amêndoas Iogurte com Frutas Maçã	Pão Caseirinho com Azeite Leite Integral com Café Laranja	Bolo de Coco Leite Integral com Cacau 100% Fruta	Bolo Simples Mesclado Leite Integral com Mamão Abacaxi	Biscoito de Milho Leite Integral com Abacate Melão
Pão de Aveia Leite Integral com Canela Ponkan	Biscoito Integral Caseiro Iogurte Natural com Cacau 100% Maçã	Aveia em Flocos Grossos Iogurte Natural Banana	Bolo de Cenoura Leite Integral com Café Pêra	Bolo de Laranja Leite Integral com Iogurte Natural Mamão



--	--	--	--	--

*A sugestão da tabela acima, é exemplificativa, cabendo ao profissional técnico da empresa, organizar o cardápio a ser ofertado.

4 PROCEDIMENTOS PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS:

4.1 Todas as refeições ofertadas deverão atender aos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico da empresa (RT), e obedecer ao padrão descrito (a seguir) para a Modalidade de Refeição a ser ofertada, orientado pela Diretoria de Assuntos Estudantis (DIRAE), Pró-Reitoria de Ensino, por meio de consultoria técnica realizada pela nutricionista da Reitoria do IFMS.

4.2 A composição geral das refeições diárias deverá estar de acordo com a relação dos itens e/ou preparações que poderão compor as refeições, devendo ser observada e cumprida a legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como demais legislações da área vigentes.

4.3 A empresa Contratada deverá atender aos padrões nutricionais descritos na:

4.3.1 **RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020-** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e a **Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020 - Altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020**, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como os preceitos do **Guia Alimentar para a População Brasileira (2014)**;

4.3.2 Obedecer às leis da Nutrição: **qualidade, quantidade, adequação e harmonia** e oferecer nutrientes em proporções adequadas ao público estudantil do IFMS, sendo que os alimentos oferecidos não podem ser alterados por qualquer indivíduo que não possua qualificação técnica para tal ação;

4.3.3 Ter como base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

4.4 Os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas.

4.5 A porção ofertada deve ser diferenciada por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias.

4.6 Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista responsável da empresa contratada.

4.7 A empresa CONTRATADA deverá disponibilizar para os *campi* do IFMS os cardápios com as informações nutricionais no modelo do FNDE (Ferramenta PLAN PNAE) em locais visíveis nas unidades escolares. Os relatórios contendo os cardápios devem ser apresentados periodicamente ao campus e à Diretoria de Assuntos Estudantis - DIRAE para subsidiar o monitoramento da execução do Programa nos *campi*.

4.8 A empresa CONTRATADA deverá elaborar o Manual de Boas Práticas do serviço de alimentação, contendo todos os Procedimentos Operacionais Padronizados, além das Fichas



Técnicas de todas as preparações do cardápio, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações, conforme amparo legal. Devem ser implantados sob responsabilidade da empresa CONTRATADA: Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

4.9 A empresa CONTRATADA deverá capacitar periodicamente os manipuladores de alimentos da empresa com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.

4.10 Recomenda-se que a empresa siga rigorosamente as orientações dispostas em:

4.10.1 1- Guia de Funcionamento de Serviços de Alimentação e Nutrição – Orientações para o período de Pandemia - IFMS

4.10.2 2- Manual de Boas Práticas de Alimentação e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição do IFMS

5 DOS CARDÁPIOS

5.1 O padrão de composição alimentar indicado pelo IFMS deverá servir como direcionamento, para que o nutricionista da empresa CONTRATADA, realize a seleção e adaptação das preparações/ combinações que serão utilizadas efetivamente pela empresa para o fornecimento de alimentação escolar, na modalidade de merenda escolhida, aos campi do IFMS.

5.2 A empresa CONTRATADA deverá considerar para elaboração e seleção dos cardápios as possibilidades de preparações e as sugestões categorizadas por “grupos alimentares”. O nutricionista Responsável Técnico da empresa CONTRATADA - considerando o padrão FNDE e as orientações técnicas deverá: intercalar, selecionar, combinar e adequar os alimentos dos cardápios de cada *campi* de acordo com as suas necessidades e com as possibilidades de fornecimento do serviço (infraestrutura, quadro pessoal, custos, disponibilidade de alimentos, equipamentos e utensílios, fornecedor, valores), considerando as especificidades locais e cumprindo todas as legislações vigentes;

5.3 A justificativa da seleção dos alimentos e preparações dos cardápios dos *campi*, em consonância com as orientações da nutricionista da reitoria, deverá estar devidamente registrada e deverá ser encaminhada pela empresa em forma de relatório mensal aos *Campi* do IFMS e à Reitoria, bem como os modelos de cardápios executados nas unidades deverão ser enviados - (pela ferramenta Plan PNAE e IQ COSAN) por meio de e-mail (dirae@ifms.edu.br com cópia para proen@ifms.edu.br e coaes@ifms.edu.br).

5.4 Relatórios dos testes de aceitabilidade, índice de adesão, modelos de cardápios diferenciados, e demais documentos relacionados, produzidos pela equipe de fiscal de contrato, também deverão ser encaminhados à Reitoria, periodicamente, nos endereços de e-mail supracitados, para fins de registro.

6 ASPECTOS NUTRICIONAIS A SEREM OBSERVADOS:

6.1 Recomenda-se, empresa CONTRATADA, a oferta de no máximo 1 item alimentício processado ou ultraprocessado por semana, totalizando no máximo, o fornecimento de 4x/mês de ultraprocessados nos cardápios da alimentação escolar do IFMS, procurando atender a preconização legal do FNDE (utilização de no máximo 20% dos recursos financeiros em itens desta categoria). Sugere-se sempre que possível, a não adição de açúcar simples nas preparações



do cardápio de alimentação escolar do IFMS, inclusive na aquisição de pães, biscoitos, bolos ou produtos da agricultura familiar.

6.2 Devem ser priorizados alimentos fonte de vitamina C. Os alimentos fonte de vitamina C são as frutas cítricas, tais como acerola, laranja, limão, morango, mamão, goiaba, caju, tangerina (mexerica), entre outras.

6.3 É obrigatória a inclusão, empresa CONTRATADA, de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares. Tais quais: cenoura, abóbora, batata-doce, manga, espinafre, couve, rúcula, brócolis, mamão, caqui, tomate, fígado, leite e derivados, aves, manteiga, queijo, ovos, entre outros.

6.4 Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

6.5 VI - margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial;

6.6 É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

6.7 Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

6.8 I – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado; Deste modo, atentar para não fornecer dois ou mais alimentos com açúcar simples adicionado ou mel na mesma refeição. No caso da merenda fria, se for servido bolo com açúcar ou mel, o líquido acompanhante não deverá ser adoçado, e vice-versa. **IMPORTANTE:** Respeitar a quantidade máxima per capita permitida de açúcar ou mel por dia: Açúcar = 5g - 1 col chá (cheia) e Mel de Abelha = 5g- 1col. chá (cheia).

6.9 II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

6.10 III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

6.11 IV – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

6.12 V – 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;

6.13 Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

6.14 I – Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;

6.15 II – Mínimo de 14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias;

6.16 O leite pasteurizado poderá ser utilizado na alimentação escolar, conforme Nota Técnica nº 01/2013 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, devendo atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e possuir registro pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

6.17 Os sucos naturais prontos para o consumo podem ser utilizados na oferta de merenda, desde que sejam naturais, sem conservantes, aromatizantes e sem açúcar e sejam mantidos sob refrigeração até o momento do consumo. A composição das bebidas à base de frutas deverá seguir as normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA

6.18 Será necessário fornecer, junto com as refeições, materiais descartáveis de resistência adequada, como: colheres, garfos e facas serrilhadas de plástico, para a manipulação durante as refeições dos alimentos fornecidos.



6.19 Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

6.19.1 I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana;

6.19.2 II – verduras e legumes no mínimo, três dias por semana.

6.20 As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

6.21 O IFMS é responsável pela orientação da aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pelo RT da empresa contratada, conforme metodologia definida pelo FNDE.

6.22 Informações Auxiliares à Aquisição de Alimentos com o Recurso do FNDE (PNAE)

6.22.1 Da aplicação dos recursos no âmbito do PNAE:

6.22.1.1 I – no mínimo, 75% devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados;

6.22.1.2 II – no máximo, 20% podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados (segue lista em anexo);

6.22.1.3 III – no máximo, 5% podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

6.23 Em caráter complementar, recomenda-se que seja de no mínimo 50 (cinquenta) o número de diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados adquiridos anualmente pelos municípios.

6.24 A empresa CONTRATADA deve ter ciência que a aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista RT da empresa contratada sob orientação técnica da nutricionista da Reitoria do IFMS, observando as diretrizes da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 e RESOLUÇÃO Nº 20, DE 2 DE DEZEMBRO DE 2020, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

6.25 A empresa CONTRATADA deve ter ciência que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

6.26 A empresa contratada deverá ter ciência que deverá aplicar testes de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos **cardápios praticados frequentemente**. Serão realizados testes de aceitabilidade aos estudantes, além da verificação do índice de adesão da merenda escolar, procedimentos estes que devem ser realizados e acompanhados pela Nutricionista Responsável Técnica da empresa, considerando a metodologia definida pelo FNDE e sob orientação da nutricionista da Reitoria do IFMS.

6.27 A empresa CONTRATADA deve ter ciência que os cardápios da alimentação escolar deverão ser adaptados pelo nutricionista da empresa contratada para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, nefropatias, hepatopatias, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, mediante a apresentação de laudo médico, considerando legislação vigente (PNAE). Em todas as dietas especiais deverá ser observada a possibilidade de inclusão/substituição de



alimentos diferenciados equivalentes em teor nutricional à dieta geral. Ex: pão integral, leite sem lactose, arroz integral, macarrão integral, alimentos sem adição de açúcar ou sal, leites vegetais, diet, entre outros.

6.28 A empresa CONTRATADA deve ter ciência que as dietas vegetarianas parciais ou totalmente estritas poderão ser solicitadas pelos estudantes aos *campi*, e o fornecimento destas refeições deverá ser planejado/adequado pela nutricionista RT da empresa contratada, conforme resoluções vigentes e considerando os padrões de cardápio das dietas regulares já orientados.

6.29 A empresa CONTRATADA deve ter ciência que os cardápios elaborados pela nutricionista da empresa deverão ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas em legislação do PNAE,

6.30 A empresa CONTRATADA deve ter ciência que deverá prestar colaboração à execução de ações e projetos orientados pelo IFMS (Reitoria), sempre que necessário, visando atender os preceitos legais vigentes.



ANEXO XII

IMR - ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

Tabela I: medições do contrato

	TABELA DE MEDIÇÕES	CONCEITO
1	Refeições suficientes conforme solicitado.	
2	Serviço prestado de forma pontual, com tolerância de 15 minutos.	
3	Ausência de alimentos murchos, mofados, ressecados	
4	Ausência de alimentos podres, embolorados, azedos	
5	Refeição servida em acordo com o cardápio e qualidade planejada para o dia.	
6	Bandeja ou embalagem, talheres, guardanapos e copos limpos e suficientes.	
7	Porção individual embalada corretamente.	
8	Os funcionários apresentam-se com uniformes limpos e íntegros, toucas e luvas.	
9	Limpeza adequada da área de prestação dos serviços.	
10	Dispôs funcionários suficientes para a prestação de serviços, sem atrasos e cumprimento de normativos previstos.	
11	Caixas de transporte adequadas.	
12	Veículo de transporte adequado, tipo furgão ou de passeio adaptado, livre de outras cargas.	
13	Veículo limpo, livre de cargas estranhas ao objeto (objetos pessoais, itens contaminantes, que exalam mau cheiro, terra, mofos).	



14	Apresentação dos cardápios antecipadamente.	
15	Pesquisa de opinião com consumidores	

TABELA II - CONCEITO DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS DA TABELA DE MEDIÇÃO			
MUITO BOM	BOM	REGULAR	PÉSSIMO
03 (TRÊS) PONTOS	02 (DOIS) PONTOS	01 (UM) PONTO	0 (ZERO) PONTO

TABELA III - FAIXAS DE AJUSTES DO PAGAMENTO DA FATURA MENSAL		
PONTUAÇÃO	% DE DESCONTO	% DE PAGAMENTO
43-45	0	100%
40-42	0,25	99,75%
37-39	0,5	99,5%
34-36	1	99%
31-33	2	98%
28-30	4	96%
25-27	8	92%
22-24	16	84%
= < 22	32	68%
Abaixo de 22 pontos por 02 meses consecutivos, ou 04 meses alternados. Considerado inexecução contratual, devendo o Contrato ser rescindido, além do desconto a ser aplicado no pagamento da Nota Fiscal emitida.	Inexecução contratual	68%

A medição poderá ser diária, semanal ou quinzenal, a critério da fiscalização. Caberá à administração extrair a pontuação média das medições para compor a pontuação.



PESQUISA DE OPINIÃO COM DISCENTES:

A pesquisa de opinião com o público consumidor será a seguinte:

1- Qual a sua opinião quanto a LIMPEZA E HIGIENE (Utensílios, Mesas, Balcões, etc.)?

Muito Bom Bom Regular Péssimo

2- Qual a sua opinião quanto ao ATENDIMENTO/CORTESIA dos funcionários?

Muito Bom Bom Regular Péssimo

3- Qual a sua opinião quanto à APRESENTAÇÃO dos alimentos servidos?

Muito Bom Bom Regular Péssimo

4- Qual a sua opinião quanto ao SABOR DAS REFEIÇÕES servidas?

Muito Bom Bom Regular Péssimo

5- Qual a sua opinião quanto à HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS (higiene pessoal, uniformes)?

Muito Bom Bom Regular Péssimo

Para cálculo da pontuação da pesquisa com consumidores será observado:

- A pontuação da pesquisa será calculada pela soma dos pontos, dividida pelo número de questionários respondido;
- Questões em branco (sem resposta) serão computadas em favor da contratada como 03 - Muito bom;
- A questão 4 - terá peso menor pois, o sabor não é sinônimo de qualidade. Esse aspecto será compreendido melhor com a aplicação do teste de aceitabilidade.
- O peso das respostas da pesquisa de opinião seguirá o definido na tabela II, exceto para a questão 04 onde o péssimo terá valor 01, Regular 02, Bom 03 e Muito bom 04.
- O resultado da pesquisa de opinião que será transportado como pontuação para o item 15 da tabela de medições será:

De 0 a 04= péssimo = Zero;



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



05 a 08 = regular = 01 ponto;

09 a 12 = bom = 02 pontos;

13 a 16 = Muito bom = 03 pontos.



ANEXO XIV

INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL – IFMS
PREGÃO Nº 07/2022
(Processo Administrativo n.º 23347.009800.2021-11)

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

(Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra)

O **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul**, com sede à Rua Jornalista Belizário Lima, 236, Bairro Vila Glória, na cidade de Campo Grande, inscrito no CNPJ/MF sob o nº **10.673.078/0001-20**, neste ato representado pela **Reitora Elaine Borges Monteiro Cassiano**, nomeada pelo **Decreto de 25 de Novembro de 2019**, publicado no Diário Oficial da União de 26 de novembro de 2019, portador da matrícula funcional nº 1941845, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS** nº xx/2022, publicada no <https://www.gov.br/compras/pt-br/> de xxxx, processo administrativo nº 23347.009800.2021-11, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual prestação de serviço de preparação e fornecimento de Alimentação Escolar nos *Campi* do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul – IFMS, no formato refeição pronta, do tipo merenda fria, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:



Prestador do serviço (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)				
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO
1				
2				
3				
...				

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso do Sul.

3.2. Não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir do(a) sua assinatura, não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

6.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.



6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

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

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

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

6.6.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

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

6.8. O registro do fornecedor será cancelado quando:

6.8.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

6.8.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.8.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

6.8.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

6.9. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.6.1, 6.6.2 e 6.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.10. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

6.10.1. por razão de interesse público; ou

6.10.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.



7.1.1. 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, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS

8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7.892/13.

8.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2013.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Município de Campo Grande, de de

INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

CNPJ: 10.673.078/0001-20

(EMPRESA CLASSIFICADA EM 1º LUGAR)

CNPJ:



ANEXO XV

INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL – IFMS
PREGÃO Nº 07/2022
(Processo Administrativo n.º 23347.009800.2021-11)

TERMO DE CONTRATO

(Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra)

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO
DE SERVIÇOS Nº/....., QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MATO
GROSSO DO SUL E A EMPRESA**

.....

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MATO GROSSO DO SUL, com sede no(a) na Rua Treze de Maio, 3439, Centro – Campo Grande/MS, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.673.078/0001-20, neste ato representado(a) pela Reitora, senhora **Elaine Borges Monteiro Cassiano**, nomeada pelo Decreto de 25 de novembro de 2019, publicado no DOU de 26 de novembro de 2019, inscrita no CPF nº 929.443.619-53, portadora da Carteira de Identidade nº 62429446, expedida pela SESP/PR, portadora da matrícula funcional nº 1941845, 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 23347.009800.2021-11 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 7.892, de 23 de janeiro de 2013, 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 por Sistema de Registro de Preços 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 preparação e fornecimento de Alimentação Escolar nos Campi do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul – IFMS, no formato refeição pronta, tipo merenda fria, 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 (SERVIÇO)	LOCAL DE EXECUÇÃO	QUANTIDADE	VALORES

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 mensal da contratação será conforme a produtividade mensal, por tratar-se de empreitada por preço unitário.

3.2. 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.

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

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

4.2. 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.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. 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.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

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



7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

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

8.1. 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.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. 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;

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

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

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

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.



12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

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

12.2. 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.

12.3. 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.

12.4. 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.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

13.2. 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.

13.3. 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.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. 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.



16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Campo Grande – MS - 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:

1-

2-