**PREGÃO ELETRÔNICO**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA**

**CÂMPUS AMAJARI**

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 24/2021**

**(Processo Administrativo n.°23254.000005.2020-16)**

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, por intermédio da Coordenação de Licitações, sediada na Rua Fernão Dias Paes Leme nº 11, Calunga, CEP 69.303-220, realizará licitação,para registro de preços*,* na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **com critério de julgamento menor preço por item**, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço unitário, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012,das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto n° 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: 10/12/2021**

**Horário: 11h (horário de Brasília)**

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

1. DO OBJETO
   1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a ***Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de produção e distribuição de refeições (desjejum, almoço, lanches e jantar), preparadas e servidas nas dependências dos restaurantes dos Campi Amajari e Bonfim do IFRR*,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
   2. *A licitação será realizada em grupo único, formados por três itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.*
   3. *O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.*

***2. DO REGISTRO DE PREÇOS***

* 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.*

1. DO CREDENCIAMENTO
   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.
   2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](https://imsva91-ctp.trendmicro.com/wis/clicktime/v1/query?url=http%3a%2f%2fwww.comprasgovernamentais.gov.br&umid=430E31AC-70A7-6B05-9AA8-F59BA4DC8B50&auth=14cd2a61769b426d6a6f0362faa35895243d54fa-6e2197056396482feb6896ce169217ee94d7ae2f), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
   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.
   4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
   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.
      1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação
2. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.
   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.
      1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema
   2. Não poderão participar desta licitação os interessados:
      1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
      2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
      3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
      4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
      5. que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
      6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
      7. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
      8. *instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017)*
         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.*
      9. *Sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.*
   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:
3. detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
4. de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
   * 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);
   1. Nos termos do art. 7° do Decreto n° 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.
   2. É vedada a contratação de uma mesma empresa para dois ou mais serviços licitados, quando, por sua natureza, esses serviços exigirem a segregação de funções, tais como serviços de execução e de assistência à fiscalização, assegurando a possibilidade de participação de todos licitantes em ambos os itens e seguindo-se a ordem de adjudicação entre eles *(ou lotes/grupos)* indicada no subitem seguinte.
   3. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
      1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
         1. 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.
      2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
      3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
      4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
      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 7°, XXXIII, da Constituição;
      6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
      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;
      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. 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
   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
   2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
   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.
   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. 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.
   6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema
   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.
   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
   1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
      1. *Valor unitário e total* *do item;*
      2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência
   2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
   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;
      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 §1° do artigo 57 da Lei n° 8.666, de 1993.
      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, §2° da IN SEGES/MPDG n.5/2017.
   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:
      1. cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;
      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.
   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. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
   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.
   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.
   9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias**,** a contar da data de sua apresentação.
   10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
       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
   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.
   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.
      1. Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante.**
      2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
      3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
   3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
   4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
   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.
      1. *O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.*
   6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
   7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
   8. *O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R$ 0,10 (dez centavos).*
   9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
   10. *A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.*
   11. *A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.*
   12. *Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.*
   13. *Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.*
   14. *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*
   15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
   16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
   17. 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.
   18. 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.
   19. O critério de julgamento adotado será o *menor preço*, conforme definido neste Edital e seus anexos.
   20. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
   21. 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.
   22. 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 serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
   23. 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.
   24. 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.
   25. 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.
   26. 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.
   27. 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:
       1. prestados por empresas brasileiras;
       2. prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
       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.
   28. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
   29. 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.
       1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
       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.
          1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
   30. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.
8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.
   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.
   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.
   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.
   4. A inexequibilidade 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.
   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:
      1. não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
      2. contenha vício insanável ou ilegalidade;
      3. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
      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;.
         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:
            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.
            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.
   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 § 3° do artigo 43 da Lei n° 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.
   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. 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

* 1. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas horas),sob pena de não aceitação da proposta.
     1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo
     2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.
  2. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
  3. 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;
  4. 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.
     1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
     2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
  5. 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.
  6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
  7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
  8. 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.
  9. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital

1. DA HABILITAÇÃO
   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](http://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](http://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;

* + 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/)
    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 n° 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.
       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.
          1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
          2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
    3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
    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.
  1. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
     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;
     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.
     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.
  2. 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.
  3. 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.
  4. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
  5. 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.
     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.
  6. 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
  7. **Habilitação jurídica:** 
     1. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
     2. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
     3. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
     4. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
     5. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
  8. **Regularidade fiscal e trabalhista:**
     1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
     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.
     3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
     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;
     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;
     6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
     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. **Qualificação Econômico-Financeira:** 
     1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
     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;
        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;
        2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.
     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 = | Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo |
| Passivo Circulante + Passivo Não Circulante |

|  |  |
| --- | --- |
| SG = | Ativo Total |
| Passivo Circulante + Passivo Não Circulante |

|  |  |
| --- | --- |
| LC = | Ativo Circulante |
| Passivo Circulante |

* + 1. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.
  1. **Qualificação Técnica:** 
     1. 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.
        1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:
           1. *Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 02 (dois) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 02 anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.*
        2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
        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.*
        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.*
        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.
     2. *As* empresas*, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável;*
        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.*
  2. 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.
  3. 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.
     1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
  4. 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.
  5. 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.
  6. 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.
  7. 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.
  8. 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. 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.
     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.
  10. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

1. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA
   1. *A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas horas), a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:*
      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.*
      2. *apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor;*
      3. *conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.*
   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.*
      1. *Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.*
   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).
      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.
   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.
   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.
   6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.
2. DOS RECURSOS
   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.
   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.
      1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
      2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
      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.
   3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
   4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.
3. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
   1. A sessão pública poderá ser reaberta:
      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.
      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.
   2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
      1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.
      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.
4. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
   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.
   2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.
5. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
   1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) 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.
   2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
   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.
   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.
      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.
6. DO TERMO DE CONTRATO
   1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
   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.
      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.
      2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
   3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
      1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;
      2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
      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.
   4. O prazo de vigência da contratação é de doze meses prorrogável conforme previsão no termo de referência.
   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.
      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.
      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.
   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.*
   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.*
7. DO REAJUSTE
   1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.
8. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO
   1. Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.
9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA
   1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.
10. DO PAGAMENTO
    1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.
11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.
    1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
       1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
       2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
       3. apresentar documentação falsa;
       4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
       5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
       6. não mantiver a proposta;
       7. cometer fraude fiscal;
       8. comportar-se de modo inidôneo;
    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.
    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.
    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:
       1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
       2. Multa de 3% (três por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
       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;
       4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
          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.
       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;
    5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
    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.
    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.
    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.
    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.
    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.
    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.
    12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
    13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.
12. *DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA* 
    1. *Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.*
    2. *A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.*
    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.*
    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 n° 7.892/213.*
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
    1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
    2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacoes@ifrr.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Fernão Dias Paes Leme nº 11, Bairro: Calungá, CEP 69.303-220 – Coordenação de Licitações.
    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.
    4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
    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.
    6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
    7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
       1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
    8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
    1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
    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.
    3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
    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.
    5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
    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.
    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.
    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.
    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.
    10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
    11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Fernão Dias Paes Leme nº 11, Bairro: Calungá, Cep:69.303-220, nos dias úteis, no horário das 08:00h horas às 18:00h horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
    12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
        1. ANEXO I - Termo de Referência;
        2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços;
        3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;
        4. ANEXO IV - Instrumento de Medição e Resultado – IMR;

Boa Vista-RR, 29 de novembro de 2021

***Regina Ferreira Lopes***

***Assistente em Administração***

**TERMO DE REFERENCIA**

**(PRESTAÇÃO DE SERVIÇO)**

**CÂMPUS AMAJARI - IFRR (gerenciador)**

**CÂMPUS AVANÇADO BONFIM – IFRR (participante)**

**PREGÃO ELETRONICO SRP**

(Processo Administrativo n.º **23254.000005.2020-16)**

1. DO OBJETO
   1. A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de produção e distribuição de refeições (desjejum, almoço, lanches e jantar), preparadas e servidas nas dependências do Restaurante dos **Campi Amajari e Bonfim** do IFRR, no sistema “self-service”, para os discentes, servidores, colaboradores terceirizados que prestam serviços ao instituto e ao público em geral que frequenta as dependências do Campus.
   2. O Restaurante destina-se ao atendimento de toda a comunidade Acadêmica, visitantes, na forma das cláusulas e condições estipuladas neste edital.
   3. Com a finalidade de obter o número estimado de refeições a serem servidas, informamos que a quantidade de pessoas que circulam diariamente no **Campus Amajari**, considerando discentes e servidores, é de aproximadamente 130 (centro e trinta) pessoas no período da manha e noite e 250 (duzentos e cinquenta) pessoas no almoço, sendo estas prováveis frequentadoras dos restaurantes.
   4. Quanto ao **Campus avançado do Bonfim**, informamos que a quantidade de pessoas que circulam diariamente, considerando discentes e servidores, são de aproximadamente 300 (trezentos) pessoas no período da manha, tarde e noite, sendo estas prováveis frequentadoras dos restaurantes.
   5. O valor das refeições será custeado pelos os usuários (alunos, servidores, colaboradores terceirizado e público em geral), sendo que os **Campi Amajari e Bonfim**, subsidiarão no todo, ou em parte o valor das refeições para os alunos atendidos pela Assistência estudantil de acordo com o decreto  [Nº 7.234, de 19 de julho de 2010, Resolução Nº 205, aprovada pelo CONSUP-IFRR, em 05 de Maio 2015 e](http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/DEC%207.234-2010?OpenDocument) disponibilidade orçamentária do Campus, que serão selecionados através de edital.
   6. As refeições deverão ser planejadas atendendo às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e o meio ambiente;
   7. A justificativa para formação do grupo se apoia no fato de que as empresas vencedoras no certame teriam que se instalar para prestar o serviço de fornecimento de alimentos (café, almoço, jantar e lanche) em um mesmo ambiente, impossibilitando a logística de atendimento, bem como, dificultando a fiscalização por parte da contratante. Em razão disso, torna-se impraticável mais de uma empresa executar o objeto desta licitação na mesma de ensino.
   8. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima-Campi Amajari e Bonfim, pretendem contratar pessoa jurídica, com base na Lei nº 10.520, de 17.07.2002, no [DECRETO Nº 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019](http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/DEC%2010.024-2019?OpenDocument) e Lei n.º 8.666/93, de 21/06/1993 e nas demais normas legais e regulamentares, através de Pregão Eletrônico, para execução de serviço de empresa especializada para a prestação de serviços de produção e distribuição de refeições (Desjejum, Almoço, Lanches e janta), objetivando atender ao Programa de Auxílio Alimentação.

| **Grupo I** | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **Código CATSER** | **UNIDADE MEDIDA** | **AMAJARÍ** | **BONFIM** |
|  | Fornecimento de desjejum (café da manhã); **O Café da manha deverá estar dispostas com no mínimo: a) 02 (duas) opções de bebida; b) 03 (três) opções de comida; Será oferecido a cada comensal 1 porção de comida, dentre as opções, com 1 copo médio de 300mL de suco natural ou 200 mL café com leite ou 200 mL achocolatado ou 180mL de iogurte. Deverá ser servido sempre as preparações café com leite, suco da fruta, achocolatado, iogurte, pão com queijo, tapioca com manteiga, macaxeira cozida com cuscuz e uma fruta, obedecendo à composição e a incidência estabelecida no cardápio constante no anexo I. O pão deverá ser de procedência do dia, fresco, com ressalva para o pão de forma.** Deverão ser preparado e servido aos Alunos, **beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)** pela licitante, nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição. | 3697 | Unidade | 30.000 | 52.000 |
|  | Fornecimento de almoço; **A composição das refeições será composta da seguinte forma: 02 (dois) pratos proteicos (sendo, no mínimo, um de carne bovina); 02 (duas) opções de saladas, sendo uma crua e outra cozida, compostas com cores e texturas diferentes, confeccionadas com no mínimo dois componentes; 02 (duas) opções de arroz; 01 (um) tipo de feijão, sendo servido ao menos 1 (uma) vez na semana a preparação do tipo “feijoada simples”; 01 (uma) opção de acompanhamentos; 01 (uma) opção de massa; 200 ml de refresco, sendo uma opção de sabor por dia, contendo no mínimo 0,03% de suco, após diluído, sendo uma opção de sabor por dia. Cada refeição deverá conter, no mínimo, 1.200 Kcal e obedecer à composição básica e quantidades detalhadas no anexo I (Cardápio Básico).**  Deverão ser preparado e servido aos Alunos, **beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)** pela licitante nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição. | 3697 | Unidade | 55.000 | 52.000 |
|  | Fornecimento de janta; **A composição das refeições será composta da seguinte forma: 02 (dois) pratos proteicos (sendo, no mínimo, um de carne bovina); 02 (duas) opções de saladas, sendo uma crua e outra cozida, compostas com cores e texturas diferentes, confeccionadas com no mínimo dois componentes; 02 (duas) opções de arroz; 01 (um) tipo de feijão, sendo servido ao menos 1 (uma) vez na semana a preparação do tipo “feijoada simples”; 01 (uma) opção de acompanhamentos; 01 (uma) opção de massa; 200 ml de refresco, sendo uma opção de sabor por dia, contendo no mínimo 0,03% de suco, após diluído, sendo uma opção de sabor por dia. Cada refeição deverá conter, no mínimo, 1.200 Kcal e obedecer à composição básica e quantidades detalhadas no anexo I (Cardápio Básico).**  Deverão ser preparado e servido aos Alunos, **beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)** pela licitante nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição. | 3697 | Unidade | 30.000 | 52.000 |

* 1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s):

| **(órgão gerenciador)** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **Código CATSER** | **UNIDADE MEDIDA** | **QTD ANUAL** |
|  | Fornecimento de desjejum (café da manhã); | 3697 | Unidade | 30.000 |
|  | Fornecimento de almoço; | 3697 | Unidade | 55.000 |
|  | Fornecimento de janta; | 3697 | Unidade | 30.000 |

| **(órgão participante)** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **Código CATSER** | **UNIDADE MEDIDA** | **QTD ANUAL** |
|  | Fornecimento de desjejum (café da manhã); | 3697 | Unidade | 52.000 |
|  | Fornecimento de almoço; | 3697 | Unidade | 52.000 |
|  | Fornecimento de janta; | 3697 | Unidade | 52.000 |

* 1. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de **produção e distribuição de refeições (desjejum, almoço, lanches e jantar).**
  2. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados nas tabelas acima.
  3. A presente contratação adotará como regime de execução a **Empreitada por Preço Unitário.**
  4. A escolha do regime de execução em empreitada por preço unitário, se dar pela execução por preço certo de unidades determinadas. Assim, o preço global é utilizado somente para avaliar o valor total do serviço, para quantidades pré-determinadas pelo Edital para cada serviço, que não poderão ser alteradas para essa avaliação, servindo para determinar o vencedor do certame com o menor preço. As quantidades medidas serão as efetivamente executadas e o valor total do serviço não é certo. Nesta modalidade o preço é ajustado por unidades e o pagamento é devido após cada medição.
  5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (meses), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

1. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO
   1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Preliminares, apêndice desse Termo de Referência.
   2. Os Restaurantes dos **Campi Amajari e Bonfim** têm por finalidade fornecer alimentação dentro de padrões nutricionais que garantam qualidade, higiene, equilíbrio e balanceamento, considerando a possibilidade de atendimento às especialidades relacionadas às culturas locais.
   3. A oferta de refeições pelo Restaurante é um importante instrumento de política de permanência estudantil que possibilita o cumprimento dos deveres da instituição relacionados à necessidade básica de alimentação e nutrição, considerando principalmente os discentes que passam todo o dia no Campus e que se encontram sob vulnerabilidade socioeconômica.
   4. O Restaurante tem por objetivo oferecer, prioritariamente, à comunidade acadêmica, refeições a preços acessíveis e de boa qualidade, para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica.
   5. O IFRR-Campus Amajari desenvolve política de assistência estudantil aos discentes por meio da concessão de subsídio total em até três refeições (Café, almoço e jantar) diárias, para os discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica são oferecidos 340 (trezentos e quarenta) auxílios, para os quais as refeições (Café, almoço e jantar) são integralmente subsidiadas, desta forma, a contratação de empresa especializada garantirá o efetivo cumprimento da política de assistência estudantil, contribuindo para a permanência e combate à evasão. Esse quantitativo de auxílio foi estipulado com base no orçamento disponível e alunos matriculados no ano de 2020.
   6. O IFRR-Campus Avançado Bonfim desenvolve política de assistência estudantil aos discentes por meio da concessão de subsídio total em até três refeições (Café, almoço e jantar) diárias, para os discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica são oferecidos 20 (vinte) auxílios, para os quais as refeições (Café, almoço e jantar) são integralmente subsidiadas, desta forma, a contratação de empresa especializada garantirá o efetivo cumprimento da política de assistência estudantil, contribuindo para a permanência e combate à evasão.
   7. Para que as refeições tenham valores acessíveis a toda comunidade Acadêmica, a Administração isentará a empresa contratada de quaisquer ônus relativos ao consumo de energia, até que seja colocado medidor de consumo individualizado, bem como do consumo de agua, tendo em vista que não há gastos com a situação de uso de poço artesiano no local, no entanto haverá pagamento do uso dos espaços físicos.
   8. Fica a contratada obrigada a pagar mensalmente, ao **Campus Amajari**, através de Guia de recolhimento da União – GRU ou desconto direto no faturamento mensal do serviço, o valor de R$ 400,00 (quatrocentos reais), referente à locação do imóvel e R$ 200,00 (duzentos reais) referente à cota de consumo de energia elétrica, que deverá ser pago até 5º dia útil do fornecimento do serviço.
   9. Fica a contratada obrigada a pagar mensalmente, ao **Campus Avançado Bonfim**, através de Guia de recolhimento da União – GRU ou desconto direto no faturamento mensal do serviço, o valor de R$ 200,00 (duzentos reais), referente à locação do imóvel e R$ 200,00 (duzentos reais) referente à cota de consumo de energia elétrica, que deverá ser pago até 5º dia útil do fornecimento do serviço.
   10. Os espaços e instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios que integram o Restaurante dos Campi submetem-se ao regime de Concessão de Uso de Bem Público.
2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:
   1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço de produção e distribuição de refeições.
   2. A CONTRATADA deverá atentar-se a outras informações relevantes para a execução e o bom cumprimento do contrato.
   3. A CONTRATADA deverá fornecer desjejum, almoço, jantar e outras pequenas refeições (lanches), a serem preparados e servidos pela contratada nas dependências do Restaurante Acadêmico nos **Campi Amajari e Bonfim** do IFRR, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para os serviços de alimentação, para atender os discentes, servidores e colaboradores do IFRR.
   4. O fornecimento de almoço e jantar aos servidores e colaboradores pela CONTRATADA deverá respeitar o valor contratado.
   5. As pequenas refeições oferecidas aos servidores e colaboradores do IFRR, como o desjejum e outros lanches, deverão respeitar este termo e o termo de referência.
   6. Os alunos dos **Campi Amajari e Bonfim** beneficiários do auxílio vale-alimentação poderão realizar 3 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, sendo os valores integralmente subsidiados pela Instituição.
   7. A CONTRATADA deverá apresentar relatório mensal com o total de refeições servidas aos alunos, com o quantitativo de refeições com subsídio total, e quando necessário parcial ou total, por refeição e por campi, para que seja calculado o valor a ser pago pela Instituição.
   8. Após a conferência pela CONTRATANTE do quantitativo de refeições servidas, a CONTRATADA deverá apresentar a nota fiscal para pagamento dos respectivos valores.
   9. Em comum acordo e observados os prazos legais, qualquer uma das partes poderá solicitar repactuação do preço contratado, mediante apresentação de planilhas que demonstrem a nova situação.
3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR
   1. Trata-se de serviço comum, nos termos do parágrafo único, do art. 1°, da Lei 10.520, de 2002, de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
   2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
   3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
   1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
      1. Os requisitos necessários para a prestação do serviço e atuar no ramo pertinente ao objeto da contratação; Estar com o seu cadastro regular no SICAF; Não estar impedido de contratar com qualquer órgão da Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal; Não esteja sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, consórcios de empresas, e não sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si; Ter executado serviços compatíveis ao objeto da contratação; Ter disponibilidade de equipamentos em perfeito estado de conservação e funcionamento para prestação dos serviços; Possuir no seu quadro funcional, pessoal habilitado e treinado para execução dos serviços a serem contratados; e Ter autorização para o exercício de atividade.
      2. As refeições deverão ser preparadas nas dependências dos espaços físicos a serem cedidos pela CONTRATANTE, com planejamento para atender às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e o meio ambiente.
      3. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade self service, onde o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos, exceto carnes e saladas, que deverá ser servido/controlado por funcionários da CONTRATADA.
      4. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações de temperatura.
      5. Em relação às instalações e à forma de preparação dos alimentos, o fiscal do contrato poderá fazer a qualquer momento vistorias periódicas às instalações e dependências dos restaurantes.
      6. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigências regidas pelas normas que regulem esta atividade.
      7. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando as devidas categorias:
         1. Alimentos secos ou não perecíveis;
         2. Frutas, verduras e legumes;
         3. Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
         4. Leites, derivados e sobremesas à base de leite;
         5. Carnes, peixes e aves crus;
         6. Alimentos cozidos.
      8. Produtos de limpeza e descartáveis devem ser armazenados separadamente dos alimentos;
      9. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados, fora do prazo de validade ou inapropriados para o consumo devem ser rejeitados.
      10. A CONTRATADA deve primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a CONTRATADA deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, vidraças, portas, janelas e piso dentro dos mais altos padrões de limpeza e higiene.
      11. A limpeza completa da área dos restaurantes abrange a conservação do espaço destinado ao restaurante, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, e será dividida nas seguintes etapas:
          1. Limpeza diária envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;
          2. Limpeza semanal com a lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezeres, etc., com desinfecção;
      12. A CONTRATADA deverá realizar quando necessário, a limpeza geral nas caixas de gordura que recebem resíduos dos restaurantes, localizadas nas áreas dos serviços.
      13. O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado da cozinha ou da despensa e depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária.
      14. A CONTRATADA deverá abrir os restaurantes nos horários que seguem, nas dependências do IFRR – **Campus Amajari e Avançado do Bonfim**, podendo a CONTRATADA, mediante ofício e anuência de cada Campi, alterar o horário dos serviços.
      15. O Restaurante deverá funcionar das 07h00min às 22h00min, de segunda à sexta, e em casos excepcionais aos sábados e domingos, durante os semestres letivos ou não, no **Campus Avançado Bonfim**.
      16. O Restaurante deverá funcionar das 06h00min às 20h30min, de segunda a sábado, e das 07h30 às 18h30min aos domingos, durante os semestres letivos, no **Campus Amajari**.
      17. No período de férias, recessos escolares e administrativos estabelecidos no calendário Acadêmico, o atendimento dos restaurantes poderá ser suspenso, mediante acordo entre as partes contratantes.
      18. Para atender eventual solicitação da CONTRATANTE, poderá haver funcionamento dos refeitórios e/ou restaurantes aos domingos e feriados.
      19. De segunda a sábado, **no Campus Amajari**, o fornecimento das refeições deverá ser efetuado no restaurante nos seguintes horários:
          1. Desjejum (café da manha) das 6h00 às 7h20min;
          2. Almoço das 11h00min às 12h45min;
          3. Jantar das 18h30min às 20h30min;
      20. No domingo o fornecimento das refeições deverá ser efetuado no restaurante nos seguintes horários:
          1. Desjejum (café da manha) das 7h30 às 8h30min;
          2. Almoço das 11h00min às 12h00min;
          3. Jantar das 17h30min às 18h30min;
      21. De segunda a sábado, **no Campus Avançado do Bonfim**, o fornecimento das refeições deverá ser efetuado no restaurante nos seguintes horários:
          1. Desjejum (café da manha) das 7h00 às 9h00min;
          2. Almoço das 11h30min às 14h00min;
          3. Jantar das 18h30min às 21h00min;
      22. No sábado e domingo o fornecimento das refeições deverá ser efetuado no restaurante nos seguintes horários:
          1. Desjejum (café da manha), a combinar;
          2. Almoço, a combinar;
          3. Jantar, a combinar;
      23. A CONTRATADA poderá, mediante pedido e autorização da CONTRATANTE, fornecer as refeições em outros horários além dos anteriormente especificados, a fim de atender demandas específicas da Administração.
      24. A CONTRATADA poderá, mediante pedido e autorização da CONTRATANTE, fornecer serviços de lanchonete em outros horários além dos anteriormente especificados, a fim de atender demandas específicas dos usuários.
      25. A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante, com exceção dos beneficiados pela Assistência a Alimentação.
      26. A CONTRATADA deverá servir as refeições em pratos de louça com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados e guardados em local limpo, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços complementares.
      27. As opções do cardápio dos restaurantes deverão ser servidas de maneira que todas as opções existentes no cardápio básico, sejam rigorosamente cumpridas.
      28. A CONTRATADA deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como não deve ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado.
      29. Os alimentos deverão permanecer cobertos todo o tempo, evitando a sua contaminação pelo ar. As refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das mesas de servir (balcões térmicos de distribuição de alimentos) do self-service nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.
      30. As mesas de servir (balcões térmicos de distribuição de alimentos) deverão ser apropriadas à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.
      31. Os serviços objeto deste termo serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE.
      32. Para agilizar o atendimento, a CONTRATADA poderá empregar tecnologia de controle por iniciativa própria ou por solicitação da CONTRATANTE.
      33. Os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devem estar devidamente fardados, asseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, máscaras e, se necessário, luvas.
      34. O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas a manipulação de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante a montagem e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante. O uso de luvas torna-se facultativo quando há a prática padronizada, vide POP, da higienização das mãos.
      35. Qualquer profissional da CONTRATADA que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissiva ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia, deverá ser dispensado até o seu devido restabelecimento, devendo a CONTRATADA evitar profissionais com tais enfermidades nos locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos.
      36. A CONTRATADA deverá manter em local visível uma tabela de preços de todos os produtos postos para comercialização na lanchonete e no restaurante, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.
      37. Para instalação e funcionamento do restaurante e da lanchonete na área objeto da cessão, a CONTRATADA deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários.
      38. Os serviços contratados deverão guardar perfeita compatibilização com as especificações e condições constantes no termo de referencia, edital e seus anexos.
      39. O regime será de empreitada por preço unitário, tendo em vista que a Administração tem a intenção em adquirir os serviços por unidade de medida, conforme quantitativos estimados, pois não será possível definir com exatidão as quantidades demandáveis ao longo da execução do contrato, sendo essa a razão dessa peculiaridade, conforme determina a lei 8.666/93, em seu art. 6º. [...] VIII – [...] b) empreitada por preço unitário quando se contrata a execução da obra ou do serviço por preço certo de unidades determinadas;[...].
      40. O cardápio básico dos restaurantes encontra-se especificado no ANEXO I deste documento, devendo este servir de referência para os pratos a serem oferecidos no sistema de revezamento, de forma que todo o cardápio possa ser servido durante um período de um mês.
      41. A CONTRATADA deverá providenciar cardápio semanal com as refeições oferecidas na semana a ser afixado em local visível dentro e fora do restaurante, e identificar nas bordas das cubas dos carros térmicos a denominação dos pratos servidos.
      42. Durante a execução do contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar as refeições, desde que mantidos os preços acordados na licitação.
      43. O preparo das refeições deverá estar sob a responsabilidade de profissional de nível superior - nutricionista, qualificado para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto, que poderá prestar serviço à CONTRATADA ou ser contratado pela mesma, o qual deverá assinar o cardápio que ficará exposto em local visível.
      44. O profissional de nutrição deverá apresentar à CONTRATANTE, a contar 60 dias do início da execução do contrato, as fichas técnicas de preparo das preparações servidas no desjejum, almoço e jantar, para que qualquer usuário do restaurante tenha a liberdade de consultá-lo, sobretudo aqueles que têm alergias alimentares ou alimentação restrita.
      45. As refeições diárias deverão conter, no mínimo, os seguintes itens, obedecendo à composição e a incidência estabelecida no cardápio constante no anexo I:
          1. A composição das grandes refeições almoço e jantar serão compostas da seguinte forma:
             1. 02 (dois) pratos proteicos (sendo, no mínimo, um de carne bovina);
             2. 02 (duas) opções de saladas, sendo uma crua e outra cozida, compostas com cores e texturas diferentes, confeccionadas com no mínimo dois componentes;
             3. 02 (duas) opções de arroz;
             4. 01 (um) tipo de feijão, sendo servido ao menos 1 (uma) vez na semana a preparação do tipo “feijoada simples”;
             5. 01 (uma) opção de acompanhamentos (excetuando-se as opções que serão ofertadas no dia para atender as alíneas “c” e “d”);
             6. 01 (uma) opção de massa;
             7. 200 ml de refresco, sendo uma opção de sabor por dia (almoço e jantar).
      46. Cada refeição deverá conter, no mínimo, 1.200 Kcal e obedecer à composição básica e quantidades detalhadas no anexo I (Cardápio Básico).
      47. Ao usuário que se apresentar como vegetariano e que não possua porções do prato principal (proteína) em seu prato, deverá a CONTRATADA ofertar maior volume e opções de sala, de preferência saladas cozidas que contenham leguminosas, isto é, feijões, lentilhas ou soja, preparadas de forma a respeitar o padrão sensorial e a qualidade nutricional.
      48. Para o cardápio do jantar deverá ser acrescentado ainda as opções de sopa/caldo, pão/cuscuz.
      49. O desjejum ( Café da manha) deverá estar dispostas com no mínimo:
          1. 02 (duas) opções de bebida;
          2. 03 (três) opções de comida;
      50. Será oferecido a cada comensal 2 porção de comida, com 1 copo médio de 200mL de suco natural ou 200 mL café com leite ou 200 mL achocolatado ou 180mL de iogurte.
      51. Deverá ser servido sempre as preparações café com leite, suco da fruta, achocolatado, iogurte, pão com queijo, tapioca com manteiga, macaxeira cozida com cuscuz e uma fruta, obedecendo à composição e a incidência estabelecida no cardápio constante no anexo I.
      52. O pão deverá ser de procedência do dia, fresco, com ressalva para o pão de forma.
      53. A CONTRATADA deverá disponibilizar aos usuários açúcar, adoçante, pimenta, bem como açucareiros, galheteiros com azeite, sal, paliteiro, porta guardanapos, etc., que deverão ser industrializados e conservados de forma adequada.
      54. Havendo interesse, a CONTRATADA poderá oferecer de modo regular mediante a prévia autorização da CONTRATANTE, serviços de lanchonete com produtos de variedade e qualidade sensorial, higiênica e preços compatíveis com o mercado.
      55. Os sucos deverão ser feitos com concentração mínima de 40% (quarenta por cento) e 10% (dez por cento), respectivamente, de polpa de frutas ou frutas in natura, em variedades, contemplando a diversidade de sabores existentes no mercado.
      56. Para uma execução eficiente dos serviços a CONTRATADA deverá utilizar profissionais, formalmente qualificados, em quantidade suficiente para o bom funcionamento do restaurante, sendo exigido no mínimo 1(um) nutricionista, 1(um) chefe de cozinha, 1(um) técnico de cozinha, auxiliares de cozinha e atendentes de balcão.
      57. Os funcionários da CONTRATADA deverão estar habilitados a executar com eficiência, organização e presteza todos os trabalhos concernentes à atividade a ser desenvolvida.
      58. O nutricionista deverá implantar um programa que:
          1. Identifique as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos necessários à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;
          2. Proponha correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para evitar contra fluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;
          3. Defina normas para a compra e conservação das matérias-primas; e
          4. Defina como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos;
      59. O nutricionista deverá assinar o cardápio que será de sua responsabilidade, bem como, confeccionar e expor o cardápio semanal e tabela de valores nutritivos das refeições.
      60. Os funcionários da CONTRATADA, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, fardados e portando crachá de identificação com foto recente.
      61. A CONTRATADA deverá fornecer até a data de início da prestação dos serviços, a lista de seus funcionários e respectivos contratos de trabalho (carteira de trabalho), bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e admissão de novos empregados. Entenda-se por empregado da CONTRATADA todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste projeto básico.
      62. A CONTRATADA é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando, a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.
      63. A CONTRATADA deverá apresentar até a data de início da prestação dos serviços, atestado de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, a fim de assegurar a não manipulação de alimentos por portadores de doenças infecciosas e/ou parasitárias.
      64. Em consonância com o disposto no Decreto 84.444/1980, que regulamenta a Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, a empresa contratada deverá apresentar a Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutricionistas do seu nutricionista responsável.
      65. Os espaços e instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios que integram o restaurante, submetem-se ao regime de Concessão de Uso de Bem Público.
      66. A cessão de uso da área física do Restaurante, equipada e mobiliada, vincula-se aos serviços de produção e distribuição de alimentos nas suas dependências, não podendo ter destinação diversa.
      67. Na assinatura do Contrato, a CONTRATADA assinará Termo de Guarda e Responsabilidade dos bens de propriedade da CONTRATANTE, para uso restrito ao seu cumprimento da execução do objeto contratado, informando os bens ou equipamentos que não serão utilizados pela mesma, se for o caso.
      68. As benfeitorias, equipamentos e mobiliários existentes serão utilizados de acordo com a finalidade objeto desta licitação, respondendo a CONTRATADA, isoladamente, por sua manutenção e preservação, devendo os mesmos, juntamente com a área em que assentam serem restituídos à CONTRATANTE em condições de uso idênticas às da época do recebimento, ressalvadas as modificações expressamente autorizadas por esta e o desgaste natural do uso.
      69. Nenhuma modificação, na estrutura física e plantas dos restaurantes serão efetuadas sem prévio e expresso consentimento da CONTRATANTE, mediante apostila ao Contrato, ficando qualquer acréscimo ou melhoria realizada pela CONTRATADA incorporada ao imóvel, sem direito a qualquer indenização ou retenção sobre o mesmo.
      70. Os bens (equipamentos, utensílios e mobiliários) integrantes do patrimônio da CONTRATANTE e disponibilizado serão entregue à CONTRATADA, mediante Termo de Recebimento, firmado após a assinatura do contrato.
      71. Os pratos de louça e talheres totalmente (inclusive cabos) de aço inoxidável e utensílios de cozinha deverão existir em quantidade suficiente para atender a demanda dos usuários do restaurante.
      72. Será responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de outros equipamentos necessários à boa prestação dos serviços.
      73. No interesse dos campi detentor do contrato, outros bens poderão ser disponibilizados no restaurante.
      74. As instalações, reformas e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos, a exemplo de sistemas de exaustão, elétrico, hidráulico e de gás, mediante anuência prévia da CONTRATANTE, serão de responsabilidade da CONTRATADA, sem quaisquer ônus para o IFRR, ficando o seu acompanhamento e autorização a cargo do Departamento de Administração.
      75. A inspeção e recarga de extintores de CO² dos restaurantes ficarão a cargo da CONTRATADA.
      76. Qualquer dano ou avaria a equipamento e/ou instalações da CONTRATANTE, por culpa ou dolo da CONTRATADA, seus prepostos ou empregados, esta deverá promover, às suas custas, o(s) reparo(s) necessário(s) na(s) instalação(ões) danificado(s), bem como a reposição dos equipamentos, no mínimo similar aos danificado(s) e/ou justificar conserto(s) do(s) mesmo(s) devidamente aprovado pela CONTRATANTE.
      77. Os serviços possuem natureza continuada pelo fato de serem serviços necessários diariamente e sua interrupção causa prejuízo à prestação dos serviços realizados pelos campi do IFRR.
      78. As empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:
          1. I – use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
          2. II – adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
          3. III – Observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
          4. IV – forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
          5. V - realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
          6. VI - realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
          7. VII – respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
          8. VIII – preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.
      79. A presente contratação será feita para um período de 12(doze) meses iniciando, preferencialmente em junho de 2020.
      80. Todos os serviços possuem natureza continuada, podendo haver prorrogação do contrato por até 60 meses, conforme art. 57 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.
      81. É necessário que a empresa contratada realize a transição contratual envolvendo as empresas que prestam os serviços atualmente. Essa ação visa a transferência do conhecimento e técnicas empregadas atualmente que deverão ser mantidas para o bom funcionamento dos serviços.
      82. A empresa contratada deverá fornecer EPIs e uniformes para seus funcionários bem como zelar pela sustentabilidade fazendo uso consciente dos materiais necessários à prestação dos serviços.
   2. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.
   3. As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste TR.
5. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.
   1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08 horas às 18 horas.
   2. O licitante deverá apresentar declaração de que está ciente das condições de execução dos serviços, nos termos do art. 30, III, da Lei n° 8.666/93.
   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.
   4. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
   5. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.
   6. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.
   7. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO
   1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
      1. A Contratada deverá dar início aos serviços no prazo máximo de 10 (dez) dias, prorrogáveis com anuência da contratante, contados a partir da assinatura do contrato e recebimento da autorização de funcionamento a ser expedida pelos Campi, providenciando, inclusive, toda a documentação necessária (alvarás, licenças, vistorias, pagamento de taxas, registros junto aos órgãos competentes etc.), que deverá ser apresentada ao gestor do contrato no prazo de 60 (sessenta) dias.
      2. As refeições deverão ser distribuídas sob a modalidade de cafeteria mista, na qual acompanhamentos, bem como as saladas, molhos para salada e guarnições terão porcionamento livre. Já as preparações proteicas e sobremesas serão porcionadas por profissionais da CONTRATADA, exclusivos para este fim e devidamente capacitados;
      3. O usuário deverá optar entre o prato proteico de origem animal ou o prato proteico de origem vegetal, não sendo permitido consumir ambos.
      4. A CONTRATADA será responsável pelo controle e execução de todas as etapas da produção da refeição, a saber: aquisição e recebimento dos gêneros alimentícios, materiais e insumos; estocagem dos gêneros alimentícios, materiais e insumos; pré-preparo das refeições; preparo das refeições; transporte das refeições; distribuição das refeições; atendimento ao público; higienização das instalações e utensílios e descarte de resíduos líquidos e sólidos, além de outros serviços correlatos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE;
      5. Fica proibida a comercialização de quaisquer itens que não componham o cardápio, especialmente: bebidas alcoólicas, artigos de tabacaria, remédios, bilhetes lotéricos, caça níqueis, jogos de azar, substâncias que causem dependência física e ou psíquica (Lei nº 11.343/2006 e suas possíveis alterações);
      6. Fica proibida a exposição e distribuição ou veiculação de qualquer tipo de propaganda sem prévia autorização da CONTRATANTE.
7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO
   1. Participaram da gestão de contrato, o servidor designado para gestor de contratos, o servidor nomeado como fiscal administrativo ou técnico, o servidor do setor demandante e outros que se fizerem necessário.
   2. A comunicação entre a contratada e a contratante será de preferencia por via e-mail e telefone.
   3. A avaliação de desempenho e qualidade do Serviço de Alimentação e Nutrição prestado pela CONTRATADA será mensurada a qualquer tempo, em periodicidades diárias, semanais, quinzenais ou mensais, conforme estabelecido pela Instrução Normativa nº 05/2017, de acordo com os formulários de fiscalização e o preconizado neste Termo de Referência e seus anexos;
   4. A impossibilidade de acompanhamento por funcionário da CONTRATADA não será considerada impedimento para a realização das avaliações;
   5. Estas avaliações deverão ser assinadas, ao final de cada visita técnica da CONTRATANTE, pela Nutricionista responsável técnica da CONTRATADA, ou outro representante designado e, formalmente, comunicadas à CONTRATANTE;
   6. A CONTRATANTE entregará eletronicamente uma cópia das avaliações à CONTRATADA;
   7. A CONTRATADA tomará ciência dos seus cumprimentos ou descumprimentos contratuais, no momento em que assinar os formulários de fiscalização, ou recebe-los por meio eletrônico;
   8. Sempre que a CONTRATADA solicitar prazo visando a correção de determinado descumprimento contratual, esta solicitação deverá ser formalizada por escrito e o prazo acordado com a CONTRATANTE;
   9. Estas avaliações serão realizadas pela equipe técnica de fiscalização da CONTRATANTE e compiladas em relatórios semanais, os quais serão encaminhados à gestão do contrato para as devidas providências e ajustes no pagamento, se necessário; como também encaminhados para a construção do plano de ações corretivas por parte da CONTRATADA;
   10. Os relatórios semanais oriundos e os formulários de fiscalização subsidiarão o preenchimento do Instrumento de Medição de Resultados (IMR), conforme preconiza a Instrução Normativa nº 05/2017, no qual serão analisados 3 (três) grandes grupos de atividades do Serviço de Alimentação e Nutrição prestado pela CONTRATADA: GRUPO 1 – qualidade sanitária do serviço de alimentação e nutrição; GRUPO 2 – qualidade organizacional do serviço de alimentação e nutrição; e, GRUPO 3 – qualidade sensorial do serviço de alimentação e nutrição;
   11. Para cada atividade relacionada será atribuído um percentual de ponderação que será balizador para o cálculo da pontuação final, conforme Quadro 4;
   12. O Grupo 1 e 2 serão medidos com base nas visitas técnicas da fiscalização e/ou nos formulários de fiscalização e relatórios semanais;
   13. O item “2.A - Transporte de refeições” (do Grupo 2) será avaliado somente quanto à expedição das refeições e/ou quanto ao recebimento das mesmas;
   14. O item “3.A - Satisfação dos usuários e da contratante em relação às refeições” (do Grupo 3) será mensurado, mensalmente, através de pesquisa de satisfação dos usuários dos restaurantes e da CONTRATANTE, neste ato representada por sua fiscalização e gestão do contrato. Estes dados serão gerados através de média aritmética da avaliação dos usuários e da CONTRATANTE;
   15. O item “3.B - Execução do cardápio” (do Grupo 3) será avaliado com base nos controles e registros diários da CONTRATANTE;
   16. Quadro 3 – Atividades para avaliação da qualidade e desempenho do Serviço de Alimentação e Nutrição
   17. Grupos - Percentual de ponderação Pontuação Máxima em cada Unidade:
   18. GRUPO 1 - QUALIDADE SANITÁRIA DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
   19. 1.A Boas Práticas na produção e distribuição de refeições 100% 3,0
   20. Subtotal 100% 3,0
   21. GRUPO 2 – QUALIDADE ORGANIZACIONAL DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
   22. 2.A Transporte de refeições 40% 1,2
   23. 2.B Planejamento, produção e distribuição de refeições 60% 1,8
   24. Subtotal 100% 3,0
   25. GRUPO 3 – QUALIDADE SENSORIAL DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
   26. 3.A Satisfação dos usuários e da contratante em relação às refeições 60% 1,8
   27. 3.B Execução do cardápio 40% 1,2
   28. Subtotal 100% 3,0
   29. A pontuação máxima a ser alcançada em cada grupo de atividades será igual a 3 (três) pontos;
   30. Para cada uma das atividades serão atribuídos os seguintes pontos e conceitos: 3 (três) “Realizada”, 1 (um) “Parcialmente Realizada” ou 0 (zero) “Não realizada”;
   31. Atividades que serão avaliadas mensalmente receberão 3 (três) pontos, quando atendida, e 0 (zero), quando não atendida pela CONTRATADA;
   32. As atividades “1.A.3 Higienização de utensílios e equipamentos”, 1.A.4 Higienização de mobiliários e ambientes”, “1.A.8 Produtos de higiene pessoal aos manipuladores de alimentos”, 1.A.9 Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos”, “1.A.10 Uniformes e EPIs” (do Grupo 1) e atividades “2.A.1 Higiene dos equipamentos de envase das preparações”, “2.A.2 Condições (apropriadas, íntegras, etc.) dos equipamentos de envase das preparações”, “2.A.4 Temperatura das preparações no recebimento”, “2.B.3 Aspectos higiênicos-sanitários da manipulação”, “2.B.4 Tempo e temperatura de pré-preparo e preparo”, “2.B.5 Tempo e temperatura de pré-distribuição e distribuição das preparações” (do Grupo 2) receberão: 3 (três) pontos, quando atendidas em 95% ou mais das visitas técnicas realizadas; 1 (um) ponto, quando atendidas entre 94,9% e 80% das visitas técnicas realizadas; 0 (zero) pontos, quando atendidas apenas em 79,9% ou menos das visitas técnicas realizadas pela CONTRATANTE;
   33. As atividades “1.A.2 Armazenamento de gêneros”, “1.A.5 Coleta e armazenamento de amostras das preparações” (do Grupo 1), atividades “2.A.3 Identificação dos equipamentos de envase das preparações”, “2.A.6 Quantitativo das refeições recebidas sem interrupção do serviço”, “2.B.7 Técnicas de preparo”, “2.B.8 Porcionamento das preparações”, “2.B.10 Quantitativo das refeições recebidas sem interrupção do serviço” (do Grupo 2) e atividade “3.B.2 Cumprimento das frequências mensais para o cardápio executado” (do Grupo 3) receberão: 3 (três) pontos, quando atendidas em 90% ou mais das visitas técnicas realizadas; 1 (um) ponto, quando atendidas entre 89,9% e 75% das visitas técnicas realizadas; 0 (zero) pontos, quando atendidas apenas em 74,9% ou menos das visitas técnicas realizadas pela CONTRATANTE;
   34. A atividade “2.B.2 Aquisição de produtos da agricultura familiar” (do Grupo 2) receberá: 3 (três) pontos, quando atingir 30% ou mais do seu total de recursos para compra de alimentos; 1 (um) ponto, quando atingir de 29,9% a 21,1%; 0 (zero) pontos, quando atingir 20% ou menos;
   35. As atividades “3.A Satisfação dos usuários e da contratante em relações às refeições” e suas derivadas (Grupo 3) receberão: 3 (três) pontos, quando atingir acima de 80% de satisfação; 1 (um) ponto, quando atingir entre 79,9% e 65%; 0 (zero) pontos, quando atingir menos e inclusive 64,9%;
   36. A atividade “3.B.1 Conformidade das refeições com o cardápio contratado” (Grupo 3) receberá, desde que não altere o padrão de frequências mensais: 3 (três) pontos, para alterações mensais entre 0 e 4 vezes; 1 (um) ponto, para alterações mensais entre 5 e 6 vezes; 0 (zero) pontos, para alterações mensais acima, e inclusive, 7 vezes;
   37. A pontuação final será o resultado da soma obtida dos 3 (três) grupos de cada uma das unidades dividido por 2 (dois), totalizando uma pontuação média final máxima igual a 9 (nove) pontos, conforme Quadro 3;
   38. A classificação da prestação do Serviço de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA corresponderá a:
   39. Muito bom; Bom; Regular e Insatisfatório – Acima de 9,2 pontos; 9,02 a 7,65 pontos; 7,64 a 6,75 pontos; Abaixo de 6,75 pontos, respectivamente.
   40. A CONTRATADA terá seu pagamento mensal baseado e ajustado na classificação acima descrita, de acordo com os percentuais abaixo:
   41. Classificação do serviço: Muito bom; Bom; Regular e Insatisfatório - Percentual de pagamento a ser realizado 100 %; 95 %; 90 % e 85 %, respectivamente;
   42. A CONTRATADA obriga-se a aceitar o Instrumento de Medição de Resultados, concordando com as definições dos indicadores e descontos previstos;
   43. O descumprimento reiterado do IMR poderá, garantidos o contraditório e a ampla defesa, ensejar em rescisão contratual, sem prejuízo das demais penalidades previstas neste Termo de Referência.
8. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS
   1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:
   2. No mínimo 03 Fogão indústria, com forno, com seus devidos registro de gás;
   3. No mínimo 03 Freezers e 03 geladeiras comerciais;
   4. No mínimo 02 estufas de salgados;
   5. No mínimo 02 refresqueira;
   6. No mínimo 01 Processador de alimento, liquidificador industriais, espremedores industriais para suco de frutas.
   7. No mínimo 02 Balcões térmicos, frio e a vapor.
   8. Utensílios de cozinha (panelas, talheres, pratos, botijões de gás, toalhas, porta-guardanapos).
      1. Mesas e cadeiras para atender uma rotatividade de 200(duzentos) pessoas.
      2. A contratada deverá disponibilizar outros equipamentos, mobiliários ou utensílios necessários ao bom funcionamento do serviço;
9. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA
   * 1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:
     2. Os espaços e instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios que integram o restaurante, submetem-se ao regime de Concessão de Uso de Bem Público.
     3. A cessão de uso da área física do Restaurante, equipada e mobiliada, vincula-se aos serviços de produção e distribuição de alimentos nas suas dependências, não podendo ter destinação diversa.
     4. Na assinatura do Contrato, a CONTRATADA assinará Termo de Guarda e Responsabilidade dos bens de propriedade da CONTRATANTE, para uso restrito ao seu cumprimento da execução do objeto contratado, informando os bens ou equipamentos que não serão utilizados pela mesma, se for o caso.
     5. As benfeitorias, equipamentos e mobiliários existentes serão utilizados de acordo com a finalidade objeto desta licitação, respondendo a CONTRATADA, isoladamente, por sua manutenção e preservação, devendo os mesmos, juntamente com a área em que assentam, serem restituídos à CONTRATANTE em condições de uso idênticas às da época do recebimento, ressalvadas as modificações expressamente autorizadas por esta e o desgaste natural do uso.
     6. Nenhuma modificação, na estrutura física e plantas dos restaurantes serão efetuadas sem prévio e expresso consentimento da CONTRATANTE, mediante apostila ao Contrato, ficando qualquer acréscimo ou melhoria realizada pela CONTRATADA incorporada ao imóvel, sem direito a qualquer indenização ou retenção sobre o mesmo.
     7. Os bens (equipamentos, utensílios e mobiliários) integrantes do patrimônio da CONTRATANTE e disponibilizados serão entregues à CONTRATADA mediante Termo de Recebimento, firmado após a assinatura do contrato.
     8. Ao término do contrato os bens listados no Termo de Recebimento serão devolvidos à CONTRATANTE, mediante recibo firmado conjuntamente com o Gestor do Contrato e a Coordenação de Patrimônio, em condições de uso, ressalvados os desgastes decorrentes do uso regular.
     9. Os pratos de louça e talheres totalmente (inclusive cabos) de aço inoxidável e utensílios de cozinha deverão existir em quantidade suficiente para atender a demanda dos usuários do restaurante.
     10. Será responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de outros equipamentos necessários à boa prestação dos serviços.
     11. No interesse do Campus, outros bens poderão ser disponibilizados no restaurante.
     12. As instalações, reformas e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos, a exemplo de sistemas de exaustão, elétrico, hidráulico e de gás, mediante anuência prévia da CONTRATANTE, serão de responsabilidade da CONTRATADA, sem quaisquer ônus para o IFRR, ficando o seu acompanhamento e autorização a cargo do Departamento de Administração.
     13. A inspeção e recarga de extintores de CO² dos restaurantes ficarão a cargo da CONTRATADA.
     14. Qualquer dano ou avaria a equipamento e/ou instalações da CONTRATANTE, por culpa ou dolo da CONTRATADA, seus prepostos ou empregados, esta deverá promover, às suas custas, o(s) reparo(s) necessário(s) na(s) instalação (ões) danificado(s), bem como a reposição dos equipamentos, no mínimo similar aos danificado(s) e/ou justificar conserto(s) do(s) mesmo(s) devidamente aprovado pela CONTRATANTE.
     15. Para uma execução eficiente dos serviços a CONTRATADA deverá utilizar profissionais, formalmente qualificados, em quantidade suficiente para o bom funcionamento do restaurante, sendo exigido no mínimo 1(um) nutricionista, 1(um) chefe de cozinha, 1(um) técnico de cozinha, auxiliares de cozinha e atendentes de balcão.
     16. Os funcionários da CONTRATADA deverão estar habilitados a executar com eficiência, organização e presteza todos os trabalhos concernentes à atividade a ser desenvolvida.
     17. Não há obrigatoriedade da permanência do nutricionista nas dependências do restaurante, sendo de sua responsabilidade as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo à comercialização dos alimentos.
     18. O nutricionista deverá implantar um programa que:
     19. Identifique as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos necessários à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;
     20. Proponha correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para evitar contra fluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;
     21. Defina normas para a compra e conservação das matérias-primas; e
     22. Defina como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos;
     23. O nutricionista deverá assinar o cardápio que será de sua responsabilidade, bem como, confeccionar e expor o cardápio semanal e tabela de valores nutritivos das refeições.
     24. Os funcionários da CONTRATADA, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, fardados e portando crachá de identificação com foto recente.
     25. A CONTRATADA deverá fornecer até a data de início da prestação dos serviços, a lista de seus funcionários e respectivos contratos de trabalho (carteira de trabalho), bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e admissão de novos empregados. Entenda-se por empregado da CONTRATADA todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste projeto básico.
     26. A CONTRATADA é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando, a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.
     27. A CONTRATADA deverá apresentar até a data de início da prestação dos serviços, atestado de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, a fim de assegurar a não manipulação de alimentos por portadores de doenças infecciosas e/ou parasitárias. Deverá ser realizado, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micológico, orofaringe, emitindo, assim, o atestado de saúde.
     28. Em consonância com o disposto no Decreto 84.444/1980, que regulamenta a Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, a empresa licitante deverá apresentar a Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutricionistas do seu nutricionista responsável.
     29. A empresa licitante deverá apresentar Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização do licitante na prestação de serviços objeto desta licitação;
     30. A empresa licitante deverá apresentar comprovante de vínculo entre a empresa e o nutricionista responsável, sendo este profissional o responsável pela qualidade da alimentação fornecida.
     31. A comprovação do vínculo acima se dará pela apresentação de documentos que o comprovem, através de registro em ficha ou livro de empregado, devidamente autenticado pela Delegacia Regional do Trabalho, ou a carteira de trabalho, no caso de vínculo empregatício, ou, ainda, contrato de prestação de serviço, por prazo indeterminado ou por prazo vinculado à vigência do contrato com a Administração, devidamente registrado na entidade profissional competente, no caso de vínculo de natureza civil. No caso de vínculo societário, a comprovação deverá ser feita através de documento autenticado pela junta comercial do Estado da sede do licitante.
     32. Havendo interesse, a CONTRATADA poderá oferecer de modo regular mediante a prévia autorização da CONTRATANTE, serviços de lanchonete com produtos de variedade e qualidade sensorial, higiênica e preços compatíveis com o mercado. Poderão ser vendidos os produtos descritos no anexo II.
     33. Os sucos deverão ser feitos com concentração mínima de 40% (quarenta por cento) e 10% (dez por cento), respectivamente, de polpa de frutas ou frutas in natura, em variedades, contemplando a diversidade de sabores existentes no mercado.
     34. O cardápio básico dos restaurantes encontra-se especificado no ANEXO I deste Projeto, devendo este servir de referência para os pratos a serem oferecidos no sistema de revezamento, de forma que todo o cardápio possa ser servido durante um período de um mês.
     35. A CONTRATADA deverá providenciar cardápio semanal com as refeições oferecidas na semana a ser afixado em local visível dentro e fora do restaurante, e identificar nas bordas das cubas dos carros térmicos a denominação dos pratos servidos.
     36. O cardápio básico, dentre os itens especificados no ANEXO I, poderá ser modificado em qualquer época mediante acordo prévio, por escrito, entre a Administração e a CONTRATADA.
     37. Durante a execução do contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar as refeições, desde que mantidos os preços acordados na licitação.
     38. O preparo das refeições deverá estar sob a responsabilidade de profissional de nível superior - nutricionista, qualificado para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto, que poderá prestar serviço à CONTRATADA ou ser contratado pela mesma, o qual deverá assinar o cardápio que ficará exposto em local visível.
     39. O profissional de nutrição deverá apresentar à CONTRATANTE, a contar 60 dias do início da execução do contrato, as fichas técnicas de preparo das preparações servidas no desjejum, almoço e jantar, para que qualquer usuário do restaurante tenha a liberdade de consultá-lo, sobretudo aqueles que têm alergias alimentares ou alimentação restrita.
     40. As refeições diárias deverão conter, no mínimo, os seguintes itens, obedecendo à composição e a incidência estabelecida no cardápio constante no anexo I:
         1. **A composição das grandes refeições almoço e jantar serão compostas da seguinte forma:**
         2. **02 (dois) pratos proteicos (sendo, no mínimo, um de carne bovina);**
         3. **02 (duas) opções de saladas, sendo uma crua e outra cozida, compostas com cores e texturas diferentes, confeccionadas com no mínimo dois componentes;**
         4. **02 (duas) opções de arroz;**
         5. **01 (um) tipo de feijão, sendo servido ao menos 1 (uma) vez na semana a preparação do tipo “feijoada simples”;**
         6. **01 (uma) opção de acompanhamentos (excetuando-se as opções que serão ofertadas no dia para atender as alíneas anteriores);**
         7. **01 (uma) opção de massa;**
         8. **200 ml de refresco, sendo uma opção de sabor por dia, contendo no mínimo 0,03% de suco, depois de diluído (almoço e jantar).**
     41. Cada refeição deverá conter, no mínimo, 1.200 Kcal e obedecer à composição básica e quantidades detalhadas no anexo I (Cardápio Básico).
     42. Ao usuário que se apresentar como vegetariano e que não possua porções do prato principal (proteína) em seu prato, deverá a CONTRATADA ofertar maior volume e opções de sala, de preferência saladas cozidas que contenham leguminosas, isto é, feijões, lentilhas ou soja, preparadas de forma a respeitar o padrão sensorial e a qualidade nutricional.
     43. **O desjejum( Café da manha) deverá estar dispostas com no mínimo:**
     44. **a) 02 (duas) opções de bebida; b) 03 (três) opções de comida;**
     45. **Será oferecido a cada comensal 2 porção de comida, com 1 copo médio de 300mL de suco natural ou 200 mL café com leite ou 200 mL achocolatado ou 180mL de iogurte.**
     46. **Deverá ser servido sempre as preparações café com leite, suco da fruta, achocolatado, iogurte, pão com queijo, tapioca com manteiga, macaxeira cozida com cuscuz e uma fruta, obedecendo à composição e a incidência estabelecida no cardápio constante no anexo I.**
     47. **O pão deverá ser de procedência do dia, fresco, com ressalva para o pão de forma.**
     48. A CONTRATADA deverá disponibilizar aos usuários açúcar, adoçante, pimenta, bem como açucareiros, galheteiros com azeite, sal, paliteiro, porta guardanapos, etc., que deverão ser industrializados e conservados de forma adequada.
10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE
    1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
    2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
    3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
    4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
    5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
    6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
       1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
       2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
       3. Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
    7. Fornecer por escrito às informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
    8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
    9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
    10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;
    11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
    1. A Contratada deverá dar início aos serviços no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir do recebimento da autorização de funcionamento a ser expedida pelo Campus, providenciando, inclusive, toda a documentação necessária (alvarás, licenças, vistorias, pagamento de taxas, registros junto aos órgãos competentes etc.), que deverá ser apresentada ao gestor do contrato no prazo de 60 (sessenta) dias.
    2. A contratada deverá custear as despesas com água, energia, limpeza e segurança, nos termos do art. 13, inc. VII, do decreto nº 3.725/2001, mediante pagamento de GRU de consumo individual ou valor e condição definida em contrato pela contratante.
    3. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
    4. 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;
    5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
    6. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
    7. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010;
    8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
    9. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
    10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
    11. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
    12. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
    13. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
    14. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
    15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
    16. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
    17. 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;
    18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
    19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015*.*
    20. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
    21. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
    22. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
    23. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
    24. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a”e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
        1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
        2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
    25. A CONTRATADA deverá apresentar relatório mensal com o total de refeições servidas aos alunos, com o quantitativo de refeições com subsídio total, e quando necessário parcial ou total, por refeição e por campi, para que seja calculado o valor a ser pago pela Instituição.
    26. Deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
    27. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo; realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.
    28. Separar as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses materiais, em atenção à Resolução CONAMA nº 275, de 30 de junho de 1999.
    29. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes para coleta seletiva.
    30. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/1999, CONAMA, para a identificação, por cores, dos recipientes coletores. Deverão ser disponibilizados pela CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:
        1. Vidro (recipiente verde);
        2. Plástico (recipiente vermelho);
        3. Papéis secos (recipiente azul);
        4. Metais (recipiente amarelo).
    31. A CONTRATADA procederá a separação dos resíduos, de acordo com as determinações contidas no Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, que trata da Coleta Seletiva no âmbito da Administração Pública Federal.
    32. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.
    33. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio, devidamente registrados no órgão de vigilância sanitária competente, do Ministério da Saúde (artigos 14 e 15 do Decreto 79.094, de 05 de janeiro de 1997, que regulamenta a Lei 6.360, de 23 de setembro de 1976).
    34. A CONTRATADA obriga-se a:
    35. Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
    36. Permitir, sempre que solicitado, o acesso do fiscal do contrato ou de servidores autorizados pela CONTRATANTE às instalações onde são preparadas as refeições, bem como, se for o caso, aos trabalhos de transporte dos alimentos, para que possam ser aferidas a qualidade e higiene das refeições servidas.
    37. Assegurar o livre acesso às áreas de recepção, produção e distribuição das refeições no Restaurante a pessoas autorizadas, formalmente encaminhadas pelo Campus;
    38. Dedetizar, trimestralmente ou, antes deste período, quando necessário, todo o ambiente respectivo, encaminhando comprovante da realização dos serviços ao fiscal do contrato.
    39. Arcar com as despesas de lavagem das cadeiras e mesas do restaurante pertencente à CONTRATANTE.
    40. Manter quadro de pessoal suficiente para o atendimento dos serviços nos dias úteis, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão de emprego e outros análogos.
    41. Reparar ou indenizar, a juízo e dentro do prazo estipulado pela CONTRATANTE, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens da CONTRATANTE pelo pessoal encarregado da execução dos serviços.
    42. Responder por danos materiais ou físicos causados por seus empregados, culposa ou dolosamente, quando em serviço, nas áreas cobertas por esta concessão, aos usuários dos restaurantes.
    43. Identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com os similares de propriedade da CONTRATANTE.
    44. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela CONTRATANTE.
    45. Retirar qualquer tipo de entulho/lixo das dependências do restaurante em horário e por meio a ser determinado pela Administração da CONTRATANTE.
    46. Responsabilizar-se pela guarda e segurança de todos os bens, pertences, víveres e alimentos disponíveis nas dependências do restaurante.
    47. Cumprir todas as exigências determinadas por Órgãos/Entidades Fiscalizadoras da Saúde Pública no tocante aos serviços desenvolvidos.
    48. Observar que a instalação e utilização de todo e qualquer equipamento, estranho ao ambiente de trabalho, deverá ser autorizado pelo Departamento de Administração do Campus.
    49. Responsabilizar-se pela aquisição e pagamento do gás necessário para a elaboração dos alimentos a serem servidos.
    50. Com anuência da Administração, realizar as benfeitorias que julgue necessárias ao bom funcionamento das instalações, não lhe cabendo, neste caso, qualquer tipo de indenização ou reembolso.
    51. Encaminhar previamente à CONTRATANTE a relação dos nomes de todas as pessoas que vierem a lhe prestar serviços, inclusive em caráter eventual, fazendo-as cumprir as normas contidas no edital da licitação.
    52. Responsabilizar-se por quaisquer ônus que recaírem ou vierem a recair sobre a área e os serviços nela explorados, inclusive tributos e contribuições federais, estaduais e municipais, bem como encargos sociais e trabalhistas de seus empregados.
    53. Observar o horário para transporte e recebimento de quaisquer materiais/equipamentos, bem como o de funcionamento das instalações, de acordo com o estabelecido pela Administração.
    54. Afastar, de imediato, qualquer pessoa que lhe seja vinculada, por haver praticado ato inadequado, bem como que tenha descumprido normas e instruções determinadas pela CONTRATANTE.
    55. Desocupar, de imediato, a área cedida, restituindo-a em perfeitas condições de uso, quando findo o prazo da vigência do contrato ou quando revogado.
    56. A devolução dos materiais da CONTRATANTE, disponibilizados para execução dos serviços, deverá dar-se mediante verificação, por meio do fiscal do contrato e da coordenação de patrimônio, das condições de conservação, sendo obrigação da CONTRATADA, durante a execução do contrato efetuar as manutenções preventivas e/ou corretivas necessárias, bem como prezar pela boa conservação.
    57. Arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados, quando constatada sua responsabilidade.
    58. Comunicar imediatamente qualquer alteração em seu contrato social, estatuto social ou domicílio comercial.
    59. Encerrar imediatamente qualquer atividade que venha a ser proibida por órgão competente.
    60. Prestar eficiente padrão de serviços aos usuários e se aparelhar adequadamente ao exercício de sua atividade.
    61. Não transferir, no todo nem em parte, a exploração das áreas cedidas.
    62. Responder por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados, ou por acidentes causados por eles a terceiros, no horário de trabalho, bem como por danos provocados por seus prepostos aos bens do Instituto Federal de Roraima ou de terceiros durante as atividades.
    63. Assegurar que a utilização da área cedida esteja sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização a qualquer momento pelo fiscal do contrato.
    64. Iniciar a prestação dos serviços objeto deste instrumento quando do recebimento da Ordem de Serviço emitida pela CONTRATANTE.
    65. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como impostos, taxas, transporte, salário, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações cíveis e quaisquer outras que forem devidas aos empregados da empresa CONTRATADA no desempenho das suas atividades, ficando, ainda, Instituto Federal de Roraima isento de qualquer vínculo com os mesmos.
    66. Entregar, mensalmente, à CONTRATANTE cópia dos comprovantes de recolhimento do INSS e do FGTS, entrega dos vales-transportes, bem como dos contracheques de seus empregados, de modo a resguardar os direitos trabalhistas destes e a possível responsabilização subsidiária da União, na forma do Enunciado nº. 331 do Egrégio Tribunal Superior do Trabalho.
    67. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, quando solicitado, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de refeições vendidas.
    68. A CONTRATADA deverá manter as instalações e equipamentos, até o final do último dia de prazo da cessão da área, em perfeitas condições de conservação e uso.
    69. A CONTRATADA deverá obrigar-se para que não faltem, durante o horário de atendimento, quaisquer dos itens constantes no cardápio mínimo do ANEXO I e II, respeitado o cardápio diário de refeições, bem como pessoal suficiente para o atendimento.
    70. Conservar em temperaturas que não resultem em riscos para a saúde, as matérias-primas, os ingredientes, os produtos intermédios e acabados susceptíveis ao crescimento de micro-organismos patogênicos ou à formação de toxinas.
    71. Não promover a oferta e propagandas ostensivas de refeições, nos setores da CONTRATANTE, de forma que empregado da CONTRATADA não poderá circular pelas dependências da CONTRATANTE de posse de cardápio a oferecer os serviços de alimentação da CONTRATADA.
    72. Apresentar, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir do início da execução dos serviços, Alvará de Licença de Localização e Funcionamento, e Licença Sanitária para Funcionamento, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei.
    73. Responsabilizar-se pelo pagamento de taxas ou multas advindas do funcionamento do restaurante.
    74. Manter seus funcionários sujeitos às normas disciplinares da CONTRATANTE, porém, sem qualquer vínculo empregatício com este órgão.
    75. Indicar à CONTRATANTE, quando da assinatura do contrato, o nome de seu representante, preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da gestão do termo contratual.
    76. O preposto especialmente designado deverá deixar endereços, telefones (fixo e celular), telefax e endereço de e-mail com o fiscal do contrato, devendo atender aos chamados do IFRR no prazo máximo de 1 (uma) hora;
    77. O preposto terá como tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, zelar pela disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos.
    78. Disponibilizar ao Departamento de Administração do Campus, para eventual intervenção em situações especiais ou utilização de espaço do restaurante previamente acordada, todas as chaves de abertura das dependências do restaurante.
    79. Não se opor à realização de eventos no espaço do restaurante, quando forem apoiados ou realizados pela Administração, situação em que haverá comunicação prévia.
    80. Assumir, plenamente, todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços, originariamente, ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.
    81. Assumir, com exclusividade, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto do contrato a ser firmado.
    82. Efetuar o controle de saúde de seus funcionários, viabilizando exames periódicos exigidos pela legislação específica, a fim de que não manipulem alimentos as pessoas portadoras de doenças infecciosas ou parasitárias.
    83. Fornecer, tão logo sejam iniciadas as atividades, relação da equipe técnica que ficará diretamente envolvida na execução dos serviços propostos, inclusive do Nutricionista Responsável Técnico vinculado à CONTRATADA, que dará respaldo técnico aos cardápios servidos e ao preparo dos alimentos.
    84. No decorrer do contrato, caso o Nutricionista Responsável Técnico seja substituído, a empresa apresentará nova Certidão de Registro e Quitação junto ao CRN, no prazo máximo de 05(cinco) dias.
    85. A relação nominal dos empregados, a ser submetida ao fiscal do contrato, em atividade nas dependências do local de apresentação de serviços, deverá mencionar endereços, funções e horários de trabalho, comunicando regularmente qualquer alteração.
    86. Facilitar as fiscalizações de órgãos de vigilância sanitária, certificando o fiscal do contrato acerca do resultado das inspeções.
    87. Cumprir as exigências dos órgãos fiscalizadores, sendo responsável pelo fornecimento de quaisquer exigências, inclusive material.
    88. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações, a fim de que as mesmas permaneçam em perfeito estado de conservação e funcionamento, arcando, inclusive, com as despesas de substituições de lâmpadas e todos os dispositivos das instalações elétricas e hidráulicas.
    89. Providenciar, em intervalos de três meses, a dedetização e desratização das áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão local competente, por meio de profissional (is) ou empresa (s) qualificada (s), encaminhando, de forma imediata, comprovante de realização dos serviços ao fiscal do contrato.
    90. Caso a necessidade de dedetização e desratização surja em período inferior ao fixado no subitem 12.88, a CONTRATADA fica obrigada a realizá-la, sempre em acordo com as normas que regulam este tipo de higienização.
    91. A verificação, pela CONTRATANTE, da existência de ratos, baratas ou quaisquer outros vetores e/ou pragas que comprometam a qualidade dos alimentos fornecidos pela CONTRATADA, a sujeitará às penalidades previstas no instrumento contratual.
    92. Arcar com os custos de análises microbiológicas em amostras coletadas pelo fiscal do contrato, no restaurante, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido.
    93. Providenciar a imediata correção de eventuais imperfeições na execução dos serviços, quando apontadas pelo fiscal do contrato.
    94. Utilizar produtos adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, para se obter higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos.
    95. Requerer à Administração autorização para realizar quaisquer benfeitorias e/ou alteração no imóvel, sem que assista à CONTRATADA o direito de indenização a qualquer título.
    96. Solicitar autorização do fiscal do contrato, para retirada, das dependências do restaurante, de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da CONTRATANTE.
    97. Comunicar, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários junto ao fiscal do contrato.
    98. Sempre que houver substituição de funcionário, deverá informar, por escrito, ao fiscal do contrato, os dados do funcionário substituído e de seu substituto.
    99. Sempre que ocorrer desligamento de funcionário, durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá efetuar a prova de quitação das verbas rescisórias, da baixa na CTPS, do recolhimento devido de INSS e FGTS, bem como qualquer outra que se faça necessária à comprovação da regularidade da rescisão do contrato de trabalho.
    100. Não assumir, de maneira alguma, a exploração de qualquer outra atividade, estranha ao objeto do contrato, embora a ele similar, nas instalações da CONTRATANTE.
    101. Não se opor às análises técnicas das instalações elétricas, a serem efetuadas por servidores da CONTRATANTE.
    102. Não utilizar utensílios de madeira na preparação dos alimentos, tais como: colheres, tábuas, etc.
    103. Manter os preços dos itens da lanchonete (chocolates, balas, chicletes, docinhos, etc.) e outros itens que não estejam especificados na proposta, em consonância com os preços praticados pelo mercado, sendo facultado à Administração intervir, em caso de verificação de cobrança de preços abusivos.
    104. Não cobrar preços maiores do que os fixados por ocasião da licitação ou reajuste contratual, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais.
    105. Não reutilizar gêneros preparados e não servidos em refeições subsequentes às do preparo.
    106. Não é permitido o reaproveitamento de preparações quentes (arroz, feijão, carnes, massas, etc.), de uma refeição para outra.
    107. Não cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços.
    108. Não utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos dos previstos neste projeto.
    109. Não servir alimento contaminado ou deteriorado.
    110. Substituir todos os alimentos considerados impróprios ao consumo.
    111. Remover do local de preparação e conservação (geladeiras, freezers) os alimentos preparados e não servidos.
    112. Prestar manutenção, mediante prévia comunicação, nos equipamentos pertencentes à CONTRATANTE, ou substituí-los, caso sejam de propriedade da CONTRATADA, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contada da detecção do defeito, e comunicar ao fiscal do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado.
    113. Manter a documentação legal de funcionamento atualizada.
    114. Cumprir horário de funcionamento previsto no termo contratual.
    115. Cumprir determinação formal ou instrução complementar do Instituto Federal de Roraima.
    116. Cumprir cardápio mínimo fixado neste projeto.
    117. Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do fiscal do contrato.
    118. Não permitir a presença de empregado sem uniforme, mal apresentado ou descalço.
    119. Disponibilizar vestuário adequado ao desempenho das atividades dos funcionários, em número mínimo de 02 (dois) uniformes por funcionário, os quais devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene, e substituídos sempre que houver necessidade.
    120. Não permitir a presença de empregado com exames de avaliação de saúde realizados há mais de 06 (seis) meses.
    121. Realizar o pagamento de seus empregados até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, nos termos dos art. 459 e 465 ambos da CLT, ou legislação posterior.
    122. Fornecer, em até 10 (dez) dias após cada período aquisitivo, a escala de férias dos seus empregados.
    123. Efetuar o pagamento da remuneração de férias dos empregados até 02 (dois) dias antes do gozo desta, nos termos da legislação vigente.
    124. É vedado à empresa CONTRATADA disponibilizar no recinto a ser cedido qualquer forma de publicidade, salvo se vinculada aos produtos permitidos de serem comercializados no restaurante, com a anuência da CONTRATANTE.
    125. Não permitir nas dependências do restaurante o consumo de cigarro, a venda, ingestão ou exposição de bebidas alcoólicas.
    126. Não transportar alimentos preparados ou semi-processados nas instalações do restaurante para as dependências privadas da CESSIONÀRIA.
    127. Cumprir rigorosamente a legislação pertinente à segurança alimentar, higiene pessoal, higiene do ambiente e dos equipamentos e utensílios, assim como controle de insetos, roedores e outras pragas urbanas, em especial a RDC nº 216/2004 do Ministério da Saúde/ANVISA;
    128. Coletar diariamente de 100 (cem) a 300 (trezentas) gramas de amostras de todas as preparações produzidas e distribuídas. Estas devem ser coletadas com luvas descartáveis e os mesmos utensílios utilizados na distribuição, armazenadas em sacos plásticos estéreis próprios para a finalidade, etiquetadas com data e mantidas em refrigerador (abaixo de 4° C) por 48 horas, com o objetivo de esclarecer eventuais surtos decorrentes do consumo dos alimentos distribuídos. O descarte das amostras somente poderá ocorrer após as 48 horas, desde que não ocorram reclamações por parte da clientela;
    129. Realizar mensalmente avaliação microbiológica das preparações, quanto aos parâmetros indicadores das condições higiênico-sanitárias (Coliformes totais e Escherichia coli), e, eventualmente, em caso de necessidade de esclarecimentos de surtos, providenciar análise de amostras dos alimentos distribuídos, observados os parâmetros exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC nº 12/2001 ou outra correlata em vigor).
    130. Em caso de ocorrência de surto de toxinfecção alimentar decorrente do consumo de alimento preparado e distribuído pela CONTRATADA, a CONTRATANTE não se responsabilizará pelo pagamento do quantitativo de refeições fornecidas no horário no qual foi evidenciado o surto.
    131. Considera-se surto de toxinfecção alimentar o acometimento de 2 (duas) ou mais pessoas com sinais ou sintomas de toxinfecção alimentar como náusea, vômito e ou diarreia, nos quais seja evidenciado o surto por meio de certificados de análises microbiológicas dos alimentos consumidos, emitido por laboratório reconhecido pela CONTRATANTE, que atestem a não conformidade dos resultados com aqueles estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/MS como parâmetro máximo permitido (RDC nº 12/2001 ou outra em vigor).
    132. Manter, durante toda a vigência do contrato, as instalações do restaurante em perfeitas condições de higiene, por meio, dentre outros, do cumprimento dos seguintes requisitos:
    133. Limpeza e desinfecção adequadas.
    134. Prevenção da acumulação de sujeira.
    135. Impedimento de contato de gêneros alimentícios com materiais tóxicos, ainda que no armazenamento ou preparo.
    136. Evitar a queda de partículas nos alimentos, bem assim a ocorrência de condensação e formação de bolores indesejáveis na superfície.
    137. Prevenção da contaminação cruzada durante as diversas operações de manuseio dos gêneros alimentícios, dos materiais, dos equipamentos, dos ingredientes e matérias-primas, da água, dos sistemas de ventilação, do pessoal e de fontes externas de contaminação.
    138. Atentar para que o processamento e armazenagem dos produtos ocorram em condições de temperatura adequadas.
    139. Cuidar para que as superfícies em contato com os gêneros alimentícios (sejam para simples preparo ou para corte), incluindo as dos equipamentos, sejam construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.
    140. Manter os pavimentos, paredes e portas em boas condições de higiene, os quais devem ser frequentemente lavados ou, sempre que necessário, para assegurar a segurança e salubridade dos gêneros alimentícios, desinfetados.
    141. Servir, excepcionalmente, refeições em decorrência de situações específicas e transitórias, quando requisitado pela CONTRATANTE.
         1. Responsabilizar-se, pela segurança do seu caixa e do dinheiro que arrecadar, quando for o caso, não havendo qualquer responsabilidade por parte da CONTRATANTE em caso de furto ou roubo praticado contra a empresa CONTRATADA.
12. DA SUBCONTRATAÇÃO
    1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.
13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA
    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
    1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.
    2. A contratante deverá:
       1. Providenciar portaria de designação específica para fiscalização de cada contrato, com atestado de recebimento pelo fiscal designado e que constem claramente as atribuições e responsabilidades, de acordo com o estabelecido pela Lei 8.666/93 em seu artigo 67;
       2. Designar fiscais considerando a formação acadêmica ou técnica do servidor/funcionário, a segregação entre as funções de gestão e de fiscalização do contrato, bem como o comprometimento concomitante com outros serviços ou contratos, de forma a evitar que o fiscal responsável fique sobrecarregado devido a muitos contratos sob sua responsabilidade;
       3. Realizar sistematicamente o acompanhamento dos trabalhos realizados pelos fiscais.
    3. **O gerenciamento do instrumento contratual do Campus Amajari será de responsabilidade do Departamento de Administração do Campus Amajari, localizado à Rodovia Antonino Menezes da Silva, Km 03, Vila Brasil, Amajari/RR – CEP: 69.343-000.**
    4. **O gerenciamento do instrumento contratual do Campus Bonfim será de responsabilidade do Departamento de Administração do Campus Avançado Bonfim, localizado na Av. Tuxaua de Faria, s/n, Bairro 13 de Maio, Bonfim-RR  
       CEP 69380-000.**
    5. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
    6. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
    7. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
    8. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
    9. 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.
    10. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.
    11. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
    12. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o **Instrumento de Medição de Resultado (IMR)**, conforme modelo previsto no Anexo III, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

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

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

* + 1. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
  1. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
  2. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
  3. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
  4. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
  5. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
  6. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
  7. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, 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.
  8. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:
     1. Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto.
     2. Aprovar as alterações dos cardápios.
     3. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos.
     4. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente projeto.
     5. Exigir limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços.
     6. Verificar os hábitos de higiene, exigindo que a CONTRATADA mantenha o ambiente limpo e organizado, impedindo a presença de animais domésticos em área destinada ao preparo e fornecimento da alimentação.
     7. Fazer vistorias periódicas no local de preparo dos alimentos, assim como no local onde são servidas as refeições.
     8. Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos.
     9. Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária.
     10. Registrar as queixas para serem examinadas.
     11. Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da licitante vencedora.
     12. Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela saúde pública.
     13. Propor a aplicação de penalidades.
     14. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos.
     15. Verificar se os equipamentos estão sendo utilizados unicamente para os fins do contrato.
     16. Observar para que os horários de funcionamento definidos no contrato sejam cumpridos.
     17. Verificar se o atendimento está sendo realizado com uso de cortesia, boa educação e urbanidade.
     18. Expedir aviso prévio com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para término da vigência do contrato.
     19. Efetuar o recebimento do imóvel e dos equipamentos que estiverem em poderes da CONTRATADA, por ocasião do fim da vigência contratual, verificando o estado em que se encontram, indicando, inclusive, correções e reparos, quando necessário.
     20. Primar para que seja mantida a lista atualizada, de todos os funcionários da CONTRATADA que trabalham nas dependências da área cedida.
  9. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
  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 corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

1. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO
   1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.
   2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;
   3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:
      1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.
         1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.
         2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
         3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
      2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
         1. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
         2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
            1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.
   4. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:
      1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
      2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
      3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR).
   5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.
   6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
2. DO PAGAMENTO
   1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias uteis, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
      1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
   2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.
   3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
      1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
   4. O setor competente para proceder ao pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
      1. O prazo de validade;
      2. A data da emissão;
      3. Os dados do contrato e do órgão contratante;
      4. O período de prestação dos serviços;
      5. O valor a pagar; e
      6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
   5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
   6. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
      1. Não produziu os resultados acordados;
      2. Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
      3. Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
   7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
   8. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
   9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
   10. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
   11. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
   12. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
   13. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
       1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
   14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.
   15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.
   16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| I = (TX) | I = | ( 6 / 100 ) | I = 0,00016438  TX = Percentual da taxa anual = 6% |
| 365 |

1. REAJUSTE
   1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
      1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice **Nacional de Preços ao Consumidor (INPC)** exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
   2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
   3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
   4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
   5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
   6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
   7. O reajuste será realizado por apostilamento.
2. GARANTIA DA EXECUÇÃO
   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.
   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.
      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).
      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.
   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.
   4. A garantia assegurará qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
      1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
      2. Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
      3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
      4. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
   5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
   6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
   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.
   8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
   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.
   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 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.
   11. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
   12. Será considerada extinta a garantia:
       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;
       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.
   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.
   14. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.
3. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
   1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
      1. Inexecução total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
      2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
      3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
      4. Comportar-se de modo inidôneo; ou
      5. Cometer fraude fiscal.
   2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
      1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
      2. **Multa de**:
         1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
         2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
         3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
         4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
         5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
         6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
      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;
      4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos
         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 19.1 deste Termo de Referência.
      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;
   3. As sanções previstas nos subitens 19.2.1, 19.2.3, 19.2.4 e 19.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
   4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

**Tabela 1**

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

**Tabela 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **INFRAÇÃO** | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **GRAU** |
| 1 | Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência; | 05 |
| 2 | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento; | 04 |
| 3 | Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia; | 03 |
| 4 | Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia; | 02 |
| 5 | Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia; | 03 |
| **Para os itens a seguir, deixar de:** | | |
| 6 | Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia; | 01 |
| 7 | Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência; | 02 |
| 8 | Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia; | 01 |
| 9 | Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência; | 03 |
| 10 | Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato; | 01 |
| 11 | Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA | 01 |

* 1. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
     1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
     2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
     3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
  2. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
  3. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
     1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
  4. 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.
  5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
  6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se 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.
  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.
  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.
  9. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

1. **CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**
   1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
   2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
   3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
      1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
      2. Os atestados referir-se-ão a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior, apenas aceito mediante a apresentação do contrato.
      3. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
      4. Atestado de vistoria da área objeto de cessão e dos serviços de preparo e distribuição de alimentação, comprovando que o representante da interessada vistoriou o local e tomou ciência de todas as informações técnicas e demais condições necessárias à execução dos serviços sob sua responsabilidade, inclusive daquelas necessárias à instalação dos equipamentos para o início das atividades;
      5. Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização da licitante na prestação de serviços objeto desta licitação;
      6. Designação de Nutricionista, registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, pertencente ao quadro de funcionários da licitante na data prevista para a abertura da licitação, que será o responsável técnico pela qualidade da alimentação a ser produzida e distribuída no Restaurante Acadêmico;
   4. A designação deverá ser firmada pelo representante legal do licitante e deve conter a concordância do designado.
   5. Entende-se, para fins deste Instrumento, como pertencente ao quadro: prestador de serviços (Acórdão TCU 141/2008 – Plenário, DOU de 15/02/2008); ou empregado; ou sócio; ou diretor.
   6. A licitante deverá agendar, com o Departamento de Administração do Campus, visita técnica ao local onde funcionará o restaurante, oportunidade em que receberá “Termo de Vistoria”, documento necessário à habilitação ao certame licitatório, na forma que segue:
   7. Atestado de vistoria das instalações, emitido pelo Departamento de Administração do Campus, cujas instalações deverão ser vistoriadas pelos interessados até o antepenúltimo dia útil que antecederá a abertura da licitação, podendo a vistoria ser agendada por meio dos telefones (95) 3623-1910, em dias úteis, das 08h30min às 11h30min, e das 14h30min às 17h30min, sendo de inteira responsabilidade da empresa interessada em participar da licitação as informações prestadas pelo seu preposto ao vistoriar as instalações, não se aceitando alegações futuras quanto ao desconhecimento de fatos, quantidades, especificações, levantamentos, medições ou quaisquer outros fatores inerentes que venham compor a proposta a ser apresentada.
   8. A empresa vencedora deverá apresentar, no momento da assinatura do contrato, as comprovações conforme abaixo:
      1. Indicação de Pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos, conforme dispõe o Artigo 30, inciso II da Lei nº. 8.666/93 e posteriores alterações;
      2. Alvará da Vigilância Sanitária em vigência;
      3. Apresentar o PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, conforme Portaria nº 25, de 29/12/1994, PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a Portaria nº 24, de 29/12/1994, NR – 7 e NR -15 – Atividades e Operações Insalubres;
      4. Apresentar Laudo Pericial de Insalubridade, conforme Lei nº 6.514, de 22/12/1977, Portaria MTE nº 3.214, de 08/06/1978, NR1 – Disposições Gerais, NR6 – Equipamento de Proteção Individual - EPI, NR9 – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, NR15 – Atividade Operacional Técnica para os Trabalhadores, Portaria nº 12, de 12/11/1979, devidamente assinado pelo profissional competente (perito);
      5. Apresentar o PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a NR-9;
   9. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
      1. Valor Global do Campus Amajari: **R$ 1.293.200,00 (Um milhão duzentos e noventa e três mil e duzentos reais).**
      2. Valor Global do Campus Bonfim: **R$ 1.674.920,00 (Um milhão seiscentos e setenta e quatro mil e novecentos e vinte reais).**
      3. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.
   10. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global do grupo.
   11. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.
2. **ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**
   1. O custo estimado da contratação é de R$ 1.293.200,00 (Um milhão duzentos e noventa e três mil e duzentos reais).
3. **DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**
   1. **PTRES: 171127;**
   2. **UO: 26437 IFRR;**
   3. **UG: 158510; 158152.**
   4. **PT: 12.363.5012.20 RL.0014 funcionamento das Instituições da Rede Federal no Estado de Roraima;**
   5. **ND: 339039-41.**
4. **DOS CASOS OMISSOS**
   1. Os casos omissos e as situações não previstas neste Termo de Referência serão dirimidos pelo Departamento de Administração e Planejamento.
5. **DISPOSIÇÕES GERAIS**
   1. Havendo erro no documento de cobrança, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, a mesma ficará pendente e o pagamento sustado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus para a Contratante.
   2. À Contratante fica reservado o direito de não efetuar o pagamento se, no ato de entrega e aceitação dos serviços, estes não estiverem em perfeitas condições e de acordo com as especificações estipuladas neste Termo de Referência.

Amajari - RR, 29 de novembro de 2021.

|  |  |
| --- | --- |
| Nome: Paula Filgueiras Ferreira (Membro da equipe de planejamento da contratação)  Siape: 2312290 | Nome: Larissa Oliveira Lira (Membro da equipe de planejamento da contratação)  Siape: 2202304 |
| Nome: Diego Jose Sales de Araujo (Membro da equipe de planejamento da contratação)  Siape: 2113916 | Nome: Marcos da Silva e Silva (Membro da equipe de planejamento da contratação)  Siape: 2107253 |
| Nome: André Xavier Dinelly (Membro para apoio técnico ao setor requisitante, orçamentista e legislação especifica)  Siape: 2735544 | Nome: Fredson Barauna Bento (Membro da equipe de planejamento da contratação)  Siape: 1652714 |

**ANEXO A DO TR**

**CARDÁPIO BÁSICO**

**ALMOÇO**

| **ITENS** | **PORÇÃO**  **PER CAPITA MÉDIA** | **FORMA DE APRESENTAÇÃO** |
| --- | --- | --- |
| Salada crua | 90g | No mínimo dois componentes, sempre variando os itens no decorrer da semana. |
| Salada cozida | 150g (cozido) | No mínimo dois componentes, sempre variando os itens no decorrer da semana. |
| Prato principal | 150g (cozido e sem osso) | Preparações variadas à base de carne bovina, frango e pescado. |
| Arroz | 60g (cru) | Arroz polido, longo fino, tipo 1. |
| Guarnições/Massas | 100g (cru) | Macarrão, macarronada, lasanha, espaguete, purê, macaxeira cozida, pirão etc. |
| Massas | 100g (cru) | Macarrão, macarronada, lasanha, espaguete, etc. |
| Feijão | 60g (cru) | Branco, mulatinho, manteiga, carioquinha e temperado à ‘feijoada simples’ com carnes e embutidos dessalgados de suínos e bovinos. |
| Farinha ou farofa | 50g | Farofa Simples, Farofa Enriquecida, Farinha de Mandioca, etc. |
| Refresco | 200 ml | Uma opção de sabor por dia, contendo no mínimo 0,03% de suco, após diluído. |

**Peso médio da porção per capita**: 700g  50g

**Valor calórico médio da porção per capita**: 1.200 Kcal

**JANTAR**

| **ITENS** | **PORÇÃO**  **PER CAPITA MÉDIA** | **FORMA DE APRESENTAÇÃO** |
| --- | --- | --- |
| Salada crua | 90g | No mínimo dois componentes, sempre variando os itens no decorrer da semana. |
| Salada cozida | 150g (cozido) | No mínimo dois componentes, sempre variando os itens no decorrer da semana. |
| Prato principal | 150g (cozido e sem osso) | Preparações variadas à base de carne bovina, frango e pescado. |
| Arroz | 60g (cru) | Arroz polido, longo fino, tipo 1. |
| Guarnições/Massas | 100g (cru) | Macarrão, macarronada, lasanha, espaguete, purê, macaxeira cozida etc. |
| Feijão | 60g (cru) | Branco, mulatinho, manteiga, carioquinha. |
| Pão / cuscuz | 50g | Pão francês ou torrada. |
| Sopa/ Caldo | 300mL | Preparações variadas (feijão, legumes, carne, canja, peixe etc.). |
| Refresco | 200 ml | Uma opção de sabor por dia, contendo no mínimo 0,03% de suco, após diluído. |

**Peso médio da porção per capita**: 700g  50g

**Valor calórico médio da porção per capita**: 1.000 Kcal

– Opções para formulações de **salada crua para Almoço e Jantar**:

Acelga

Aipo

Alface

Beterraba

Berinjela

Cebola

Cenoura

Couve

Pepino

Pimentão

Tomate

– Opções para formulações de **salada cozida para Almoço e Jantar**:

Acelga

Batata doce

Batata inglesa

Beterraba

Berinjela

Cenoura

Chuchu

Jerimum

Lentilha

Macaxeira

Repolho

Rúcula

**INCIDÊNCIAS PARA FORMULAÇÕES DO PRATO PRINCIPAL ALMOÇO E JANTAR**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPONENTE** | **INCIDÊNCIA** |
| Carne bovina | Diária |
| Frango | 3 vezes/ semana |
| Peixe | 1 vezes/ semana |

As incidências de uso das matérias-primas que compõem o prato principal do cardápio devem seguir o detalhamento apresentado a seguir.

**INCIDÊNCIA DO PRATO PRINCIPAL**

| **TIPO** | **ESPECIFICAÇÃO** | **PREPARAÇÕES** | **FREQÜÊNCIA** |
| --- | --- | --- | --- |
| **CARNE BOVINA SEM OSSO** | Músculo sem osso, Acém, Paleta, Chã de dentro. | Ensopado, rolê, assado de panela. | 6 vezes/mês |
| Patinho, Alcatra, Coxão Mole. | Rolê, grelhado, cubos e iscas. | 4 vezes/mês |
| Contra Filé. | Grelhado. | 3 vezes/mês |
| Carne Moída de Primeira. | Com molho, legumes ou almôndegas. | 4 vezes/mês |
| **CARNE BOVINA COM OSSO** | Bisteca, Paleta, Acém, Rabada. | Cozido, ensopado, assado de panela ou de forno. | 5 vezes/mês |
| **AVE SEM OSSO** | Linguiça de Frango | Assada, grelhada. | 4 vezes/mês |
| Filé de Peito de Frango | Grelhado, cubos, iscas, rolê, milanesa. | 4 vezes/mês |
| **AVE COM OSSO** | Frango Inteiro (exceto pé e pescoço) | Cozido, assado, frito. | 5 vezes/mês |
| **PESCADO** | Filé de peixe | Cozido, assado, frito, grelhado. | 4 vezes/mês |
| Peixe em Posta | Cozido, assado, frito, grelhado. | 5 vezes/mês |

**CAFÉ DA MANHÃ E LANCHES**

|  | **ITENS** | **PORÇÃO**  **PER CAPITA**  **MÉDIA** | **FORMA DE APRESENTAÇÃO** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Opções de bebida** | Café com leite | 200ml (100/100) | Mistura preparada na proporção 50% café, 50% leite adoçado com 10% açúcar). Opção sem açúcar com fornecimento de adoçante. |
| Suco da fruta | 300mL | Suco natural elaborado a partir de frutas frescas e maduras com as opções de sabores: maracujá, cupuaçu, taperebá, murici, laranja, abacaxi, caju, goiaba, tangerina, uva etc., sendo uma opção de sabor por dia, variando o sabor. |
| Iogurte | 180mL | Iogurte integral industrializado adoçado. (Padrão de referência Nestlé®) |
| Achocolatado | 200mL | Achocolatado industrializado ou preparado com insumos de boa qualidade já adoçado. (Padrão de referência Nestlé®) |
| **Opções de comida** | Tapioca com queijo | Unidade média de 120g | Elaborada com goma fresca. Adição de 01 (uma) fatia de queijo prato ou muçarela (mínimo de 20g). |
| Tapioca com margarina | Unidade média de 120g | Elaborada com goma fresca. Adição de duas (02) colheres de chá de margarina. |
| Pão com queijo e presunto | Unidade média de 120g | Uma (01) unid. de pão de hambúrguer ou francês ou ‘massa fina’ ou pão de forma (duas fatias) ou pão integral, adicionados com (01) fatia de presunto (mínimo de 15g) e/ou de uma (01) fatia de queijo tipo prato (mínimo de 20g). |
| Bolo doce | Fatia média ou 100g | Bolos doces com ou sem recheio nos sabores diversos entre cenoura, milho, macaxeiras e etc. |
| Banana cozida | Porção média de 150g | Banana da terra ou pacovan cozida. |
| Pão de queijo | Unidade média de 80g | Elaborado com polvilho e queijos de boa qualidade ou industrializado de boa procedência respeitando a porção per capita. |
|  | Macaxeira cozida | Porção média de 180g | Tubérculo fresco cozido e servido com duas (02) colheres de chá de margarina. |
|  | Cuscuz | Porção média de 180g | Preparado à base da farinha, polvilho ou flocos de mandioca, arroz ou mandioca. Servido com duas (02) colheres de chá de margarina. |
| Banana ou maçã | Unidade média de 154g | Uma (01) unid, do tipo, banana-prata ou maçã, e maçã Fuji ou gala. |

**ANEXO B do TR**

**LANCHES E BEBIDAS**

Os produtos da tabela abaixo poderão ser comercializados no Restaurante Acadêmico dos campi.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO** | **Item** | **Descrição - Tipo de Refeição (alimento)** | **Peso Mínimo** | **Preço Máximo unitário R$ (valor de mercado)** |
| Salgados | 01 | Pão de batata recheado | 150g | 3,00 |
| 02 | Mini Pizza - qualquer recheio | 200g | 3,00 |
| 03 | Pastel - diversos sabores | 110g | 2,50 |
| 04 | Pão de Queijo Padrão | 80g | 1,00 |
| 05 | Coxinha de Frango com catupiry | 180g | 3,00 |
| 06 | Pastel de forno - diversos sabores | 180g | 3,00 |
| 07 | Folheados | 150g | 3,00 |
| 08 | Empada diversos sabores | 180g | 3,00 |
| 09 | Pão com ovo (unidade) | Unidade | 2,00 |
| Doces | 10 | Bolo fatia (fubá, chocolate, cenoura, macaxeira, outros). | 280g | 3,00 |
| 11 | Pavê | 200g | 3,00 |
| 12 | Pudim | 200g | 2,50 |
| 13 | Mousse (maracujá, chocolate, outros). | 200g | 2,50 |
| 14 | Aveia ou similar | 50g | 1,50 |
| 15 | Fruta Fatia (mamão, abacaxi e outros da época) | Fatia | 2,00 |
| 16 | Salada de frutas | 300g | 4,00 |
| Sanduíches | 17 | Sanduíche Natural - Diversos Sabores | 250g | 3,00 |
| 18 | Sanduíche de Hambúrguer | 200g | 3,00 |
| 19 | Sanduíche misto | 220g | 3,00 |
| 20 | Pão Francês | 50g | 0,50 |
| 21 | Pão Integral | duas fatias | 2,00 |
| 22 | Queijo | duas fatias | 2,00 |
| 23 | Presunto | Duas fatias | 2,00 |
| 24 | Ovo | 1 unidade | 1,50 |
| Bebidas | 25 | Café Expresso | 50 ml | 1,50 |
| 26 | Leite tipo A e B | 200 ml | 2,00 |
| 27 | Café com leite | 250 ml | 3,00 |
| 28 | Cappuccino | 200 ml | 3,00 |
| 29 | Chá | 200 ml | 2,00 |
| 30 | Vitamina copo - uma fruta | 300 ml | 4,00 |
| 31 | Suco Natural | 300 ml | 3,00 |
| 32 | Suco de caixinha, diversos sabores. | 200 ml | 2,50 |
| 33 | Iogurte Natural e desnatado diversos sabores - copo | 180 ml | 3,00 |
| 34 | Suco de lata | 350 ml | 4,00 |
| 35 | Refrigerante de lata | 350 ml | 4,00 |
| 36 | Água Mineral | 300 ml | 2,00 |
| 37 | Chocolate frio e chocolate quente | 200 ml | 3,00 |
| 38 | Iogurtes de frutas, natural, desnatado. | 180 ml | 3,00 |

* Deverá ser servido juntamente com o lanche saches individuais de maioneses, ketchup e mostarda.
* Não serão permitidas a venda ou exposição de bebidas alcoólicas e cigarros na lanchonete sob pena de rescisão imediata e automática do contrato.
* Os produtos citados na tabela acima representam opções a serem fornecidas, podendo a CONTRATADA disponibilizar outros produtos, após autorização da CONTRATANTE, respeitando todas as cláusulas do edital e seus anexos.
* A planilha dos lanches serve como modelo, devendo a CONTRATADA relacionar e compor todos os produtos que estarão a disposições dos usuários na lanchonete, devendo seus valores corresponder ao preço máximo do valor praticado no mercado.

**ANEXO II**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**(PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS)**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º **00xx/2020**

**O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Roraima– Campus Amajari, com sede na Rodovia Antonino Menezes da Silva, KM 03, na cidade de Amajari - RR, inscrito no CNPJ nº 10.839.508/0004-84, neste ato representando pelo Diretor Geral – Sr. GEORGE STERFSON BARROS, inscrito no CPF sob o nº 047.575.212-00, portador da matrícula funcional nº 6706343**, 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 **23xxx.00000x.2020-xx**, 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. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual prestação de serviço de **produção e distribuição de refeições (desjejum, almoço, lanches e jantar)**, especificado(s) no(s) item(ns).......... do .......... Termo de Referência, anexo ...... do edital de *Pregão* nº ........../20..., que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.
2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.
   1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Prestador do serviço (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) | | | | |
| ITEM | DESCRIÇÃO/  ESPECIFICAÇÃO | Unidade de Medida | Quantidade | Valor Unitário |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |

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

1. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)
   1. O órgão gerenciador será o **Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Roraima– Campus Amajari.**
   2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

|  |  |
| --- | --- |
| *Item nº* | *Órgãos Participantes* |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

1. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

1. VALIDADE DA ATA
   1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir d**a assinatura**, não podendo ser prorrogada.
2. REVISÃO E CANCELAMENTO
   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.
   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).
   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.
   4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
      1. *A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.*
   5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
      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
      2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
   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.
   7. O registro do fornecedor será cancelado quando:
      1. descumprir as condições da ata de registro de preços;
      2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
      3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
      4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
   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.
   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:
      1. por razão de interesse público; ou
      2. a pedido do fornecedor.
3. DAS PENALIDADES
   1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.
      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.
   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).
   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.
4. CONDIÇÕES GERAIS
   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.
   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.
   3. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.
      1. Contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou
      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
   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 III**

**TERMO DE CONTRATO**

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

(Exs.: manutenção de elevadores, veículos, de condicionadores de ar e predial, fornecimento de passagens aéreas, locação de impressoras e máquinas reprográficas, telefonia, lavanderia)

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES (DESJEJUM, ALMOÇO, LANCHES E JANTAR) Nº ......../...., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) ........................................................ E A EMPRESA .............................................................**

A União, Autarquia **Federal**, por intermédio do **Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Roraima– Campus Amajari, com sede na Rodovia Antonino Menezes da Silva, KM 03, na cidade de Amajari - RR, inscrito no CNPJ nº 10.839.508/0004-84, neste ato representando pelo Diretor Geral – Sr. GEORGE STERFSON BARROS, inscrito no CPF sob o nº 047.575.212-00, portador da matrícula funcional nº 6706343**, 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. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de **PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES (DESJEJUM, ALMOÇO, LANCHES E JANTAR)**, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.
   2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão **e seu Termo de Referência**, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.
   3. Objeto da contratação:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ITEM (SERVIÇO) | LOCAL DE EXECUÇÃO | QUANTIDADE | HORÁRIO/  PERÍODO | VALORES |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA
   1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital **e seu Termo de Referência**, 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:*
      1. *Os serviços tenham sido prestados regularmente;*
      2. *Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;*
      3. *Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;*
      4. *Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;*
      5. *Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;*
      6. *Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;*
      7. *Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.*
2. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 O valor total **estimado** da contratação é de R$.......... (.....).

* 1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
  2. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

1. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
   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:

* 1. 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.

1. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO
   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.
2. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE
   1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.
3. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

1. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO
   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.
2. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA
   1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.
3. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.
   1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.
4. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO
   1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:
      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;
      2. Amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.
   2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.
   3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.
   4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:
      1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
      2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
      3. Indenizações e multas.
5. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES
   1. É vedado à CONTRATADA:
      1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
      2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.
6. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES
   1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
   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.
   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.
7. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS
   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.
8. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO
   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.
9. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO
   1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de **Roraima** - 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:

**ANEXO IV**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO - IMR** | | | | | | | | | | | |
| **Contrato nº** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Contratada:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Período de referência:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Pontos: 03(realizado); 01(parcialmente realizado); 0 (não realizado).** | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Grupo I - Qualidade sanitária do serviço de alimentação e nutrição** | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.A - Boas práticas na produção e distribuição de refeições | | | | | | | | | **PESO** | **RU** |  |
| 1.A.1 - Registro dos procedimentos exigidos no MBP e seus POPs | | | | | (manual de boas praticas; prodecimentos padrão) | | | | 100% | x |  |
| 1.A.2 - Armazenamento de gêneros | | | | |  | | | | x |  |
| 1.A.3 - Higienização de utensílios e equipamentos | | | | |  | | | | x |  |
| 1.A.4 - Higienização de mobiliários e ambientes | | | | |  | | | | x |  |
| 1.A.5 - Coleta e armazenamento de amostras das preparações | | | | |  | | | | x |  |
| 1.A.6 - Gerenciamento de resíduos de óleo | | | | |  | | | | x |  |
| 1.A.7 - Produtos de higiene pessoal aos manipuladores de alimentos | | | | |  | | | | x |  |
| 1.A.8 - Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos | | | | |  | | | | x |  |
| 1.A.9 - Uniformes e EPIs | | | | |  | | | | x |  |
| 1.A.10 - Gerenciamento de resíduos orgânicos | | | | |  | | | | x |  |
| 1.A.11 - Capacitação de manipuladores de alimentos | | | | |  | | | | x |  |
| 1.A.12 - Manutenção preventiva de equipamentos | | | | |  | | | | x |  |
| 1.A.13 - Manutenção corretiva de equipamentos | | | | |  | | | | x |  |
| 1.A.14 - Controle integrado de pragas | | | | |  | | | | x |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |
| **Pontuação do Grupo I** | | | **0,0** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Grupo II - Qualidade organizacional do serviço de alimentação e nutrição** | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.A - Transporte de refeições | | | | | | | | | PESO | RU |  |
| 2.A.1 - Higiene dos equipamentos de envase das preparações | | | | | | | |  | 40% | x |  |
| 2.A.2 - Condições (apropriadas, íntegras, etc) dos equipamentos de envase das preparações | | | | | | | |  | x |  |
| 2.A.3 - Identificação dos equipamentos de envase das preparações | | | | | | | |  | x |  |
| 2.A.4 - Temperatura das preparações no recebimento | | | | | | | |  | x |  |
| 2.A.5 - Condições (limpo, íntegro, licenciado,etc) do veículo de transporte | | | | | | | |  | x |  |
| 2.A.6 - Quantitativo das refeições recebidas sem interrupção do serviço | | | | | | | |  | x |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |
| 2.B - Planejamento, produção e distribuição de refeições | | | | | | | | | PESO | RU |  |
| 2.B.1 - Padrão de identidade e qualidade dos gêneros alimentícios | | | | | | | |  | 60% | x |  |
| 2.B.2 - Aquisição de produtos da agricultura familiar | | | | | | | |  | x |  |
| 2.B.3 - Aspectos higiênico-sanitários da manipulação | | | | | | | |  | x |  |
| 2.B.4 - Tempo e temperatura de pré-preparo e preparo | | | | | | | |  | x |  |
| 2.B.5 - Tempo e temperatura de pré-distribuição e distribuição das preparações | | | | | | | |  | x |  |
| 2.B.6 - Ficha técnica das preparações | | | | | | | |  | x |  |
| 2.B.7 - Técnicas de preparo | | | | | | | |  | x |  |
| 2.B.8 - Porcionamento das preparações | | | | | | | |  | x |  |
| 2.B.9 - Quantidade de utensílios suficientes para todas as etapas do processo | | | | | | | |  | x |  |
| 2.B.10 - Quantidade de refeições recebidas sem interrupção do serviço | | | | | | | |  | x |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |
| **Pontuação do Grupo II** | | | **0,0** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Grupi III - Qualidade sensorial do serviço de alimentação e nutrição | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.A - Satisfação dos usuários e da contratante em relação às refeições | | | | | | | | | PESO | RU |  |
| 3.A.1 - Satisfação em relação ao arroz branco | | | | | | | | | 60% | x |  |
| 3.A.2 - Satisfação em relação ao arroz integral | | | | | | | | | x |  |
| 3.A.3 - Satisfação em relação à leguminosa | | | | | | | | | x |  |
| 3.A.4 - Satisfação em relação à guarnição | | | | | | | | | x |  |
| 3.A.5 - Satisfação em relação ao prato proteico de origem animal | | | | | | | | | x |  |
| 3.A.6 - Satisfação em relação ao prato proteico de origem vegetal | | | | | | | | | x |  |
| 3.A.7 - Satisfação em relação às saladas | | | | | | | | | x |  |
| 3.A.8 - Satisfação em relação ao feijão | | | | | | | | | x |  |
| 3.A.9 - Satisfação em relação ao refresco | | | | | | | | | x |  |
| 3.A.10 - Satisfação em relação ao suco natural | | | | | | | | | x |  |
| 3.A.11 - Satisfação em relação ao Pão | | | | | | | | | x |  |
| 3.A.12 - Satisfação em relação ao café com leite | | | | | | | | | x |  |
| 3.A.13 - Satisfação em relação ao Iorgute e/ou achocolatado | | | | | | | | | x |  |
| 3.A.14 - Satisfação em relação a tapioca/macaxeira/cuscuz | | | | | | | | | x |  |
| 3.A.15 - Satisfação em relação ao receio do pão e/ou da tapioca | | | | | | | | | x |  |
| 3.A.16 - Satisfação global da refeição | | | | | | | | | x |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |
| 3.B - Execução do cardápio | | | | | | | | | PESO | RU |  |
| 3.B.1 - Conformidade das refeições servidas com o cardápio contratado | | | | | | | | | 40% | x |  |
| 3.B.2 - Cumprimento das frequencias mensais para o cardápio executado | | | | | | | | | x |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |
| **Pontuação do Grupo III** | | | **0,0** |  |  |  |  | **Soma dos grupos** | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,0** | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Valor da nota fiscal** | | **R$** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4.A - Faixa de ajuste de pagamento** | | | | | | | | | | | |
|
| **Nota final mensal atingida pelo IMR** | **Percentual do valor liberado para pagamento** | **Nota final obtida pelo IMR** | | | **Percentual para pagamento** | | | **Valor liberado para pagamento** | | | |
| 9,2 < X | 100% | x | | | x | | | x | | | |
| 7,65 ≤ X ≤ 9,2 | 95% | x | | | x | | | x | | | |
| 6,75 ≤ X < 7,65 | 90% | x | | | x | | | x | | | |
| X < 6,75 | 85% | x | | | x | | | x | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Justificativa do IMR** | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Fiscal Técnico do contrato | | | |  |  |  |  |  |