

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO MÉDIA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS**

Telefones: (82) 2126-7077

E-mail: pregao.maceio@ifal.edu.br

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2020
(Processo Administrativo nº 23041.023892/2019-54)**

Modo de Disputa: Lances Abertos

Torna-se público que o Instituto Federal de Alagoas, por meio do(a) Coordenação de Licitações, sediado(a) na Avenida do Ferroviário, 530 (antiga Rua Mizael Domingues, 75), Centro, Maceió-AL, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **com critério de julgamento menor preço por item**, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por **preço unitário**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do **Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019**, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, **da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007**, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 18/05/2020 (segunda-feira).

Horário: 14h (quatorze horas), horário de Brasília/DF.

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 no fornecimento de refeições, para atendimento aos alunos beneficiados pela assistência estudantil, e possibilidade de comercialização aos demais membros da comunidade acadêmica, vinculada à concessão onerosa de espaço público do IFAL – Campus Maceió, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. *A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.*

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

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. *As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2020, na classificação abaixo:*

Gestão/Unidade: 26402/158.381.

Fonte: 8100.000000

Programa de Trabalho: Ação Orçamentária 20RL - Funcionamento das Instituições da Rede Federal de EPT.

Elemento de Despesa: 3 – ODC.

- 2.2. Não será admitida, para a presente contratação, adesões às Atas de Registro de Preços oriundas do futuro certame licitatório.

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
- 3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros
- 3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

1.1.2 Para os itens 1 e 2 a participação NÃO é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

- 1.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

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

4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

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

4.2.8.1 *É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017-TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.*

4.2.9 *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.*

4.2.10 *Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.*

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

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

b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

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

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

4.5 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

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

4.6.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

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

4.6.1.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

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

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

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

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

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

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

4.6.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

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

5 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

- 5.6** Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 5.7** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.8** 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.
- 5.9** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema
- 5.10** Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.11** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.4** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.4.1** *valor unitário e total do item;*
- 6.4.2** Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.
- 6.5** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.6** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;
- 6.6.1** A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 6.6.2** Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MPDG n.5/2017.

- 6.7** A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:
- 6.7.1** cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;
 - 6.7.2** cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.
- 6.8** Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.
- 6.9** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.10A** apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 6.11** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.12** O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.13** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
- 6.13.1** O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato

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

- 7.4** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.5** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.
- 7.5.1** Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

- 7.5.2** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.5.3** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.6** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.7** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.8** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.8.1** *O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.*
- 7.9** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.10** O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior** ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.11** *O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo de real).*
- 7.12** *Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.*
- 7.13** *A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.*
- 7.14** *A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.*
- 7.15** *Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.*
- 7.16** *Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.*
- 7.17** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.18** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.19** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.20** *Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.*
- 7.21** O critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

7.23 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

7.25 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.26 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.27 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.28 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.29 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

7.29.1 prestados por empresas brasileiras;

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

7.29.3 prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

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

7.31 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

7.31.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo **mínimo de duas horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

7.32 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.4 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.5 A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.

8.6 A Planilha de Custos e Formação de Preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo **mínimo de duas horas**, contado da solicitação do pregoeiro, **com os respectivos valores readequados ao lance vencedor**, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

8.7 A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

8.8 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

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

8.8.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;

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

8.8.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 - TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;.

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

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

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

8.9 Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo

43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.10

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

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

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

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

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

8.13.2

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

8.13.4

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

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

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

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

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

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

8.18

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

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

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

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

9 DA HABILITAÇÃO

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

a) SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4.4 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.5 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à

regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.5.1 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

9.5.2 É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.5.3 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.6 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo *mínimo de duas horas*, sob pena de inabilitação.

9.7 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

9.9 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.9.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.10 Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação

9.11 Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

9.11.6 *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*

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

9.11.8

9.12 Regularidade fiscal e trabalhista:

9.12.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

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

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

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

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

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

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

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

9.13 Qualificação Econômico-Financeira:

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

9.13.2 balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa,

vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

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

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

9.13.2.3 Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9.13.3 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:

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

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

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

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

4.5 Qualificação Técnica:

4.5.1 **Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo licitante/fornecedor são os específicos do subitem 21.3 do Termo de Referência (Anexo I).**

4.6 Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar, conforme item 10.5 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017

4.6.1 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.

4.6.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados.

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

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

4.6.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato, e

4.6.6 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.

4.6.7 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

4.7 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.

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

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

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

4.10 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

4.11 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.

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

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

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

5 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

5.4 *A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo mínimo de duas horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:*

5.4.1 *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.*

5.4.2 *apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor;*

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

5.5 *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.*

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

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

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

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

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

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

6 DOS RECURSOS

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

6.5 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.

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

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

6.5.3 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.

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

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

7 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

7.4 A sessão pública poderá ser reaberta:

7.4.1 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.

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

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

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

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

8 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

8.4 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.

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

9 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

9.4 **Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.**

10 DO TERMO DE CONTRATO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11 DO REAJUSTE

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

12 DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

13 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

14 DO PAGAMENTO

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

15 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

- 15.4.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 15.4.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 15.4.3 apresentar documentação falsa;
- 15.4.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 15.4.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 15.4.6 não mantiver a proposta;
- 15.4.7 cometer fraude fiscal;
- 15.4.8 comportar-se de modo inidôneo;

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

15.6 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.

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

- 15.7.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 15.7.2 Multa de 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante, de acordo com subitem 20.2.2.2. do Termo de Referência (Anexo I deste Edital);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.13 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.

15.14 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.

15.15 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

16 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

- 16.5** A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **pregão.maceio@ifal.edu.br** ou por petição dirigida ou protocolada no endereço **Avenida do Ferroviário, 530 (antiga Rua Mizael Domingues, 75, esquina com a Rua Barão de Atalaia), Bairro Centro, CEP 57.020-600, Maceió/AL, Coordenação de Protocolo, Campus Maceió do Instituto Federal de Alagoas.**
- 16.6** **Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.**
- 16.7** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 16.8** 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.
- 16.9** **O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.**
- 16.10** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 16.10.1** **A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.**
- 16.11** **As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.**

17 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 17.4** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 17.5** 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.
- 17.6** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 17.7** 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.
- 17.8** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 17.9** 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.
- 17.10** 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.
- 17.11** 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.

17.12 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.

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

17.14 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico **www.comprasgovernamentais.gov.br**, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço **Avenida do Ferroviário, 530 (antiga Rua Mizael Domingues, 75, esquina com a Rua Barão de Atalaia), Bairro Centro, CEP 57.020-600, Maceió/AL, Coordenação de Licitações, Campus Maceió do Instituto Federal de Alagoas**, nos dias úteis, no horário das oito horas às dezessete horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

17.15.1 ANEXO I - Termo de Referência;

17.15.2 ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços;

17.15.3 ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;

Maceió, 29 de abril de 2020.

Assinatura da autoridade competente

ANEXO I

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS MACEIÓ
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPT. DE SUPRIMENTOS

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO Nº 13/2020

(Processo Administrativo n.º 23041.023892/2019-54)

1. DO OBJETO:

Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições, para atendimento aos alunos beneficiados pela assistência estudantil, e possibilidade de comercialização aos demais membros da comunidade acadêmica, vinculada à concessão onerosa de espaço público do IFAL – Campus Maceió, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1. Relação de Itens:

LOTE /GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	CÓD. CATSER	QUANT. TOTAL ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)
1	1	Fornecimento de Refeição pronta, TIPO ALMOÇO , preparada e distribuída no espaço físico do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS MACEIÓ .	Refeição	5320	100.000*	14,18	1.418.000,00
	2	Fornecimento de Refeição pronta, TIPO JANTAR , preparada e distribuída no espaço físico do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS MACEIÓ .	Refeição	5320	40.000*	11,24	449.600,00
TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE							1.867.600,00
*QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA COM BASE NO CALENDÁRIO ESCOLAR DE 200 DIAS LETIVOS E 700 REFEIÇÕES DIÁRIAS, SENDO 500 ALMOÇOS E 200 JANTARES.							

OBS.: 1. O consumo DIÁRIO médio estimado acima SERÁ INTERROMPIDO nos meses de férias e recesso escolar, assim como na eventualidade de paralisação ou suspensão do calendário escolar em virtude de greve, ocupações ou quaisquer outras situações em que haja diminuição do número de discentes do campus.

1.2. Os serviços objeto da contratação, dadas as suas características, enquadram-se no conceito de serviços comuns de natureza continuada, uma vez que visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas do Campus, de modo que sua interrupção pode comprometer a prestação do serviço público ou o cumprimento da missão institucional .

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

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

1.5. O prazo de vigência do contrato é de 48 (quarenta e oito) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 240 (duzentos e quarenta) meses, conforme permissivo legal constante no Decreto Lei nº 9.760/4196 e Lei nº 9.636/1998 e entendimento corroborado nos Acórdãos 64/2004, 2º Câmara e 919/2016, Plenário TCU.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Necessidade / Motivação da Contratação dos Serviços:

O Campus Maceió, instituição centenária, oferece cursos de formação básica, técnica, tecnológica, de bacharelado e de licenciatura e acolhe em suas dependências milhares de jovens, oriundos de vários municípios e localidades dentro e fora do estado, e das mais diversas classes sociais, que buscam a necessária qualificação para ingresso no mercado de trabalho. Contudo, não obstante a instituição ser referência no cenário da Educação Alagoana, a retenção e o abandono escolar são graves problemas enfrentados por ela. Neste âmbito, sabe-se que as principais causas para tais problemas deve-se ao grande número de alunos que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica e/ou nutricional, à distância entre sua residência e o Campus e ao *déficit* de formação na educação fundamental.

Neste contexto, deve-se frisar que um quantitativo significativo de alunos fica mais de um turno no Campus, retornando somente à noite aos seus lares. Tal fato gera a necessidade dos mesmos realizarem ao menos uma refeição principal na instituição ou na área comercial nos arredores do Campus, situação que sobremaneira contribui para a evasão escolar, uma vez que muitos não possuem recursos ou meios suficientes para a manutenção de uma adequada alimentação fora de suas residências.

A fim de tentar minorar este quadro e valendo-se da concepção de que a Assistência Estudantil é o conjunto de ações voltadas para o aluno, com a finalidade de democratizar as condições de sua permanência no Instituto e contribuir para o desempenho acadêmico por meio da redução das desigualdades socioeconômicas e da promoção da justiça social, o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) vigente na Instituição prevê uma série de Programas assistenciais, dentre eles o elencado no item 3.9.2, letra "h", o qual prevê o Programa de Alimentação e Nutrição Escolar (Panês), vinculado ao Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (Sane) e executado por profissionais de Nutrição do Ifal, é o programa que permite o acesso gratuito ao refeitório, primando por uma alimentação saudável e adequada, que garanta o atendimento das necessidades nutricionais das/os estudantes durante o período letivo e atue como um elemento pedagógico, caracterizando uma importante ação de educação alimentar e nutricional.

Também neste âmbito, o IFAL possui o Plano Estratégico Institucional de Permanência e Êxito (PEIPE), que propõe uma série de outras iniciativas: Programa de Suporte de Aprendizagem, Monitoria, Atendimento Individual, Incentivo às Atividades de Pesquisa e Extensão e garantia de acesso às Políticas Estudantis. Ocorre que, para o sucesso das iniciativas do PEIPE, a oferta de alimentação torna-se imprescindível, em razão da necessidade de permanência dos alunos nos dois turnos, como dito, bem como a falta de condições econômicas para prover sua própria alimentação.

No caso concreto do Campus Maceió, após o cancelamento contratual com a Empresa que prestava o serviço almejado, não houve nenhuma outra contratação, sendo a assistência para alimentação dada aos alunos selecionados prestada atualmente através de pecúnia. Procurou-se, no entanto, estabelecer tal forma de Assistência estudantil de modo provisório a fim

de não deixar-lhes totalmente desassistidos e possibilitar-lhes o custeio da refeição durante a permanência na escola. A assistência alimentar dada através de pecúnia, contudo, não é a forma ideal para o atingimento do fim proposto pela Instituição, uma vez que pode contribuir, inclusive, com o *déficit* de aprendizagem decorrente de uma alimentação não adequada advinda de alimentos industrializados adquiridos e consumidos pelos jovens em sua maioria, além da sua utilização em outros fins que não seja o alimentar.

Desta forma, contratação em tela também corrobora com as diretrizes da alimentação escolar, proposta pela Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, em que pode-se citar, dentre elas: o emprego de uma alimentação saudável e adequada, com o uso de alimentos variados, seguros que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais, vindo a contribuir com o crescimento e melhoria do rendimento do aluno e garantia ao direito à alimentação escolar.

Destaca-se ainda a situação dos demais alunos, servidores e funcionários terceirizados que possuem dificuldades em se deslocar a restaurantes ou até a sua residência para fazer suas refeições e retornar, uma vez que o tempo disponibilizado para tal fim não é, muitas vezes, suficiente. Desta maneira, a comodidade oferecida pelo serviço em tela contribuirá também para a qualidade de vida de todos e, conseqüentemente, para um melhor desempenho de suas atribuições.

Assim, essa contratação objetiva apoiar o INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS MACEIÓ no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de refeição - tipo almoço e jantar - nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade, em suas instalações, onde há expressivo fluxo de alunos e servidores que carecem dessa comodidade, o que justifica a concessão de área a ser explorada por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor, exceto para os alunos beneficiados pelo Programa de Alimentação e Nutrição escolar do IFAL.

Neste âmbito, quando se fala em cobrança direta do preço das refeições ao consumidor, deve-se frisar que inclui-se aí o próprio IFAL, no caso único e exclusivo dos alunos beneficiados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar. Nos demais casos (servidores, funcionários e visitantes) haverá a autorização para a contratada comercializar as refeições, nas mesmas condições e desde que não prejudicado o fornecimento ao público-alvo e objeto maior desta concessão, que são os alunos selecionados pelo referido Programa.

Da concessão administrativa de uso de bem público

Tendo em vista a natureza do objeto em questão, a presente contratação deve ser vinculada à concessão administrativa de uso de bem público por ser considerada a mais adequada dentre os diversos tipos de outorgas existentes de uso de bem público no sistema administrativo brasileiro, conforme bem analisa a Equipe de Auditoria da SECEX-3 - 3ª Secretaria de Controle Externo:

2.11 Pelo exposto, podemos concluir que a modalidade de outorga aplicável a restaurantes e lanchonetes é 'concessão administrativa de uso de bem público', ato bilateral, de natureza contratual, pelo qual a Administração Pública 'atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio ao particular, para que o explore segundo sua destinação específica', devendo ser precedida de licitação, conforme entendimento deste Tribunal, proferido na Decisão n.º 585/97-TCU-Plenário. Acórdão TCU 1443/2006 - Plenário

Tem-se também o entendimento já consolidado pelo TCU de que a finalidade da concessão deve possuir estreita relação aos objetivos institucionais, a exemplo dos acórdãos:

[...]

A presença de todas essas características - atendimento exclusivo à maior parte dos servidores, prestadores de serviços e demais visitantes do órgão público, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não-concorrencial, no interesse exclusivo da administração - colocam o caráter mercantil da exploração desses espaços públicos como elemento acessório do contrato de concessão de uso de bem público destinado aos restaurantes de auto-atendimento. Justifica-se, portanto, a concessão graciosa de uso, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial realizada pelo concessionário.

[...]

Neste passo, registro que a verificação da onerosidade ou não dos contratos de concessão de uso de área pública para funcionamento de restaurantes e lanchonetes deve ser aferida em cada caso concreto, haja vista a possibilidade de outras intercorrências além das suscitadas nos autos, o que inviabiliza, neste momento, a proposição de qualquer orientação normativa.

Acórdão TCU 1443/2006 – Plenário

Assim, vê-se que os entendimentos jurisprudenciais acima citados coadunam com o caso concreto, uma vez a futura Concessionária ficará responsável pelo fornecimento diário de refeições para os discentes selecionados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar do Instituto Federal de Alagoas a expensas deste, de forma a proporcionar o alcance do objetivo principal da Instituição com contratação, sendo o preparo e distribuição efetuados nas dependências do refeitório *Campus Maceió, espaço público da concessão onerosa*.

Por fim, percebe-se que há a presença de todas as características citadas nos acórdãos acima: vinculação direta aos objetivos institucionais quanto ao atendimento aos alunos contemplados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não-concorrencial e no interesse exclusivo da administração, colocando o caráter mercantil da exploração dos espaços públicos como elemento acessório do Contrato de Concessão, justificando, portanto, a concessão administrativa de uso, uma vez que a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pela concessionária.

2.2. Objetivos da Prestação dos Serviços:

2.2.1. A oferta de refeições saudáveis e adequadas aos estudantes do Campus Maceió visa tanto o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes durante o período letivo quanto o provimento de meios para o Ifal atingir seu objetivo estratégico 14, descrito o PDI 2019-2023, a saber: assegurar aos discentes condições de permanência e conclusão com êxito.

2.3. Justificativa para o agrupamento de itens em lote(s)/grupo(s):

2.3.1. Conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, o parcelamento da solução é a regra, devendo os serviços ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

2.3.2. Ocorre que no caso em questão, há aspectos que precisam ser levados em consideração. O primeiro deles consiste nas características dos serviços e disposição geográfica onde os mesmos devem ser realizados. A preparação e fornecimento do almoço e jantar a serem servidos devem se dar em um mesmo local. Tal fato torna inviável a contratação de fornecedores

diferentes, pois a logística de atividades necessárias aos serviços requerem a permanência da equipe de trabalho por mais de um turno no local da prestação dos serviços, citando-se como exemplo a preparação e cozimento dos alimentos e posterior higienização dos utensílios e dos ambientes.

2.3.3. Soma-se a isto, a problemática que também existiria no que se refere ao armazenamento e guarda de mantimentos, responsabilização pelo uso dos equipamentos disponibilizados pelo Campus, rateamento do valor da concessão e energia, além da dificuldade de fiscalização contratual gerada pelos fatos acima expostos. Um segundo aspecto reside na necessidade de padronização dos serviços prestados no âmbito do Campus. Afinal, não se vislumbra como salutar a existência de duas empresas operando ao mesmo tempo na prestação do mesmo tipo de serviço, praticamente. Por outro lado, uma só empresa operando dentro do mesmo serviço contribuirá para a correta assimilação das determinações da Administração, de modo que as rotinas e procedimentos a serem instituídos serão melhor implementadas.

2.3.4. Vale salientar que tal medida reflete o zelo da Administração pela eficiência na execução do contrato, refletindo o entendimento das cortes de controle e da legislação vigente, tomando como exemplo, o Decreto nº 7.892/2013, que, em seu Art. 8º, § 2º, diz: “[...] deverá ser evitada a contratação, em um mesmo órgão ou entidade, de mais de uma empresa para a execução de um mesmo serviço, em uma mesma localidade, para assegurar a responsabilidade contratual e o princípio da padronização”.

2.3.5. Diante do exposto, consideramos que não se aplica na presente demanda, a regra do parcelamento prevista na norma, sendo necessário o agrupamento dos itens. Dessa forma, a solução encontrada atende ao Art. 8º, § 2º, do Decreto nº 7.892/2013, ao evitar que duas ou mais empresas prestem o mesmo serviço no mesmo ambiente, além de suprir a possível falta de interesse dos licitantes em prestar serviços, dada a perda de escala, possibilitando uma compensação e um atrativo maior às concorrentes, além de incrementar a eficiência da gestão contratual ao lidar com número menor de empresas contratadas.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço de fornecimento de refeições, com produção no Campus, para atendimento aos alunos beneficiados pela assistência estudantil, e possibilidade de comercialização aos demais membros da comunidade acadêmica, vinculada à concessão onerosa de espaço público do IFAL – Campus Maceió, nas condições estabelecidas neste instrumento, bem como o edital e seus anexos que serão elaborados posteriormente.

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

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

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

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.1.1. Experiência na prestação de serviços de fornecimento de refeições, comprovada por contratações similares realizadas anteriormente, mediante atestado de capacidade técnica.

5.1.2. Disposição de todos recursos humanos, materiais, equipamentos e utensílios que se fizerem necessários à prestação dos serviços.

5.1.3. Apresentação de certificado de curso do Responsável Técnico (RT, com carga horária mínima de 60 (sessenta) horas, no período máximo de 6 meses, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho. Caso o RT seja profissional de Nutrição, apresentar comprovação de inscrição no Conselho Regional de Nutrição;

5.1.4. Cumprir a legislação sanitária em vigor, com ênfase na abaixo relacionada, restando certo que a paralisação das atividades ou a interdição das instalações em decorrência de Auto de Infração poderá constituir motivo suficiente para a rescisão do Contrato:

a. Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998 e dá outras providências.

b. Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, que regulamenta a Lei no 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, cria o Comitê Interministerial da Política Nacional de Resíduos Sólidos e o Comitê Orientador para a Implantação dos Sistemas de Logística Reversa, e dá outras providências.

c. Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

d. Resolução nº 33 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), de 9 de novembro de 1977, que estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, transporte e distribuição de alimento, sem prejuízo de normas específicas de higiene a serem estabelecidas para cada espécie de alimento.

5.1.5. Serviço de natureza continuada, uma vez que visa atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas do Campus, de modo que sua interrupção pode comprometer a prestação do serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

5.1.6. Duração inicial do contrato de 48 (quarenta e oito) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 240 (duzentos e quarenta) meses, conforme permissivo legal constante no Decreto Lei nº 9.760/4196 e Lei nº 9.636/1998 e entendimento corroborado nos Acórdãos 64/2004, 2º Câmara e 919/2016, Plenário TCU.

5.1.7. Atendimento aos critérios e práticas de sustentabilidade ambiental, conforme as seguintes diretrizes:

a) Pelo menos 30% (trinta por cento) da aquisição de gêneros alimentícios deverá ser oriunda de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP, conforme Decreto Nº 8.473, de 22 de junho de 2015 e Lei Nº 11.326, de 24 de julho de 2006.

b) Utilizar, preferencialmente, produtos alimentícios sazonais e de produtores locais, dando preferência a alimentos orgânicos e/ou provenientes de cooperativas e/ou associações de agricultores familiares.

c) Evitar o uso de itens descartáveis sempre que possível e dar preferência aos itens que contenham o máximo de material reciclável e biodegradável.

d) Utilizar produtos, preferencialmente, sustentáveis e de menor impacto ambiental.

e) Utilizar produtos, preferencialmente, acondicionados em embalagens que utilize materiais recicláveis e atóxicos, conforme determina as normas da ABNT NBR 15448-1 e 15448-2, de forma a garantir a máxima proteção durante sua utilização, transporte e armazenamento.

f) Utilizar produtos de limpeza biodegradáveis, e preferencialmente, que possuam certificação ecológica.

g) Elaborar, realizar e manter programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual e periodicamente, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

Em relação à Eficiência Energética, a Contratada deverá:

1) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

2) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

3) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

4) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.

5) Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

6) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo CONCEDENTE.

h) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

i) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

5.1.8. Contratação vinculada à concessão onerosa de uso de bem público, vez que a Contratada fará uso de espaço físico, instalações, móveis e equipamentos da Instituição para a prestação do serviço, com valor a ser pago mensalmente pela contratada de acordo com o estipulado no item 7.1.11.2.

5.1.9. Atendimento aos demais requisitos e dinâmicas estipuladas no item 7 deste Instrumento (Modelo de Execução do Objeto), os quais foram retirados dos Estudos Preliminares.

5.2. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, ANEXO I-B.

5.6. As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste instrumento, item 12.

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 08 horas às 16 horas, em data previamente agendada no seguinte endereço:

a) **Campus Maceió:** Av. do Ferroviário (esquina com a Rua Barão de Atalaia), 530– Bairro: Centro – Maceió/AL. CEP: 57.020-600. Fone para agendamento: 2126-7046 e 2126-7036 (Dept. De Assistência Estudantil).

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

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

6.2.2. A VISTORIA É FACULTATIVA, e tem por finalidade dar às empresas proponentes conhecimento de detalhes do local, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade de modo a subsidiar a sua proposta nos aspectos técnico, operacional e comercial. Caso as licitantes optem por realizá-la, deverá ser feita por intermédio do responsável pela empresa proponente, para que a licitante não alegue posterior desconhecimento das condições.

6.2.3. Caso a empresa opte por fazer a vistoria, o representante da empresa deverá trazer no dia agendado 02 (duas) vias do Atestado de Vistoria Técnica, conforme modelo do Anexo I-C, o qual deverá, obrigatoriamente, ser apresentado na fase de HABILITAÇÃO devidamente assinado pelo servidor responsável do Campus Maceió e pelo representante da empresa.

6.2.4. Sendo a vistoria facultativa e caso a licitante opte por NÃO fazê-la, será obrigatório, na fase de HABILITAÇÃO, a apresentação da Declaração de Dispensa de Vistoria Técnica conforme modelo do Anexo I-D.

6.3. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos

locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

7.1.1. Do fornecimento das refeições:

7.1.1.1 O fornecimento das refeições será realizado diariamente, de segunda a sexta-feira. Em casos de congressos, feiras, jornadas científicas, simpósios ou quaisquer outros eventos com demanda significativa de estudantes, professores, pesquisadores, servidores, do Campus Maceió poderá requerer o funcionamento exclusivo para atendimento desta demanda (inclusive aos sábados, domingos e feriados), com comunicação prévia, de no mínimo 48 (quarenta e oito) horas.

7.1.1.2 As refeições deverão ser fornecidas nos locais e prazos estabelecidos no **item 7.1.3.** deste Instrumento.

7.1.1.3. Para os alunos, o fornecimento somente deverá ser realizado mediante autorização do CONTRATANTE, através de um sistema de controle envolvendo CONTRATANTE e CONTRATADA, o qual será descrito no item 8 deste Instrumento.

7.1.1.4 A CONTRATADA deve apresentar ao CONTRATANTE amostras prévias das preparações para degustação, mediante amostragem, com uma antecedência de **30 (trinta) minutos**, devendo as mesmas receberem a aprovação do CONTRATANTE antes do seu fornecimento.

7.1.1.5 No refeitório é expressamente vedado:

- a)** Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudiciais ao andamento das aulas;
- b)** A guarda, depósito e/ou comercialização de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos, farmacológicos, de forte odor, ou quaisquer outros proibidos pelos órgãos competentes;
- c)** Comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros;
- d)** Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- e)** Divulgação de materiais pornográficos e afins;
- f)** Propagandas político-partidárias e congêneres;
- g)** Veiculação de anúncios e/ou textos que sejam notadamente discriminatórios;
- h)** Divulgação do restaurante à comunidade externa, devendo as propagandas dos produtos comercializados no refeitório restringir-se às dependências do Campus, mediante aprovação da Fiscalização.
- i)** A atividade de caixa desenvolvida pelo (a) responsável técnico (a) ou manipuladores direto da CONTRATANTE.

7.1.2. Formas de distribuição para os alunos:

7.1.2.1 As refeições serão servidas no refeitório do Campus Maceió / IFAL, em bandejas lisas em material de plástico resistente, contendo pratos de louça, e quando necessário xícaras com pires de louça (sem rachaduras), lisos, de fácil higienização ou copos de material resistente e não descartáveis (com capacidade mínima de 300 ml), de primeira qualidade, talheres inoxidáveis (colher, faca e garfo) sem componente plástico, embalados em sacos plásticos, pratos de sobremesas de louça, lisos ou taças de sobremesa para 100g (de acordo com a sobremesa).

7.1.2.2 Deverão ser disponibilizados galheteiro com azeite e vinagre, e o cardápio mensal deverá ser aprovado por NUTRICIONISTA da Contratante com antecedência de 30 dias e o semanal com 8 dias.

7.1.3. Locais e horários das Refeições:

7.1.3.1 Todas as refeições serão preparadas/fornecidas na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Campus Maceió/IFAL, no seguinte endereço e horário:

LOCAL DE FORNECIMENTO	TIPO DE REFEIÇÃO / HORÁRIO DE FORNECIMENTO	
	ALMOÇO	JANTAR
Campus Maceió: Avenida do Ferroviário, 530 (Antiga Rua Mizael Domingues, 75) – Centro - CEP. 57020-600 – Maceió – AL. Área disponível: 360,06m ²	Das 11h00 às 13h00	Das 17h30 às 19h

7.1.3.2 O aluno que se encontrar impedido de realizar sua refeição no horário regular no quadro supracitado terá seu direito salvaguardado caso haja comunicação prévia à Contratante e à Contratada, devendo sua refeição ser reservada, respeitando as normas de segurança do alimento.

7.1.3.3 Não serão admitidos atrasos superiores à dez minutos nos horários de fornecimento das refeições por parte da Contratada, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis, salvo caso fortuito ou força maior devidamente comprovada.

7.1.4. Da quantidade e Valores estimados das Refeições a serem servidas:

7.1.4.1 Estima-se a quantidade total de 700 (setecentos) refeições a serem diariamente fornecidas aos alunos beneficiados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar, sendo as mesmas custeadas pelo Instituto.

7.1.4.1.1 A quantidade citada, refere-se exclusivamente aos alunos beneficiados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar.

7.1.4.2 Levando-se em consideração a quantidade de dias letivos previstos no Calendário Escolar do Campus (200 dias) estima-se a quantidade total 140.000 (cento e quarenta mil) refeições anuais.

7.1.4.3. O valor unitário máximo da refeição TIPO ALMOÇO a ser servida deverá ser de R\$ 14,18 (quatorze reais e dezoito centavos) e foi obtido através da média dos valores pesquisados em atendimento a IN nº 05/2014 MPOG.

7.1.4.3. O valor unitário máximo da refeição TIPO JANTAR a ser servida deverá ser de R\$ 11,24 (onze reais e vinte e quatro centavos) e foi obtido através da média dos valores pesquisados em atendimento a IN nº 05/2014 MPOG.

7.1.4.4 Os valores de referência acima citados deverão ser o valor máximo permitido para comercialização de refeições, tanto para os alunos contemplados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar do IFAL, quanto para os demais alunos, servidores e comunidade em geral.

7.1.4.5. Visando a segurança contratual, **o valor mínimo permitido para a comercialização das refeições será de R\$ 9,92 (nove reais e noventa e dois centavos) para a refeição TIPO ALMOÇO e R\$ 7,86 (sete reais e oitenta e seis centavos) para a refeição TIPO JANTAR),** tanto para os alunos contemplados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar do IFAL, quanto para os demais alunos, servidores e comunidade em geral.

7.1.4.5.1. Os valores acima estipulados representam o valor de 70% (setenta por cento) da média dos valores pesquisados, uma vez que, inexistindo regra específica de inexecutabilidade para o caso, utilizou-se analogicamente a regra inscrita no §1º, do Art. 48, da Lei nº 8.666/1993.

7.1.4.6 A escolha da Contratada se dará pelo critério de MENOR PREÇO dos itens.

7.1.4.7. Assim, diante de tais informações, tem-se abaixo o seguinte quadro resumo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA ESTIMAD A	QUANT. ANUAL ESTIMAD A*	Valor mínimo	Valor máximo	VALOR ANUAL ESTIMADO (TOTAL)
01	Serviço de fornecimento de Refeição pronta, TIPO ALMOÇO , preparada e distribuída no espaço físico do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS MACEIÓ	Refeição	500	100.000	9,92	14,18	1.418.000,00
02	Serviço de fornecimento de Refeição pronta, TIPO JANTAR , preparada e distribuída no espaço físico do INSTITUTO FEDERAL DE	Refeição	200	40.000	7,86	11,24	449.600,00

ALAGOAS – CAMPUS MACEIÓ							
*QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA COM BASE NO CALENDÁRIO ESCOLAR DE 200 DIAS LETIVOS.							

7.1.4.8 O Instituto Federal de Alagoas – IFAL, custeará o fornecimento de refeições ao público-alvo desta contratação (assim considerados os alunos beneficiados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar).

7.1.4.9 As quantidades estimadas acima refletem APENAS a previsão de consumo de refeições pelo público-alvo desta contratação (assim entendidos os alunos contemplados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar do IFAL), NÃO constituindo qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFAL.

7.1.4.10 O consumo DIÁRIO médio estimado acima poderá sofrer acréscimos durante a realização dos eventos esportivos do IFAL.

7.1.4.11 Havendo sábado letivo ou outra eventual necessidade da contratante, poderão ser solicitadas refeições para os finais de semana, considerando os quantitativos de refeições e os valores máximos da tabela acima.

7.1.4.12. Na estimativa informada acima NÃO estão contempladas as demandas de consumo dos demais alunos não contemplados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar, servidores e visitantes.

7.1.4.13. A quantidade de refeições estimada acima serve apenas como subsídio aos licitantes para a formulação de suas propostas, NÃO CONSTITUINDO QUALQUER COMPROMISSO PRESENTE OU FUTURO por parte do Contratante, visto que a quantidade de comensais é variável.

7.1.4.14 O consumo DIÁRIO médio estimado acima SERÁ INTERROMPIDO nos meses de férias e recesso escolar, assim como na eventualidade de paralisação do calendário escolar em virtude de GREVE ou outros.

7.1.4.14.1. Nos casos acima citados, o valor mensal a ser pago pela Contratada à título de uso do espaço público, na condição de Concessionária de bem público, será proporcional aos dias de efetiva prestação dos serviços contratados, sendo considerados, para tanto, a quantidade de dias do mês e o valor fixado no item 7.1.11.2.

7.1.4.15 Caberá ao IFAL/Campus Maceió pagar somente o valor equivalente as refeições que efetivamente adquirir, mediante sistema de controle do quantitativo, e não o valor total estimado para a contratação.

7.1.4.16 O quantitativo de refeições poderá ser reavaliado pelo IFAL Campus Maceió - ao longo da vigência do Contrato, mediante acordo celebrado entre as partes, na forma do Art. 65, inciso I da Lei 8.666/93, desde que o percentual dos acréscimos e/ou supressão nos serviços não ultrapasse o índice de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

7.1.4.17 Para fins de avaliação por parte da Contratada do volume de refeições possível de serem comercializadas, apresenta-se, conforme tabela abaixo, o quantitativo estimado de servidores e alunos do Campus Maceió:

USUÁRIO	QUANTIDADE APROXIMADA
Servidores / Funcionários	600
Alunos	6000
Total	6.600

7.1.4.17.1 Os quantitativos de Servidores/Funcionários indicados acima correspondem a servidores efetivos e funcionários terceirizados em atividade não correspondendo ao quantitativo real de comercialização.

7.1.4.17.2. Os quantitativos de Alunos indicados acima correspondem a todos os alunos matriculados nos três períodos do dia, os beneficiados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar, cuja previsão de consumo já foi indicada nos itens 1.1. e 1.2.

7.1.4.18 A estipulação do valor cobrado pela refeição para as demais categorias (servidores e visitantes) ficará a cargo da licitante vencedora, observado o teto que é o valor integral referente ao lance vencedor para a refeição, aferido na licitação.

7.1.5. Dos Percapitas estimados referentes às refeições:

7.1.5.1. Após o processo de cocção, na etapa distribuição **(depois de pronto), o almoço** deverá conter, OBRIGATORIAMENTE:

Nº	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1.	Arroz tipo 1 branco parbolizado ou com legumes, passas, etc.	150g
2.	Feijão mulatinho + legumes (abóbora, quiabo, chuchu, maxixe, couve-manteiga) + carne de charque.	120g / 60g / 10g
	Ou Feijão Tropeiro + Verduras (tomate, pimentão, cebola) + Temperos naturais (cebolinha, coentro) + carne de charque + Farinha de Mandioca	120g / 30g / 10g / 8g
	Ou Feijão macassa + Verduras (tomate, pimentão, cebola) + Temperos naturais (cebolinha, coentro)	120g / 30g
	Ou Feijão preto + legumes (abóbora, quiabo, chuchu, maxixe, couve-manteiga) + carne de charque.	120g / 60g / 10g
3.	Ou Feijão branco + legumes (abóbora, quiabo, chuchu, maxixe, couve-manteiga) + carne de charque.	120g / 60g / 10g
	Carne bovina ou suína de 1ª qualidade	180g / 180g

	Ou Filé de peito de frango	150g
	Ou marisco	150g
	Ou coxa e sobrecoxa de frango	280g
	Ou peixe em posta	250g
	Ou fígado	150g
4.	Saladas de vegetais A, B e C, nos percentuais: 20%, 50% e 30%, respectivamente.	150g
Nº	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
	Guarnição: macarrão	150g
	Ou farofa	50g
5.	Ou suflê	150g
	Ou torta	150g
	Ou purê	120g
	Sobremesa: fruta	200g
6.	Ou doce de fruta, compotas de frutas	80g
	Ou sorvete/picolé de fruta	100g

OBS1 .: As sobremesas deverão obedecer à seguinte distribuição: fruta (três vezes por semana) e compota de fruta ou sorvete de fruta (duas vezes por semana).

OBS2 .: Obrigatoriamente deverá ser servida uma opção de prato principal para usuários vegetarianos e ou veganos, caso seja informada a necessidade pela contratante.

7.1.5.2. Após o processo de cocção, na etapa distribuição **(depois de pronto), o jantar deverá conter, OBRIGATORIAMENTE:**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1.	Café e leite (café = 100ml + leite = 200ml = 300ml ou café = 200ml + leite = 100ml) tipo "B".	300ml
	Ou Leite, com açúcar ou adoçante.	200ml
	Ou Suco de fruta natural ou com polpa de fruta	300ml
2.	Sopas variadas (feijão, legumes, massa e carne ou frango, ervilha, brócolis, abóbora, aipim, caldo verde, batata)	250g
3.	Pães diversos com ou sem sal e manteiga com e sem sal	100g / 10g

4.	Cuscuz com carne assada ao forno ou ao molho	150g / 90g
	Ou Cuscuz variados com frango (peito ou coxa) assada ao forno ou ao molho	150g / 140g
	Ou inhame com carne assada ao forno ou ao molho	200g / 90g
	Ou inhame com frango (peito ou coxa) assada ao forno ou ao molho	200g / 140g
	Ou batata-doce com carne assada ao forno ou ao molho	200g / 90g
	Ou batata-doce com frango (peito ou coxa) assada ao forno ou ao molho	200g / 140g
	Ou aipim com carne assada ao forno ou ao molho	200g / 120g
	Ou aipim com frango (peito ou coxa) assada ao forno ou ao molho	200g / 140g
	Ou arroz com carne assada ou ao molho	150g / 120g
	Ou arroz com frango (peito ou coxa) assada ao forno ou ao molho	150g / 140g
	Ou macarrão com carne moída ao molho	200g / 90g
	Ou macarrão com frango (peito ou coxa) assada ao forno ou ao molho	200g / 140g

Obs.: As características das carnes do jantar referente ao item 7.1.5.2 deverão seguir o especificado para o PRATO PRINCIPAL do ALMOÇO, item 7.1.6.2.

7.1.6. Componentes Alimentares:

A Contratada deverá seguir, as orientações abaixo:

7.1.6.1. ENTRADA (Para as refeições tipo Almoço): Será composta de saladas de vegetais do tipo **A** (abobrinha, acelga, alface, berinjela, cebola, maxixe, pepino, pimentão, repolho, tomate e outros), **B** (abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo e vagem e outros) e **C** (batata-inglesa, macaxeira, batata-doce e milho-verde), devendo possuir, no mínimo, 03 (três) tipos de vegetais de acordo com os seguintes percentuais: **A** (20%), **B** (50%) e **C** (30%).

7.1.6.2. PRATO PRINCIPAL (Para as refeições tipo Almoço): Será composto pelos componentes abaixo, na composição do cardápio:

c) **Carne Bovina:** Deverão ser sempre totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

a) Assados – Carne tipo: Lagarto ou contra-filé ou cupim ou coxão duro ou fraldinha;

b) Grelhados – Carne tipo: Picanha ou lagarto ou cupim ou fraldinha;

c) Cozidos – Carne tipo: Lagarto (lombo paulista), coxão duro, alcatra ou chã de dentro ou patinho ou acém ou músculo ou capa de filé;

d) Bife à Milanesa – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou capa de filé;

- e)** Bife de Panela ou Rolê – Carne tipo: Alcatra ou coxão duro ou chã de dentro ou patinho ou acém ou músculo ou capa de filé ou fraldinha;
- f)** Picado - Carne tipo: Alcatra ou coxão duro ou chã de dentro ou acém ou músculo ou capa de filé;
- g)** Carne moída *in natura* com, no máximo, 10% de gordura - Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou acém ou músculo ou capa de filé;
- h)** Espeto – Carne tipo: contra-filé e ou alcatra ou fraldinha;
- i)** Estrogonofe – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro.

5 Carne Suína: Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

a) Assados – Carne tipo: Lombo ou pernil.

b) Grelhados – Carne tipo: Bisteca

1. Aves (Frango): Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

a) Assados – Carne tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;

b) Ensopados – Carne tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;

c) Filé – Carne tipo: Peito;

d) Estrogonofe – Carne tipo: Filé de Peito;

e) Espeto – Carne tipo: Filé de Peito;

f) Filé de Frango à Milanesa – Carne tipo: Filé de Peito.

8. Pescados (Peixes): Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

a) Filé sem espinhas – Peixe Tipo: Merluza ou Pescada Branca ou Badejo;

b) Postas – Peixe Tipo: Robalo, Badejo, Pescada ou Dourado, Serra.

9 Pescados (Mariscos): Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

a) Ensopados e suflês – Tipo: Sururu ou massunim ;

1 Vísceras: Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

a) Ensopados – Tipo: Fígado (Bife ou ensopado).

1. Variações: Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

a) Feijoada – Tipo: Charque, linguiça calabresa, acém, músculo e bisteca suína. Na preparação do referido prato deverá conter, no mínimo, 03 (três) tipos de variações, sendo o charque e a linguiça calabresa componentes obrigatórios.

7.1.6.2.1. Frequência: A Contratada deverá seguir a frequência de fornecimento do prato principal, nos cardápios de almoço conforme quantitativos abaixo:

- a) Carne Bovina:** 04 (quatro) vezes por semana;
- b) Carne Suína:** 02 (duas) vezes por mês (a cada quinze dias);
- c) Aves (Frango):** 04 (quatro) vezes por semana;
- d) Vísceras (Fígado):** 02 (duas) vezes por mês (a cada quinze dias);
- e) Pescados (Peixe, sururu):** 01 (uma) vez por semana, preferencialmente, às sextas-feiras;
- f) Variações (Feijoada e Cozido):** 01 (uma) vez por mês.
- g) As opções de carne** deverão ser diferenciadas no tipo de preparo, uma opção “seca” e a segunda opção com “molho” (ex: carne guisada e frango grelhado).

7.1.6.2.3. Todos os componentes do PRATO PRINCIPAL deverão ser fornecidos por empresa credenciada pelos órgãos públicos competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal – SIF, bem como atender a todas as determinações das Portarias e Resoluções do Ministério da Agricultura e da ANVISA.

7.1.6.3. GUARNIÇÃO (Para as refeições tipo Almoço): Será composta de legumes cozidos, farofa, purê, massas, suflês e tortas salgadas de legumes.

7.1.6.4. ACOMPANHAMENTO (Para as refeições tipo Almoço): Será composto dos seguintes itens:

- a) Arroz – Qualidade:** Agulhinha tipo 1 e parbolizado;
- b) Feijão – Qualidade:** Cariquinha, mulatinho, macassa e feijão preto;
- c) Macarrão – Qualidade:** Espaguete fino e talharim, penne e parafuso.

7.1.6.5. COMPLEMENTO (Para as refeições tipo Almoço): Será composto por:

a) Sobremesas - Frutas (Laranja-pêra, laranja-lima, tangerina, banana-prata, manga, maçã, goiaba, melão, mamão, melancia ou abacaxi) ou (sorvetes de frutas, doces caseiros, picolé de frutas).

7.1.7. Padronização dos gêneros alimentícios:

7.1.7.1. Os gêneros alimentícios utilizados na preparação dos componentes alimentares constantes do item deverão apresentar as seguintes características:

Nº	GÊNERO	DESCRIÇÃO
5	Carne Bovina	Cor vermelho vivo, firme, gordura e pele (máxima permitida 10%), com odor agradável, fresca ou resfriada. Com certificado

		de inspeção sanitária pelo Ministério da agricultura.
6	Carne Bovina Moída	Carne bovina in natura, apresentação moída, características adicionais, cor vermelho vivo, firme, gordura e pele (máxima permitida 10%), com odor agradável, fresca ou resfriada: chã de dentro ou alcatra. Nacional. Com certificado de inspeção sanitária pelo Ministério da agricultura.
7	Carne de Charque	Primeira qualidade, dianteira. Máximo de gordura permitida 10%.
8	Carcaça de Frango	Congelado, pele sem manchas, peso médio da unidade 1.100 à 1.200g. Máximo de gordura permitida 10%. Nacional. Com certificado de inspeção sanitária pelo Ministério da Agricultura.
9	Carne suína	Limpa, previamente fatiada, congelada e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprios ao consumo e que alterem suas características naturais, Máximo de gordura permitida 12%. Lombo, bisteca ou pernil. Nacional. Com certificado de inspeção sanitária pelo Ministério da Agricultura, Cor branca a rosada, odor característico.
10	Fígado Bovino	Firme, sem manchas, brilhante, resfriado ou fresco. Nacional. Com certificado de inspeção sanitária pelo Ministério da Agricultura.
11	Filé de Peixe	Cor branca ou característica, sólida, bem aderente, cheiro característico, filé c/ peso médio 150g: merluza, pescada branca, badejo. Nacional. Com certificado de inspeção sanitária pelo Ministério da Agricultura.
12	Linguiça Calabresa	Empacotada a vácuo em embalagem plástica. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. De 1ª qualidade, textura firme e no prazo de validade. Nacional.
13	Ovos de Galinha	Tamanho extra no prazo de validade. Com certificado de Inspeção Federal.
14	Peixe em Posta	Cor branca ou característica, sólida, bem aderente, cheiro característico, Limpo, sem cabeça, carne branca, sólida, bem aderente, sem gorduras e vísceras, em postas, com odor: característico. Pescada branca, badejo, robalo, dourado, serra ou anchova Nacional. Com certificado de inspeção sanitária pelo Ministério da Agricultura.
15	Salsicha	Salsicha - hot dog, composta de carne de frango, fresca, c/ condimentos triturados, misturados e cozidos, pesando aproximadamente 50g por unidade.
16	Abacaxi	Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie redonda, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não

		estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
17	Abóbora	Abóbora <i>in natura</i> , 1ª qualidade, moranga. Abóbora madura, seca, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
18	Alface	Verdura <i>in natura</i> , espécie americana/crespa/romana/lisa. Características fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.
19	Alho	Condimento, apresentação natural, matéria prima alho, aspecto físico em cabeça boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, tipo branco.
20	Banana Comprida	Fruta <i>in natura</i> , frescos, aroma e cor da espécie e variedade, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
21	Banana Prata	Frescas, aroma e cor da espécie e variedade, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Sem manchas ou defeitos na casca, tamanho grande.
22	Batata Doce	<i>in natura</i> , de primeira, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, cor roxa ou vermelha, tamanho médio, sem sujidade.
23	Batata Inglesa	Legume <i>in natura</i> , 1ª qualidade, lisa, graúde, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica. Lisa, película fina, bem formada.
24	Beterraba	Tenra, limpa, cor roxa, tamanho médio, sem sujidade.
25	Cebola	<i>In natura</i> , firme, cor roxa ou branca, tamanho médio, sem

		sujidade, mofos ou alterações.
26	Cebolinha	Verdura in natura, espécie comum. Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos.
27	Cenoura	Legume in natura, de primeira, amarela, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho grande e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.
28	Chuchu	Legume in natura, espécie comum, tamanho médio, de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos..
29	Coco Ralado	Ralado no dia, partículas finas
30	Coentro	Verdura in natura, espécie comum. Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos. Folhas cheirosas, verdes e frescas.
31	Cominho	Moído e sem pimenta.
32	Couve Manteiga	Verdura in natura, tipo folha, fresca, com folhas intactas, de primeira, ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, sem parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.
33	Arroz	Arroz - parbolizado, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas.
34	Azeite	Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) - para temperar alimentos.
35	Café	Café - em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte, apresentação moído.. Tipo embalagem aluminizada sem vácuo em pacote de 250 gramas, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. De primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café – ABIC. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e atender a portaria 451/97 do ministério da saúde e a

		resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA.
36	Farinha de Mandioca	Torrada, seca, fina, tipo 1, branca ou creme, isenta de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios.
37	Feijão Verde	Novo e debulhado
38	Feijão	Feijão – mulatinho ou preto ou macassa, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg, com registro do ministério da agricultura.
39	Macarrão	Massa alimentícia - tipo seca para macarronada, formato espaguete, com fio fino e longo comprimento entre 25 e 30cm, ou formato talharim, ou formato parafuso, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima 13%.
40	Manteiga	Manteiga com sal de 1ª qualidade, obtida do creme de leite padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, com dados de identificação, data de fabricação e validade, ITEM, registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.
41	Goiaba	Fruta in natura, espécie redonda, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Polpa variando do branco (china) ao vermelho, cascas sem manchas meio madura
42	Inhame	Legume in natura, branco ou roxo, maduro, liso, com polpa intacta e limpo, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. isenta de umidade externa anormal.
43	Laranja-lima	In natura, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, suculenta, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e

		firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
44	Laranja-pêra	In natura, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, succulenta, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
45	Laranja Ponkan	In natura, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, succulenta, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
46	Limão	Casca lisa, fina, succulento, meio verdoso, tamanho grande sem sujidade.
47	Maçã	Nacional ou argentina, casca brilhante, vermelha, polpa firme (n.º 120 a 125) sem sujidade, tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos.
48	Macaxeira/Aipim	Aipim in natura, apresentação 1ª qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio a grande, características adicionais sem fungos/sem rachaduras e sujidades/consistências. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.
49	Mamão	Casca fina e lisa, firmes sem manchas, havaiano ou comum, meio maduro, tamanho médio.
50	Milho Verde	Meio maduro e de tamanho médio.
51	Maracujá	Cor amarela polpa com sementes ovais, cheio característico, casca clara, tamanho médio (100 a 120g) sem sujidade
52	Massa Puba	Nova e limpa, branca ou amarela
53	Mamão Havaí	Fruta in natura, espécie redonda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos.
54	Maxixe	Novo, meio verdoso, tamanho médio, sem sujidade.
55	Melancia	Fruta in natura, espécie redonda. De primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta.

56	Melão	Espanhol, sem manchas, meio maduro, tamanho médio sem sujidade.
57	Pepino	Legume in natura, espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. Tamanho médio.
58	Pimenta do Reino	Moída
59	Pimentão	Legume in natura, espécie verde, 1ª qualidade/sem fungos/consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Firme, tenro, sem manchas.
60	Quiabo	Chifre de bode, fresco, tamanho médio, bem cheio, novo, sem sujidade.
61	Repolho	Verdura in natura, espécie comum, branco ou roxo, liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem rachaduras ou cortes. Tamanho médio.
62	Tomate	Legume in natura, boa qualidade, tamanho médio, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.
63	Vagem	Legume in natura, espécie manteiga, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, nova, tenra, quebrável, sem manchas e firme. Aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.

7.1.8. Variação dos alimentos e preparação do cardápio:

7.1.8.1. Especificações dos tipos de corte de carnes:

ESPÉCIE	TIPO / CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES
Aves	Peito, coxa ou sobrecoxa de frango.	Assado, à caçadora, à passarinha, ensopado, grelhado, à cubana, dorê, à suprema, fritada ou com diversos molhos, etc.

Pescado	Robalo, badejo, pescada, serra, anchova, dourado ou merluza.	Dorê, cozido, ensopado, pirão, moqueca ou escabeche, etc.
Víscera	Bife ou isca de fígado.	Com molho, etc.
Suína	Pernil ou Bisteca (Carrê).	Recheado, ao forno ou frito (Carrê, etc.)
Bovina	Alcatra, chã de dentro, coxão duro ou patinho ou lagarto ou contra-filé.	Bife acebolado, na chapa, parmegiana, rolê, espeto, rosbife, churrasco, lombo, lombo recheado, assado ou com diversos molhos, etc.
Marisco	Sururu ou massunim	Moqueca, ensopado, fritada, suflê ou torta, etc.

7.1.8.2. Outros tipos de carnes e preparações poderão ser incluídos, desde que atendam aos hábitos alimentares regionais e seus custos sejam equivalentes aos propostos, após avaliação e autorização do Contratante;

7.1.8.3. A Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

7.1.8.4. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições e sobremesas.

7.1.8.5. A(O) Nutricionista da Contratada deverá aplicar o teste de aceitabilidade, sempre que ocorrer, no cardápio, a introdução de alimento atípico ao hábito alimentar local ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar bimestralmente a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. A aplicação do teste de aceitabilidade deverá ser com a participação da nutricionista da Contratante. No caso de aceitação inferior a 80% por parte dos alunos, a preparação deverá ser excluída do cardápio.

7.1.9. Quadro de pessoal da Contratada necessário:

7.1.9.1. A Contratada deverá manter quadro de pessoal devidamente registrado, com obrigações trabalhistas cumpridas, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços objeto da presente Concessão, sendo imprescindível a contratação de responsável Técnico (nutricionista), sendo composto no mínimo por:

CAMPUS	QUADRO DE PESSOAL EXIGÍVEL
Maceió	Nutricionista Cozinheiro Geral Auxiliares de Cozinha

	Copeiros/faxineiros Assistente Administrativo
--	--

7.1.9.2. O(A) Nutricionista da Contratada será responsável pela equipe técnica da mesma e pela substituição de preparações e/ou alimentos, produção e distribuição dos cardápios, respondendo junto à Contratante e aos comensais, sobre assuntos referentes à sua área de atuação, podendo ser substituído(a) por outro(a) profissional com a mesma formação.

7.1.9.3. Todos os funcionários da Contratada deverão ser credenciados junto a Contratada, para que possam ter acesso às dependências da Instituição, obedecidos os procedimentos internos de acesso ao *Campus*.

7.1.9.4. Todos os funcionários deverão estar devidamente uniformizados, bem como deverão utilizar os equipamentos de proteção individual e de segurança alimentar conforme normas vigentes.

7.1.9.5. Todos os funcionários deverão realizar os serviços em perfeitas condições de saúde e de asseio. O asseio será avaliado pelo Contratante considerando os aspectos de higiene pessoal e vestuário.

7.1.9.6. Todos os funcionários deverão passar por inspeção médica periódica a cada 6 (seis) meses.

7.1.9.7. Os cozinheiros e auxiliares de cozinha deverão ser informados e treinados sobre os manuais e cartilhas de boas práticas para o serviço de alimentação editadas pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

7.1.9.8. Deverão ser fornecidos, para cada funcionário, a título de uniforme:

Nutricionista : Jaleco branco, touca e sapato fechado sem salto.

Cozinheiro Geral / Auxiliar nos Serviços de Alimentação (Auxiliar de Cozinha) / Copeiro / Faxineiro: Bata, cor branca, sem botão e bolso, com emblema da CONCESSIONÁRIA; Calça, na cor branca, tipo pijama, sem bolso; Meia Bota com solado antiderrapante, aprovado pelo NR7; Proteção no cabelo; Avental em PVC e tecido.

7.1.9.9. Deverão ser fornecidos uniformes apropriados às funcionárias gestantes, substituindo-as sempre que estiverem inadequados.

7.1.9.10. O uso de luvas e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, durante a produção e distribuição de refeições.

7.1.9.11. Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas ou enfermidades devem ser afastados da área de manipulação de alimentos.

7.1.9.12. Deverá ser permitido, mediante comunicação prévia do concedente, que alunos de cursos de Nutrição, Gastronomia, Hotelaria, Tecnologia de Alimentos e Técnico em Cozinha (PROEJA – IFAL), sob orientação de responsáveis técnicos, desenvolvam estágio curricular dentro das instalações da concessionária/IFAL, ficando limitado a dois alunos por turno, totalizando seis por período letivo, uma vez que o Instituto Federal de Alagoas é uma instituição de ensino e serve de campo de formação.

7.1.10. Da Concessão Onerosa de Uso e Contrapartidas:

7.1.10.1. Tendo em vista a natureza do objeto em questão, a presente contratação deve ser vinculada à concessão onerosa de uso de bem público, vez que a Contratada fará uso de espaço físico, instalações, móveis e equipamentos da Instituição para a prestação do serviço.

7.1.10.2. O valor mensal a ser pago pela Contratada, na qualidade de Concessionária, pelo uso do refeitório do *Campus*, será de acordo com o quadro abaixo:

<i>CAMPUS</i>	VALOR DA CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO (VALOR DA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO)
Maceió	R\$ 4.100,00

7.1.10.3. O valor a ser pago pela utilização do espaço contido no quadro acima foi estimado com base em avaliação realizada por Engenheiro Civil e de Segurança do trabalho capacitado e pertencente ao quadro permanente IFAL, conforme previsão e diretrizes contidas na legislação pertinente, culminando em Laudo de Avaliação de Áreas destinadas à Concessão Onerosa de Uso de Bem Público.

7.1.10.4. O valor de uso da área de concessão poderá ser reajustado anualmente, após o curso de 12 meses, contados da data limite para apresentação da proposta, devendo os demais reajustes serem efetuados quando se completarem períodos múltiplos de um ano, contados sempre desse marco inicial, sendo utilizado para tanto o Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M) apurado e divulgado pela Fundação Getúlio Vargas. Fica estabelecido que na hipótese de modificação do índice será adotado como substituto aquele definido pelo Governo Federal.

7.1.10.5. A contraprestação mensal pela Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à utilização dos móveis, equipamentos e instalações do refeitório deverá ser recolhida através de Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 10º (décimo) dia útil do mês seguinte.

7.1.10.6. Nos períodos de férias, recessos escolares, eventuais greves e outras paralisações, o valor mensal a ser pago pela Contratada, a título de uso do espaço público e na condição de Concessionária de bem público, será proporcional aos dias de efetiva prestação dos serviços contratados, sendo considerados, para tanto, a quantidade de dias úteis do mês e o valor fixado no item 7.1.10.2.

7.1.10.7. A Contratada deverá ressarcir mensalmente ao INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS/ CAMPUS MACEIÓ, além do valor referente a concessão, o valor correspondente a um percentual sobre o total das despesas de fornecimento de energia elétrica no Campus em que está operando.

7.1.10.7.1. O ressarcimento se dará em um percentual de 2% (dois por cento) sobre o valor bruto da fatura mensal de energia elétrica do Campus, haja vista que o abastecimento de água do campus em sua maioria não é proveniente de rede pública, e pela coleta de esgoto é pago taxa fixa por faixa de consumo.

7.1.10.7.2. O ressarcimento acima referenciado foi estimado com base no consumo de energia elétrica do espaço concedido e demais equipamentos elétricos, devendo ser depositado até o 10º (décimo) dia útil do mês seguinte, através da Guia de Recolhimento da União – GRU.

7.1.10.7.3. O custo médio estimado com tal item atualmente é de R\$ 2.127,46 mensais, realizada com base na média aritmética do consumo energético do Campus entre os meses de janeiro a setembro de 2019.

7.1.10.7.4. O custo da eletricidade por parte da Contratada/Concessionária poderá ser medido através de medidor próprio, a ser instalado em algum momento durante a execução do contrato.

7.1.10.8. Após doze meses da assinatura do Contrato, os percentuais citados acima poderão ser reajustados a partir de estudos realizados pelas partes, levando-se em consideração a quantidade de equipamentos, a potência de cada uma e o tempo de uso.

7.1.10.9. O Setor de Contabilidade do Campus do IFAL será responsável pela emissão das Guias de Recolhimento da União, para recolhimento das importâncias previstas nos **subitens 7.1.10.2. e 7.1.10.7.**, de acordo com a quantidade de meses do contrato. Ou ainda, a Contratada, caso necessário, poderá emitir a GRU diretamente no sítio eletrônico da Secretaria do Tesouro Nacional, **https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp**, com a indicação das seguintes informações:

Unidade Gestora: 158.381 Gestão: 24602

Nome da Unidade: Instituto Federal de Alagoas – Campus Maceió;

Código de Recolhimento: 28808-0 (Rec de concessão direito real uso de área pública)

Número de Referência: o número do contrato

Vencimento: 10º dia útil do mês seguinte.

7.1.10.10. Dentro do prazo de **2 (dois) dias úteis**, após o vencimento do encargo mensal e do ressarcimento, previstos nos **subitens 7.1.11.2. e 7.1.11.7.**, caberá à Contratada/Concessionária comprovar junto ao **Fiscal do contrato** o recolhimento feito.

7.1.10.11. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento por parte da Contratada/Concessionária, o valor devido será acrescido de:

a) Multa por atraso no percentual de 2% (dois por cento) sobre o valor a ser pago;

b) Juros de Mora calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano. Sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

365

$$EM = I \times N \times Vp, \text{ onde:}$$

EM = Encargos moratórios;

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

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

Vp = Valor da parcela em atraso.

7.1.10.12. A multa por atraso e os juros de mora, calculados na forma do item anterior desta Cláusula pelo Setor Financeiro do Campus Maceió, serão cobrados e pagos juntamente com o pagamento da mensalidade do mês subsequente ao da GRU recolhida em atraso.

7.1.10.13. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo IFAL, ensejará as sanções previstas no instrumento contratual.

7.1.10.14. Os valores estabelecidos em percentuais serão utilizados até que o Contratante/Concedente ou a Contratada/Concessionária instale medidor de energia exclusivos para as unidades objeto da Concessão, oportunidade em que o ressarcimento referido no subitem 7.1.11.7. passará a ser cobrado de acordo com o consumo efetivo apresentado nas faturas.

7.1.10.15. Qualquer solicitação de alteração nos valores relativos ao 7.1.11.7.1. por parte da Contratada/Concessionária, somente será feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pelo Contratante, manifestando concordância ou não com o solicitado.

7.1.10.16. Nos períodos de férias, recessos escolares, eventuais greves e outras paralisações iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, a CONCESSIONÁRIA pagará ao CONCEDENTE apenas **1,0% (um por cento)** do valor referente as despesas de energia, devendo manter a execução do serviço de acordo com a demanda solicitada pelo CONCEDENTE.

7.1.10.17. É vedada toda e qualquer forma de transferência dos espaços destinados ao funcionamento do refeitório, objeto desta concessão, para a exploração de terceiros.

7.1.10.18. Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o refeitório/restaurante, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir que terceiros façam uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

7.1.11. Das despesas com gás de cozinha:

As despesas com gás GLP necessários ao funcionamento das dependências ocupadas será de responsabilidade da Contratada; os botijões utilizados devem ser devidamente armazenados em locais e nas condições estipuladas na legislação e demais normas regulamentares.

7.1.12. Do controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas:

7.1.12.1. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. As medidas preventivas deverão estar de acordo com o estabelecido na

RESOLUÇÃO RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou, em intervalos menores, quando se fizer necessário.

7.1.12.2. Deverá ser dedetizado pelo menos **1 (uma) vez por mês** os espaços destinados à execução dos serviços de alimentação, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando o Contratante julgar necessário com empresas que tenham registro no Ministério da Saúde.

7.1.12.3. A Contratada deverá arcar com o ônus de dedetização ou desratização, e deverá proceder acompanhamento dos trabalhos da empresa especializada, devendo, posteriormente, realizar limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios, preferencialmente aos domingos.

7.2. A execução dos serviços será iniciada em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO:

8.1. Atores que participarão da gestão do contrato:

Fiscal titular e seu substituto do Contrato no Campus, Ordenador de Despesa, setores de Contratos e de Finanças, empresa prestadora do serviço, responsáveis pela execução dos serviços.

8.2. Mecanismos de comunicação entre o órgão e a prestadora de serviços:

Durante o contrato, poderá haver comunicação com os responsáveis pela execução dos serviços e com a empresa prestadora de serviços, verbalmente, através de correio eletrônico e telefone, devendo todas as notificações se dar por escrito.

8.3. Controle do Quantitativo de Refeições a serem servidas:

8.3.1. O IFAL/Campus Maceió, através da Diretoria de Apoio Acadêmico - DAA e do Departamento de Assistência Estudantil - DAE, realizará a inscrição e a triagem/seleção dos alunos que participarão do Programa de Alimentação e Nutrição Escolar dentro do quantitativo estimado de refeições a serem servidas pela Contratada.

8.3.1.1 Os alunos com agravos nutricionais automaticamente serão atendidos, dentro do quantitativo estimado de refeições a serem servidas pela Contratada.

8.3.2. A Contratada utilizará, para o efetivo controle das refeições servidas, os quantitativos fornecidos pelo Setor de Alimentação e Nutrição, SANE do Campus.

8.3.2.1. Para quantificação diária do quantitativo de refeições servidas, será disponibilizado pelo IFAL o relatório diário de reserva de refeições através dos alunos atendidos pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar do campus Maceió.

8.3.4. A reserva das refeições deverá ser feita pelo próprio aluno e será realizada um dia antes ou no mesmo dia até 9h30, mediante agendamento, conforme procedimento adotado pelo Instituto Federal de Alagoas – Campus Maceió.

8.3.4.1. O aluno que efetivar a reserva e não comparecer ao refeitório, terá o fornecimento de refeições suspenso até a justificativa ou durante 24 horas.

8.3.4.2. As desistências prévias devem ser avisadas com no mínimo **03 (três) horas de antecedência.**

8.3.5. O atendimento às refeições será realizada sempre por ordem de chegada, obedecendo à fila.

8.3.6. No momento da distribuição das refeições o controle de frequência será realizado através da Impressão diária do relatório de agendamento das refeições.

8.3.7. O número de alunos comensais será conferido diariamente pela Contratante e pela Contratada através do quantitativo registrado no documento impresso para controle de acesso ao refeitório registrado em planilha de controle de refeições.

8.3.7.1. O quantitativo de usuários atendidos será confrontada, diariamente, com a relação de usuários,

8.4. Forma de aferição/medição do serviço para efeito de pagamento:

8.4.1. O pagamento devido à Contratada referente às despesas dos alunos beneficiados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar do IFAL será efetuado por meio de Ordem Bancária, mediante a apresentação de faturas mensais atestadas e visadas pelo Fiscal do Contrato, sendo o valor cobrado de acordo com o quantitativo de refeições fornecidas no mês, no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura no Setor de Protocolo do *Campus* ou diretamente ao fiscal do contrato.

8.4.2. Caberá à Diretoria de Administração do Campus, realizar a análise dos valores a serem recebidos pela Contratada.

8.4.3. A apuração dos valores da cobrança final, para efeitos de pagamento, seguirá os cálculos dos quantitativos fornecidos no período vezes (x) o valor unitário da refeição.

8.4.4. Nas situações que houver a necessidade de glosa, compete a CONTRATANTE, através do fiscal, a elaboração de relatório contendo a problemática e solicitação aos setores competentes, para o cálculo do valor a ser glosado.

8.4.5. Será utilizado pelo fiscal do contrato o Instrumento de Medição do Resultado (IMR) – ANEXO I-A, para verificação do resultado quanto à qualidade e quantidade pactuadas.

8.4.5.1. A desconformidade na prestação do serviço, além do redimensionamento dos pagamentos, ensejará penalidades à contratada e/ou a rescisão unilateral do contrato;

8.5. Para a aferição de qualidade dos serviços prestados, será observado os seguintes aspectos mencionados no art. 47 da IN SEGES/MP nº 05/2017:

- a) Os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;
- b) Os recursos humanos empregados em função da quantidade e da formação profissional exigidas, quando for o caso;
- c) A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;
- d) A adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;
- e) O cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato; e
- f) A satisfação do público usuário.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

9.1.1. Fornecer material para higiene pessoal dos seus funcionários, assim como para demais pessoas que utilizarem o refeitório, tais como: sabonete líquido bactericida ou, na ausência deste, sabonete líquido para mãos e álcool a 70%; papel toalha de material não reciclado de cor branca.

9.1.2. Disponibilizar equipamentos complementares, utensílios e gás de cozinha necessário à execução dos serviços e, manter esses equipamentos e utensílios em condições de uso, a fim de garantir a continuidade dos serviços.

9.1.3. Fornecer todo material (descartável ou não) necessário ao uso pelos discentes e demais usuários do serviço, obedecendo a padronização estabelecida pelo Contratante, como:

- a)** Bandejas lisas em material adequado para uso em alimentos, conforme legislação;
- b)** Copos de material resistente e não descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, sem tampa, em material adequado para uso em alimentos, conforme legislação;
- c)** Guardanapo descartável de papel 24 x 24 cm;
- d)** Talheres inoxidáveis (colher, faca e garfo) sem componente plástico, embalados em sacos plásticos;
- e)** Pratos de louça (sem rachaduras), lisos, de fácil higienização;
- f)** Xícaras com pires de louça (sem rachaduras), lisos, de fácil higienização;
- g)** Galheteiros com azeite e vinagre;
- h)** Embalagens de 100 ml, com tampa, para sobremesa; ou pratos de sobremesa de louça, lisos ou taças de sobremesa para 100g (de acordo com a sobremesa);
- i)** Fita filme impermeável, em PVC, para embalar alimentos;
- j)** Sacos plásticos de diversos tamanhos, segundo as normas da Vigilância Sanitária, específicos para o acondicionamento de lixo;
- k)** Luvas descartáveis, para servir refeições e manipulações de alimentos já prontos para o consumo;
- l)** Máscaras descartáveis para uso em serviços de alimentação (caso se faça necessário);
- m)** Sacos plásticos incolores, de diversos tamanhos, apropriados para o acondicionamento de gêneros alimentícios.

9.1.4. Todos os materiais devem estar sempre em perfeito estado de conservação, sem rachadura, lisos, de fácil higienização e em quantidade suficiente para a quantidade de comensais.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. A Contratada terá ao seu dispor, além das áreas especificadas no item 6, os bens relacionados no Termo de Responsabilidade anexo a este Instrumento, ANEXO I-E.

10.1.1. Caso haja interesse na utilização dos bens a serem disponibilizados pelo IFAL/Campus Maceió, a contratada deverá se responsabilizar pela manutenção e funcionamento dos mesmos, colocando em execução os que por ventura não estejam adequados ao uso.

10.1.2. Caso não seja do interesse da Contratada, a utilização dos materiais e equipamentos colocados à disposição, a mesma deverá comunicar ao Contratante para que sejam tomadas as devidas providências.

10.1.3. A existência de alguns produtos na relação não obriga a cessão dos mesmos à Contratada, em especial os itens de consumo, suscetíveis a quebras e outras avarias.

10.2. Independentemente dos materiais colocados à disposição da Contratada, a mesma deverá dispor de equipamentos complementares, utensílios, maquinários, mobiliários, eletrodomésticos e todos os bens que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento do pleno cumprimento do objeto da contratação.

10.3. Os materiais próprios que a Contratada trouxer, julgando necessários ao bom desempenho das atribuições, deverão ser identificados com placa de patrimônio da empresa ou por método que assegure suas identificações.

10.4. A Contratada deverá requerer formalmente ao Contratante, autorização para adentrar com os materiais nas dependências do Campus.

10.5. Os materiais fornecidos pela Contratada deverão apresentar bom estado de conservação e estarem em perfeitas condições de uso.

10.6. Os bens constantes do Termo de Responsabilidade serão disponibilizados à Contratada por ocasião da assinatura do Contrato, com a obrigatoriedade da devolução após o término do prazo de vigência nas mesmas condições e quantidades, comprovadas por meio de revisão a ser realizada pelas Coordenações de Patrimônio do Campus.

10.7. A Administração poderá requerer os produtos cedidos, os quais deverão ser entregues nas mesmas condições no prazo máximo de 15 (quinze) dias consecutivos a partir da comunicação.

10.8. Caso se verifique extravio do material, deverá ser substituído por um novo, de mesma marca e modelo.

10.9. Caso não esteja mais disponível no mercado produto com mesma marca e modelo, deverá ser adquirido outro de características técnicas e qualidade similares, mediante aprovação da Fiscalização.

10.10. A Contratada responderá pela instalação física; pinturas; pisos, vidros, manutenção e reparo das dependências e instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água; e dos equipamentos, realizando diariamente a sua higienização, limpeza e conservação; observando periodicamente a revisão geral dos painéis, fornos, câmaras frigoríficas e demais bens cedidos pelo IFAL..

10.11. Todos os reparos, manutenções, consertos e demais atividades de conservação dos materiais disponibilizados à Contratada serão de responsabilidade da mesma.

10.12. Das Benfeitorias:

10.12.1. A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, do IFAL e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização à Contratada.

10.12.2. Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis instalados, fixados e/ou incorporados ao prédio, destinados ao uso do refeitório permanecerão de propriedade da Contratada.

10.12.3. A Contratada indicará, precisamente, todos os bens móveis, de sua propriedade, em relação a ser apresentada ao IFAL, por ocasião da implementação do refeitório.

10.12.4. Somente os bens relacionados, conforme anterior, poderão ser removidos pela Contratada do espaço objeto desta Concessão Onerosa de Uso, mediante prévia e expressa autorização do IFAL.

10.12.5. Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço, reverterão automaticamente ao patrimônio do IFAL, sem que caiba à Contratada qualquer indenização ou direito de retenção, podendo o IFAL exigir da Contratada a reposição do espaço objeto desta concessão ao estado em que se encontrava no momento de sua disponibilização.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

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

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

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

- 11.6.2.** Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas contratadas;
- 11.6.3.** Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
- 11.6.4.** considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.7.** Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 11.8.** Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- 11.9.** Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.
- 11.10.** Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;
- 11.11.** Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.12.** Eleger e nomear, através de Portaria do Gestor máximo do Campus, os fiscais do Contrato, seus auxiliares e possíveis agentes para auxílio nas atividades de fiscalização.
- 11.12.1.** Indicar o(s) Nutricionista(s), integrante do quadro funcional efetivo do IFAL para atuar(em) como Fiscal(is) Técnicos do Contrato no Campus.
- 11.13.** Assegurar livre acesso aos empregados da Contratada às dependências do refeitório, objetivando a perfeita execução do presente Contrato.
- 11.14.** Exercer ampla, ostensiva e irrestrita fiscalização pertinente à execução dos serviços, sendo que esta fiscalização não isenta a Contratada de quaisquer responsabilidades.
- 11.15.** Permitir que a Contratada, por seus prepostos ou representantes, devidamente identificados por crachás, tenham acesso ao local de instalação dos equipamentos e seus acessórios, sempre que julgar conveniente, para fins de inspecioná-los.
- 11.16.** Colocar à disposição da Contratada o espaço físico necessário à instalação dos equipamentos e distribuição das refeições.
- 11.17.** Fornecer pontos de energia elétrica e água, necessários à execução do objeto deste Contrato.
- 11.18.** Tomar medidas disciplinares em caso de transgressão das normas de segurança alimentar, saúde, higiene de trabalho, atrasos no atendimento das refeições, descumprimento dos cardápios, indisciplina dos empregados da Contratada, bem como transgressão às exigências do Contratante e não atendimento às exigências da fiscalização dos nutricionistas dos Campus.
- 11.19.** Comunicar à Contratada qualquer ato lesivo praticado por seus empregados ou prepostos, que inviabilizem a continuidade do fornecimento das refeições ora pactuado.

11.20. Proibir que qualquer fornecimento seja feito em desacordo com as cláusulas pactuadas.

11.21. Sustar o pagamento de qualquer fatura que não esteja de acordo com as regras financeiras e contábeis e que não reflita os fornecimentos pactuados, bem como as que se apresentem com incorreções e defeitos, que impossibilitem o pagamento.

11.22. Exigir a apresentação de todo e qualquer documento relativo ao fornecimento e/ou serviço que a mesma julgar cabível.

11.24. Analisar e autorizar as modificações, no cardápio do dia, solicitadas pela Contratada.

11.25. Disponibilizar à Contratada todos os materiais permanentes constantes em lista anexa a este instrumento após inventário, passando a mesma a ser responsabilizada por todos e quaisquer problemas que venham a ocorrer com esses materiais durante a vigência deste Contrato.

11.26. Realizar semestralmente, pesquisa junto à clientela atendida (Alunos) para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços de alimentação.

11.26.1. A pesquisa será realizada em datas não conhecidas previamente pela Contratada e coordenada pelas nutricionistas do IFAL e o gestor da unidade escolar. Sempre que houver resultados insatisfatórios as nutricionistas do IFAL juntamente com a Fiscalização, deverão informar à Contratada os itens insatisfatórios e solicitar a imediata melhoria e/ou modificação dos itens em questão. (modelo de Pesquisa de Satisfação em anexo).

11.26.2. Em cada aplicação da pesquisa serão consultados, aleatoriamente, no mínimo 50% dos beneficiários dos serviços (alunos).

11.27. Realizar reunião mensalmente ou sempre que se fizer necessário com a nutricionista e/ou representantes da empresa fornecedora das refeições, com datas a serem determinadas pelo Contratante, com objetivo de acompanhar, monitorar e avaliar a qualidade dos serviços de alimentação prestados no Campus.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.

12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

12.22. Dispor do Manual de Boas Práticas (MBP) atualizado, constando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), documento formal elaborado por nutricionista baseado na Resolução - RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

12.22.1. Após a contratação, a Contratada, terá um prazo de **60 (sessenta) dias** para elaborar e apresentar o referido documento à direção do *Campus* com cópia para a Nutricionista.

12.22.2. Estes documentos devem conter seus registros atualizados e estar disponíveis para auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta dos funcionários (manipuladores de alimentos).

12.22.3. Após a contratação, a Contratada, terá um prazo de **20 (vinte) dias** para apresentar certificado de participação em curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos de todos os colaboradores que compõem o seu quadro.

12.23. Assumir os custos das adaptações e reparos que se fizerem necessários na estrutura física das dependências da cozinha e refeitório do *Campus*, mediante prévia autorização do Diretor Geral e do setor de obras do *Campus*. As adaptações realizadas serão incorporadas ao Patrimônio do IFAL.

12.24. Responsabilizar-se pela manutenção das dependências (pinturas, pisos, vidros, etc.) e instalações hidráulicas (caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água) e elétricas (inclusive troca de lâmpadas) vinculadas ao serviço.

12.25. Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatíveis com suas atividades, substituindo empregados que apresentem doenças infecto-contagiosas, pondo em risco a qualidade da alimentação oferecida, comprovado através da apresentação do ASO, com os seguintes exames realizados: cultura de orofaringe, micológico de unhas, coprocultura, parasitológico de fezes, VDRL.

12.26. Providenciar impressos e material de expediente, necessários ao bom andamento dos serviços contratados, que deverão ser encaminhadas previamente, ou quando solicitados, ao Contratante para parecer.

12.27. Cumprir fielmente os horários de servir as refeições, conforme estabelecido neste Instrumento.

12.28. Utilizar critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. Os gêneros e produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

12.29. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

12.30. Fornecer o cardápio mensal semanal completo para o nutricionista do Campus, com antecedência de 15 dias para aprovação.

12.31. Fornecer refeições para os discentes selecionados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar do Instituto Federal de Alagoas nas datas comemorativas tradicionais, como véspera e dia de Natal, véspera e dia de Ano Novo, Semana Santa (quinta e sexta-feira), Dia das Mães, São João e Dia dos Pais, cardápios típicos e/ou especiais, contudo, sem distanciar-se do padrão licitado.

12.32. Seguir rigorosamente o cardápio determinado, fazendo prévia comunicação por escrito ao Contratante, devidamente justificada, no prazo mínimo de **24 (vinte e quatro) horas**, a respeito de toda e qualquer alteração a ser realizada no cardápio, limitada a **06 (seis)** modificações mensais.

12.33. Atender as solicitações das dietas especiais.

12.33.1. A Contratada poderá inserir os custos da referida dieta na NOTA FISCAL mensal mediante a anexação dos comprovantes de custos, desde que necessite da aquisição de insumos diferenciados para realização do atendimento.

12.34. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, devendo os mesmos ser suspensos de consumo.

12.35. Coletar diariamente amostras de cada preparação a ser distribuída devidamente acondicionadas em embalagens estéreis, lacrados, com nome da preparação e data, mantendo-os sob refrigeração adequada pelo prazo de **72 (setenta e duas) horas** para eventuais análises laboratoriais.

12.36.1. Quando houver dúvidas quanto à qualidade dos alimentos, ou ainda, quando ocorrerem distúrbios gastrointestinais e ou toxinfecções alimentares a Contratada deverá providenciar o imediato encaminhamento de amostra dos alimentos para análises laboratoriais, arcando com toda e qualquer despesa.

12.37. Elaborar as Fichas Técnicas de Preparações de todos os pratos principais, entradas e guarnições da Planilha de Cardápios, contendo os componentes, gramagens e técnicas de preparo utilizadas, que deverão ser fornecidas ao Contratante, no momento de cada fiscalização.

12.38. Não aproveitar as sobras das refeições, em distribuições posteriores, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis.

12.39. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos durante o pré-preparo e em todas as suas etapas, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes, com o objetivo da prevenção da ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

12.40. Realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos. Devendo apresentar documento comprobatório da realização do serviço de dedetização por empresa especializada com responsável técnico.

12.41. Deverá ser utilizada somente água potável para a manipulação dos alimentos. A potabilidade da água deve ser atestada trimestralmente mediante laudos laboratoriais, sendo portanto a Contratada responsável pelas despesas dos exames laboratoriais.

12.42. Manter fixado em local visível no refeitório em um quadro emoldurado o nome do(a) Nutricionista responsável técnico pelos serviços de alimentação, constando o nº do Registro do Profissional no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);

12.43. O (A) nutricionista da Contratada deverá fazer um acompanhamento de forma contínua no serviço de alimentação da unidade de produção de refeições, com o objetivo de monitorar e orientar todas as etapas do processo de operacionalização dos serviços, fazendo as interferências e alterações que se fizerem necessárias, visando a qualidade, atendimento adequado e satisfatório.

12.44. A Contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente a execução do objeto da presente licitação.

12.45. Comprovar capacitação, antes de iniciar os serviços de alimentação, para a equipe de funcionários que estarão envolvidos com a manipulação dos alimentos (capacitação deverá ser comprovada através de certificação, contendo carga horária mínima de 20 horas, abordando temas de acordo com as exigências da Resolução - RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e o que orienta a Organização Mundial da Saúde. De acordo com a legislação vigente, os treinamentos deverão ser contínuos e realizados, no mínimo, semestralmente e na admissão de novos colaboradores.

12.46. Manter seus empregados devidamente uniformizados (cores claras e uso de EPI's). Os uniformes devem ser substituídos anualmente ou em prazo menor, conforme apresentação de desgaste, por solicitação do contratante.

12.48. Exigir que seus funcionários apresentem-se sempre limpos, de cabelos aparados, ausência de bigode e/ou barbas, mãos higienizadas, unhas cortadas, uniformizados e com a devida identificação, mantendo-se sempre a disciplina hierárquica e a urbanidade entre os colegas.

12.49. Proibir a entrada de pessoas estranhas ao serviço, sem uniforme de proteção (bata, touca e sapato fechado) nas dependências da Unidade Produtora de Refeições.

12.50. Proibir a entrada de embalagens de madeira ou papelão nas dependências da Unidade Produtora de Refeições, devendo utilizar, para o acondicionamento de gêneros alimentícios, caixas plásticas apropriadas e devidamente higienizadas.

12.51. Recolher, acondicionar adequadamente e remover diariamente após a distribuição de cada refeição e quando necessário, para um local próprio, todo o lixo resultante do fornecimento das refeições.

12.52. Manter, em perfeitas condições de higiene e conforto, as instalações do refeitório cedido pelo Contratada, durante todo o prazo de vigência do mesmo.

12.53. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados por seus empregados ao patrimônio do IFAL, bem como a terceiros dentro da área de abrangência dos serviços.

12.54. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à União ou a terceiros.

12.55. Manter preposto, aceito pela Administração do Contratante, durante o período de vigência deste contrato, para representá-la sempre que for necessário.

12.56. Apresentar ao Contratante, quando do início das atividades, relação nominal constando nome, endereço residencial e telefone dos empregados colocados à disposição da Administração.

12.57. Substituir os empregados nos casos de eventuais ausências, tais como férias, faltas, licenças e outros impedimentos, de forma a não prejudicar a prestação dos serviços objeto desta Concessão.

12.58. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração.

12.59. Atender de imediato às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, nos casos em que a Administração julgar necessário e, em especial se ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço.

12.60. Atender às convocações para realização de reuniões, nas datas determinadas pelo Contratante, com objetivo de acompanhar, monitorar e avaliar a qualidade dos serviços de alimentação prestados no *Campus*.

12.61. Relatar à Administração da Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

12.62. Instruir seus prepostos a repassar aos seus funcionários as normas internas disciplinares, regimentais e de Segurança e Medicina do trabalho do Contratante, na Unidade do IFAL.

12.63.1. A necessidade de cumprimento de normas do Contratante, não caracteriza, sob hipótese alguma, qualquer vínculo empregatício com o INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – IFAL.

12.64. Realizar, diariamente, a conservação, limpeza e higienização de todas as áreas, equipamentos e utensílios utilizados no processo, observando periodicamente a revisão geral dos painéis, fornos, câmaras frigoríficas e demais bens cedidos pelo Contratante, atendendo às normas e legislação vigentes, não sendo permitido utilizar-se de pessoal da empresa terceirizada responsável pelos serviços de limpeza e conservação do IFAL.

12.65. Atender e identificar as refeições destinadas aos portadores de patologias e/ou deficiências associadas à nutrição, tais como diabetes, dislipidemias, anemia ferropriva, doença celíaca, dentre outras, encaminhados pelas nutricionistas do Contratante para que recebam alimentação adequada à patologia.

12.66. Manter no refeitório, em local de fácil acesso, um livro ata para registro de toda e quaisquer ocorrências e/ou irregularidades encontradas pelos usuários, relativas ao cumprimento das obrigações assumidas.

12.67. Apresentar ao Contratante as justificativas pertinentes aos questionamentos, ocorrências ou demais notificações deixadas no livro de registro do refeitório por parte dos comensais.

12.68. Manter o controle das refeições servidas à coletividade, conforme relação de comensais fornecida pelo Contratante, em planilhas impressas e assinadas pelas partes.

12.69. Não comercializar refeições prontas ou qualquer tipo de alimento de Instituições externas ao Contratante sob hipótese alguma, dentro das instalações cedidas.

12.70. Responder pela indenização dos danos ou prejuízos que causar ao Contratante ou terceiros, decorrentes de ação ou omissão, erros ou imperícias praticadas na execução dos serviços contratados, inclusive por seus empregados.

12.71. Proceder, às suas expensas, no prazo máximo de **15 (quinze) dias consecutivos** a partir da comunicação, a retirada de gêneros alimentícios, mercadorias, equipamentos e quaisquer outros materiais de sua propriedade, da área interna cedida, após a conclusão ou rescisão do Contrato, mediante notificação prévia do Contratante, sob pena de ter seus bens incorporados ao patrimônio do IFAL em caso de não atendimento desta obrigação.

12.72. Restituir, nas mesmas condições em que lhes foram entregues, as instalações de todas as dependências cedidas em função do Contrato, bem como os materiais, equipamentos e utensílios relacionados no Termo de Responsabilidade anexos, até o final do expediente administrativo do último dia do prazo contratual, deixando-os nas mesmas condições de funcionamento, de tal forma que a execução dos serviços não sofra solução de continuidade.

12.73. Enviar a nota fiscal mensal devidamente acompanhada de um relatório de fornecimento de refeições, com as respectivas cópias dos documentos que autorizaram a aquisição de produtos extras ao contrato e da nota fiscal da compra de carnes, peixes, frango, charque, linguiça calabresa e fígado.

12.74. Encaminhar por escrito ao Contratante, através das nutricionistas ou gerente da Contratada, todas as ocorrências, não sendo aceitas quaisquer informações verbais.

12.75. Responsabilizar-se pela reposição de todos os componentes do cardápio por porcionamento indevido ou distribuição de refeições fora do horário estabelecido, sob pena de não poder faturá-las.

12.76. Submeter ao crivo do Contratante toda e qualquer divulgação de benfeitorias a serem realizadas, mudanças de cardápios e horários, modificações estruturais, bem como tudo o que disser respeito ao contrato, objeto deste certame.

12.77. As instalações do Setor de Produção e Refeitório do Contratante poderão servir para venda de refeições prontas a alunos e servidores da Instituição ou comensais externos que estejam nas dependências do Campus, desde que não prejudique o bom andamento do objeto do presente contrato, que é o fornecimento de refeições aos alunos beneficiados pelo referido Programa.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

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

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

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

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

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

15.9. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR- INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS), conforme modelo previsto no ANEXO I-A, 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.

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

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

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

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

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

15.14. 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.

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

15.16. 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.

15.17. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

15.18. 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 corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.19. Caberá ao fiscal técnico dos serviços, que deverá ser Nutricionista do quadro do Instituto devidamente designada, entre outros:

15.19.1. Supervisionar o fornecimento das refeições, a exploração comercial e a concessão onerosa de uso.

15.19.2. Fiscalizar o fornecimento contratado, acompanhando o cumprimento da execução do objeto contratado, em todas as etapas.

15.19.3. Exercer a fiscalização do fornecimento contratado, acompanhando o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando horários estabelecidos, as quantidades preparadas e servidas de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido.

15.19.4. Providenciar o registro, diariamente, do quantitativo de refeições fornecidas, inclusive o tipo de cardápio servido.

15.19.5. Verificar a qualidade dos alimentos, rejeitando aqueles que apresentam condições impróprias ao consumo, exigindo imediata substituição.

15.19.6. Exigir a manutenção das condições de higiene pessoal, ambiental, dos equipamentos e utensílios.

15.19.7. Realizar periodicamente, pesquisa junto à clientela atendida (Alunos) para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento do fornecimento de alimentação.

15.19.8. Registrar irregularidades na execução do contrato, a fim de serem aplicadas as medidas corretivas e/ou punitivas necessárias.

15.19.9. Atestar as faturas apresentadas pela Contratada, confirmando o quantitativo de refeições efetivamente servidas.

15.20. Os Fiscais do Contrato farão o registro das ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou incorreções detectadas.

15.21. As decisões e/ou providências que ultrapassarem a competência dos Fiscais dos Contratos deverão ser solicitadas à Diretoria de Administração do Campus, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes e necessárias ao caso.

16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

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

16.3. O recebimento provisório será realizado pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

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

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

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

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

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

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

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

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

16.4. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes.

16.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções;

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

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

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

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

17. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

17.4.1. o prazo de validade;

17.4.2. a data da emissão;

17.4.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

17.4.4. o período de prestação dos serviços;

17.4.5. o valor a pagar; e

17.4.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

17.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

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

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 notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

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

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

17.12. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

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

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

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

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

17.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, 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:

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

18. REAJUSTE

18.1. Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data da proposta.

18.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da Contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

18.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a Contratada obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

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

18.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

19.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

19.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

19.7. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia

autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

19.8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

19.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

19.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

19.11. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

19.12. Será considerada extinta a garantia:

19.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

19.12.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

19.13. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

19.14. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

20.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

20.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.3. Falhar ou fraudar na execução do objeto;

20.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

20.1.5. Cometer fraude fiscal; e/ou

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

20.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para a execução do objeto contrato;

20.2.2. Multa de:

20.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

20.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

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

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

20.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

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

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

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

20.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Termo de Referência.

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

20.3. As sanções previstas nos subitens 19.2.1, 19.2.3, 19.2.4 e 19.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

Tabela 1

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

Tabela 2

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

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

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

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

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

20.6. 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.

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

20.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

20.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

21.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

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

21.3.1. Comprovação de licença de funcionamento, dentro do prazo de validade, emitida pela vigilância sanitária da sede do licitante, estadual ou municipal, constatando a atividade específica.

21.3.2. Registro no Conselho Regional de Nutrição, do Nutricionista responsável técnico pelo serviço de alimentação, de acordo com a Resolução nº 358/2005 do Conselho Federal de Nutrição – CFN.

21.3.3. Registro no Conselho Regional de Nutrição, da empresa LICITANTE, de acordo com a Resolução nº 358/2005 do Conselho Federal de Nutrição – CFN.

21.3.4. Apresentar declaração de que a empresa trabalha de acordo com as normas da vigilância sanitária, conforme determina Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

21.3.5. Comprovação de aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características e prazos com o objeto desta licitação. A licitante deve apresentar atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de Direito Público ou Privado, comprovando que na data da abertura da sessão pública detém uma experiência mínima de 02 (dois) anos no mercado, ou seja, experiência mínima de **02 (dois) anos de atuação no ramo de fornecimento de refeições e que trabalha de acordo com as normas da vigilância sanitária, conforme determina Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.**

OBS.1: A definição de experiência temporal mínima encontra guarida no Acórdão TCU 2.939/2010 – Plenário, e visa mitigar o risco de contratação de empresas sem a necessária “expertise” e solidez.

OBS.2: A comprovação de compatibilidade de características com o objeto desta licitação, solicitada no subitem anterior, poderá ser demonstrada através de atestados e notas fiscais, admitida a apresentação suplementar de contratos ou declarações que auxiliem na demonstração da compatibilidade exigida.

OBS. 3: A comprovação de compatibilidade de características com o objeto desta licitação, solicitada no subitem anterior, poderá ser demonstrada através de certificado de participação do proprietário e do nutricionista responsável técnico da empresa LICITANTE em cursos de Boas Práticas na manipulação de alimentos, com carga horária mínima de 20 (vinte) horas ou atestado de conformidade do Programa Alimento Seguro, emitido pelo SEBRAE/SENAC/SENAI.

21.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

21.4.1. Valor Máximo Global: R\$ R\$ 1.867.600 (um milhão, oitocentos e sessenta e sessenta e sete mil e seiscentos reais).

21.4.2. Valor máximo unitário: R\$ 14,18 (quatorze reais e dezoito centavos) para o ITEM 1, e R\$ 11,24 (onze reais e vinte e quatro centavos) para O ITEM 2.

21.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço UNITÁRIO POR ITEM.

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

22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

22.1. O custo estimado da contratação é o previsto no valor global máximo (item 21.4.1).

22.2. Tal valor foi obtido através de pesquisa de mercado realizada em observância à Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 5, de 27/06/2014, mediante a utilização dos parâmetros indicados nos incisos I, II e IV do art. 2º da referida norma. Foi utilizada a média dos valores obtidos na pesquisa de preços como metodologia para obtenção do preço máximo de referência.

23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

23.1. Ação Orçamentária 20RL – Funcionamento das Instituições da Rede Federal de EPT, Fonte de Recursos, 8100.000000, Grupo de Natureza de Despesa 3 – ODC.

24. DAS ASSINATURAS:

Declaro que sou solicitante direto dos serviços elencados no presente Termo de Referência, colocando-me à disposição para quaisquer esclarecimentos acerca dos aspectos técnicos e/ou de uso que envolvem a descrição dos mesmos. Em tempo, certifico que o documento traz os conteúdos previstos na Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017, e atesto a veracidade das informações relativas à necessidade, finalidade e estimativa dos serviços requeridos.

Angela de Guadalupe Silva Correia

Nutricionista - IFAL /Campus Maceió

Elton Barros do Nascimento

Departamento de Assistência Estudantil -IFAL /Campus Maceió

Declaro que o presente Termo de Referência está de acordo com a legislação vigente que rege a matéria.

Eline Soares Silva

Dept. de Suprimentos – IFAL/ Campus Maceió

Ratifico a necessidade, oportunidade e conveniência da contratação dos serviços requisitados no presente Termo de Referência, assim como a adequação do mesmo aos ditames legais.

Carlos André Lopes Barbosa
Diretoria de Administração – IFAL /Campus Maceió

Declaro que estou de acordo com todas as informações prestadas nas declarações e assinaturas acima, ao tempo em que APROVO o presente Termo de Referência.

Damião Augusto de Farias Santos
Diretor Geral – IFAL /Campus Maceió



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – IFAL

ANEXO I-A

MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

Avaliação da qualidade dos serviços

QUALIDADE DO SERVIÇO PRESTADO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DO TERMO DE REFERÊNCIA DO EDITAL,			
Finalidade	Garantir o efetivo cumprimento dos serviços, conforme do Termo de Referência, verificando a execução integral e qualidade dos serviços.		
Meta a cumprir	100% da pontuação dos itens de desempenho		
Instrumento de medição	Formulário de avaliação dos serviços prestados contendo os seguintes itens de desempenho:		
	Item de desempenho	Peso	Quantidade de ocorrências
	INDICADOR Nº 01 – Não apresentar amostra prévia das preparações para degustação.	1	
	INDICADOR Nº 02 –Reincidência, no prazo de 30 dias, ou não cumprimento do prazo estabelecido para correção das irregularidades de pequena monta, por ocorrência.	1	
	INDICADOR Nº 03 - Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Edital e de seus anexos não previstos nesta tabela de multas, por item e por ocorrência.	1	
	INDICADOR Nº 04- Atraso na apresentação de documentação exigida, por ocorrência.	2	
INDICADOR Nº 05 - Presença de comportamentos e atitudes dos manipuladores de alimentos que propiciam a contaminação dos alimentos.	2		

	INDICADOR Nº 06 - Atraso no horário de fornecimento estipulado para o fornecimento das refeições, por ocorrência.	2	
	INDICADOR Nº 07- Quantitativo insuficiente de utensílios.	2	
	INDICADOR Nº 08 - Ausência de higienização periódica da caixa de gordura.	2	
	INDICADOR Nº 09 - Atraso ou não apresentação do cardápio ao Setor de Nutrição no prazo estipulado no Termo de Referência, por dia de atraso.	2	
	INDICADOR Nº 10 - Deixar de apresentar laudo laboratorial sobre a potabilidade da água, na frequência estipulada no Termo de Referência, por ocorrência.	2	
	INDICADOR Nº 11 – Empregados não uniformizados e sem utilização e utensílios de segurança/higienização, por empregado.	3	
	INDICADOR Nº 12 - Deixar de coletar amostra de todos os itens do cardápio diariamente e armazenar sob refrigeração por 72 horas.	3	
	INDICADOR Nº 13 - Higienização deficiente de equipamentos, instalações, móveis e utensílios	3	
	INDICADOR Nº 14 - Reposição na distribuição sem critérios adequados de higiene e segurança.	3	
	INDICADOR Nº 15 - Deixar de realizar o controle higiênico-sanitário, conforme a Legislação vigente em todas as etapas de processamento, por ocorrência: - Aquisição de alimentos que não atendam às especificações do Edital. - Armazenamento inadequado (descartáveis, gêneros alimentícios, material de limpeza e alimentos pré-preparados e prontos). - Alimentos com prazo de validade expirado ou com características organolépticas alteradas dentro da Unidade. - Descongelamento e dessalgue em condições inadequadas. - Recongelamento de alimentos crus - Utilização indevida dos espaços de pré-preparo e preparo. - Higienização deficiente de hortifrutis (ausência ou uso inadequado de produtos). - Presença gêneros alimentícios ou preparações sem etiqueta de identificação contendo no mínimo: designação, data de preparo/fabricação e prazo de validade. - Não aferição de temperatura dos alimentos no recebimento, pós-tratamento térmico, resfriamento, manutenção e distribuição. - Reaproveitar restos e sobras não monitoradas.	4	
	INDICADOR Nº 16 - Não adoção de medidas que minimizem o risco de contaminação cruzada	4	

	INDICADOR Nº 17 - Interromper o fornecimento das refeições, por dia de paralisação.	4	
	INDICADOR Nº 18 - Deixar de atender às demandas de dietas especiais.	4	
	INDICADOR Nº 19 - Fornecimento de refeições em quantidade insuficiente para atendimento aos alunos beneficiados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar do IFAL, em desacordo ao item 6.1 do Termo de Referência, por ocorrência.	4	
Forma de acompanhamento	Por conhecimento do fato e averiguação, por meio visual realizado pelos fiscais do Contrato.		
Periodicidade	Conferência diária pelo fiscal do contrato dos serviços prestados.		
Mecanismo de Cálculo	A pontuação da avaliação será somada e aplicado o percentual de desconto no pagamento, conforme a faixa da pontuação apurada (faixa de ajuste). CÁLCULO DA PONTUAÇÃO PARA FINS DE DESCONTO= QUANTIDADE DE OCORRÊNCIAS (MÊS) X PESO DA OCORRÊNCIA		
Início de Vigência	Conforme Contrato		
Faixas de ajuste no pagamento	<p>Serviço executado com avaliação de:</p> <p style="text-align: center;">PONTUAÇÃO DESCONTO</p> <p style="text-align: center;"> $\geq 10 \leq 20$ 1% $> 20 \leq 30$ 2% $> 30 \leq 40$ 3% $> 40 \leq 50$ 4% $> 50 \leq 60$ 5% $> 60 \leq 70$ 6% $> 70 \leq 80$ 7% $> 80 \leq 90$ 8% $> 90 \leq 100$ 9% > 100 10% </p> <p>Serviço não executado: Pagamento não é efetuado.</p>		

Observações

Para ajuste de pagamento não será necessário a abertura de processo administrativo. Para aplicação das multas estabelecidas será garantida a ampla defesa e o contraditório.

ANEXO I- B

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

Ao Instituto Federal de Alagoas - IFAL
Pregoeiro e Equipe de Apoio
Pregão nº _____/2020, UASG _____

A Empresa [Razão Social da Licitante], através da presente, declara para os devidos fins, que tem pleno conhecimento do Edital e seus Anexos e todas as informações, e condições necessárias ao cumprimento das obrigações objeto desta licitação, nos termos do Pregão nº _____/20_____.

_____, em _____ de _____ de 20_____

[Nome, Cargo e Assinatura do Representante Legal]

[Dados da Declarante:
Razão Social e Carimbo do CNPJ

Observações:

1) Emitir em papel que identifique a licitante;

ANEXO I- C

ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA

Declaro para fins de participação no Pregão Eletrônico nº _____. Processo nº _____, que a empresa (razão social da empresa Licitante), inscrita no CNPJ (CGC/MF) sob o nº _____, estabelecida à _____, na cidade de _____, por meio do(a) Sr.(a) _____, portador da cédula de identidade nº _____, tomou conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações relativas ao objeto da licitação em epígrafe, por meio da vistoria nas instalações, bem assim nos locais onde serão executados os respectivos serviços, mediante inspeções e coleta de informações de todos os dados e elementos que possam vir a influir no valor da proposta a ser oferecida na execução dos trabalhos pertinentes ao Edital e condições existentes. A empresa se dá por satisfeita com as informações obtidas acerca do Objeto desta licitação, tendo analisado todo o instrumento convocatório e seus anexos e conferido as informações, concordando com as condições existentes.

VISITA REALIZADA EM ___/___/2020 ÀS ___ HORAS

Local e data

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)

Visto:

Representante do IFAL – Campus Maceió

Observações:

- 1) Emitir em papel que identifique a licitante;**
- 2) O licitante deverá trazer 2 (duas) vias.**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS MACEIÓ
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I- D

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA TÉCNICA

A (Empresa) _____, CNPJ nº _____, neste ato representada por _____ (representante da empresa constando sua qualificação, inclusive qual função/cargo na empresa), DECLARAMOS que OPTAMOS por NÃO REALIZAR a Vistoria aos locais de execução dos serviços e que ASSUMIMOS todo e qualquer risco por esta decisão e nos comprometemos a prestar fielmente os serviços nos termos do Edital e dos demais anexos que compõe o processo deste Pregão Eletrônico nº ____/2020.

_____, ____ de _____ de 2020.

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)

Observações:

1) Emitir em papel que identifique a licitante;

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS MACEIÓ
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I- E
TERMO DE RESPONSABILIDADE PELAS INSTALAÇÕES DE PROPRIEDADE DO IFAL/
CAMPUS MACEIÓ DISPONIBILIZADAS À CONTRATANTE

Área Cedida	591,51 m²
Janelas/Basculantes Quantidade: _____	Funcionamento: () Bom () Regular () Ruim Pintura: () Bom () Regular () Ruim Ferrolos/Puxadores: () Bom () Regular () Ruim Vidros: () Bom () Regular () Ruim
Portas Quantidade: _____	Estado geral: () Bom () Regular () Ruim Pintura: () Bom () Regular () Ruim Fechadura/Dobradiças: () Bom () Regular () Ruim
Paredes	Estado de conservação: () Bom () Regular () Ruim Pintura: () Bom () Regular () Ruim Infiltrações / trincas: () Bom () Regular () Ruim
Azulejos	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Pisos	() Bom () Regular () Ruim
Teto/Forro	() Bom () Regular () Ruim
Telhado	() Bom () Regular () Ruim
Instalações Hidráulicas:	
Pia de cozinha Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Torneiras Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Tanque Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Ralos Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Canos e instalações	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Instalações Elétricas:	
Interruptores Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Tomadas Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Luzes/Globos/Luminárias Quantidade: _____	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Situação Geral do Imóvel	() Bom () Regular () Ruim

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, o vistoriador abaixo-assinado, apresenta sua vistoria do imóvel, especificada no presente Termo, e o ocupante, na pessoa abaixo qualificada, reconhecendo a exatidão do termo de responsabilidade, DECLARA estar de acordo com o seu teor, assumindo a responsabilidade pelas alterações ocorridas durante a sua ocupação do imóvel, bem como aquelas estipuladas no contrato de concessão onerosa de uso.

VISTORIADOR / IFAL CAMPUS MACEIÓ

OCUPANTE/CONCESSIONÁRIA



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – IFAL

ANEXO I -F

TERMO DE RESPONSABILIDADE PELOS BENS E EQUIPAMENTOS DE PROPRIEDADE DO IFAL DISPONIBILIZADOS À CONCESSIONÁRIA

Instituto Federal de Alagoas – IFAL – Campus MACEIÓ Endereço: Avenida do Ferroviário 530 (Antiga Rua Mizael Domingues, 75) – Centro - CEP. 57020-600 – Maceió - AL Local: Refeitório			
Item	Descrição	Quant.	Funcionalidade e Conservação dos Materiais
1	Balcão de Distribuição, 1.100x700mm. Pista Fria em aço inoxidável, com tampas e alças fabricadas em aço. Marca Alja. Nº Pat. 84480.	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
2	Balcão de Distribuição, 1.400x700mm. Marca Alja. Nº Pat. 83148.	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
3	Balcão de Distribuição, 2.450x700mm. Chapa superior com tampo de aço inoxidável. Marca Alja. Nº Pat. 83147.	02	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
4	Caldeirão industrial com tampa articulável. Nº Pat. 80283.	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
5	Cafeteira elétrica, industrial, cap. 50L, revestimento compacto em aço inoxidável, e depósito café e água. Marca CONSERCAF. Nº 91641;91642	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
6	Câmara Frigorífica para Congelados. Nº Pat. 85052.	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
7	Campo em inox com Cuba, medindo 1.900x500mm. Nº Pat. 82921.	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
8	Campo em inox liso, medindo 1.100x670mm. Nº Pat.82923.	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona

			Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
9	Campo em inox liso, medindo 2.150x700m. Nº Pat. 82918.	03	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
10	Campo em inox liso, medindo 670x1.430x100x670mm. 82922.	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
11	Carro Detritos. Nº Pat. 12979/12980.	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
12	Carro para Detritos com rodízio. Tampa acionada por Pedal. Capacidade 50 litros. Nº Pat. 82732;82733;82734;82735.	03	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
13	Cesto coletor de lixo, medindo 290x300x240mm, Cor ovo. Linha ravena. Marca: Use Móveis.	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
14	Conjunto de Mesa para refeitório, com 4 cadeiras, nas cores laranja e branco.	40	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
15	Estante em inox para panelas. SN	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
16	Estante perfurada, inox, medindo 750mm /1.600 x largura 550mm x altura 1.800mm . Nº Pat. 82915;82916;82917.	03	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
17	Fogão à gás, tipo em aço inox e ferro com 08 bocas. Nº Pat.73944.	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
18	Forno Combinado WC-80 (Forno Industrial). Nº Pat. 85054.	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
19	Máquina de Lavar Louças. Capacidade Mecânica: 60 Racks/hora. Marca Hobart. Nº Pat. 82737.	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
20	Refrigerador Vertical, Marca Brasinox.	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
21	Refresqueira. Marca Bras. Nº Pat. 81821.	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona

			Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
22	Refrigerador com 4 portas. Marca Brasincox. Nº Pat. 23602.	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado
23	Sistema de Exaustão Inox. Nº Pat. 83053.	01	Funcionalidade: () Funciona () Funciona parcialmente () Não funciona Conservação: () Ótimo estado () Bom estado () Péssimo estado

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, o vistoriador abaixo assinado apresenta sua vistoria dos bens, materiais e equipamentos, especificados no presente Termo, e o ocupante, na pessoa abaixo qualificada, reconhecendo a exatidão do Termo de Responsabilidade, DECLARA estar de acordo com o seu teor, assumindo a responsabilidade pelas alterações ocorridas durante a sua ocupação do imóvel, bem como aquelas estipuladas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso.

VISTORIADOR / IFAL CAMPUS MACEIÓ

OCUPANTE / CONCESSIONÁRIA



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – IFAL

ANEXO I - G

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PRESTADOS PELA CONCESSIONÁRIA

Marque com um **“X”** a opção **Ótimo, Bom, Regular ou Insuficiente** escolhida para cada item:

- | | | | | |
|----------------------------------|-----------|---------|-------------|------------------|
| 1. Sabor das Refeições | () Ótimo | () Bom | () Regular | () Insuficiente |
| 2. Variedade das Refeições | () Ótimo | () Bom | () Regular | () Insuficiente |
| 3. Qualidade das Refeições | () Ótimo | () Bom | () Regular | () Insuficiente |
| 4. Higiene do Ambiente | () Ótimo | () Bom | () Regular | () Insuficiente |
| 5. Cordialidade no Atendimento | () Ótimo | () Bom | () Regular | () Insuficiente |
| 6. Apresentação dos funcionários | () Ótimo | () Bom | () Regular | () Insuficiente |

ALUNO: _____

SÉRIE: _____

DATA: _____

Visto : _____

Nutricionista – Concessionária.

Visto : _____

Nutricionista IFAL – Campus Maceió.



ANEXO II

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS)

ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

O(A).....(*órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços*), com sede no(a), na cidade de, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 200..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/20..., publicada no de/...../20....., processo administrativo nº, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

2. DO OBJETO

2.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual prestação de serviço de, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo do edital de *Pregão* nº/20..., que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

3. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

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

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

Nota Explicativa: adaptar a tabela acima, bem como a referente ao cadastro de reserva, quando for o caso, de acordo com as condições e características atinentes à natureza do serviço.

Nota Explicativa: Nos termos do Parecer nº 00001/2016/CPLCA/CGU/AGU não cabe reajuste, repactuação ou reequilíbrio econômico em relação à Ata de Registro de Preços, uma vez que esses institutos estão relacionados à contratação (contrato administrativo em sentido amplo).

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

4.1. O órgão gerenciador será o(nome do órgão)....

4.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

<i>Item nº</i>	<i>Órgãos Participantes</i>

Nota Explicativa: O órgão gerenciador, previamente à abertura do certame, deverá registrar sua Intenção de Registro de Preços – IRP, com prazo mínimo de oito dias úteis, no Portal de Compras do Governo federal antes de publicar o Edital, salvo no caso de sua dispensa justificada, nos termos dos artigos 4º ao 6º do Decreto nº 7.892, de 2013. Não havendo órgãos participantes, suprimir o subitem 3.2.

5. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (item obrigatório)

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

OU

5.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

5.1.1 A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão

Nota explicativa: De acordo com o art. 22, § 9º do Decreto nº 7.892, de 2013 é permitida a adesão à ata de registro de preços por órgãos ou entidades municipais, distritais ou estaduais. Note-se, porém, que “...a possibilidade de adesão para órgão não participante (ou seja, que não participou dos procedimentos iniciais

da licitação) não é uma obrigatoriedade a constar impensadamente em todos os editais de pregões para registro de preços, ... mas sim uma medida anômala e excepcional, uma faculdade que deve ser exercida de forma devidamente motivada” (TCU, Ac. n. 757/2015 – Plenário – g.n.)

Nesse sentido, citamos o acórdão TCU nº 2037/2019-Plenário, segundo o qual:

9.6. determinar à Secretaria-Geral de Controle Externo desta Corte que, em reforço ao constante do item 9.3 do Acórdão 757/2015-Plenário, oriente suas unidades sobre a necessidade de sempre avaliar os seguintes aspectos em processos envolvendo pregões para registro de preços:

9.6.1. a existência e o teor da justificativa para eventual previsão no edital da possibilidade de adesão à ata de registro de preços por órgãos ou entidades não participantes - art. 9º, inciso III, in fine, do Decreto 7.892/2013;

Quanto ao subitem 4.1.1, ele só será exigível após a edição do ato normativo do Secretário de Gestão, devendo a Administração verificar se já houve a publicação de tal ato.

- 5.2. *Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.*
- 5.3. *As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a... (máximo cinquenta) por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.*
- 5.4. *As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao (máximo dobro)..... do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.*

Nota Explicativa: No caso de compra nacional, entendida essa como sendo aquela “em que o órgão gerenciador conduz os procedimentos para registro de preços destinado à execução descentralizada de programa ou projeto federal, mediante prévia indicação da demanda pelos entes federados beneficiados”, o limite para adesões passa a ser cem por cento por órgão (subitem 4.3) e quántuplo de cada item na totalidade (subitem 4.4), devendo haver, nesse caso, o ajuste dos dispositivos acima.

5.4.1 *Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).*

- 5.5. *Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.*
- 5.6. *Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.*

5.6.1 *Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.*

Nota Explicativa: No caso de contratação de serviços de tecnologia da informação e comunicação, que não esteja vinculada ao fornecimento de bens de tecnologia da informação e comunicação constante da

mesma ata de registro de preços; a adesão só será possível se a ata for gerenciada pelo Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão ou tiver sido previamente aprovada pela Secretaria de Tecnologia da Informação e Comunicação do referido Ministério.

6. VALIDADE DA ATA

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

Nota Explicativa: *A Ata de Registro de Preços pode ter sua validade fixada por prazo inferior a 12 (doze) meses, podendo ou não ser prorrogada, a critério da Administração, respeitado, contudo, o prazo total de 12 (doze) meses (art. 12 do Decreto nº 7.892/13).*

7. REVISÃO E CANCELAMENTO

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

Nota explicativa: *Considerando o disposto no art. 9º, XI do Decreto n. 7.892, de 2013, bem como a regra do art. 2º, §4º da IN SLTI/MPOG n. 05, de 2014, o prazo de 180 (cento e oitenta) dias deve ser considerado como o intervalo máximo entre pesquisas de preços, observando-se que a situação em concreto pode determinar a diminuição desse intervalo.*

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

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

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

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

Nota Explicativa: *Suprimir o item quando inexisterem outros fornecedores classificados registrados na ata.*

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

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

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

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

7.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

7.7.1 descumprir as condições da ata de registro de preços;

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

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

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

7.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.6.1, 5.6.2 e 5.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

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

7.9.1 por razão de interesse público; ou

7.9.2 a pedido do fornecedor.

8. DAS PENALIDADES

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

8.1.1 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

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

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

9. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

Nota explicativa: O Decreto n. 7.892/2013, não veda a celebração de termo aditivo contratual para o acréscimo dos quantitativos contratados. Entretanto, a Ata se diferencia do contrato por ser "...documento vinculativo, obrigacional, com característica de **compromisso para futura contratação**, onde se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas" (TCU, Acórdão nº 531/2007, Plenário, Rel. Min. Ubiratan Aguiar, DOU de 10.04.2007). Por essa razão, não é possível o aditamento dos quantitativos da Ata de Registro de Preços, mas sim, apenas, dos contratos firmados.

9.3. *No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.*

9.3.1 *contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou*

9.3.2 *contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances*

Nota Explicativa: Utilizar o subitem acima no caso de licitações por registro de preços com mais de um item, que utilize a modelagem de aquisição por preço global de grupo de itens, **salvo quando, justificadamente, ficar demonstrado pela área demandante no Termo de Referência, de forma expressa, que é inexecutável ou inviável, dentro do modelo de execução do contrato, a demanda proporcional ou total de todos os itens do respectivo grupo.**

Nesse sentido, atentar para a seguinte orientação da Secretaria de Gestão:

A Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão (SEGES/MP), em atenção aos Acórdãos 2.977/2012-TCU-Plenário, 2.695/2013-TCU-Plenário, 343/2014-TCU-Plenário, 4.205/2014-TCU-1ª Câmara, 757/2015-TCU-Plenário, 588/2016-TCU-Plenário, 2.901/2016-TCU-Plenário e 3.081/2016-TCU-Plenário orienta os órgãos e entidades integrantes do Sistema de Serviços Gerais (Sisg) que:

No âmbito das licitações realizadas sob a modelagem de aquisição por preço global de grupo de itens, somente será admitida as seguintes hipóteses:

a) aquisição da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou

b) aquisição de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances.

Constitui irregularidade a aquisição (emissão de empenho) de item de grupo adjudicado por preço global, de forma isolada, quando o preço unitário adjudicado ao vencedor do lote não for o menor lance válido ofertado na disputa relativo ao item, salvo quando, justificadamente, ficar demonstrado que é inexecutável ou inviável, dentro do modelo de execução do contrato, a demanda proporcional ou total de todos os itens do respectivo grupo.

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).*

Local e data
Assinaturas

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

L O T E / G R U P O	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNID.	CÓD. CATSER	QUANT. TOTAL ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL
						(R\$)	(R\$)
1	1	Fornecimento de Refeição pronta, TIPO ALMOÇO , preparada e distribuída no espaço físico do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS MACEIÓ .	Refeição	5320	100.000*	14,18	R\$ 1.418.000,00
	2	Fornecimento de Refeição pronta, TIPO JANTAR , preparada e distribuída no espaço físico do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS MACEIÓ .	Refeição	5320	40.000*	11,24	449.600,00

2. CLÁUSULA SEGUNDA – FUNDAMENTO LEGAL

2.1. A presente contratação fundamenta-se no art. 2º, da Lei nº 8.666/93, no art. 1º, da Lei nº 10.520/02, na Lei nº 11.947/09 e se vincula Pregão Eletrônico nº **0*/2020** e seus anexos, que fazem parte integrante do Contrato, independentemente de transcrição, conforme documentação constante do Processo nº 23041.023892/2019-54.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

3.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de **48 (quarenta e oito) meses**, como fixado no Termo de Referência, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de **240 (duzentos e quarenta) meses**, conforme permissivo legal constante no Decreto-Lei nº 9.760/1946 e Lei nº 9.636/1998 e entendimento corroborado nos Acórdãos 64/2004, 2º Câmara e 919/2016, Plenário TCU, e autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

3.1.1 Os serviços tenham sido prestados regularmente;

3.1.2 Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

3.1.3 Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

3.1.4 Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

3.1.5 Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

3.1.6 Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

3.1.7 Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3.2. Somam-se aos requisitos da Instrução Normativa acima, as exigências adotadas no Instituto Federal de Alagoas em face do Parecer Referencial da Procuradoria Federal do Ifal n. 00001/2019/PROC/PFIFALAGOAS/PGF/AGU, devendo serem cumpridos as condições de:

3.2.1 Juntada do mapa de riscos relativo à gestão contratual atualizado com o modelo do Anexo IV da IN SEGES/MP nº 05/2017.

3.2.2 Verificação de custos fixos ou variáveis não renováveis já amortizados/pagos, que deverão ser excluídos em eventual prorrogação;

3.2.3 Inexistência de suspensão/impedimento/declaração de inidoneidade da empresa ou proibição de contratar com a Administração Pública;

3.2.4 Efetiva disponibilidade orçamentária;

3.2.5 Autorização da autoridade competente;

3.2.6 Inexistência de solução de continuidade da vigência da contratação e prorrogação dentro do prazo de vigência contratual;

3.2.7 Publicidade na imprensa oficial; e

3.2.8 Análise prévia da consultoria jurídica do órgão, requisito a ser satisfeito com o ateste de cumprimento de todos os itens do Parecer Referencial.

3.2.9 O rol apresentado acima não é exaustivo, podendo surgir outros ao longo da execução contratual.

3.3. A Contratada não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO

4.1. O valor máximo mensal da contratação, para o fornecimento de refeições, é de _____, perfazendo o valor total de _____;

4.2. 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, com exceção do previsto no item **7.1.10.7.** do Termo de Referência.

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

4.4. O valor mensal a ser pago pela Contratada, na qualidade de Concessionária, pelo uso do refeitório do Campus, será de **R\$ 4.100,00 (quatro mil e cem reais)**, perfazendo o valor total de **R\$ 49.200,00 (quarenta e nove mil e duzentos reais)**.

4.5. Nos períodos de férias, recessos escolares, eventuais greves e outras paralisações, o valor mensal a ser pago pela Contratada, a título de uso do espaço público e na condição de Concessionária de bem público, será proporcional aos dias de efetiva prestação dos serviços contratados, sendo considerados, para tanto, a quantidade de dias úteis do mês e o valor fixado no item **4.4** deste Contrato, com base no **7.1.10.2.** do Termo de Referência.

5. CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2020, na seguinte classificação: Gestão/Unidade – 26402/**158381**, Fonte – XXXXXXXXXX, Programa de Trabalho – XXXXX, Elemento de Despesa – XXXXX, PI – XXXXX, **Nota(s) de empenho – 2020NE**.

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

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1. O pagamento deverá observar as disposições contidas no Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017, bem como no item 17 do Termo de Referência.

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

6.3. 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.

6.4. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme disposto no Termo de Referência.

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

6.5.1 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da Contratada deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa SG/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018.

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

6.6.1 O prazo de validade;

6.6.2 A data da emissão;

6.6.3 Os dados do contrato e do órgão contratante;

6.6.4 O período de prestação dos serviços;

6.6.5 O valor a pagar; e

6.6.6 Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

6.8.1 Não produziu os resultados acordados;

6.8.2 Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

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

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

6.10. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital, devendo os resultados serem autenticados e juntados ao processo de pagamento.

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

6.12. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como

ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

6.13. Não havendo regularização do SICAF 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.

6.14. Persistindo a irregularidade no SICAF, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

6.15. 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.

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

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

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

6.18. 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 de vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

EM = Encargos moratórios;

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

Vp = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

7.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data da proposta.

7.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da Contratada, os preços contratados, para o fornecimento de refeições, poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice **INPC** exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. O valor de uso da área de concessão poderá ser reajustado anualmente, após o curso de 12 meses, contados da data limite para apresentação da proposta, devendo os demais reajustes serem efetuados quando se completarem períodos múltiplos de um ano, contados sempre desse marco inicial, sendo utilizado para tanto o Índice Geral de Preços de Mercado (**IGP-M**) apurado e divulgado pela Fundação Getúlio Vargas. Fica estabelecido que na hipótese de modificação do índice será adotado como substituto aquele definido pelo Governo Federal.

7.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a Contratada obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

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

7.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, devendo atender também os requisitos da Circular Susep nº 577, de 26 de setembro de 2018, e legislação que rege a matéria.

8.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

8.7. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

8.8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

8.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

8.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

8.11. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

8.12. Será considerada extinta a garantia:

8.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da

Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

8.12.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

8.13. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

8.14. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.

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

9.1. O modelo de execução dos serviços a serem executados pela Contratada, os materiais que serão empregados, a disciplina do recebimento do objeto e a fiscalização pela Contratante são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital, sendo adotado na presente contratação o regime de execução de **empreitada por preço global**.

9.2. Os serviços deverão ser prestados na forma estabelecida nos **itens 7, 8, 9 e 16** do Termo de Referência.

9.3. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

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

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

9.8. 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.

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

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

9.11. 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 I-A, 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.

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

9.13. 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.

9.14. 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.

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

9.16. 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.

9.17. 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.

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

9.19. 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.

9.20. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

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

9.22. Caberá ao fiscal técnico dos serviços, que deverá ser Nutricionista do quadro do Instituto devidamente designada, entre outros:

9.22.1. Supervisionar o fornecimento das refeições, a exploração comercial e a concessão onerosa de uso.

9.22.2. Fiscalizar o fornecimento contratado, acompanhando o cumprimento da execução do objeto contratado, em todas as etapas.

9.22.3. Exercer a fiscalização do fornecimento contratado, acompanhando o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando horários estabelecidos, as quantidades preparadas e servidas de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido.

9.22.4. Providenciar o registro, diariamente, do quantitativo de refeições fornecidas, inclusive o tipo de cardápio servido.

9.22.5. Verificar a qualidade dos alimentos, rejeitando aqueles que apresentam condições impróprias ao consumo, exigindo imediata substituição.

9.22.6. Exigir a manutenção das condições de higiene pessoal, ambiental, dos equipamentos e utensílios.

9.22.7. Realizar periodicamente, pesquisa junto à clientela atendida (Alunos) para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento do fornecimento de alimentação.

9.22.8. Registrar irregularidades na execução do contrato, a fim de serem aplicadas as medidas corretivas e/ou punitivas necessárias.

9.22.9. Atestar as faturas apresentadas pela Contratada, confirmando o quantitativo de refeições efetivamente servidas.

9.23 Os Fiscais do Contrato farão o registro das ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou incorreções detectadas.

9.24. As decisões e/ou providências que ultrapassem a competência dos Fiscais dos Contratos deverão ser solicitadas à Diretoria de Administração do Campus, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes e necessárias ao caso.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

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

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

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

10.6.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas contratadas;

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

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

10.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.

10.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.

10.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.

10.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

10.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

10.12. Eleger e nomear, através de Portaria do Gestor máximo do Campus, os fiscais do Contrato, seus auxiliares e possíveis agentes para auxílio nas atividades de fiscalização.

10.12.1 Indicar o(s) Nutricionista(s), integrante do quadro funcional efetivo do IFAL para atuar(em) como Fiscal(is) Técnicos do Contrato no Campus.

10.13. Assegurar livre acesso aos empregados da Contratada às dependências do refeitório, objetivando a perfeita execução do presente Contrato.

10.14. Exercer ampla, ostensiva e irrestrita fiscalização pertinente à execução dos serviços, sendo que esta fiscalização não isenta a Contratada de quaisquer responsabilidades.

10.15. Permitir que a Contratada, por seus prepostos ou representantes, devidamente identificados por crachás, tenham acesso ao local de instalação dos equipamentos e seus acessórios, sempre que julgar conveniente, para fins de inspecioná-los.

10.16. Colocar à disposição da Contratada o espaço físico necessário à instalação dos equipamentos e distribuição das refeições.

10.17. Fornecer pontos de energia elétrica e água, necessários à execução do objeto deste Contrato.

10.18. Tomar medidas disciplinares em caso de transgressão das normas de segurança alimentar, saúde, higiene de trabalho, atrasos no atendimento das refeições, descumprimento dos cardápios, indisciplina dos empregados da Contratada, bem como transgressão às exigências do Contratante e não atendimento às exigências da fiscalização dos nutricionistas dos Campus.

10.19. Comunicar à Contratada qualquer ato lesivo praticado por seus empregados ou prepostos, que inviabilizem a continuidade do fornecimento das refeições ora pactuado.

10.20. Proibir que qualquer fornecimento seja feito em desacordo com as cláusulas pactuadas.

10.21. Sustar o pagamento de qualquer fatura que não esteja de acordo com as regras financeiras e contábeis e que não reflita os fornecimentos pactuados, bem como as que se apresentem com incorreções e defeitos, que impossibilitem o pagamento.

10.22. Exigir a apresentação de todo e qualquer documento relativo ao fornecimento e/ou serviço que a mesma julgar cabível.

10.23. Analisar e autorizar as modificações, no cardápio do dia, solicitadas pela Contratada.

10.24. Disponibilizar à Contratada todos os materiais permanentes constantes em lista anexa a este instrumento após inventário, passando a mesma a ser responsabilizada por todos e quaisquer problemas que venham a ocorrer com esses materiais durante a vigência deste Contrato.

10.25. Realizar semestralmente, pesquisa junto à clientela atendida (Alunos) para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços de alimentação.

10.25.1. A pesquisa será realizada em datas não conhecidas previamente pela Contratada e coordenada pelas nutricionistas do IFAL e o gestor da unidade escolar. Sempre que houver resultados insatisfatórios as nutricionistas do IFAL juntamente com a Fiscalização, deverão informar à Contratada os itens insatisfatórios e solicitar a imediata melhoria e/ou modificação dos itens em questão. (modelo de Pesquisa de Satisfação em anexo).

10.25.2. Em cada aplicação da pesquisa serão consultados, aleatoriamente, no mínimo 50% dos beneficiários dos serviços (alunos).

10.26. Realizar reunião mensalmente ou sempre que se fizer necessário com a nutricionista e/ ou representantes da empresa fornecedora das refeições, com datas a serem determinadas pelo Contratante, com objetivo de acompanhar, monitorar e avaliar a qualidade dos serviços de alimentação prestados no Campus.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

11.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

11.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

11.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

11.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.

11.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

11.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

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

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

11.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

11.22. Dispor do Manual de Boas Práticas (MBP) atualizado, constando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), documento formal elaborado por nutricionista baseado na Resolução - RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

11.22.1 Após a contratação, a Contratada, terá um prazo de **60 (sessenta) dias** para elaborar e apresentar o referido documento à direção do *Campus* com cópia para a Nutricionista.

11.22.2 Estes documentos devem conter seus registros atualizados e estar disponíveis para auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta dos funcionários (manipuladores de alimentos).

11.22.3 Após a contratação, a Contratada, terá um prazo de **20 (vinte) dias** para apresentar certificado de participação em curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos de todos os colaboradores que compõem o seu quadro.

11.23. Assumir os custos das adaptações e reparos que se fizerem necessários na estrutura física das dependências da cozinha e refeitório do *Campus*, mediante prévia autorização do Diretor Geral e do setor de obras do *Campus*. As adaptações realizadas serão incorporadas ao Patrimônio do IFAL.

11.24. Responsabilizar-se pela manutenção das dependências (pinturas, pisos, vidros, etc.) e instalações hidráulicas (caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água) e elétricas (inclusive troca de lâmpadas) vinculadas ao serviço.

11.25. Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatíveis com suas atividades, substituindo empregados que apresentem doenças infecto-contagiosas, pondo em risco a

qualidade da alimentação oferecida, comprovado através da apresentação do ASO, com os seguintes exames realizados: cultura de orofaringe, micológico de unhas, coprocultura, parasitológico de fezes, VDRL.

11.26. Providenciar impressos e material de expediente, necessários ao bom andamento dos serviços contratados, que deverão ser encaminhadas previamente, ou quando solicitados, ao Contratante para parecer.

11.27. Cumprir fielmente os horários de servir as refeições, conforme estabelecido neste Instrumento.

11.28. Utilizar critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. Os gêneros e produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

11.29. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

11.30. Fornecer o cardápio mensal semanal completo para o nutricionista do Campus, com antecedência de 15 dias para aprovação.

11.31. Fornecer refeições para os discentes selecionados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar do Instituto Federal de Alagoas nas datas comemorativas tradicionais, como véspera e dia de Natal, véspera e dia de Ano Novo, Semana Santa (quinta e sexta-feira), Dia das Mães, São João e Dia dos Pais, cardápios típicos e/ou especiais, contudo, sem distanciar-se do padrão licitado.

11.32. Seguir rigorosamente o cardápio determinado, fazendo prévia comunicação por escrito ao Contratante, devidamente justificada, no prazo mínimo de **24 (vinte e quatro) horas**, a respeito de toda e qualquer alteração a ser realizada no cardápio, limitada a **06 (seis)** modificações mensais.

11.33. Atender as solicitações das dietas especiais.

11.33.1. A Contratada poderá inserir os custos da referida dieta na NOTA FISCAL mensal mediante a anexação dos comprovantes de custos, desde que necessite da aquisição de insumos diferenciados para realização do atendimento.

11.34 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, devendo os mesmos ser suspensos de consumo.

11.35 Coletar diariamente amostras de cada preparação a ser distribuída devidamente acondicionadas em embalagens estéreis, lacrados, com nome da preparação e data, mantendo-os sob refrigeração adequada pelo prazo de **72 (setenta e duas)** horas para eventuais análises laboratoriais.

11.35.1. Quando houver dúvidas quanto à qualidade dos alimentos, ou ainda, quando ocorrerem distúrbios gastrointestinais e ou toxinfecções alimentares a Contratada deverá providenciar o

imediatamente encaminhamento de amostra dos alimentos para análises laboratoriais, arcando com toda e qualquer despesa.

11.37. Elaborar as Fichas Técnicas de Preparações de todos os pratos principais, entradas e guarnições da Planilha de Cardápios, contendo os componentes, gramagens e técnicas de preparo utilizadas, que deverão ser fornecidas ao Contratante, no momento de cada fiscalização.

11.38. Não aproveitar as sobras das refeições, em distribuições posteriores, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis.

11.39. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos durante o pré-preparo e em todas as suas etapas, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes, com o objetivo da prevenção da ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

11.40. Realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos. Devendo apresentar documento comprobatório da realização do serviço de dedetização por empresa especializada com responsável técnico.

11.41. Deverá ser utilizada somente água potável para a manipulação dos alimentos. A potabilidade da água deve ser atestada trimestralmente mediante laudos laboratoriais, sendo portanto a Contratada responsável pelas despesas dos exames laboratoriais.

11.42. Manter fixado em local visível no refeitório em um quadro emoldurado o nome do(a) Nutricionista responsável técnico pelos serviços de alimentação, constando o nº do Registro do Profissional no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);

11.43. O (A) nutricionista da Contratada deverá fazer um acompanhamento de forma contínua no serviço de alimentação da unidade de produção de refeições, com o objetivo de monitorar e orientar todas as etapas do processo de operacionalização dos serviços, fazendo as interferências e alterações que se fizerem necessárias, visando a qualidade, atendimento adequado e satisfatório.

11.44. A Contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente a execução do objeto da presente licitação.

11.45. Comprovar capacitação, antes de iniciar os serviços de alimentação, para a equipe de funcionários que estarão envolvidos com a manipulação dos alimentos (capacitação deverá ser comprovada através de certificação, contendo carga horária mínima de 20 horas, abordando temas de acordo com as exigências da Resolução - RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e o que orienta a Organização Mundial da Saúde. De acordo com a legislação vigente, os treinamentos deverão ser contínuos e realizados, no mínimo, semestralmente e na admissão de novos colaboradores.

11.46. Manter seus empregados devidamente uniformizados (cores claras e uso de EPI's). Os uniformes devem ser substituídos anualmente ou em prazo menor, conforme apresentação de desgaste, por solicitação do contratante.

11.47. Exigir que seus funcionários apresentem-se sempre limpos, de cabelos aparados, ausência de bigode e/ou barbas, mãos higienizadas, unhas cortadas, uniformizados e com a devida identificação, mantendo-se sempre a disciplina hierárquica e a urbanidade entre os colegas.

11.48. Proibir a entrada de pessoas estranhas ao serviço, sem uniforme de proteção (bata, touca e sapato fechado) nas dependências da Unidade Produtora de Refeições.

11.49. Proibir a entrada de embalagens de madeira ou papelão nas dependências da Unidade Produtora de Refeições, devendo utilizar, para o acondicionamento de gêneros alimentícios, caixas plásticas apropriadas e devidamente higienizadas.

11.50. Recolher, acondicionar adequadamente e remover diariamente após a distribuição de cada refeição e quando necessário, para um local próprio, todo o lixo resultante do fornecimento das refeições.

12.51. Manter, em perfeitas condições de higiene e conforto, as instalações do refeitório cedido pelo Contratada, durante todo o prazo de vigência do mesmo.

11.52. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados por seus empregados ao patrimônio do IFAL, bem como a terceiros dentro da área de abrangência dos serviços.

11.53. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à União ou a terceiros.

11.54. Manter preposto, aceito pela Administração do Contratante, durante o período de vigência deste contrato, para representá-la sempre que for necessário.

11.55. Apresentar ao Contratante, quando do início das atividades, relação nominal constando nome, endereço residencial e telefone dos empregados colocados à disposição da Administração.

11.56. Substituir os empregados nos casos de eventuais ausências, tais como férias, faltas, licenças e outros impedimentos, de forma a não prejudicar a prestação dos serviços objeto desta Concessão.

11.57. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração.

11.58. Atender de imediato às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, nos casos em que a Administração julgar necessário e, em especial se ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço.

11.59. Atender às convocações para realização de reuniões, nas datas determinadas pelo Contratante, com objetivo de acompanhar, monitorar e avaliar a qualidade dos serviços de alimentação prestados no *Campus*.

11.60. Relatar à Administração da Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

11.61. Instruir seus prepostos a repassar aos seus funcionários as normas internas disciplinares, regimentais e de Segurança e Medicina do trabalho do Contratante, na Unidade do IFAL.

11.61.1. A necessidade de cumprimento de normas do Contratante, não caracteriza, sob hipótese alguma, qualquer vínculo empregatício com o INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – IFAL.

11.62. Realizar, diariamente, a conservação, limpeza e higienização de todas as áreas, equipamentos e utensílios utilizados no processo, observando periodicamente a revisão geral dos panelões, fornos, câmaras frigoríficas e demais bens cedidos pelo Contratante, atendendo às normas e legislação vigentes, não sendo permitido utilizar-se de pessoal da empresa terceirizada responsável pelos serviços de limpeza e conservação do IFAL.

11.63. Atender e identificar as refeições destinadas aos portadores de patologias e/ou deficiências associadas à nutrição, tais como diabetes, dislipidemias, anemia ferropriva, doença celíaca, dentre outras, encaminhados pelas nutricionistas do Contratante para que recebam alimentação adequada à patologia.

11.64. Manter no refeitório, em local de fácil acesso, um livro ata para registro de toda e quaisquer ocorrências e/ou irregularidades encontradas pelos usuários, relativas ao cumprimento das obrigações assumidas.

11.65. Apresentar ao Contratante as justificativas pertinentes aos questionamentos, ocorrências ou demais notificações deixadas no livro de registro do refeitório por parte dos comensais.

11.66. Manter o controle das refeições servidas à coletividade, conforme relação de comensais fornecida pelo Contratante, em planilhas impressas e assinadas pelas partes.

11.67. Não comercializar refeições prontas ou qualquer tipo de alimento de Instituições externas ao Contratante sob hipótese alguma, dentro das instalações cedidas.

11.68. Responder pela indenização dos danos ou prejuízos que causar ao Contratante ou terceiros, decorrentes de ação ou omissão, erros ou imperícias praticadas na execução dos serviços contratados, inclusive por seus empregados.

11.69. Proceder, às suas expensas, no prazo máximo de **15 (quinze) dias consecutivos** a partir da comunicação, a retirada de gêneros alimentícios, mercadorias, equipamentos e quaisquer outros materiais de sua propriedade, da área interna cedida, após a conclusão ou rescisão do Contrato, mediante notificação prévia do Contratante, sob pena de ter seus bens incorporados ao patrimônio do IFAL em caso de não atendimento desta obrigação.

11.70. Restituir, nas mesmas condições em que lhes foram entregues, as instalações de todas as dependências cedidas em função do Contrato, bem como os materiais, equipamentos e utensílios relacionados no Termo de Responsabilidade anexos, até o final do expediente administrativo do último dia do prazo contratual, deixando-os nas mesmas condições de funcionamento, de tal forma que a execução dos serviços não sofra solução de continuidade.

11.71. Enviar a nota fiscal mensal devidamente acompanhada de um relatório de fornecimento de refeições, com as respectivas cópias dos documentos que autorizaram a aquisição de produtos extras ao contrato e da nota fiscal da compra de carnes, peixes, frango, charque, linguiça calabresa e fígado.

11.72. Encaminhar por escrito ao Contratante, através das nutricionistas ou gerente da Contratada, todas as ocorrências, não sendo aceitas quaisquer informações verbais.

11.73. Responsabilizar-se pela reposição de todos os componentes do cardápio por porcionamento indevido ou distribuição de refeições fora do horário estabelecido, sob pena de não poder faturá-las.

11.74. Submeter ao crivo do Contratante toda e qualquer divulgação de benfeitorias a serem realizadas, mudanças de cardápios e horários, modificações estruturais, bem como tudo o que disser respeito ao contrato, objeto deste certame.

11.75. As instalações do Setor de Produção e Refeitório do Contratante poderão servir para venda de refeições prontas a alunos e servidores da Instituição ou comensais externos que estejam nas dependências do Campus, desde que não prejudique o bom andamento do objeto do presente contrato, que é o fornecimento de refeições aos alunos beneficiados pelo referido Programa.

64 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18 1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

12.1.1 Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

18.4.1 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

18.4.2 Falhar ou fraudar na execução do objeto;

18.4.3 Comportar-se de modo inidôneo;

18.4.4 Cometer fraude fiscal; e/ou

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

18.5.1 Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para a execução do objeto contrato;

18.5.2 Multa de:

18.5.2.1 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;

18.5.2.2 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

18.5.2.3 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

18.5.2.4 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

18.5.2.5 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;

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

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

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

18.5.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Termo de Referência.

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

18.7 As sanções previstas nos subitens 19.2.1, 19.2.3, 19.2.4 e 19.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

Tabela 1

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

5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
---	--

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de	01

	modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/ contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

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

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

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

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

18.10 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, bem como o Fluxo de Aplicação de Penalidade vigente do IFAL, aprovado pela Portaria nº 2.935/GR, de 23/11/2018.

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

18.11.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

18.17 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – RESCISÃO

19.4 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

19.4.1 por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/1993, e com as consequências indicadas no art. 80 e 87 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência do Pregão;

19.4.2 amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666/1993, por acordo entre as partes, reduzida a termo, desde que haja conveniência para a Contratante;

19.4.3 Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

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

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

19.7 O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

19.7.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

19.7.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

19.7.3 Indenização e multas.

20 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – VEDAÇÕES

20.4 É vedado à CONTRATADA:

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

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

20.5 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

21 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

21.4 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN nº 05, de 2017;

21.5 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;

21.6 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.

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

22 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

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

23 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1 Incumbirá à Contratante providenciar a publicação do extrato deste Termo de Contrato e de seus eventuais aditamentos no Diário Oficial da União, até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data, na forma prevista no parágrafo único, do art. 61, da Lei nº 8.666/93.



24 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

24.4 É eleito o foro da Justiça Federal – Seção Judiciária de Alagoas (Sede – Maceió), para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º, da Lei nº 8.666/93, sendo esse foro irrenunciável pela Contratante, diante do que dispõe o art. 109, inciso I, da Constituição Federal, excluído qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos Contratantes e por duas testemunhas.

Maceió(AL), _____ de _____ de 2020.

Representante da CONTRATANTE

Representante da CONTRATADA

Testemunhas:

NOME: _____ CPF: _____

NOME: _____ CPF: _____