



EDITAL DE LICITAÇÃO

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA HABILITAÇÃO COMPLETA (Art. 8º, II, III, IV, V E VI da IN SLTI/MPOG nº 2, de 11.10.10, atualizada)

PREGÃO ELETRÔNICO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA CAMPUS AMAJARI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 48/2017. (Processo Administrativo n.º 23254.000028.2017-17)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Roraima, por meio da Diretoria de Administração, sediado Rua Fernão Dias Paes Leme nº11, Casa Paulo VI, Bairro Calungá, Cep.: 69.303-220, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo menor preço**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto 2.271, de 7 de julho de 1997, das Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e nº 02, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, **Decreto nº 3555/2000, Port. Pregoeiros nº 318**, de 2017 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 30/10/2017

Horário: 11h

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

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de 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 do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima - Campus Amajari**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em um único grupo, formado por 9 (nove) itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2017, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26437

Fonte: 0100

Programa de Trabalho: 12.363.2080.2994.0014

Elemento de Despesa: 339039-41



PI:L0401P01AJA

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.
- 3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 3.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

- 4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2010.
- 4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:
- 4.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
 - 4.2.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 4.2.3. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 4.2.4. que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
 - 4.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.3. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.
- 4.4. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.



4.4.1.1. a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa;

4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

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

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

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

5. DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

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

5.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

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

5.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

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

5.6.1. valor unitário do item;

5.6.2. Descrição detalhada do objeto, contendo, entre outras, as seguintes informações:

5.6.2.1. A relação dos materiais e equipamentos que serão utilizados na execução dos serviços, indicando o quantitativo e sua especificação;

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

5.8. 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.

5.9. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.



5.10. Quando se tratar de cooperativa de serviço, o licitante preencherá, no campo condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente ao percentual de que trata o art. 22, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24.07.91, com a redação da Lei nº 9.876, de 26.11.99, também referido no art. 72 da Instrução Normativa/RFB Nº 971, de 13 de novembro de 2009 (DOU 17.11.2009).

5.11. O prazo de validade da proposta **não será inferior a 90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.

6. DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

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

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

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

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

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

6.5. 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.

6.5.1. **O lance deverá ser ofertado pelo valor total/anual do item**

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.6.1. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação.

6.6.2. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

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

6.10. 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.



6.11. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

6.12. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.13. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

6.14. 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, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas 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.

6.15. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.16. 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.

6.17. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa 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.

6.17.1. Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

7.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

7.2. **Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.**

7.3. Considera-se inexequível a proposta de preços ou menor lance que, comprovadamente, 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.

7.4. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma



do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no §3º, do art. 29, da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2008.

7.5. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexecuibilidade, será obrigatória a realização de diligências para o exame da proposta.

7.6. 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.

7.7. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, **estabelecendo no “chat” prazo mínimo de 02 (duas horas), sob pena de não aceitação da proposta.**

7.7.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

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

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

7.10. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.10.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

7.11. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. 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:

8.1.1. SICAF;

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

8.1.3. 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).

8.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;



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

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

8.2. O Pregoeiro, então, consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica conforme disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

8.2.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

8.2.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de mínimo de 02 (duas horas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.3. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:

8.4. **Habilitação jurídica:**

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

8.4.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

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

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

8.4.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;

8.4.6. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta



Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

8.4.7. 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;

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

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

8.5. **Regularidade fiscal e trabalhista:**

8.5.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.5.2. 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.

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

8.5.4. 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;

8.5.5. 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;

8.5.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;

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

8.5.8. caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.6. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF no nível da **Qualificação Econômico-Financeira**, conforme Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação:

8.6.1. certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

8.6.2. 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;

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

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

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

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

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

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

8.7. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

8.7.1. 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.

8.7.1.1. 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.

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

8.8. 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.

8.9. A licitante deverá agendar, com o Departamento de Administração do IFRR-Campus Amajari, 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:

8.9.1. Atestado de vistoria das instalações, emitido pelo Departamento de Administração do IFRR-Campus Amajari, 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) 3593-1143 ou (95) 3593-1119, 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.

8.10. Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização da licitante na prestação de serviços objeto desta licitação.

8.11. 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;

8.11.1. A designação deverá ser firmada pelo representante legal do licitante e deve conter a concordância do designado.

8.12. 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.

8.13. A comprovação do vínculo do Nutricionista ao quadro da licitante, que acompanha a designação, far-se-á da seguinte forma:

8.13.1. Prestador de serviços: cópia do Contrato de Serviços, conforme a legislação civil comum;

8.13.2. Empregado: cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social;

8.13.3. Sócio: cópia do Contrato Social devidamente registrado no órgão competente ou cadastro no SICAF;

8.13.4. Diretor: cópia do Contrato Social, em se tratando de firma individual ou limitada; ou cópia da ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima; ou, ainda, cadastro no SICAF.

8.14. A empresa provisoriamente vencedora deverá apresentar a seguinte documentação relativa à Capacidade Técnico-Operacional:

8.14.1. Alvará da Vigilância Sanitária em vigência;

8.14.2. 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;

8.14.3. 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);



8.14.4. Apresentar o PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a NR-9;

8.14.4.1. 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.

8.15. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação:

8.15.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;

8.15.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI;

8.15.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.15.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

8.15.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.15.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.15.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

8.16. 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.

8.17. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo mínimo de 02 (duas) horas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail licitacoes@ifrr.edu.br. Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 05 (cinco) dias, após encerrado o prazo para o encaminhamento via funcionalidade do sistema (upload) ou e-mail.

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



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

8.19. 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, 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.

8.20. A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.

8.21. 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.

8.22. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.23. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência de empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

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

9. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

9.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo mínimo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:



- 10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este instrumento convocatório.
- 10.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

11. DOS RECURSOS

- 11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 12.1. 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.
- 12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.



13. DO TERMO DE CONTRATO

13.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato previamente à contratação, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

13.2. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

13.2.1. 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**, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

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

13.4. O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

14. DO REAJUSTE

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

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

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

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

17. DO PAGAMENTO

17.1. O pagamento será efetuado pela **Contratante no prazo de 20 (vinte) dias**, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura contendo o detalhamento dos serviços executados e os materiais empregados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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



17.3. A apresentação da Nota Fiscal/Fatura deverá **ocorrer no prazo de 05 (cinco) dias**, contado da data final do período de adimplemento da parcela da contratação a que aquela se referir.

17.4. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados e aos materiais empregados.

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

17.6. Nos termos do artigo 36, § 6º, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

17.6.1. não produziu os resultados acordados;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.



17.14.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

17.15. 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:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

- 18.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 18.1.2. apresentar documentação falsa;
- 18.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 18.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 18.1.5. não mantiver a proposta;
- 18.1.6. cometer fraude fiscal;
- 18.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

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

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

- 18.3.1. **Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;**
- 18.3.2. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

18.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.



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

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

18.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

19. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

19.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

19.2. 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, Prédio casa Paulo VI – Sala da Comissão Permanente de Licitação.

19.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

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

19.5. 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.

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

19.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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



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

20.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

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

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

20.9. 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: Calunga, Cep:69.303-220, nos dias úteis, no horário das 08 (oito) horas às 12 (doze) horas e das 14 (quatorze) horas às 18 (dezoito) horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

20.10.1. ANEXO I - Termo de Referência;

20.10.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

20.10.3. ANEXO III – Minuta de termo de vistoria;

20.10.4. ANEXO IV – Planilha orçamentária contendo o valor máximo aceitável

Boa Vista-RR, 13 de outubro de 2017.

Álef de Sousa Silva
Assistente em Administração



ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. 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 do Campus Amajari 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, **para execução por empreitada por preço unitário.**

1.2. O valor das refeições será custeado pelos os usuários (alunos, servidores, colaboradores terceirizados e público em geral), sendo que o IFRR-Campus Amajari subsidiará no todo, ou em parte o valor das refeições para os **alunos atendidos pela Assistência estudantil** de acordo com o decreto N° 7.234, de 19 de julho de 2010, Resolução N° 205, aprovada pelo CONSUP-IFRR, em 05 de Maio 2015 e disponibilidade orçamentária do Campus, que serão selecionados através de edital. Informamos que nesta data já existe um edital de seleção, de nº 001/2017, publicado em 01/02/2017 com resultado final divulgado em 08/03/2017.

1.2. Com a finalidade de obter o número estimado de refeições a serem servidas, informamos que a quantidade de pessoas que circulam diariamente no campus, considerando discentes e servidores, é de aproximadamente 300 (trezentos) pessoas, sendo estas prováveis frequentadoras dos restaurantes.

1.3. O Restaurante destina-se ao atendimento de toda a comunidade Acadêmica, visitantes, na forma das cláusulas e condições estipuladas neste edital.

Grupo I				
ITEM	DESCRIÇÃO	Código CATSER	UNIDADE MEDIDA	QTD ANUAL
1.	Fornecimento de desjejum(café da manhã) a ser preparado e servido aos Alunos <u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u> 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
2.	Fornecimento de almoço a ser preparado e servido aos Alunos <u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u> 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



3.	Fornecimento de janta a ser preparado e servido aos Alunos <u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u> 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
4.	Fornecimento de desjejum(café da manhã) a ser preparado e servido aos Alunos <u>NÃO beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago diretamente pelos alunos)</u> 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	4.400
5.	Fornecimento de almoço a ser preparado e servido aos Alunos <u>NÃO beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago diretamente pelos alunos)</u> 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	4.400
6.	Fornecimento de janta a ser preparado e servido aos Alunos <u>NÃO beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago diretamente pelos alunos)</u> 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	4.400
7.	Fornecimento de desjejum(café da manhã) a ser preparado e servido aos <u>servidores e funcionários terceirizados (valor pago diretamente pelos consumidores)</u> 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	11.000
8.	Fornecimento de almoço a ser preparado e servido aos <u>servidores e funcionários terceirizados (valor pago diretamente pelos consumidores)</u> 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	11.000



9.	Fornecimento de janta a ser preparado e servido aos <u>servidores e funcionários terceirizados (valor pago diretamente pelos consumidores)</u> 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	11.000
----	--	------	---------	--------

1.4. As quantidades dos Itens 01 ao 03, correspondem aos 250 alunos bolsistas (beneficiários do programa de auxílio alimentação) alimentando-se diariamente durante 220 dias letivos. Portanto, esses serão os quantitativos contratados pelo IFRR-Campus Amajari, com alocação de recurso e empenho, custeados pela assistência ao aluno.

1.5. As quantidades dos Itens 04 ao 09, serão custeados pelo próprios usuários. Portanto, não serão contratados, sendo apenas necessário para apresentação de proposta. Assim, as quantidades são meramente estimativas, onde se verificou como parâmetro a quantidade de comensais previstos para o ano letivo de 2016/2017, a saber:

1.6. Item 04 ao 06 – estima-se 20 alunos alimentando-se diariamente durante 220 dias letivos.

1.7. Item 07 ao 09 – estima-se 50 servidores alimentando-se diariamente durante 220 dias letivos.

1.8. Os espaços e instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios que integram o Restaurante do Campus submetem-se ao regime de Concessão de Uso de Bem Público.

1.9. As refeições deverão ser planejadas atendendo às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e o meio ambiente;

1.10. Este Termo de Referência visa ainda, atender de forma eficaz, eficiente e efetiva as demandas destes Campus por um período de 12 (doze) meses.

1.11. **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 (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.**

1.12. Para o público em geral, isto é, visitantes não pertencentes à comunidade Acadêmica do IFRR, a CONTRATADA poderá oferecer café, almoço e jantar cobrando valor inferior ao registrado em média de pesquisa de preços por refeição, bem como outras pequenas refeições respeitando o item 6, deste termo, sempre de acordo as normas técnico-sanitárias dos serviços de alimentação.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O Restaurante do Campus Amajari 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.

2.2. 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.

2.3. O Restaurante têm 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.

2.4. 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 319 (trezentos e dezenove) 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.

2.5. 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 água, 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.

2.6. 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.

2.7. Fica a contratada obrigada a pagar mensalmente, através de Guia de recolhimento da União – GRU, o valor de 400,00 (quatrocentos) reais, que deverá ser pago até 5º dia útil do fornecimento do serviço.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 A natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.

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

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

3.4. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima-Campus Amajari pretende contratar pessoa jurídica, com base na Lei nº 10.520, de 17.07.2002, no Decreto n.º 5.450/05, de 31/05/2005 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.

4. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. 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.

4.2. 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.

4.3. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações de temperatura.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.5.1. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando as devidas categorias:

- a) Alimentos secos ou não perecíveis;
- b) Frutas, verduras e legumes;



- c) Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
- d) Leites, derivados e sobremesas à base de leite;
- e) Carnes, peixes e aves crus;
- f) Alimentos cozidos.

4.5.2. Produtos de limpeza e descartáveis devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

4.5.3. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados, fora do prazo de validade ou inapropriados para o consumo devem ser rejeitados.

4.6. 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.

4.6.1. 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:

a) 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;

b) 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, freezers, etc., com desinfecção;

4.7. A CONTRATADA deverá realizar, bimestralmente ou quando necessário, a limpeza geral nas caixas de gordura que recebem resíduos dos restaurantes, localizadas nas áreas dos serviços.

4.8. 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.

4.9. A CONTRATADA deverá abrir os restaurantes nos horários que seguem, nas dependências do IFRR – Campus Amajari, podendo a CONTRATADA, mediante ofício e anuência do Campus Amajari, alterar o horário dos serviços.

4.9.1. O Restaurantes deverá funcionar das 06h00min às 20h30min, de segunda à sábado, e das 07h30 às 18h30min aos domingos, durante os semestres letivos.

4.9.2. 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.

4.9.3. Para atender eventual solicitação da CONTRATANTE, poderá haver funcionamento dos refeitórios e/ou restaurantes aos domingos e feriados.

4.10. De segunda à sábado o fornecimento das refeições deverá ser efetuado no restaurante nos seguintes horários:

a) Desjejum(cafê da manhã) das 6h00 às 7h20min;

b) Almoço das 11h00min às 12h45min;

c) Jantar das 18h30min às 20h30min;

4.11. No domingo o fornecimento das refeições deverá ser efetuado no restaurante nos seguintes horários:

a) Desjejum(cafê da manhã) das 7h30 às 8h30min;

b) Almoço das 11h00min às 12h00min;

c) Jantar das 17h30min às 18h30min;



4.12. 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.

4.13. 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.

4.14. A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante, com exceção dos beneficiados pela Assistência a Alimentação.

4.15. **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.**

4.16. **As opções do cardápio dos restaurantes deverão ser servidas de maneira que todas as opções existentes no cardápio básico, constantes no ANEXO I, sejam rigorosamente cumpridas.**

4.17. **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.**

4.18. 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.

4.19. 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.

4.20. 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.

4.21. Para fins de controle, a CONTRATADA emitirá comandas padronizadas que serão entregues aos usuários na entrada do restaurante e serão pagas na saída.

4.22. Para agilizar o atendimento, a CONTRATADA poderá empregar outra tecnologia de controle por iniciativa própria ou por solicitação da CONTRATANTE.

4.23. 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.

4.24. 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.

4.25. Qualquer profissional da CONTRATADA que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível 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.

4.26. **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.**

4.27. 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.



4.28. Os serviços contratados deverão guardar perfeita compatibilização com as especificações e condições constantes no edital e seus anexos.

4.29. **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; [...].**

5. REFEIÇÕES

5.1. 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.

5.2. **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.**

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. As refeições diárias deverão conter, no mínimo, os seguintes itens, obedecendo à composição e a incidência estabelecida no cardápio constante no anexo I:

5.7.1. A composição das grandes refeições almoço e jantar serão compostas da seguinte forma:

a) 02 (dois) pratos proteicos (sendo, no mínimo, um de carne bovina);

b) 02 (duas) opções de saladas, sendo uma crua e outra cozida, compostas com cores e texturas diferentes, confeccionadas com no mínimo dois componentes;

c) 02 (duas) opções de arroz;

d) 01 (um) tipo de feijão, sendo servido ao menos 1 (uma) vez na semana a preparação do tipo “feijoada simples”;

e) 01 (uma) opção de acompanhamentos (excetuando-se as opções que serão ofertadas no dia para atender as alíneas “c” e “d”);

f) 01 (uma) opção de massa;

g) 200 ml de suco natural, sendo uma opção de sabor por dia (almoço e jantar).

5.7.2. Cada refeição deverá conter, no mínimo, 1.200 Kcal e obedecer à composição básica e quantidades detalhadas no anexo I (Cardápio Básico).

5.7.2. 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.

5.7.3. Para o cardápio do jantar deverá ser acrescentado ainda as opções de sopa/caldo, pão/cuscuz.



5.7.4. O desjejum(Café da manha) deverá estar dispostas com no mínimo:

a) 02 (duas) opções de bebida; b)

03 (três) opções de comida;

5.7.5. 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.

5.7.6. 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.

5.7.7. O pão deverá ser de procedência do dia, fresco, com ressalva para o pão de forma.

5.8. 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.

6. SERVIÇOS DE LANCHONETE

6.1. 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.

6.2. 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.

7. PROFISSIONAIS

7.1. 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.

7.1.1. Os funcionários da CONTRATADA deverão estar habilitados a executar com eficiência, organização e presteza todos os trabalhos concernentes à atividade a ser desenvolvida.

7.2. Há obrigatoriedade de 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.

7.3. O nutricionista deverá implantar um programa que:

- a)** Identifique as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos necessários à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;
- b)** Proponha correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para evitar contra fluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;
- c)** Defina normas para a compra e conservação das matérias-primas; e
- d)** Defina como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos;

7.4. 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.

7.5. Os funcionários da CONTRATADA, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, fardados e portando crachá de identificação com foto recente.

7.6. 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.



7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. 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.

7.9.1. 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;

7.10. A empresa licitante deverá apresentar comprovante de vínculo entre a empresa e o nutricionista responsável, observado o disposto no item 7.9, sendo este profissional o responsável pela qualidade da alimentação fornecida.

7.10.1. 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.

8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

8.1. Os espaços e instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios que integram o restaurante, submetem-se ao regime de Concessão de Uso de Bem Público.

8.1.1 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.

8.1.2 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. Os bens (equipamentos, utensílios e mobiliários) integrantes do patrimônio da CONTRATANTE e disponibilizados conforme anexo III (provisório) deste projeto básico serão entregues à CONTRATADA mediante Termo de Recebimento, firmado após a assinatura do contrato. O Anexo III definitivo será entregue no ato da assinatura do contrato.

8.4.1. Ao término do contrato os bens listados no Termo de Recebimento referido no item 8.4 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.



8.5. 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.

8.6. Será responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de outros equipamentos necessários à boa prestação dos serviços, ainda que não estejam elencados no anexo III.

8.6.1. No interesse do IFRR-Campus Amajari, outros bens, além dos relacionados no anexo III, poderão ser disponibilizados no restaurante.

8.7. 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.

8.8. A inspeção e recarga de extintores de CO² dos restaurantes ficarão a cargo da CONTRATADA.

8.9. 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.

9. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

9.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

9.1.1. Observar para que durante a vigência contratual sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a concessão, bem como sua compatibilidade com as obrigações assumidas.

9.1.2. Por meio do fiscal, supervisionar e solicitar, quando necessário, técnicos especializados para fornecer pareceres, com ônus para a CONTRATADA, sobre as condições de manipulação, higiene, qualidade do material e dos gêneros alimentícios utilizados nas refeições fornecidas pela CONTRATADA.

9.1.3. Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do contrato.

9.1.4. Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da CONTRATANTE.

9.1.5. Alterar, a qualquer tempo, mediante ofício à CONTRATADA, o horário de funcionamento do restaurante.

9.1.6. Aplicar as penalidades administrativas, em caso de descumprimento, pela CONTRATADA, da relação constante da tabela de infração no item 14. deste projeto básico.

9.1.7. Exigir, mensalmente, que a CONTRATADA comprove através de cópias das guias de depósito a regularidade de situação para com o recolhimento do INSS e FGTS, bem assim dos comprovantes de entrega dos vales-transportes e dos contracheques de seus empregados. Apresentando, ainda, semestralmente, cópia de exames de saúde e da CTPS dos funcionários da empresa CONTRATADA.

9.1.8. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto do contrato, que venham a ser solicitados pelos funcionários da CONTRATADA.

9.1.9. Solicitar alterações no cardápio proposto, visando a melhor prestação dos serviços.

9.1.10. Notificar, por escrito, à CONTRATADA, defeitos e irregularidades encontradas na execução dos serviços, fixando prazos para sua correção.

9.1.11. Aplicar as penalidades administrativas, em caso de descumprimento, pela CONTRATADA, de cláusulas contratuais.

9.1.12. Efetuar o pagamento correspondente aos subsídios concedidos às refeições efetivamente servidas aos discentes.

9.2. A CONTRATADA obriga-se a:



9.2.1. Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.2.2. 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.

9.2.2.1. Assegurar o livre acesso às áreas de recepção, produção e distribuição das refeições no Restaurante a pessoas autorizadas, formalmente encaminhadas pelo Campus Amajari;

9.2.3. Detetizar, trimestralmente ou, antes deste período, quando necessário, todo o ambiente respectivo, encaminhando comprovante da realização dos serviços ao fiscal do contrato.

9.2.4. Arcar com as despesas de lavagem das cadeiras e mesas do restaurante pertencente à CONTRATANTE.

9.2.5. 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.

9.2.6. 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.

9.2.7. 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.

9.2.8. Identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com os similares de propriedade da CONTRATANTE.

9.2.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela CONTRATANTE.

9.2.10. Retirar qualquer tipo de entulho/lixo das dependências do restaurante em horário e por meio a ser determinado pela Administração da CONTRATANTE.

9.2.11. Responsabilizar-se pela guarda e segurança de todos os bens, pertences, víveres e alimentos disponíveis nas dependências do restaurante.

9.2.12. Cumprir todas as exigências determinadas por Órgãos/Entidades Fiscalizadoras da Saúde Pública no tocante aos serviços desenvolvidos.

9.2.13. 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.

9.2.14. Responsabilizar-se pela aquisição e pagamento do gás necessário para a elaboração dos alimentos a serem servidos.

9.2.15. 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.

9.2.16. 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.

9.2.17. 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.

9.2.18. 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.

9.2.19. 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.



9.2.20. Desocupar, de imediato, a área cedida, restituindo-a em perfeitas condições de uso, quando findo o prazo da vigência do contrato ou quando revogado.

9.2.20.1. 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.

9.2.21. Arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados, quando constatada sua responsabilidade.

9.2.22. Comunicar imediatamente qualquer alteração em seu contrato social, estatuto social ou domicílio comercial.

9.2.23. Encerrar imediatamente qualquer atividade que venha a ser proibida por órgão competente.

9.2.24. Prestar eficiente padrão de serviços aos usuários e se aparelhar adequadamente ao exercício de sua atividade.

9.2.25. Não transferir, no todo nem em parte, a exploração das áreas cedidas.

9.2.26. 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.

9.2.27. Assegurar que a utilização da área cedida esteja sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização a qualquer momento pelo fiscal do contrato.

9.2.28. Iniciar a prestação dos serviços objeto deste instrumento quando do recebimento da Ordem de Serviço emitida pela CONTRATANTE. 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.

9.2.29. 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.

9.2.30. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, quando solicitado, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de refeições vendidas.

9.2.31. 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.

9.2.32. **A CONTRATADA deverá obrigar-se para que não falem, durante o horário de atendimento, quaisquer dos itens constantes no cardápio mínimo do ANEXO I, respeitado o cardápio diário de refeições, bem como pessoal suficiente para o atendimento.**

9.2.33. 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.

9.2.35. 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.

9.2.36. 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.

9.2.37. Responsabilizar-se pelo pagamento de taxas ou multas advindas do funcionamento do restaurante.

8.2.38. Manter seus funcionários sujeitos às normas disciplinares da CONTRATANTE, porém, sem qualquer vínculo empregatício com este órgão.



9.2.39. 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.

9.2.39.1. 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;

9.2.40. O indicado na forma do subitem 9.2.39 também 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.

9.2.41. 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.

9.2.42. Não se opor à realização de eventos no espaço do restaurante, quando forem apoiados ou realizados pela Administração, situação em que haverá comunicação prévia.

9.2.43. 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.

9.2.44. Assumir, com exclusividade, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto do contrato a ser firmado.

9.2.45. 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.

9.2.46. 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.

9.2.47. 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.

9.2.48. 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.

9.2.49. Facilitar as fiscalizações de órgãos de vigilância sanitária, certificando o fiscal do contrato acerca do resultado das inspeções.

9.2.50. Cumprir as exigências dos órgãos relacionados no subitem 9.2.36, sendo responsável pelo fornecimento de quaisquer exigências, inclusive material.

9.2.51. 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.

9.2.52. 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.

9.2.52.1. Caso a necessidade de dedetização e desratização surja em período inferior ao fixado no subitem 9.2.52, a CONTRATADA fica obrigada a realizá-la, sempre em acordo com as normas que regulam este tipo de higienização.

9.2.52.2.

9.2.53. 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.



- 9.2.54.** 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.
- 9.2.55.** Providenciar a imediata correção de eventuais imperfeições na execução dos serviços, quando apontadas pelo fiscal do contrato.
- 9.2.56.** 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.
- 9.2.57.** 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.
- 9.2.58.** Solicitar autorização do fiscal do contrato, para retirada, das dependências do restaurante, de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da CONTRATANTE.
- 9.2.59.** 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.
- 9.2.60.** Sempre que houver substituição de funcionário, deverá informar, por escrito, ao fiscal do contrato, os dados do funcionário substituído e de seu substituto.
- 9.2.61.** 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.
- 9.2.62.** Não assumir, de maneira alguma, a exploração de qualquer outra atividade, estranha ao objeto do contrato, embora a ele similar, nas instalações da CONTRATANTE.
- 9.2.63.** Não se opor às análises técnicas das instalações elétricas, a serem efetuadas por servidores da CONTRATANTE.
- 9.2.64.** Não utilizar utensílios de madeira na preparação dos alimentos, tais como: colheres, tábuas, etc.
- 9.2.65.** 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.
- 9.2.66.** Não cobrar preços maiores do que os fixados por ocasião da licitação ou reajuste contratual, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais.
- 9.2.67.** Não reutilizar gêneros preparados e não servidos em refeições subsequentes às do preparo.
- 9.2.67.1.** Não é permitido o reaproveitamento de preparações quentes (arroz, feijão, carnes, massas, etc.), de uma refeição para outra.
- 9.2.68.** Não cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços.
- 9.2.69.** Não utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos dos previstos neste projeto.
- 9.2.70.** Não servir alimento contaminado ou deteriorado.
- 9.2.71.** Substituir todos os alimentos considerados impróprios ao consumo.
- 9.2.72.** Remover do local de preparação e conservação (geladeiras, freezers) os alimentos preparados e não servidos.
- 9.2.73.** 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.
- 9.2.74.** Manter a documentação legal de funcionamento atualizada.
- 9.2.75.** Cumprir horário de funcionamento previsto no termo contratual.
- 9.2.76.** Cumprir determinação formal ou instrução complementar do Instituto Federal de Roraima.
- 9.2.77.** Cumprir cardápio mínimo fixado neste projeto.



- 9.2.78.** Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do fiscal do contrato.
- 9.2.79.** Não permitir a presença de empregado sem uniforme, mal apresentado ou descalço.
- 9.2.79.** 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.
- 9.2.80.** Não permitir a presença de empregado com exames de avaliação de saúde realizados há mais de 06 (seis) meses.
- 9.2.81.** 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.
- 9.2.82.** Fornecer, em até 10 (dez) dias após cada período aquisitivo, a escala de férias dos seus empregados.
- 9.2.83.** Efetuar o pagamento da remuneração de férias dos empregados até 02 (dois) dias antes do gozo desta, nos termos da legislação vigente.
- 9.2.84.** 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.
- 9.2.85.** Não permitir nas dependências do restaurante o consumo de cigarro, a venda, ingestão ou exposição de bebidas alcoólicas.
- 9.2.86.** Não transportar alimentos preparados ou semi-processados nas instalações do restaurante para as dependências privadas da CESSIONÁRIA.
- 9.2.87.** 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;
- 9.2.87.1.** 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;
- 9.2.87.2.** 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).
- 9.2.87.3.** 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.
- 9.2.87.3.1.** 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).
- 9.2.88.** 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:
- 9.2.88.1.** Limpeza e desinfecção adequadas.
- 9.2.88.2.** Prevenção da acumulação de sujeira.



9.2.88.3. Impedimento de contato de gêneros alimentícios com materiais tóxicos, ainda que no armazenamento ou preparo.

9.2.88.4. Evitar a queda de partículas nos alimentos, bem assim a ocorrência de condensação e formação de bolores indesejáveis na superfície.

9.2.88.5. 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.

9.2.88.6. Atentar para que o processamento e armazenagem dos produtos ocorram em condições de temperatura adequadas.

9.2.88.7. 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.

9.2.88.8. 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.

9.2.89. Servir, excepcionalmente, refeições em decorrência de situações específicas e transitórias, quando requisitado pela CONTRATANTE.

9.2.90. 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.

9.3. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS DA CONTRATADA – BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

9.3.1. 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.

9.3.2. 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.

9.3.3. 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.

9.3.4. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes para coleta seletiva.

9.3.5. 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:

- a) vidro (recipiente verde)
- b) plástico (recipiente vermelho)
- c) papéis secos (recipiente azul)
- d) metais (recipiente amarelo)

9.3.6. 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.

9.3.6.1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

9.3.6.2. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, 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).

10. PESQUISA DE SATISFAÇÃO

10.1. A CONTRATANTE realizará, periodicamente, pesquisa de satisfação com o objetivo de avaliar a qualidade do serviço prestado pela CONTRATADA. Cada item será avaliado como ótimo, bom, regular, ruim e péssimo.

10.2. A pesquisa de satisfação deverá entrevistar apenas os servidores e discentes da CONTRATANTE que utilizem os serviços dos restaurantes.

10.3. A primeira pesquisa poderá ocorrer após o primeiro mês contado da data do início de funcionamento do restaurante.

10.4. A pesquisa de satisfação deverá avaliar os seguintes aspectos:

- a) qualidade das refeições (desjejum, almoço e jantar);
- b) qualidade dos produtos fornecidos;
- c) cardápio;
- d) higiene de pratos e talheres;
- e) presteza no atendimento;
- f) limpeza do ambiente;
- g) preço, em relação à qualidade dos produtos e serviços oferecidos;
- h) nível geral de satisfação;
- i) outros aspectos necessários.

10.5. Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento).

10.6. A pesquisa de satisfação será considerada satisfatória quando todos os itens forem satisfatórios, isto é, obtiverem somatório de ótimo, bom e metade de regular acima de 50% (cinquenta por cento).

10.7. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a Administração deverá:

- a) indicar à empresa CONTRATADA os itens insatisfatórios;
- b) solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

10.8. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado satisfatório, a empresa CONTRATADA continuará com a prestação dos serviços até a realização de uma nova pesquisa ou o fim da vigência do contrato.

10.9. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

- a) em até 02 (dois) itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter a imediata resolução dos problemas apresentados;
- b) de 03 (três) a 05 (cinco) itens, a administração aplicará advertência à empresa CONTRATADA;
- c) de 06 (seis) a 07 (sete) itens, a administração poderá aplicar multa de GRAU 4, conforme item 14. deste instrumento;
- d) de 08 (oito) a 10 (dez) itens, a administração poderá aplicar multa de GRAU 5, conforme item 14. deste instrumento, podendo rescindir o contrato;

10.10. Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, em período inferior a 12 (doze) meses, com resultado insatisfatório:

- a) de até 02 (dois) itens, a administração aplicará advertência à empresa CONTRATADA;
- b) de 03 (três) a 05 (cinco) itens, a administração poderá aplicar multa de GRAU 4, conforme item 14. deste instrumento;
- c) de 06 (seis) a 10 (dez) itens, a administração poderá aplicar multa de GRAU 5, conforme item 14. deste instrumento, podendo rescindir o contrato;

10.11. Após a aplicação de 02 (duas) advertências em um período inferior a 12 (doze) meses a Administração poderá aplicar multa de GRAU 5, conforme item 14. deste instrumento.



10.12. Após a aplicação de 02 (duas) multas em um período inferior a 12 (doze) meses a Administração poderá rescindir o contrato.

10.13. Caso o contrato seja rescindido com base nas hipóteses elencadas neste item a empresa CONTRATADA não poderá contratar com a Administração pelo período mínimo de 12 (doze) meses.

11. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

11.1. A CONTRATADA deverá atentar-se a outras informações relevantes para a execução e o bom cumprimento do contrato.

11.2. A CONTRATADA deverá fornecer desjejum, almoço, jantar e outras pequenas refeições (lanches), a serem preparados e servidos pela licitante nas dependências do Restaurante Acadêmico no Campus Amajari 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.

11.3. O fornecimento de **almoço e jantar aos servidores e colaboradores** pela CONTRATADA deverá respeitar o **valor licitado**.

11.4. As pequenas refeições oferecidas aos **servidores e colaboradores** do IFRR, como o desjejum e outros lanches, deverão respeitar o item 6 deste termo.

11.5. Os alunos do IFRR-Campus Amajari beneficiários do auxílio vale-alimentação poderão realizar 3 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, sendo os valores integralmente subsidiados pela Instituição.

11.6. 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.

11.7. A CONTRATADA deverá entregar mensalmente ao IFRR-Campus Amajari as comandas devidamente assinadas pelos alunos, as quais deverão acompanhar o relatório de refeições servidas.

11.8. Após a conferência pela CONTRATANTE do quantitativo de refeições servidas, a CONTRATADA deverá apresentar a nota fiscal para pagamento dos respectivos valores.

11.9. 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.

12. EXIGÊNCIAS PARA A LICITAÇÃO

12.1. Atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado para comprovação de que a empresa licitante prestou ou vem prestando, a contento, serviços compatíveis em características e quantidades com o objeto desta licitação. Comprova a aptidão da empresa pelo menos um atestado de prestação de serviços de produção e distribuição de refeições em restaurante, podendo ser fornecidos atestados distintos que contemplem as atividades.

12.2 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.

12.3 A licitante deverá agendar, com o Departamento de Administração do IFRR-Campus Amajari, 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:

12.3.1. Atestado de vistoria das instalações, emitido pelo Departamento de Administração do IFRR-Campus Amajari, 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) 3593-1143 ou (95) 3593-1119, 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.

12.4. Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização da licitante na prestação de serviços objeto desta licitação.

12.5. 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;

12.6 A designação deverá ser firmada pelo representante legal do licitante e deve conter a concordância do designado.

12.7 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.

12.8 A comprovação do vínculo do Nutricionista ao quadro da licitante, que acompanha a designação, far-se-á da seguinte forma:

- a) Prestador de serviços: cópia do Contrato de Serviços, conforme a legislação civil comum;
- b) Empregado: cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social;
- c) Sócio: cópia do Contrato Social devidamente registrado no órgão competente ou cadastro no SICAF;
- d) Diretor: cópia do Contrato Social, em se tratando de firma individual ou limitada; ou cópia da ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima; ou, ainda, cadastro no SICAF.

12.9 A empresa provisoriamente vencedora deverá apresentar a seguinte documentação relativa à Capacidade Técnico-Operacional:

12.10 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;

12.11 Comprovação de capacitação técnico-operacional da licitante (art. 30, II da Lei nº. 8.666/93 e posteriores alterações), através de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprove a aptidão da proponente para o desempenho em atividades compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste Termo de Referência;

12.12 Alvará da Vigilância Sanitária em vigência;

12.13 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;

12.14 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);

12.15 Apresentar o PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a NR-9;

13. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

13.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes



da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

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

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

13.4 A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

13.5 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 XXX, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, 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.

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

13.7 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

13.8 O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

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

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

13.11 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

13.12 O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

13.13 O fiscal técnico, 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 art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.14 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.

13.15 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.

13.16 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

13.17.1 Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto.

13.17.2 Aprovar as alterações dos cardápios.

13.17.3 Verificar a qualidade dos produtos fornecidos.

13.17.4 Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente projeto.

13.17.5 Exigir limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços.

13.17.6 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.

13.17.7 Fazer vistorias periódicas no local de preparo dos alimentos, assim como no local onde são servidas as refeições.

13.17.8 Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos.

13.17.9 Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária.

13.17.10 Registrar as queixas para serem examinadas.

13.17.11 Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da licitante vencedora.

13.17.12 Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela saúde pública.

13.17.13 Propor a aplicação de penalidades.

13.17.14 Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos.

13.17.15 Verificar se os equipamentos estão sendo utilizados unicamente para os fins do contrato.

13.17.16 Observar para que os horários de funcionamento definidos no contrato sejam cumpridos.



13.17.17 Verificar se o atendimento está sendo realizado com uso de cortesia, boa educação e urbanidade.

13.17.18 Expedir aviso prévio com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para término da vigência do contrato.

13.17.19 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.

13.17.20 Primar para que seja mantida a lista atualizada, de todos os funcionários da CONTRATADA que trabalham nas dependências da área cedida.

13.18 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.19. Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a CONTRATANTE reserva-se o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente, pelo (s) servidor(e)s especialmente designado(s) pela CONTRATANTE para este fim.

13.20. A fiscalização dos serviços terá, dentre outras, as seguintes incumbências:

13.21. A existência de fiscalização do contrato pela Administração, de modo algum, diminui ou altera a responsabilidade da CONTRATADA perante o Conselho Regional de Nutricionistas e os órgãos governamentais de saúde pública, na prestação dos serviços a serem executados.

13.22. A Administração poderá exigir a substituição de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA, que venha a causar embaraço à gestão contratual ou que adote procedimentos incompatíveis com o exercício das funções que lhe forem atribuídas, sem que isto represente qualquer ônus para a CONTRATANTE.

13.23. A Administração poderá solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer produto cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou, ainda, que não atendam às necessidades.

13.24. Ao fiscal do contrato cabe verificar a tabela de preços praticada no restaurante Acadêmico, que não aqueles fixados por ocasião da licitação, de forma a coibir a prática de preços abusivos e não condizentes com os de mercado.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

14.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

14.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;

14.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;

14.1.4 comportar-se de modo inidôneo; e

14.1.5 cometer fraude fiscal.

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



- 14.2.1 Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- 14.2.2 Multa de:
- 14.2.2.1 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- 14.2.2.2 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 14.2.2.3 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 14.2.2.4 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e
- 14.2.2.5 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- 14.2.2.6 As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 14.3 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.
- 14.4 As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a União poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 14.5 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

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



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

Tabela 2

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



	CONTRATADA	
--	------------	--

14.6 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.

14.7 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.

14.8 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

15. PRAZO DE EXECUÇÃO

15.1. 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 IFRR-Campus Amajari, 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.

16. CONTRATAÇÃO

16.1. As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por instrumento específico de contrato entre a empresa vencedora e o Campus Amajari do IFRR.

16.1.1. O contrato a ser firmado terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo, a critério único e exclusivo do IFRR-Campus Amajari, até o máximo de 60 (sessenta) meses em sua totalidade.

17. CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1 A classificação orçamentária será realizada pelo Departamento de Administração e Planejamento do Campus Amajari, o qual constará nos autos do processo administrativo. A referida classificação deverá atender ao que dispõe a PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 163, DE 4 DE MAIO DE 2001 (ATUALIZADA) (Publicada no D.O.U. no 87-E, de 07.05.2001 e PORTARIA Nº 448, DE 13 DE SETEMBRO DE 2002 DOU de 17.9.2002, e alterações, bem como legislações correlatas, a qual fará parte deste Termo de Referência.

17.2 A alocação de recurso será realizada com base na pesquisa de preço dos itens de 01 a 03, objeto de contratação pelo Campus, com recurso da assistência estudantil.

18. GERENCIAMENTO DO CONTRATO

18.1 O gerenciamento do instrumento contratual 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.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 Havendo erro no documento de cobrança, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, a mesma ficará pendente e o pagamento susinado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus para a Contratante.

19.2 À Contratante fica reservado o direito de não efetuar o pagamento se, no ato de entrega e aceitação dos equipamentos, estes não estiverem em perfeitas condições e de acordo com as especificações estipuladas neste Termo de Referência.

Amajari - RR, 28 de setembro de 2017.

ANDRE XAVIER DINELLY

Diretor de Administração e Planejamento - Campus Amajari
Portaria nº 416/2017 – DOU 17/03/2017



ANEXO I 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)	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.
Suco da Fruta	200 ml	Opções de sabores: maracujá, cupuaçu, taperebá, murici, laranja, abacaxi, caju, goiaba, tangerina, uva etc., sendo uma opção de sabor por dia, variando o sabor.

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)	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.).
Suco da Fruta	200 ml	Opções de sabores: maracujá, cupuaçu, taperebá, murici, laranja, abacaxi, caju, goiaba,



ITENS	PORÇÃO PER CAPITA MÉDIA	FORMA DE APRESENTAÇÃO
		tangerina, uva etc., sendo uma opção de sabor por dia, variando o sabor.

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	2 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



TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	FREQUÊNCIA
	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	Linguíça 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.
	logurte	180mL	logurte 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.



	ITENS	PORÇÃO PER CAPITA MÉDIA	FORMA DE APRESENTAÇÃO
	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 II DO TR
LANCHES E BEBIDAS**

Os produtos da tabela abaixo poderão ser comercializados no Restaurante Acadêmico do IFRR- Campus Amajari.

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	2,50
	03	Pastel - diversos sabores	110g	2,00
	04	Pão de Queijo Padrão	80g	1,00
	05	Coxinha de Frango com catupiry	180g	2,50
	06	Pastel de forno - diversos sabores	180g	2,50
	07	Folheados	150g	2,50
	08	Empada diversos sabores	180g	2,50
	09	Pão com ovo (unidade)	Unidade	2,00
Doces	10	Bolo fatia (fubá, chocolate, cenoura, macaxeira, outros).	280g	2,50
	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	1,50
	16	Salada de frutas	300g	3,00
Sanduíches	17	Sanduíche Natural - Diversos Sabores	250g	3,00
	18	Sanduíche de Hambúrguer	200g	3,00
	19	Sanduíche misto	220g	2,50
	20	Pão Francês	50g	0,50
	21	Pão Integral	duas fatias	1,50
	22	Queijo	três fatias	2,00
	23	Presunto	três fatias	2,00
	24	Ovo	1 unidade	1,00
Bebidas	25	Café Expresso	50 ml	1,50
	26	Leite tipo A e B	200 ml	2,00
	27	Café com leite	250 ml	2,50
	28	Cappuccino	200 ml	3,00
	29	Chá	200 ml	2,00
	30	Vitamina copo - uma fruta	300 ml	3,50
	31	Suco Natural	300 ml	2,50
	32	Suco de caixinha, diversos sabores	200 ml	2,50
	33	logurte Natural e desnatado diversos sabores - copo	180 ml	2,50



34	Suco de lata	350 ml	3,00
35	Refrigerante de lata	350 ml	3,00
36	Água Mineral	300 ml	2,00
37	Chocolate frio e chocolate quente	200 ml	3,00
38	logurtes de frutas, natural, desnatado.	180 ml	2,50

- 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 III DO TR

Equipamentos, utensílios e mobília integrantes do patrimônio do restaurante da IFRR-CAMPUS AMAJARI

Restaurante Acadêmico – Campus Amajari			
	TOMBO	DESCRIÇÃO	LOCAL
01	001535	CORTINA DE AR	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
02	27689	AR CONDICIONADO SPRINGER – SILVER MAXI – 48000 BTUs	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
03	27371	AR CONDICIONADO SPRINGER – SILVER MAXI – 48000 BTUs	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
04	27370	AR CONDICIONADO SPRINGER – SILVER MAXI – 48000 BTUs	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
05	27690	AR CONDICIONADO SPRINGER – SILVER MAXI – 48000 BTUs	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
06	27338	AR CONDICIONADO SPRINGER – MAXIFLEX – 12000 BTUs	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
07	002494	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
08	2494	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
09	002498	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
10	2498	4 MESAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
11	002478	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
12	2478	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
13	002487	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
14	2487	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
15	002489	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS



			AMAJARI
16	2489	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
17	002497	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
18	2497	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
19	002503	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
20	2503	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
21	002500	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
22	2500	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
23	002488	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
24	2488	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
25	002490	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
26	2490	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
27	002496	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
28	2496	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
29	002484	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
30	2484	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
31	002482	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
32	2482	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS



			AMAJARI
33	002501	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
34	2501	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
35	002477	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
36	2477	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
37	002499	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
38	2499	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
39	002486	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
40	2486	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
41	002481	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
42	2481	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
43	002480	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
44	2480	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
45	002493	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
46	2493	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
47	002495	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
48	2495	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
49	002476	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS



			AMAJARI
50	2476	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
51	002491	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
52	2491	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
53	002485	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
54	002485	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
55	002483	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
56	2483	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
57	002479	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
58	2479	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
59	2492	MESA PARA REFEITORIO COM 4 LUGARES	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
60	2492	4 CADEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
61	002474	MESA DE MADEIRA COM DUAS GAVETAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
62	27097	MESA DE MADEIRA COM DUAS GAVETAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
63	27095	MESA DE MADEIRA COM DUAS GAVETAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
64	27092	MESA DE MADEIRA COM DUAS GAVETAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
65	005576	FREEZER – CONSUL 231 LITROS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
66	S/ TOMB	ARMÁRIO DE AÇO – 4 GAVETAS	R.A IFRR – CAMPUS



			AMAJARI
67	S/ TOMB	06 CADEIRAS DE PLÁSTICO	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
68	S/ TOMB	03 FREEZER ESMALTEC – FOOD AND BERVERAGE	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
69	003949	FOGÃO INDUSTRIAL	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
70	003950	FOGÃO INDUSTRIAL	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
71	S/ TOMB	02 GARRAFAS TÉRMICAS - TERMOLAR	R R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
72	S/ TOMB	02 LIXEIRAS	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
73	000202	TV LG 42”	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI
74	S/TOMB	SUPORTE DE PAREDE PARA TV	R.A IFRR – CAMPUS AMAJARI



ANEXO II
MINUTA DE TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA - IFRR E A EMPRESA.....

A União, por intermédio do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA - IFRR, com sede na **Rua Fernão Rio Dias Paes Leme, nº 11, Bairro Calungá, Prédio Casa Paulo VI, Boa Vista-RR, CEP nº 69.303-220**, na cidade de Boa Vista/RR, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.839.508/0001-31, neste ato representado pela Reitora Sandra Mara de Paula Dias Botelho, nomeada pelo Decreto 18/10/2016, publicado no DOU de 19/10/2016, inscrita no CPF sob o nº 329.537.800-25, portadora da Carteira de Identidade nº 187.533 SSP-RR, 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 **23254.000028.2017-17** 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 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão nº 48/2017**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é 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 do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima - Campus Amajari**, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. Objeto da contratação:

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

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

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. A Administração mantenha interesse na realização do serviço;

2.1.3. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e

2.1.4. A contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.*

2.1.5. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante a celebração de termo aditivo.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO



3.1. O valor mensal da contratação é de R\$..... (.....), perfazendo o valor total de R\$.....(.....).

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

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

Gestão/Unidade: 26437 / 158510

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

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Edital.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. O preço consignado no contrato será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do (adotar o índice).

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1 A CONTRATADA prestará garantia no valor de R\$ (.....), na modalidade de, correspondente a 5% (cinco por cento) de seu valor total, no prazo de 10 (dez) dias, observadas as condições previstas no Edital. *

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

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

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.



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

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

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

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

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

14.1. 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO

15.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Boa Vista – RR, 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 III
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

“PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA”

Declaração de vistoria do Local dos Serviços

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

_____, ____ de _____ de 2016

Assinatura e carimbo
(Representante da empresa)

Visto:

Representante do IFRR

OBSERVAÇÃO:

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



ANEXO IV- PLANILHA ORÇAMENTÁRIA CONTENDO O VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL

VALOR PAGO À CONTRATADA MEDIANTE ORDEM BANCÁRIA					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD ANUAL	MEDIA	TOTAL
1.	Fornecimento de desjejum(café da manhã) a ser preparado e servido aos Alunos <u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u> pela licitante nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	UN	30.000		
				3,93	117.900,00
2.	Fornecimento de almoço a ser preparado e servido aos Alunos <u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u> pela licitante nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	Un	55.000		
				9,08	499.400,00
3.	Fornecimento de janta a ser preparado e servido aos Alunos <u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u> pela licitante nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	UN	30.000		
				9,88	296.400,00
VALOR PAGO DIRETAMENTE PELOS ALUNOS					
4	Fornecimento de desjejum(café da manhã) a ser preparado e servido aos Alunos <u>NÃO beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago diretamente pelos alunos)</u> pela licitante nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	Un	4.400		
				3,93	17.292,00
5	Fornecimento de almoço a ser preparado e servido aos Alunos <u>NÃO beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago diretamente pelos alunos)</u> pela licitante nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	Un	4.400		
				9,08	39.952,00
6	Fornecimento de janta a ser preparado e servido aos Alunos <u>NÃO beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago diretamente pelos alunos)</u> pela licitante nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	Un	4.400		
				9,88	43.472,00
PAGO DIRETAMENTE PELOS SERVIDORES E FUNCIONÁRIOS					
7	Fornecimento de desjejum(café da manhã) a ser preparado e servido aos servidores e funcionários terceirizados (valor pago diretamente pelos consumidores) pela licitante nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	Un	11.000		
				3,93	43.230,00
8	Fornecimento de almoço a ser preparado e servido aos <u>servidores e funcionários terceirizados (valor pago diretamente pelos consumidores)</u> pela licitante nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	Un	11.000		
				9,08	99.880,00
9	Fornecimento de janta a ser preparado e servido aos <u>servidores e</u>	Un	11.000		



<u>funcionários terceirizados (valor pago diretamente pelos consumidores)</u> pela licitante nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.		9,88	108.680,00
TOTAL	1.266.206,00		

OBSERVAÇÃO:

ITEM 1.4 DO TERMO DE REFERÊNCIA: “As quantidades dos Itens 01 ao 03, correspondem aos 250 alunos bolsistas (beneficiários do programa de auxílio alimentação) alimentando-se diariamente durante 220 dias letivos. Portanto, esses serão os quantitativos contratados pelo IFRR-Campus Amajari, com alocação de recurso e empenho, custeados pela assistência ao aluno.”