



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
CAMPUS ARACAJU

Folha _____

Rubrica _____

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2020
(Processo Administrativo n.º23290.002173/2019-68)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – Campus Aracaju, por meio da Coordenadoria de Licitações, sediada na Avenida Engenheiro Gentil Tavares da Mota 1166, Bairro Getúlio Vargas Aracaju – Sergipe, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **do tipo MENOR PREÇO GLOBAL POR GRUPO**, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por **PREÇO GLOBAL**, 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, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, 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: 10/06/2020

Horário: 09h (horário de Brasília-DF)

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

UASG:158393

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas e lanches, com concessão de Área Administrativa de Uso de Bem Público na forma onerosa, nas dependências do Instituto Federal de Sergipe Campus Aracaju, campus Estância, Campus Lagarto e Campus Poço Redondo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os 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.

1.4. O Sistema de Registro de Preços será adotado em virtude da necessidade da contratação de serviços para atender a mais de um órgão ou entidade, conforme consta no Decreto 7.892/2013, art. 3º, inciso III.

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 www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

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

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

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

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

4.1.2 (SUPRESSÃO)

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

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

4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

4.2.8 instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017)

4.2.8.1 É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão



firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

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

4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);

4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

4.5. (SUPRESSÃO)

4.5.1. (SUPRESSÃO)

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.

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

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

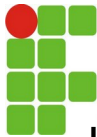
4.6.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.6.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.6.6 que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

4.6.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.6.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência



Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.7. 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 para cada refeição (almoço e Jantar);

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

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

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

6.3.1 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos



variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

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

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

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

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

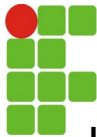
6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e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

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

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

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

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



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

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

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

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor individual de cada item.

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 ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. (SUPRESSÃO)

7.9. 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.

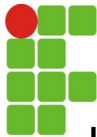
7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção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

7.11. 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.

7.11.1 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.

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

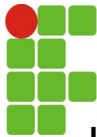
7.12.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o



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.

- 7.13. 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
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

7.26.1 prestados por empresas brasileiras;



- 7.26.2** prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 7.26.3** prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.28.1** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.28.2** O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 7.28.2.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.
- 8.3. A Planilha de Custos e Formação de Preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.
- 8.4. A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.
- 8.5. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:
- 8.5.1** não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
- 8.5.2** contenha vício insanável ou ilegalidade;
- 8.5.3** não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- 8.5.4** apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;.



8.5.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

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

8.5.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.6. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

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

8.8. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.8.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.9. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de mínimo de 2 (duas) horas sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.9.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

8.10. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

8.11. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.

8.9.3. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;



8.9.4. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

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

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

8.16. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.17. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital

9. DA HABILITAÇÃO

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

a) SICAF;

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

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

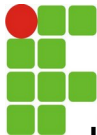
9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

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

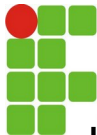
9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

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



- 9.1.3.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.4.** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.2.** Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.2.1.** O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2.** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3.** O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3.** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 9.4.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.5.** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6.** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.6.1.** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.7.** Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.
- 9.8. Habilitação jurídica:**
- 9.8.1.** no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;



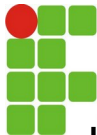
- 9.8.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.8.3. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 9.8.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 9.8.5. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 9.8.6. (SUPRESSÃO)
- 9.8.7. (SUPRESSÃO)
- 9.8.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

- 9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- 9.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 9.9.8. (SUPRESSÃO)

9.10. Qualificação Econômico-Financeira:

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



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

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

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

9.10.2.3. (SUPRESSÃO)

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

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

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

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

9.10.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.10.5. As empresas deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de:

9.10.5.1. Comprovação de possuir Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação ou item pertinente, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis já exigíveis na forma da lei;

9.10.5.2. Comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

9.10.5.3. (SUPRESSÃO)

9.11. Qualificação Técnica:

9.11.1. Registro ou inscrição da empresa licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN a que a licitante estiver vinculada, conforme Lei Federal n.º 6.583/78, Decreto Federal n.º 84.444/80, Lei Federal n.º 6.839/80 e Resolução CRN n.º 378/2005, em plena validade;

9.11.2. 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.

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

9.11.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 2 anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 2 anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

9.11.2.3. 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.

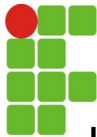
9.11.2.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos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

9.11.2.5. 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.

9.11.3. Declaração de que instalará escritório nas cidades de Aracaju/Poço Redondo/Estância ou em um raio máximo de até 25 km da cidade para a qual apresentar proposta (adequada ao item para o qual apresentar proposta) a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017, conforme modelo do Anexo V deste Edital. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

9.11.4. A empresa provisoriamente vencedora deverá apresentar a seguinte documentação relativa à **Capacidade Técnico- Profissional**:

9.11.4.1. Declaração da licitante de que **apresentará, no ato da assinatura do Contrato**, os documentos que comprovem que possui em seu quadro permanente profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor(a) de um ou mais atestados de responsabilidade técnica relativo à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em



características compatíveis com as do objeto deste Termo de Referência, emitido pelo Conselho Regional de Nutrição;

9.11.5. A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho;

9.11.5.1. A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas na condição 10.6.2;

9.11.5.2. Declaração indicando o nome, CPF, N.º do Registro na Entidade Profissional Competente, do Responsável Técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto deste Pregão ANEXO VIII;

9.11.5.3. O nome do responsável técnico indicado deverá ser o mesmo que constar dos atestados de responsabilidade técnica de que trata a condição 10.7.1.

9.11.6. Declaração de que cumprirá a Resolução N.º 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA - ANEXO VI

9.11.7. (SUPRESSÃO)

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

9.11.8.1. *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.*

9.12. (SUPRESSÃO)

9.12.1. (SUPRESSÃO)

9.12.2. (SUPRESSÃO);

9.12.3. (SUPRESSÃO)

9.12.4. (SUPRESSÃO)

9.12.5. (SUPRESSÃO)

9.12.6. (SUPRESSÃO);

9.12.7. (SUPRESSÃO)

9.13. (SUPRESSÃO)

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



9.15. 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.

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

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

9.17. 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.

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

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

9.20. 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.

9.21. 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.

9.21.1. 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.

9.22. 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 **02 (duas)**, 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 planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor;



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

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

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

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

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

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

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:



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

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

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

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

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

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

15 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias 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 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.



- 15.4.1 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

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

16.2 O adjudicatário terá o prazo de **05 (cinco)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de **05 (cinco)** dias, a contar da data de seu recebimento.

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

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

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

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

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

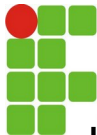
16.4 O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** prorrogável, conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

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

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

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

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



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

17 DO REAJUSTE

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

18 DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1 Os critérios de 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.

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 20% (vinte 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;

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

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

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

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

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

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

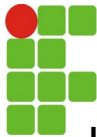
21.9 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

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

21.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21.13 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 diana.canuto@ifs.edu.br, com cópia para colic.ifs@gmail.com, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Avenida Engenheiro Gentil Tavares da Mota, 1166, Bairro Getúlio Vargas Aracaju – Sergipe, setor COLIC (Coordenadoria de Licitações), Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe - Campus Aracaju.

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, 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, contados 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.

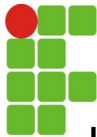
23.7.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

23.8 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 www.ifs.edu.br, www.comprasgovernamentais.gov.br e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Avenida Engenheiro Gentil Tavares da Mota, 1166, Bairro Getúlio Vargas Aracaju – Sergipe, setor COLIC, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 18:00 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:

24.12.1 ANEXO I - Termo de Referência;

24.12.2 ANEXO II – Estudos Preliminares e Mapa de risco

24.12.3 ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços, se for o caso.

24.12.4 ANEXO IV – Minuta de Termo de Contrato;

24.12.5 ANEXO V - Declaração de instalação de escritório

24.12.6 ANEXO VI – Declaração de ciência da Resolução da Anvisa

24.12.7 ANEXO VII – Declaração de vistoria

....., de de 2020



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
CAMPUS ARACAJU



Diana Ingrid Porto Fontes Canuto



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
CAMPUS ARACAJU

Folha _____

Rubrica _____

ANEXO I

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE - CAMPUS ARACAJU

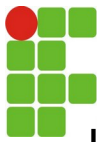
Avenida Engº Gentil Tavares da Mota, 1166 Bairro Getúlio Vargas, Aracaju/SE, CEP: 49055-260

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de pessoa jurídica especializada para fornecimento de refeições prontas e lanches, com concessão de Área Administrativa de Uso de Bem Público na forma onerosa, nas dependências do Instituto Federal de Sergipe Campus Aracaju, Campus Estância, Campus Poço Redondo e Campus Lagarto, conforme especificações descritas neste Termo de Referência.

	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD	Valor Unitário	Valor Total
1	1	Fornecimento de Refeições prontas: Almoço (ARACAJU) 400 refeições diárias x 22 dias x 12 meses	Refeição	105.600	R\$ 10,50	R\$1.108.800,00
	2	Fornecimento de Refeições prontas: Jantar (ARACAJU) 100 refeições diárias x 22 dias x 12 meses	Refeição	26.400	R\$ 11,42	R\$301.488,00
2	3	Fornecimento de Refeições prontas: Almoço (ESTÂNCIA) 30 refeições diárias x 22 dias x 12 meses	Refeição	7.920	R\$ 10,50	R\$83.160,00
	4	Fornecimento de Refeições prontas: Jantar (ESTÂNCIA) 25 refeições diárias x 22 dias x 12 meses	Refeição	6.600	R\$ 11,42	R\$75.372,00



3	5	Fornecimento de Refeições prontas: Almoço (POÇO REDONDO) 30 refeições diárias x 22 dias x 12 meses	Refeição	7.920	R\$10,50	R\$83.160,00
4	6	Fornecimento de Refeições prontas: Almoço (LAGARTO) 216 refeições diárias x 22 dias x 12 meses	Refeição	57.024	R\$10,50	R\$ 598.752,00
	7	Fornecimento de Refeições prontas: Jantar (LAGARTO) 198 refeições diárias x 22 dias x 12 meses	Refeição	52.272	R\$11,42	R\$ 596.946,24

1.2. Para o item 1 e 02 (grupo 01) O espaço físico destinado a cessão está localizado na Av. Engenheiro Gentil Tavares da Mota, 1166 Bairro Getulio Vargas, Aracaju – SE no pavilhão Leyda Regis, pavimento térreo com área de 56,13m².

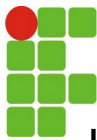
1.3. Para o item 03 e 04 (Grupo 02) O espaço físico destinado a cessão está localizado na rua João Café Filho, s/n, bairro cidade nova, Estância – SE com área de 50m².

1.4. Para o item 05 (Grupo 03) O espaço físico destinado a cessão está localizado na Rodovia SE 206, Poço Redondo - SE, CEP: 48.810-000, com área de 50m².

1.5. Para os itens 06 e 07 (Grupo 04) o espaço físico destinado a cessão está localizado na rua Cauby, nº 523, bairro Jardim Campo Novo, Lagarto– SE com área de 35,51m²

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Atualmente, o IFS/Campus Aracaju possui aproximadamente 4.000 (quatro mil) alunos presenciais matriculados, 400 (oitocentos e vinte e dois) servidores efetivos e contratados, oferecendo cursos superiores, cursos técnicos integrados, cursos técnicos subsequentes, cursos técnicos concomitantes e cursos profissionais de nível básico à classe trabalhadora, desenvolvendo ensino, pesquisa, extensão e inovação. O Campus Estância, possui aproximadamente 615 (seiscentos e quinze) alunos presenciais matriculados, 105 (cento e cinco) servidores efetivos e contratados, oferecendo curso superior, cursos técnicos integrados e cursos técnicos subsequentes. O Campus Lagarto, possui aproximadamente 1.378 (mil trezentos e setenta e oito) alunos presenciais matriculados, 185 (cento e oitenta e cinco) servidores efetivos e contratados, oferecendo curso superior, cursos técnicos integrados e cursos técnicos subsequentes. Atualmente, o IFS/CAMPUS POÇO REDONDO vai ser iniciado com aproximadamente 180 (cento e oitenta) alunos presenciais matriculados, 40 (quarenta) servidores efetivos e contratados, oferecendo cursos técnicos subsequentes, cursos técnicos



concomitantes e cursos profissionais de nível básico à classe trabalhadora, desenvolvendo ensino, pesquisa, extensão e inovação. Toda esta comunidade necessita dispor de acesso às refeições a preços subsidiados que permitam a sua permanência na instituição desenvolvendo atividades diurnas, garantindo seu pleno funcionamento. A implantação deste serviço vem ao encontro das necessidades dos servidores e alunos, tendo como consequência a melhoria das atividades da instituição em oferecer ensino profissional de nível médio e superior às camadas mais carentes da população com estímulo à permanência na escola minimizando a taxa de evasão escolar.

- 2.2. Toda esta comunidade necessita dispor de acesso às refeições a preços subsidiados que permitam a sua permanência na instituição desenvolvendo atividades diurnas, garantindo seu pleno funcionamento. A implantação deste serviço vem ao encontro das necessidades dos servidores e alunos, tendo como consequência a melhoria das atividades da instituição em oferecer ensino profissional de nível médio e superior às camadas mais carentes da população com estímulo à permanência na escola minimizando a taxa de evasão escolar.
- 2.3. A formação do grupo deve-se, mormente, para atender ao princípio da padronização, buscar a economia de escala, uniformizar a prestação dos serviços e otimizar os processos de acompanhamento fiscalização e execução do contrato.
- 2.4. A escolha da adoção do Sistema de Registro de preços - SRP é feita com base no Art. 3º, inciso III do Decreto 7.892/2013, visando atender os demais campi do Instituto através desta contratação.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 A Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas e lanches, com concessão de Área Administrativa de Uso de Bem Público na forma onerosa, objeto deste Termo de Referência, se enquadra como serviço comum, de caráter contínuo, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, cabendo licitação na modalidade Pregão do tipo menor preço global, conforme Acórdão Nº2844/2010 – TCU ainda observado o disposto na Lei nº. 10.520 de 7 de julho de 2002; e na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 01 de 19 janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão –SLTI/MPOG e alterações subsequentes; aplicando – se subsidiariamente, no que couber, a Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993; a Lei nº 9.636, de 15/05/1998, o Decreto nº 3.725, de 10/01/2001; Decreto nº 2.271, de 7 de julho 1997; Portaria nº 05, de 31/01/2001; a Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977; Código de Defesa do Consumidor; Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência de República, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública –

3.2 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

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



4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

4.1.1. O horário de funcionamento deverá ser de segunda- feira a sexta- feira das 7 horas e 30 minutos às 22 horas, de forma ininterrupta, nos dias de expediente do Campus, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes.

4.1.1.1. As refeições deverão ser servidas entre 11h00min às 13h30min (almoço) e de 17h30min às 19h00min (jantar) podendo ser prorrogado a critério da empresa.

4.1.1.2. No período de férias escolares ou eventos de paralisações poderá ser negociado com a Direção do Campus, horário de atendimento reduzido e suspensão do fornecimento de refeições.

4.1.1.3. O Campus poderá solicitar o funcionamento em caráter excepcional, durante eventos do Campus, realizados fora do horário de atendimento normal da cantina, aos sábados, domingos e feriados, onde será solicitada abertura da cantina mediante solicitação da Direção do Campus com no mínimo 48 horas de antecedência.

4.1.1.4. A critério do Campus poderá não haver expediente em dias úteis, o que será avisado com antecedência de 2 (dois) dias antes da ocorrência.

4.1.1.5. Nas ocasiões em que houver provisão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, visitas, etc.) a contratada deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento.

4.1.2. As refeições deverão ser preparadas em cozinha legalmente estabelecida fora das dependências de cada Campus, bem como que deverá ser transportadas em veículo próprio para isso, utilizando- se de materiais adequados para o transporte das mesmas.

4.2. Será permitido a comercialização de refeição também na forma de self-service desde que o preço seja compatível com o do mercado local e não interfira na qualidade das refeições prontas nem do atendimento aos usuários.

4.3. Os preços praticados das refeições deverá ser o mesmo tanto para os alunos cadastrados nos programas quanto para servidores.

5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

5.1 A área objeto da cessão será entregue à Contratada nas condições em que se encontra.

5.2 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.3 Levantamento estimativo da quantidade de servidores e alunos que pretendem realizar refeições no IFS;

5.4 A administração poderá firmar contrato para arcar com os custos inerentes aos alunos que atenderem os critérios para recebimento do auxílio-alimentação.

5.5 O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.



5.6 Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da contratante.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1 A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, e a Resolução do FNDE nº 38/2009, disponível em <http://www.fnde.gov.br/index.php/programas-alimentacao-escolar>, no que se refere a:

- a) Valor energético;
- b) Tipos de alimentos e preparações destes;
- c) Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura; considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.
- d) Atender o disposto no Art. 16 da Resolução do FNDE nº 38/2009, o qual recomenda que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo (à oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana):
 - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
 - 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
 - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
 - 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans;
 - 1 g (um grama) de sal.

Características dos ingredientes:

Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas as seguintes características dos ingredientes:

- a) Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;
- b) Arroz Parboilizado;
- c) Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas ou lentilha, grão de bico ou ervilha.
- d) Massas com ovos, de primeira qualidade;
- e) Pó para pudim com leite em sua composição;
- f) Maionese industrializada, de primeira qualidade;
- g) Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- h) Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;
- i) Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.

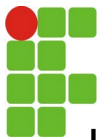
6.2 Para elaboração do Cardápio deve ser observado como referencia o anexo II do edital.

6.3. Especificação dos lanches



6.3.1 Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, **preferencialmente**, seguindo o cardápio mínimo a seguir:

Produto	Variação	Peso mínimo
Sanduíche natural	Mínimo de 2 sabores (pão integral e branco, composições variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, peito de peru defumado, presunto, queijos variados)	120g unid.
Misto quente		120g unid.
Queijo quente		120g unid.
Pão de queijo		80 g unid.
Pão de queijo coquetel	Porção com 6 unidades	120 g
Salgados assados	Mínimo de 3 sabores	80 g unid.
Salgados fritos	Mínimo de 3 sabores	80 g unid.
Produto	Variação	Peso mínimo
Mini pizza	Mínimo de 2 sabores	150g unid.
Torta salgada	Mínimo de 2 sabores	120 g fatia
Torta doce	Mínimo de 2 sabores	120 g fatia
Bolo caseiro	Mínimo de 2 sabores	100 g fatia
Açaí na tigela		300 ml
Vitamina simples		300 ml
Vitamina com 2 ou mais frutas		300 ml
Salada de frutas		300 ml
Sucos de frutas (polpa e fruta natural)	Mínimo de 3 sabores	300 ml
Sucos de frutas	Caixa (sabores diversos)	200 ml
Sucos de frutas	Lata (sabores diversos)	300 ml
Leite com café		200 ml
Leite com café		300 ml
Café		50 ml
Chocolate quente grande		300 ml
Chocolate quente pequeno		200 ml
Chá quente	Sabores diversos	300 ml
Refrigerante clássico e diet	Lata (sabores diversos)	350 ml
Refrigerante clássico e diet	Garrafa (sabores diversos)	600 ml
Água mineral	Garrafa	500 ml
Chá gelado	Lata (sabores diversos)	300 ml



6.3.2 Os lanches **preferencialmente** deverão ser previamente preparados em outro local, sendo recomendado apenas seu aquecimento nas instalações da cantina.

6.3.3 A Contratada deverá identificar cada prato de lanche, sendo afixado acima do prato placa de pequeno porte, preferencialmente de acrílico, com o respectivo nome.

6.3.4 A lanchonete deve sempre oferecer opções Light e Diet para os usuários.

6.3.5 Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido.

6.3.6 Os salgados, bolos, sanduíches, etc deverão ser preparados diariamente, no dia correspondente à venda direta dos produtos.

6.4. Das indenizações à Contratante e prazo para pagamento

6.4.1 A indenização pela Cessão de Uso Mensal fixado pela Administração será de R\$ 700,50 (Setecentos reais e cinquenta centavos) para o campus Aracaju, de R\$ 624,00 (Seiscentos e vinte e quatro reais) para o Campus Estância e Poço Redondo e de R\$ 443,16 (quatrocentos e quarenta e três reais e dezesseis centavos) para o campus Lagarto; extraído pelo cálculo da média do valor comercial, por m², pago por empresas do ramo;

6.4.2 As despesas com água e energia serão aferidos pela concessionária do serviço respectivo e ocorrerão por conta da Contratada;

6.4.3 O valor total mensal da indenização pecuniária a ser paga a cada Campus deverá ocorrer, até o 10º (décimo) dia do mês subsequente a contar do recebimento do documento de cobrança, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), cujo comprovante de pagamento deverá ser entregue à fiscalização do Campus juntamente com os comprovantes de pagamento de água e luz;

6.5 Da revisão dos valores indenizatórios

6.5.1. O valor de utilização de área cedida será fixo e irrevogável para os primeiros 12 meses de execução do contrato. Caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para o CONTRATADA, os valores serão reajustados anualmente com base na variação do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), da Fundação Getúlio Vargas, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês anterior ao do início da celebração do contrato e como índice final o vigente no mês anterior ao do reajuste devido.

6.6. Os empregados e das qualificações (MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO)

6.6.1. Na execução dos serviços será empregado pessoal devidamente qualificado, com experiência comprovada na atividade a ser executada e maior de 18 (dezoito) anos, reservando-se ao Campus o direito de solicitar substituição, a qualquer tempo, daqueles empregados que, ao seu juízo, não preencham os requisitos exigíveis para o desempenho dos serviços.

6.6.2 A empresa manterá os empregados devidamente registrados em Carteira de Trabalho e com Carteira de Saúde atualizada, responsabilizando-se por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.

6.6.3. Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos.

6.6.4 A empresa manterá seu pessoal, quando em horário de trabalho, ou ainda nas dependências de cada Campus, devidamente uniformizado e identificado por crachá, bem como sujeitos às normas disciplinares do órgão.



6.6.5 A empresa fornecerá crachás de identificação e uniformes completos, em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função.

6.6.6. Os uniformes serão mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição ocorrerá sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados.

6.6.7 Manter seu pessoal com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo, necessariamente, o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias.

6.6.8 Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber, além do uniforme específico, 1 (um) par de botas de borracha, cano médio.

6.6.9 O uso de luvas e toucas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos. A troca de máscara e touca deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

6.6.10 A empresa proverá o pessoal necessário para garantir a execução dos serviços, nos regimes contratados, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outras situações análogas, obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente.

6.6.11 A contratada deverá manter diariamente os seguintes profissionais:

6.6.12 Auxiliares de serviço gerais, com a atribuição de prover a limpeza dos locais disponibilizados pela à contratada, bem como para recolhimento dos pratos, talheres, copos e acondicionamento dos resíduos;

6.6.13 Equipe de apoio para proporcionar a distribuição, reposição da alimentação e organização do local de distribuição da alimentação.

6.6.14 O funcionário que estiver na função de Caixa não poderá manipular alimentos.

6.6.15 A Contratada deverá aumentar o quantitativo de atendentes sempre que houver necessidade ou quando solicitado pelo órgão, tendo sempre em vista o bom andamento dos serviços prestados.

6.6.16 Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

6.6.16.1 O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pelo Campus em pesquisa de satisfação, a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingrediente, fornecedores, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar de qualidade insatisfatória

6.6.16.2 Considera-se de qualidade satisfatória todos os alimentos e/ou gêneros alimentícios que avaliados ou submetidos à pesquisa de satisfação pelo fiscal do respectivo Contrato, obtiverem nota superior a 3 (três), inclusive, por mais de 50% (cinquenta por cento) dos usuários da cantina, nos itens 1 e 2, quanto ao sabor e apresentação, do Formulário de Avaliação.

6.6.16.3 Considera-se de qualidade satisfatória os serviços prestados que avaliados ou submetidos à pesquisa de satisfação pelo fiscal do respectivo contrato, obtiverem nota superior a 3 (três), inclusive por mais de 50% (cinquenta por cento) dos usuários da cantina, nos itens 3 a 10 do formulário de Avaliação;



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
CAMPUS ARACAJU

Folha _____

Rubrica _____

6.6.16.4 A CONTRATADA deverá substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio considerados pelo(a) Fiscal do Contrato como sem condições de consumo, conforme pesquisa de satisfação realizada.

6.7 Materiais a serem disponibilizados

6.7.1 Os móveis, equipamentos e utensílios que integram o espaço da cantina de cada Campus submetem-se ao regime de Concessão de Uso de Bem Público bem como as mesas e cadeiras do espaço onde serão servidas as refeições, sendo de responsabilidade da empresa sua manutenção/substituição e devolução nas mesmas condições que serão entregues.

6.7.2 É obrigação da empresa contratada fornecer os jogos de mesas e cadeiras para utilização pelos usuários e ao final do contrato serão retirados por ocasião do encerramento do contrato nas condições que se encontrarem;

6.7.3 No momento da entrega da área será feita uma vistoria acompanhado pelo representante da empresa vencedora, onde será relacionada todos os itens, suas condições e nº de patrimônio.

6.7.4 A CONTRATADA é a única responsável pela manutenção e reposição dos equipamentos.

6.7.5 As instalações e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos serão de responsabilidade da CONTRATADA, ficando o seu acompanhamento sob a supervisão de cada Campus.

6.7.6 A contratada deverá implantar sistema que permita a identificação dos usuários (alunos do programa) mediante leitor biométrico de reconhecimento de impressão digital, AUDITÁVEL por cada Campus.

6.7.6.1 A Coordenadoria de Assistência Estudantil enviará os dados dos alunos que terão direito a fazer as refeições subsidiadas pelo IFS.

6.7.6.2 A contratada deverá fazer o controle das refeições servidas para os alunos cadastrados nos Programas de Assistência Estudantil.

6.7.6.3 O cadastro biométrico é de responsabilidade da contratada, incluindo a captura das impressões digitais e associações das mesmas a lista enviada pela CAE.

6.7.3 A contratada deverá disponibilizar organizadores de fila.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

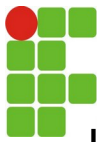
7.1. Após a realização do serviço o Gestor do Contrato atestará a execução dos mesmos em conformidade com a Ordem de Serviço emitida. A CONTRATADA deve encaminhar junto com a Nota Fiscal um relatório feito pelo preposto, detalhando todo o serviço realizado, informando se houve falhas na execução do objeto.

8. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1 A execução dos serviços será iniciada 10 dias após a data de assinatura do instrumento de contrato, na forma que segue:

8.2 Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

8.3 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.

8.4 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 03(três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a conseqüente aceitação mediante termo circunstanciado.

8.5 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

8.6 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

9. DA VISTORIA

9.1 A vistoria é facultativa.

9.2 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, serão disponibilizadas fotos dos locais de execução do serviço, no site do IFS, juntamente ao Edital, na área de acesso à informação/Licitação e Contratos, ou o licitante poderá realizar a vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado de servidor designado para esse fim. Para o Campus Aracaju, a vistoria poderá ser realizada às Terças e Sextas, pela manhã; Para o Campus Estância, às Quartas e Sextas, das 09:00h às 12:00h; Para o Campus Lagarto, às Terças e Quintas-feiras, das 9:30h às 13:00h; Para o Campus Poço Redondo, mediante agendamento prévio, através do telefone (79) 9 8134-1427.

9.3 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.

9.4 Para a vistoria, o licitante ou o seu representante deverá estar devidamente identificado.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 Colocar à disposição da contratada os espaços destinados à execução dos serviços.

10.2 Fornecer “Declaração de Vistoria” às empresas que vistoriaram a área, declarando que a empresa vistoriou os locais onde serão prestados os serviços, e que tomou conhecimento, mediante inspeção e coleta de informações, das condições e peculiaridades inerentes à execução dos serviços, ocasião em que seriam sanadas as dúvidas existentes.

10.3 Assegurar o acesso dos empregados da CONTRATADA, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas, nos horários estabelecidos para o seu funcionamento, ou quando necessário, fora do horário de funcionamento, desde que acordado formalmente com antecedência de até 48 horas.

10.4 Prestar ao representante da empresa, informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados e sejam necessários ao funcionamento da cantina.

10.5 Fiscalizar o objeto do presente instrumento, de modo a evitar o desvio de sua finalidade e a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades.

10.6 Emitir a GRU à empresa contratada, no prazo máximo de cinco dias de antecedência do vencimento da fatura, o valor mensal a ser pago, relativo a indenização pelo uso do espaço.

10.7 Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área cedida para a reformas de adequação do espaço físico



a ser utilizado, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos da autarquia.

10.8 Informar nome e telefone do servidor responsável pela fiscalização do contrato, mantendo tais dados atualizados.

10.9 Examinar, por meio de pesquisa de satisfação, a quantidade e a qualidade dos lanches preparados pela empresa adjudicatária.

10.10 Direito de exercer, quando lhe convier, fiscalização sobre a execução dos serviços e o fornecimento do objeto deste instrumento, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas, e, ainda, aplicar multa ou rescindir o contrato, caso a CONTRATADA desobedeça a quaisquer das cláusulas estabelecidas neste Termo de Referência.

10.11 Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio das instalações.

10.12 Exigir, a qualquer tempo, comprovação de que os empregados da empresa possuem Carteira de Saúde atualizada, bem como os exames periódicos que julgar necessário.

10.13 Promover, semestralmente, ou quando julgar necessário, pesquisa de opinião, com os servidores, empregados terceirizados, alunos e estagiários do Campus, frequentadores da cantina, conforme Encarte E, visando apurar o grau de satisfação, relativo aos serviços prestados e refeições servidas, e fazer proposições para melhoria dos serviços, quando for o caso.

10.14 Assegurar o acesso dos empregados da CONTRATADA, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas.

10.15 Notificar a empresa, quando for o caso, sobre aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.

10.16 Não permitir que os empregados da Contratada realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista;

10.17 Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

10.18 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o art. 36, §8º da IN SLTI/MPOG N. 02/2008.

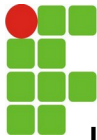
11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. 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 os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

11.2. 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;

11.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração;

11.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;



- 11.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 11.6. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 11.7. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 11.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 11.9. Apresentar, quando solicitado, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações do órgão;
- 11.10. Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 11.11. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 11.12. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 11.13. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 11.14. 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;
- 11.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 11.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 11.17. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.18. As atividades exercidas pela CONTRATADA não poderão prejudicar as atividades fim ou o funcionamento da CONTRATANTE.
- 11.19. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, caso seja consumido, no atendimento do objeto desta licitação.
- 11.20. A licitante vencedora deverá manter as instalações destinadas à operacionalização das atividades, em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes.
- 11.21. A contratada deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos e utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, bem como sua manutenção.
- 11.22. A CONTRATADA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela Contratante, amostras:
 - 11.22.1. Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 ml.
 - 11.22.2. Guardanapo, branco.
 - 11.22.3. Recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, para água e suco, com tampa.
- 11.23. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.



- 11.24. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talheres, colheres e conchas.
- 11.24.1. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.
- 11.24.2. As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca, tipo fundo.
- 11.24.3. A CONTRATADA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, panos de copa, refeitórios e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros.
- 11.25. A empresa contratada deverá providenciar para que o cardápio semanal e/ou diário seja afixado em local visível aos usuários, proporcionando-lhes a escolha de acordo com sua preferência.
- 11.26. No ato da assinatura de contrato a contratada deverá apresentar a licença de funcionamento expedida pela vigilância sanitária, inerente ao local da preparação e cocção da alimentação.
- 11.27. No caso de alteração de endereço do local em que a contratada prepara e faz a cocção da alimentação, a contratante deverá ser imediatamente comunicada e deverá ser apresentada nova licença de funcionamento expedida pela vigilância sanitária.
- 11.28. A contratada deverá disponibilizar condições de venda e controle para os alunos e servidores que não terão suas refeições custeadas pela Administração, assegurando inclusive que o preço cobrado será o mesmo praticado no contrato com a Administração.
- 11.29. O funcionário da contratada responsável pela venda de refeições não poderá ser nenhum daqueles utilizados na preparação e distribuição da alimentação.
- 11.30. Aceitar cartão de crédito/débito.
- 11.31. Disponibilizar fresqueira para fornecimento de suco.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 12.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

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 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

- 14.2 O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.



14.3 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

14.4 A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.

14.5 O fiscal ou gestor 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.

14.6 A conformidade do material 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 e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

14.7 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.

14.8 O descumprimento total ou parcial das demais 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 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.9 As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.

14.10 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 em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO (recebimento provisório e definitivo)

15.1 Os serviços e materiais serão recebidos provisoriamente no prazo de 30 dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

15.2 Os serviços e materiais 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.

15.3 Os serviços e materiais serão recebidos definitivamente no prazo de 30 dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.



15.3.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

15.3.2 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, 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 (item 4 do ANEXO VIII-A da IN nº 05/2017).

15.4 O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

15.4.1. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

15.4.2. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA 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.

15.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

16. GARANTIA DA EXECUÇÃO

16.1. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

16.2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

16.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

16.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

16.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

16.4. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

16.4.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

16.4.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

16.4.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

16.4.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.



- 16.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 16.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 16.7. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- 16.8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 16.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 16.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 16.11. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 16.12. Será considerada extinta a garantia:
- 16.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 16.12.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 16.13. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 16.14. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 17.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário/contratado que:
- 17.1.1. não assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;
- 17.1.2. apresentar documentação falsa;
- 17.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 17.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 17.1.5. não manter a proposta;
- 17.1.6. cometer fraude fiscal;
- 17.1.7. comportar-se de modo inidôneo.



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

17.3. O licitante/adjudicatário/cessionário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

17.3.1. No caso do item 23.1.1 multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, independentemente do impedimento de licitar/contratar;

17.3.2. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

17.4. Penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

17.5. 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.

17.6. 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,

17.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

17.8. A inexecução parcial ou total das condições pactuadas, o erro de execução e a mora na execução, sujeitará a CONTRATADA às seguintes penalidades, sem prejuízo das demais cominações legais:

17.8.1. Advertência por escrito, quando verificadas pequenas irregularidades, devidamente corrigidas, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave;

17.8.2. Multa de mora conforme percentual estabelecido pelo grau de infração demonstrado na tabela abaixo pelo descumprimento das obrigações assumidas, incidente sobre o valor do contrato, que será aplicada a partir da assinatura do contrato, limitado ao máximo de 5% (cinco por cento);

GRAU DE INFRAÇÃO	INDICADORES DE INFRAÇÃO	MULTA
LEVE	Deixar de manter preposto qualificado para responder perante a contratante, por ocorrência.	0,02% (dois centésimos por cento) sobre o valor do contrato
	Deixar de Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por ocorrência.	
	Deixar de manter lista de preços em lugar visível, por dia	
	Deixar de manter documentação legal, por ocorrência.	
	Deixar de remover do local de preparação os alimentos preparados e não servidos, por ocorrência .	
	Deixar de prestar a manutenção aos equipamentos no prazo 48 horas ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por ocorrência.	
	Deixar de remover lixo e promover a limpeza do local, por	



	ocorrência.	
MÉDIA	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por ocorrência.	0,08% (oito centésimo por cento) sobre o valor total do contrato
	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do fiscal do contrato, por ocorrência.	
	Deixar de cumprir quaisquer dos itens deste Termo de Referência não previstos nesta tabela, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por ocorrência.	
	Deixar de responder, no prazo fixado, solicitação ou requisição do fiscal de contrato, por ocorrência.	
	Deixar de apresentar cupom fiscal aos usuários, quando solicitados, por ocorrência e por usuário.	
	Deixar de manter a nutricionista nas dependências da CONTRATANTE, por dia.	
	Permitir a presença de empregado sem identificação e sem uniforme, mal apresentado, por empregado e por ocorrência.	
	Permitir a presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por ocorrência.	
	Permitir empregado com problema de saúde permaneça no local de trabalho, por empregado e por ocorrência.	
GRAVE	Cobrar preços maiores do que os fixados na lista aprovada, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por ocorrência.	0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor total do contrato
	Cobrar, ou permitir que seja cobrada, gorjeta pelos serviços cobrados por ocorrência.	
	Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto da contratação, por dia.	
	Ser descortês com os usuários, por ocorrência. e por usuário.	
	Deixar de Refazer ou de substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por ocorrência.	
	Deixar de providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após notificação do órgão fiscalizador, ou da CONTRATANTE no prazo fixado, por ocorrência.	
	Deixar de recolher a importância mensal correspondente a todos os encargos devidos à CONTRATANTE, conforme consta neste TERMO DE REFERÊNCIA.	
	Deixar de cumprir horário de funcionamento, determinado pelo IFS, por sua ocorrência.	



	Servir alimentos distintos ou de qualidade inferior aos estabelecidos nos termo de referência, por ocorrência.	
	Permitir que falem produtos constantes nos cardápios estabelecidos nos termo de referência, por ocorrência.	
	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápios de dia subsequente, por ocorrência.	
GRAVÍSSIMA	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior caso fortuito ou autorizado pelo IFS, os serviços contratuais por dia.	1% (um por cento) sobre o valor mensal do contrato
	Servir alimento estragado, impróprio para o consumo ou contaminado por agentes físicos, químicos e biológicos, por ocorrência.	
	Servir bebida alcóolica nas dependências do Campus, por ocorrência.	
	Utilizar as dependências da cantina para fins diversos do objeto contratual, por ocorrência e por dia	

17.8.2.1. Caso sejam aplicadas penalidades financeiras, conforme indicadores acima, a CONTRATADA deverá implantar ações corretivas ou melhorias em relação aos serviços prestados.

17.8.2.2. A inexecução parcial ou total das condições pactuadas estará configurada no caso de incidência das situações previstas no quadro acima, respeitada a graduação de infrações, limitada a quantidade de infrações cometidas durante a vigência contratual conforme tabela abaixo:

Grau de Infração	INFRAÇÕES COMETIDAS DURANTE A VIGÊNCIA CONTRATUAL
LEVE	8 ou mais
MÉDIA	6 ou mais
GRAVE	4 ou mais
GRAVÍSSIMA	3 ou mais

17.8.2.3. A qualquer tempo, no decorrer da vigência do contrato, os indicadores e respectivos níveis de infração poderão ser revistos, acrescidos e/ou eliminados mediante acordo entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA.

17.8.3. multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial do objeto contratado

17.8.4. suspensão temporária de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de até 02 (dois)anos, em consonância com o Acórdão n.º 999/2007;

17.8.5. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir o IFS – Campus



Aracaju/Estância/Poço Redondo pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

17.9. A multas aplicadas a CONTRATADA poderão ser descontadas das faturas devidas, após o devido processo legal que assegurará o contraditório e a ampla defesa.

18. DO PREÇO E DO REAJUSTE

18.1. Os preços constantes na proposta da empresa serão reajustados, desde que observado o intervalo mínimo de 01 (um) ano, visando à adequação aos novos preços de mercado, com base na variação do Índice Geral de Preços (IGP) – Coluna 2 – DI, da Fundação Getúlio Vargas, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês anterior ao do início da celebração do contrato e como índice final o vigente no mês anterior ao do reajuste devido.

18.2. Incumbirá à empresa a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, que será analisado pelo Campus do Contrato, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios, verificando se os novos preços estão compatíveis com os preços de mercado.

19. DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA CONTRATUAL

19.1. Os serviços objeto do presente Termo de Referência serão formalizados mediante Contrato, conforme o artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

19.2. O contrato a ser firmado terá vigência de 12 (meses) a contar da assinatura do mesmo, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos subsequentes mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, após a verificação da real necessidade e da vantajosidade à Administração, conforme o disposto no Inciso II do Artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

Aracaju (SE), de de 2020.

Ivaneide de Jesus Santos
Coordenadoria de Assistência Estudantil – IFS – Aracaju

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

() Aprovado () Não Aprovado

Data: ____/____/____

ELBER RIBEIRO GAMA
Diretor – Geral

De acordo com o Inciso II, Art.9º do Decreto nº
5.450/2005



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
CAMPUS ARACAJU

Folha _____

Rubrica _____

ANEXO II

ESTUDO PRELIMINAR E MAPA DE RISCO

INTRODUÇÃO

Em conformidade com o artigo 5º e inciso XII do art. 5º da Instrução Normativa nº 1, de 29 de março de 2018, emitida pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão (IN SG/MP 1/2018), e as diretrizes do anexo III da IN SEGES/MP nº 05/2017, a equipe de planejamento da contratação deve realizar os Estudos Preliminares.

PREENCHIMENTO PELA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA UNIDADE GERENCIADORA

Nome/tipo da contratação:	Contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas (transportadas).	Folha:
---------------------------	---	--------

ESTUDOS PRELIMINARES

1. Necessidade da contratação

A aquisição de refeições prontas atenderá às necessidades do IFs Campus Aracaju e campus Estância no fornecimento de alimentação preparada para a comunidade acadêmica, em especial aos alunos do ensino básico que cumprem período integral. Visa disponibilizar um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social (alimentação), o que vem contribuir para o melhor desempenho e formação enquanto discente, bem como, diminuir a evasão acadêmica.

Atualmente, o IFS/Campus Aracaju possui aproximadamente 4.000 (quatro mil) alunos presenciais matriculados, 400 (oitocentos e vinte e dois) servidores efetivos e contratados, oferecendo cursos superiores, cursos técnicos integrados, cursos técnicos subsequentes, cursos técnicos concomitantes e cursos profissionais de nível básico à classe trabalhadora, desenvolvendo ensino, pesquisa, extensão e inovação. O Campus Estância, possui aproximadamente 615 (seiscentos e quinze) alunos presenciais matriculados, 105 (cento e cinco) servidores efetivos e contratados, oferecendo curso superior, cursos técnicos integrados e cursos técnicos subsequentes.

Toda esta comunidade necessita dispor de acesso às refeições a preços subsidiados que permitam a sua permanência na instituição desenvolvendo atividades diuturnas, garantindo seu pleno funcionamento. A implantação deste serviço vem ao encontro das necessidades dos servidores e



alunos, tendo como consequência a melhoria das atividades da instituição em oferecer ensino profissional de nível médio e superior às camadas mais carentes da população com estímulo à permanência na escola minimizando a taxa de evasão escolar.

A formação do grupo deve-se, mormente, para atender ao princípio da padronização, buscar a economia de escala, uniformizar a prestação dos serviços e otimizar os processos de acompanhamento fiscalização e execução do contrato.

2. Referência a outros instrumentos de planejamento do órgão ou entidade, se houver

1. Indicar se a contratação está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) ou Planejamento Estratégico, quando houver.

A contratação ora proposta está plenamente alinhada aos planos instituídos pela entidade, visto que apresenta-se de forma expressa no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2014 - 2019), documento norteador das ações de toda instituição. No referido documento há um capítulo específico para as POLÍTICAS DE ATENDIMENTO AOS DISCENTES e a presente contratação visa claramente atender este apontamento, principalmente no tocante à permanência estudantil, foco principal desta ação.

A contratação cumpre também os ditames do Art. 4º, VIII da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e o Art. 208 da Constituição Federal do Brasil que são uníssonos quanto a afirmação que o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia do 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.

3. Requisitos da contratação

3.1 Requisitos necessários ao atendimento da necessidade;

A CONTRATADA ficará a cargo da preparação, transporte, porcionamento, pré e pós limpeza do espaço, compreendendo nestes casos todos os utensílios, equipamentos e mobiliários necessários para o bom desenvolvimento dos serviços;

A prestação dos serviços objeto desta licitação deverá ser executada mediante a utilização parcial das dependências da CONTRATANTE, visto que a CONTRATADA deverá preparar as refeições em suas dependências e estas deverão ser porcionadas e servidas nas dependências da CONTRATANTE, em horário previamente determinado, sendo a distribuição aos usuários realizada por empregados da CONTRATADA.

Caberá também à contratada a confecção e venda dos tickets aos discentes, além do controle de acesso ao refeitório;

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar, para cada unidade os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades necessárias e na



qualidade a seguir estabelecida, promovendo sua substituição quando necessário:

→ Mesa Buffet Self-Service de no mínimo 08 Cubas, sendo algumas com aquecimento (para pratos quentes) e outras com temperatura ambiente/refrigerada (para saladas);

→ Conjunto de cadeiras e mesas...;

→ Talheres, colheres, conchas, pegadores, confeccionados em aço inoxidável;

→ Pratos de porcelana branca, tipo fundo.

→ Bandejas de plásticos resistentes ou aço para acomodação dos pratos.

3.2 Do serviço continuado

O serviço possui natureza continuada, pois trata-se de atividade a ser desenvolvida diariamente e sem solução de continuidade, diretamente ligada com os fins institucionais e normativo das Instituições de Ensino.

3.3 Critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada;

As boas práticas de otimização de recursos e redução de desperdícios pautam-se em alguns pressupostos e exigências que deverão ser observados pela Contratada, tais como:

→ Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução do consumo de energia elétrica e de água, redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

→ Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:

a) Vazamentos na torneira ou no sifão do lavatório e chuveiros.

b) Saboneteiras e toalheiros quebrados.

c) Lâmpadas queimadas ou piscando.

d) Luzes de postes e refletores ligadas durante o dia.

e) Tomadas e espelhos soltos.

f) Fios desencapados.

g) Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.



→ Utilizar sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

→ Destinação adequada dos lixos e resíduos, respeitado as normas ambientais.

3.4 Duração do Contrato

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

3.5 Da transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas;

Não se aplica ao serviço contratado por tratar-se de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessária transferências de conhecimentos entre elas, após findado o contrato.

f) Soluções de mercado (produtos, fornecedores, fabricantes etc.) que atendem aos requisitos especificados e, caso a quantidade de fornecedores seja considerada restrita, verificar se os requisitos que limitam a participação são realmente indispensáveis, de modo a avaliar a retirada ou flexibilização destes requisitos

Não há limitações específicas de mercado.

4. Estimativa das quantidades, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte

A estimativa tomou como base o quantitativo indicado nas contratações anteriores e informações indicadas por cada campus, conforme informação abaixo:

Campus Aracaju

400 refeições do tipo almoço diárias x 22 dias x 12 meses

100 refeições do tipo jantar diárias x 22 dias x 12 meses

Campus Estância

30 refeições do tipo almoço diárias x 22 dias x 12 meses

25 refeições do tipo jantar diárias x 22 dias x 12 meses

Campus Poço Redondo

30 refeições do tipo almoço diárias x 22 dias x 12 meses



Campus Lagarto

216 refeições do tipo almoço diárias x 22 dias x 12 meses

198 refeições do tipo jantar diárias x 22 dias x 12 meses

5. Levantamento de mercado e justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

Após análise, elencamos abaixo algumas soluções supostamente aptas a atender às demandas de alimentação da comunidade acadêmica:

Solução 1: Aquisição de gêneros alimentícios pelo órgão e preparação por equipe terceirizada.

Descrição: O Órgão compraria via processo licitatório os gêneros alimentícios e em suas instalações estes seriam armazenados e preparados por equipe de funcionários terceirizados especialmente contratados para este fim.

Solução 2: Aquisição de refeições prontas transportadas já porcionadas e embaladas em compartimentos tipo marmitex.

Descrição: A contratada entregaria diariamente nas dependências da Contratante a quantidade de refeições solicitadas. Estas, já prontas e devidamente embaladas em vasilhames individuais tipo marmitex.

Solução 3: Contratação de serviços de preparação, transporte e porcionamento de refeições - Servida em balcões térmicos, onde a Contratada prepara as refeições em suas próprias dependências, transporta e à disponibiliza para a comunidade em balcões térmicos.

Descrição: A contratada fornece diariamente nas dependências da Contratante as refeições já prontas e devidamente embaladas em cubas térmicas. Estes alimentos são expostos em balcões térmicos e seu porcionamento é realizado no ato do consumo.

Solução 4: Cessão de espaço para exploração de terceiros.

Descrição: O Órgão cede, a terceiros o direito de exploração de determinada área onde será instalado refeitório com vistas a atender as demandas da comunidade acadêmica.

Ao observar as soluções postas, ponderando-se os encargos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos em cada uma das opções, entende-se como formato mais adequado o apresentado pela solução 3.

A solução 01 esbarra principalmente em questões físicas, visto que não há disponibilidade de área para armazenamento e preparo das refeições e também da contratação de mão de obra terceirizada. A solução 02 tem seu fator limitador em questões de qualidade, visto que com a necessidade de embalagem prévia as refeições tendem a chegar em temperatura inadequada; além disso há risco de comprometimento da apresentação durante o deslocamento. Insta também



destacar que neste formato há grande desperdício de alimentos, pois não há como o consumidor definir o quantitativo a ser servido. Importante também frisar que esta solução é danosa ao meio ambiente, pois gera um grande volume de resíduos (embalagens). Quanto a solução 04, encontra limitação em questões estruturais, visto que os espaços utilizados para servir o almoço também são utilizados para outras atividades e com a cessão essa prática/necessidade deveria ser abolida, impossibilitando portanto que esta solução prospere.

6. Estimativas de preços ou de preços referenciais

6.1 Para realizar a estimativa de preços, foi adotado o preço praticados no contrato vigente, conforme quadro abaixo:

Campus Aracaju			
UNIDADE	ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES PARA 2019	PREÇOS DO CONTRATO DE 2019.	VALOR ESTIMADO PARA 2019
Almoço	105.600	R\$11,80	R\$1.246.080,00
jantar	26.400	R\$11,83	R\$312.312,00
TOTAL			R\$1.558.392,00
Campus Estância			
UNIDADE	ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES PARA 2019	PREÇOS DO CONTRATO DE 2019.	VALOR ESTIMADO PARA 2019
Almoço	7.920	R\$11,80	R\$93.456,00
jantar	6.600	R\$11,83	R\$78.078,00
TOTAL			R\$171.534,00
Campus Poço Redondo			
UNIDADE	ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES PARA 2019	PREÇOS DO CONTRATO DE 2019.	VALOR ESTIMADO PARA 2019
Almoço	7.920	R\$11,80	R\$93.456,00

Campus Lagarto



UNIDADE	ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES PARA 2019	PREÇOS DO CONTRATO DE 2019.	VALOR ESTIMADO PARA 2019
Almoço	57.024	R\$11,80	R\$672.883,20
jantar	52.272	R\$11,83	R\$618.377,76
TOTAL			R\$1.291.260,96

7. Descrição da solução como um todo

7.1 O fornecimento de refeições e alimentação escolar, realizar-se-á mediante:

7.1.1 A prestação dos serviços objeto desta licitação deverá ser executada da seguinte forma:

7.1.1.1 Preparação: nas dependências da Contratada;

7.1.1.2 Transporte: Por conta da Contratada e de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas, com vistas à manter a qualidade ideal para o fornecimento;

7.1.1.3 Porcionamento: Nas dependências da Contratante.

7.1.1.3.1 Todos os equipamentos (balcão, cubas, refresqueira, etc) necessários para a operação deverão ser fornecidos pela contratada;

7.1.1.3.2 Todos os materiais (talheres, pratos, pegadores, etc) necessários para a operação deverão ser fornecidos pela contratada em quantidade que supra a comunidade e devidamente higienizados e embalados;

7.1.1.3.3 A pré e pós limpeza das instalações, equipamentos e materiais ficará a cargo da Contratada, mesmo sendo um local de uso compartilhado;

7.1.1.3 As refeições serão servidas rigorosamente no espaço físico da Contratante destinado para tal fim nos horários de 06h00min às 07h30min (desjejum), 11h00min às 13h30min (almoço) e de 17h30min às 19h00min (jantar).

7.2 Ficará a cargo da Contratada a preparação, transporte, porcionamento, pré e pós limpeza do espaço, compreendendo neste caso os utensílios, equipamentos, **mobiliários e a estrutura física (piso e paredes)**;

7.3 Caberá também à contratada a confecção e distribuição dos tickets aos discentes, além do controle de acesso ao refeitório, via sistema eletrônico;

7.3.1 A distribuição dos tickets pela Contratada deverá ocorrer obrigatoriamente, via sistema eletrônico, estando este disponível para liberação dos tickets no horário e abertura do estabelecimento, ou seja, das 07h até às 13:30h para as refeições de almoço, e das 14h às



19h00min para as refeições do jantar.

7.5 A empresa vencedora deverá manter a supervisão dos serviços ora contratados, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do IFS.

7.5.1 O(A) referido(a) nutricionista deverá manter regime de atenção especial, ficando assim, de sobreaviso, no horário de 11:30h às 13:30h, quando, caso sejam verificados quaisquer eventualidades referentes às refeições, a mesma deverá prontamente comparecer nas dependências do Campus Aracaju, por meios próprios de locomoção, para averiguação do ocorrido. O(a) nutricionista responsável, prontamente, deverá providenciar a devida resolução dos problemas detectados.

7.5.2 A empresa contratada deverá apresentar cardápio semanal, com 15 dias de antecedência à sua operacionalização, e devidamente assinado pela nutricionista responsável e fixar em local específico para consulta da comunidade, além do envio do mesmo via e-mail para o setor contratante.

7.5.2.1 Os uniformes serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

7.6 Normas de Higiene:

Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, na cozinha, refeitório e locais de distribuição da alimentação, devendo obrigatoriamente utilizar as indumentárias adequadas, como toucas, luvas, avental, máscara, etc.;

1. Conservar o uniforme sempre limpo e completo. Gorro ou touca; bata; calça comprida; sapato ou bota; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);
2. Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha, refeitório e local de distribuição da alimentação deverá proteger os cabelos;
3. Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;
4. Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc.
5. É terminantemente proibido fumar dentro da cozinha, refeitório e local de distribuição da alimentação;
6. É obrigatório manter a máxima higiene dentro da cozinha, refeitório e local de distribuição da alimentação.

7.6.7 É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório.

7.6.8 As funções pre determinadas devem ser seguidas a risco, na ausência de algum funcionário deve haver a substituição imediata, não sendo autorizado desta forma acúmulo



nem desvio de função pela CONTRATADA.

9. A CONTRATADA deverá dispor da seguinte equipe mínima:

1. 01 (um) Nutricionista no mínimo (estando sujeito a possíveis adequações do conselho regional de Nutrição);
2. 02 (dois) auxiliares de serviço gerais, com a atribuição de prover a limpeza dos locais disponibilizados pela à contratada, bem como para recolhimento dos pratos, talheres, copos e acondicionamento dos resíduos.
3. 01 (um) cozinheiro;
4. 04 (quatro) copeiras, a serem utilizadas para distribuição e reposição da alimentação, organização do local de distribuição da alimentação.

10. As licitantes deverão elaborar planilha de custos, discriminando no custo da refeição qual é o equivalente à mão de obra e quanto corresponde ao material.

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

1. Levantamento estimativo da quantidade de servidores e alunos que pretendem realizar refeições no IFS;
2. A administração poderá firmar contrato para arcar com os custos inerentes aos alunos que atenderem os critérios para recebimento do auxílio-alimentação.
3. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.
4. Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da contratante.
5. A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, e a Resolução do FNDE nº 38/2009, disponível em <http://www.fnde.gov.br/index.php/programas-alimentacao-escolar>, no que se refere a:

a) Valor energético;

b) Tipos de alimentos e preparações destes;



c) Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura; considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

d) Atender o disposto no Art. 16 da Resolução do FNDE nº 38/2009, o qual recomenda que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo (à oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana):

- 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
- 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
- 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
- 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans;
- 1 g (um grama) de sal.

6. Características dos ingredientes:

1. Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas as seguintes características dos ingredientes:

a) Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;

b) Arroz Parboilizado;

c) Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas ou lentilha, grão de bico ou ervilha.

d) Massas com ovos, de primeira qualidade;

e) Pó para pudim com leite em sua composição;

f) Maionese industrializada, de primeira qualidade;

g) Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;

h) Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;

i) Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.

Materiais a serem disponibilizados

7. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os



materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários à execução dos serviços, promovendo sua substituição quando necessário.

8. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.
9. A licitante vencedora receberá as instalações, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias à execução dos serviços.

7. Execução dos serviços e seu recebimento

7.8.1 A execução dos serviços será iniciada 10 dias após a data de assinatura do instrumento de contrato, na forma que segue:

2. Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
3. 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.
4. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 03(três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
5. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7.9 Regras gerais

7.9.1 Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (RDA) atual.

7.9.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

7.9.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser



organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

7.9.4. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela CONTRATADA.

7.9.5. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATADA em condições especiais alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

7.9.6. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados atendendo a Lei Fundamental da Alimentação, Lei de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

7.9.7. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

7.9.8. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte do público alvo.

7.9.9. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos alunos que apresentam intolerância ou aversão alimentar.

7.9.10. A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada às necessidades do indivíduo.

7.10 – Composição do cardápio

7.10.1 Composição básica para o almoço.

Refeição	Composição do cardápio para almoço
Almoço	Salada crua e cozida, incluindo molho; Carne (bovina, suína, aves e peixe); Guarnição (legumes, massas, farofas, etc.); Sobremesa: fruta ou doce. Acompanhamento – arroz, feijão, macarrão e farinha de mandioca;



Bebida não alcoólica: suco de frutas

7.10.2 Composição básica para o jantar.

Refeição	Composição do cardápio para o jantar
Jantar	Sopa, creme ou caldo; Carne (bovina ou frango); Café, Leite, Achocolatado. Frutas “in natura”. Pão francês ou pão de leite, manteiga; Massas (macarronada, lasanha); Acompanhamento (bolo, biscoito, macaxeira, inhame, batata-doce, cuscuz, banana cozida ou outro similar).

7.10.3 - Gêneros alimentícios para elaboração das refeições

a. Gêneros alimentícios, preparações e quantidades para a refeição – café da manhã.

Item	Preparação	Itens para Composição	Quantidade em (g)
1	Café ou achocolatado	Café em pó	15 g
		Açúcar	10 g
		Achocolatado	15 g
2	Leite integral em pó	-----	30 g
3.	Porção protéica	Ovo de galinha, queijo mussarela, mingau,	50 g
			30 g
4.	Acompanhamentos	bolo, biscoito, macaxeira, batata-doce, inhame, cuscuz, banana da terra cozida, etc.	80 g
5.	Pães	pão francês ou pão doce ou pão seda ou pão de leite	1un com



			50 g
		Manteiga com sal	10 g
6.	Fruta	Frutas “in natura”	1 un ou 180g
7.	Bebida não-alcoolica	Suco de fruta ou de polpa de fruta Pasteurizada	200

b) Gêneros alimentícios, preparações e quantidades para a refeição – almoço e jantar.

Preparação	Composição	Detalhamento da preparação	Quantidade em (g) pronta
Saladas (cruas e cozidas)	Hortifrutigranjeiros, grãos e massas	Folhosos e legumes crus.	Livre
		Legumes cozidos, maioneses, salpicão.	Livre
Prato principal (Carnes)	Bovina, suína, aves e peixes.	Carnes, grelhados, assados (sem osso).	200
		Carnes com osso	350
		Cozidas (Ensopado, moquecas, etc.).	220
Prato misto	Feijoada	Preparação a base de feijão preto ou carioquinha e carnes salgadas, bovina e suína e embutidos.	450
	Dobradinha	Preparação a base de feijão branco, vísceras bovina (bucha), embutidos, carnes salgadas, bovina e suína.	450
	Quiabada	Preparação a base de quiabos, carne bovina, charque e embutidos.	450
Guarnição	Legumes e ou Frutas	Cozidos, grelhados, purê, suflê	150
	Massas	Cozidas e com molhos variados (alho e óleo,	150



		bolonhesa, branco, dentre outros), panquecas.	
	Farofa	Preparação a base de farinha de mandioca.	60
Acompanhamentos	Arroz	Cozido	150
	Arroz Especial	A grega, com legumes, com lentilha, dentre outros.	170
	Feijão - Cariquinha, Preto, Branco e Fradinho	Cozido	150
		Tropeiro	180
	Molhos para saladas	Vinagre, sal e azeite de oliva, pimenta, molhos prontos.	Q. s.
Sobremesa	Frutas	Inteiras, em fatias e saladas;	150
	Doces	Em pasta, caseiro, compotas, tortas, cremes, pudins, gelatinas;	40 a 80
Bebida não alcoólica	Suco de frutas ou de polpa de fruta pasteurizada	Servido em copo descartável.	200

c) Tipo e especificações da porção protéica

Tipo de Preparação	Tipo / especificação	Per capita (g) pronta consumo
Bife de carne bovina	Cortes de trazeiro desossado sem gordura aparente, sebos e peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	200
Carne assada	Cortes de trazeiro desossado sem gordura aparente, sebos e peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	200
Ensopados	Cortes de dianteiro desossado sem gordura aparente, sebos e	220



	peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	
Carne de sol	Cortes de trazeiro, desossado sem gordura aparente, sebos e peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	200
Bisteca (carré) Suína	Corte com osso (carré) sem gordura aparente, sebos e peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	300
Lombo ou pernil de carne suína	Corte sem osso, sem gordura aparente, sebos e peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	200
Coxa e ou sobre coxa de frango	Corte com osso sem gordura aparente e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	250
Peito de frango	Corte com osso sem pele e gordura aparente e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	250
Peito de frango	Corte sem osso, sem pele e gordura aparente e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	200
Peixes de água salgada (filé)	Filé de peixe congelado, em porções padronizadas (merluza ou pescada).	200
Peixes de água salgada (posta)	Posta de peixe congelada, em porções uniformes e padronizadas.	250
Espeto misto (carne de frango, bovina e calabresa)	File de carne de frango desossado, carne bovina (alcatra ou contra file desossado) e calabresa, todos sem gordura aparente, sebos e peles e certificados pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	200

c) Tipo e especificações da porção protéica

7.10.4 - Frequência mensal dos tipos de carnes utilizadas na refeição almoço

Tipos de carne	Utilização no mês
----------------	-------------------



Carne suína	01
Carne bovina	07
Carne de frango	07
Peixe	05
Preparações combinadas com outros gêneros alimentícios	02

7.11. Em datas festivas indicadas pela contratante, deverão ser elaborados e aprovados previamente, cardápios especiais, respeitando as características dos destinatários.

7.12 Para o porcionamento das refeições, a Contratada deverá utilizar utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados, devendo ser tomado o devido cuidado para que os alimentos não se misturem, assegurando o bom aspecto visual das refeições;

7.13 Sempre que a fiscalização entender necessário, serão coletadas amostras da alimentação preparada, para análise;

7.13.1 A CONTRATANTE poderá, a seu critério e, a qualquer momento, independente de comunicação, realizar visitas ao local onde serão preparados os alimentos pela CONTRATADA.

7.13.2 A CONTRATADA deverá em no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato apresentar o Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/76 (Art 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (Art 2º) e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98.

8. Justificativas para agrupamento ou não do item, quando necessária para a individualização do objeto

Neste caso, a contratação é única e indivisível, envolvendo a prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas (transportadas), pois conforme já demonstrado anteriormente é o formato economicamente mais viável e que tem os melhores resultados ao nosso porte de instituição.

9. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis

Espera-se com esta nova contratação no mínimo os seguintes efeitos:

- Combater a evasão escolar;



- Permitir o pleno desenvolvimento das atividades discentes;
- Otimização da força de trabalho que possuímos, voltando nossos esforços para as atividades fins da instituição;
- Atendimento a todos os preceitos legais vigentes, e em especial atender ao disposto no Art. 4º, VIII da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e o Art. 208 da Constituição Federal do Brasil;

10. Providências para adequação do ambiente do órgão

Não há nenhuma necessidade de adaptação direta ao ambiente físico para início das atividades desta tipologia de serviços.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

12. Declaração da viabilidade ou não da contratação

Com base nos elementos anteriores do presente documento de estudos preliminares, DELARO que:

É VIÁVEL a presente contratação.

NÃO É VIÁVEL a presente contratação.

IDENTIFICAÇÃO E CIÊNCIA DOS INTEGRANTES DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO (IN 5/2017, art. 24, caput)



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
CAMPUS ARACAJU

Folha _____

Rubrica _____

Membro Requisitante

Nome:	Matrícula/SIAPE:
Cargo:	Lotação:
E-mail:	Telefone:

Membro Técnico

Nome:	Matrícula/SIAPE:
Cargo:	Lotação:
E-mail: willina.	Telefone:

Membro Administrativo

Nome:	Matrícula/SIAPE:
Cargo:	Lotação:
E-mail:	Telefone:

Local, ____ de _____ de 2019



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

MAPA DE RISCOS - Prestação de serviços de refeitório

INTRODUÇÃO

FASE DE ANÁLISE
PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Quantitativo insuficiente para atender as demandas

RISCO 01

PROBABILIDADE:

MÉDIA

IMPACTO:

GRANDE

Id

DANOS POTENCIAIS

1.

CAUSA: Falha no levantamento dos quantitativos



1.	CONSEQUÊNCIA: não atendimento a camada mais carente/aumento da taxa de evasão escolar	
Id	AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
1.	Levantar demanda junto a Direção de ensino Instituição	CAE
Id	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
1.	Criar planilha com base atualizada	CAE

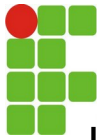
Ausência de recurso financeiro

RISCO 02		
PROBABILIDADE:	MÉDIA	
IMPACTO:	GRANDE	
Id	DANOS POTENCIAIS	
1.	CAUSA: Contingenciamento do orçamento	
1.	CONSEQUÊNCIA : Dificuldade para execução da Contratação	
Id	AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
1.	Programar e realizar com base no orçamento atual	Equipe de planejamento da contratação
Id	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
1.	Comunicar os impactos à alta gestão	Diretoria de Administração

Problema de execução contratual

RISCO 03		
PROBABILIDADE:	MÉDIA	
IMPACTO:	GRANDE	
Id	DANOS POTENCIAIS	
1.	CAUSA: Não atendimento as regras contratuais	
1.	CONSEQUÊNCIA : atraso no atendimento da demanda	
Id	AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
1.	Realizar fiscalização diária	Equipe de fiscalização
Id	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
1.	Verificar e solicitar providências imediatas	Equipe de fiscalização

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO		
INTEGRANTE REQUISITANTE	INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE ADMINISTRATIVO



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
CAMPUS ARACAJU

Folha _____

Rubrica _____



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
CAMPUS ARACAJU

ANEXO III

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE –
CAMPUS ARACAJU

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – Campus Aracaju, com sede na Avenida Engenheiro Gentil Tavares da Mota 1166, Bairro Getúlio Vargas Aracaju – Sergipe, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.728.444/0003-63, neste ato representado pelo Diretor Geral, **Elber Ribeiro Gama**, nomeado pela Portaria nº 3312/2018/Reitoria/IFS, de 31/12/2018, inscrito no CPF nº 973.739.405-44, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/20..., publicada no de/...../20....., processo administrativo nº 23290.002173/2019-68, 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 fornecimento de refeições prontas e lanches, com concessão de Área Administrativa de Uso de Bem Público na forma onerosa, nas dependências do Instituto Federal de Sergipe Campus Aracaju, Campus Estância, Campus Poço Redondo e Campus Lagarto especificado (s) no(s) item (ns)..... do Termo de Referência, anexo I do edital de *Pregão* nº/2020, 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	Quantidade	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 de Sergipe – Campus Aracaju – UASG 158393.
- 3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes
	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – Campus Estância
	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – Campus Poço Redondo
	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – Campus Lagarto

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

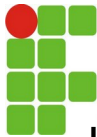
- 4.1 Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

5. VALIDADE DA ATA

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da data de 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.
- 6.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 6.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:



- 6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- 6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 6.6. 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.
- 6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:
- 6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;
- 6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- 6.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- 6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.6.1, 5.6.2 e 5.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 6.9. 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:
- 6.9.1. por razão de interesse público; ou
- 6.9.2. 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. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.
- 8.3.1. contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou
 - 8.3.2. contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances
- 8.4. 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 e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data
Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(es) registrado(s)



ANEXO IV

TERMO DE CONTRATO
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO 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 DE SERGIPE – CAMPUS
ARACAJU E A
EMPRESA

A União, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – Campus XXXXXXXX, com sede no(a), na cidade de /Estado .., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no *DOU* de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 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.

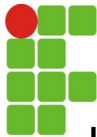
1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas e lanches, com concessão de Área Administrativa de Uso de Bem Público na forma onerosa, 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:

Grup o	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD	Valor unitário	Valor Total



2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

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

3. DA ÁREA

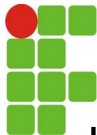
3.1. O espaço físico destinado a cessão está localizado na XXXXXXXXXX com área de XXXXX m² 3.58. .

4. AS INDENIZAÇÕES À CONTRATANTE E PRAZO PARA PAGAMENTO

- 4.1. A indenização pela Cessão de Uso Mensal fixado pela Administração será de R\$ XXXX; extraído pelo cálculo da média do valor comercial, por m², pago por empresas do ramo;
- 4.2. As despesas com água e energia serão aferidos pela concessionária do serviço respectivo e ocorrerão por conta da Cessionária;
- 4.3. O valor total mensal da indenização pecuniária a ser paga ao Campus XXXXXX deverá ocorrer, até o 10º (décimo) dia do mês subsequente a contar do recebimento do documento de cobrança, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), cujo comprovante de pagamento deverá ser entregue à fiscalização do Campus juntamente com os comprovantes de pagamento de água e luz;

5. DA REVISÃO DOS VALORES INDENIZATÓRIOS

5.1. O valor de utilização de área cedida será fixo e irrevogável para os primeiros 12 meses de execução do contrato. Caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para o CONTRATANTE, os valores serão reajustados anualmente com base na variação do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), da Fundação Getúlio Vargas, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês anterior ao do início da celebração do contrato e como índice final o vigente no mês anterior ao do reajuste devido.



6. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

6.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

6.2. 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.

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

7. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. 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:

7.2. 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.

8. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

8.1. 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.

9. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

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

10. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

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

11.1. 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.



12. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

14.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

14.1.1. 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;

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

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

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

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

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

14.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.4.3. Indenizações e multas.

15. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

15.1. É vedado à CONTRATADA:

15.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

15.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

16. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

16.2. 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.

16.3. 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.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
CAMPUS ARACAJU



17. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

17.1. 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.

18. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

18.1. 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.

19. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

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

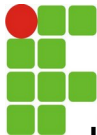
Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

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

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
CAMPUS ARACAJU



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INSTALAÇÃO/MANUTENÇÃO DO ESCRITÓRIO

Ao
IFS – Campus XXXXXX
Pregoeiro (a) XXXXXXXX
Pregão Eletrônico Nº XX/2020

A empresa (Razão Social da Licitante), CNPJ nº _____, sediada na Rua _____, nº ____, (Bairro/Cidade), através de seu Diretor ou Representante Legal, (Nome/CI/CPF), em atendimento ao edital da licitação em epígrafe, DECLARA, sob as penas da Lei, que:

() Possui, na presente data, escritório na cidade de _____, na condição de:

() Matriz

() Filial

Localizada no seguinte endereço: *(preencher com o logradouro, número, complemento, bairro e CEP do escritório).*

() Por ocasião da contratação, instalará escritório na cidade de XXXXX/SE ou nos municípios limítrofes a este, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato.

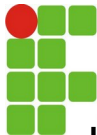
Declaro ainda manter a referida unidade em atividade durante toda a vigência do contrato, em caso de adjudicação de nossa proposta.

..... de..... de 20.....

(Assinatura do representante legal do licitante)

Observações:

1. Esta declaração deverá ser emitida em papel que identifique a empresa.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
CAMPUS ARACAJU



ANEXO VI

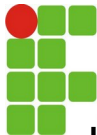
DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DE RESOLUÇÃO DA ANVISA

Declaramos, sob as penalidades cabíveis, que temos ciência de que estamos sujeitos às normas contidas na resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, expedida pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Por ser verdade, firmamos o presente para que produza seus efeitos de direito.

Local e data

Assinatura e carimbo
(Representante legal)



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
CAMPUS ARACAJU



ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

“PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA”

Declaração de vistoria do Local dos Serviços

Declaro, em atendimento ao previsto no Edital do Pregão nº ____/____, que eu, _____, portador (a) da CI/RG nº _____ e do CPF nº _____, Responsável Técnico da empresa _____ C.N.P.J./MF _____ estabelecida no (a), _____ como seu (sua) representante legal, para os fins da presente declaração, compareci perante o representante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe - *Campus xxxxxxx* e vistoriei o local onde serão executados os serviços, objeto da licitação em apreço, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das condições e grau de dificuldade existentes.

_____, de _____ de 2020.

Assinatura e carimbo
(Representante da empresa)

Representante do IFS - Campus

OBSERVAÇÃO:

O PRAZO PARA EXECUÇÃO DA VISTORIA É DE ATÉ 2 (DOIS) DIAS ÚTEIS ANTES DA ABERTURA DA LICITAÇÃO.