



PREGÃO ELETRÔNICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 25/2021

(Processo Administrativo n.º23243.002563/2021-18)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, por meio da Direção de Compras e Licitações, sediado Alameda Santiago do Chile - 195 - Bairro Nossa Sra. das Dores - CEP 97050-685 - Santa Maria/RS, realizará licitação, **para registro de preços**, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **com critério de julgamento menor preço por grupo**, 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, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 31/01/2022

Horário: 09h30min.

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.gov.br/compras (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 serviços de FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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



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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

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

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, 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.

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:



Reitoria

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);

4.3. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

4.3.1 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.

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

- 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.

4.4.1. 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);

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

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

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



- 4.6.1.1 nos itens/grupos 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/grupos em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 4.6.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 4.6.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.6.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.6.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.6.6 que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 4.6.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.6.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 4.7. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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



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

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

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

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1 valor do item;

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

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

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

6.3.1 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não



seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.10.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o



devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.
 - 7.2.1 Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.
 - 7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
 - 7.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
 - 7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor do item;
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 7.9. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.



7.10. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

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

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

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

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

7.25.1 prestados por empresas brasileiras;

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

7.25.3 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.

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

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

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

7.27.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **2 (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.



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

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

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

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

8.3. A Planilha de Custos e Formação de Preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de **2 (duas) horas**, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

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

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

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

8.5.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;

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

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

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

8.5.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se



Reitoria

referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

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

8.6. Se houver indícios de 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.

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

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

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

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

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

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

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

8.11. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado



em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

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

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

8.12.2. 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.

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

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

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

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

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

9 DA HABILITAÇÃO

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

a) SICAF;

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

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



Reitoria

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados,



o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **2 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

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

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

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

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

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

9.8. Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

9.8.6. 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.



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

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

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

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

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

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

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

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

9.10. Qualificação Econômico-Financeira:

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

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



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

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

9.10.2.3. 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;

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

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

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

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

9.10.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. Qualificação Técnica:

9.11.1. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição - CRN, em plena validade (conforme Art. 18 do Decreto nº 84.444/1980 e Art. 2º da Resolução CFN nº 378/2005);

9.11.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade de fornecimento fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado;



9.11.2.1.1. Deverá haver a comprovação da **experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes**, não havendo obrigatoriedade do ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

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

9.11.2.1.3.1. Para a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano, **é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos**, não havendo a obrigatoriedade de serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

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

9.11.3. A empresa deverá comprovar que possui 01 (um) Nutricionista responsável, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço. Para a referida comprovação a empresa deverá apresentar os seguintes documentos:

9.11.3.1. Certidão do Conselho Regional de Nutrição (Pessoa Física);

9.11.3.2. No caso de funcionário - cópia autenticada da Carteira de Trabalho comprovando o vínculo empregatício;

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

9.11.3.4. Ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor da Certidão do Conselho Regional de Nutrição, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

9.11.3.5. No caso de sócio, cópia autenticada do Contrato Social da empresa.

9.11.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável – ANEXO VII OU declaração emitida pelo licitante em que conste, que conhece as condições locais para execução do objeto – ANEXO VIII.



9.12. 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:

9.12.1. 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;

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

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

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

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

9.12.6. 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;

9.12.7. 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.

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

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

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

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



administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

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

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

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

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

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

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

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

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **2 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá (MODELO - ANEXO XI):

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor;



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

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

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

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

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

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

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

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

11 DOS RECURSOS

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

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

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

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

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem



contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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



13 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.2 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

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

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

14 DO TERMO DE CONTRATO

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

14.2 O adjudicatário terá o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

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

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



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

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

14.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses prorrogável por igual período, até o limite de máximo de 60 meses.

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

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

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

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

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

15 DO REAJUSTE

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

16 DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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



17 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

18 DO PAGAMENTO

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

19 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

19.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

19.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

19.1.3 apresentar documentação falsa;

19.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

19.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.6 não mantiver a proposta;

19.1.7 cometer fraude fiscal;

19.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

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

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

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

19.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

19.4.2 Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



19.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

20 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

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

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

21 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

21.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail: pregao@iffarroupilha.edu.br

21.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

21.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

21.6 O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

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

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



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

22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

22.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.gov.br/compras (www.comprasgovernamentais.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no site Institucional (<https://www.iffarroupilha.edu.br/licitacoes-iffarroupilha>).

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

22.12.1 ANEXO I - Termo de Referência;

22.12.2 ANEXO II– Composição do Cardápio



Reitoria

- 22.12.3 ANEXO III – Cardápio GP 1 – Santa Rosa
- 22.12.4 ANEXO IV – Cardápio GP 2 – Santo Augusto
- 22.12.5 ANEXO V – Cardápio GP 3 - Uruguaiana
- 22.12.6 ANEXO VI – IMR – Instrumento de Medição de Resultado;
- 22.12.7 ANEXO VII – Modelo de Atestado de Vistoria
- 22.12.8 ANEXO VIII – Modelo de Declaração de Ciência das Condições
- 22.12.9 ANEXO IX – Minuta da Ata de Registro de Preços
- 22.12.10 ANEXO X – Minuta de Contrato
- 22.12.11 ANEXO XI – Modelo de Proposta

Santa Maria, RS – 18 de janeiro de 2022.

Conforme previsão legal e as peças juntadas aos autos do processo autorizo a realização da fase externa do certame.

Em ____/____/____

Ordenador de Despesas
Instituto Federal Farroupilha

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA****PE SRP 25/2021****INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
(Processo Administrativo n.º23243.002563/2021-18)****1. DO OBJETO**

1.1. Registro de preço para eventual contratação de serviços comuns, de natureza continuada, de empresa especializada em serviços de FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA, para atender as Unidades do Instituto Federal Farroupilha conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. As atividades relativas à produção das alimentações objeto deste Termo, e todo o controle administrativo destas tarefas deverá ser exercido pela empresa prestadora de serviço, a saber: aquisição, recebimento e armazenamento dos variados gêneros; pré-preparo e preparo; manutenção e higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; seletividade e guarda dos resíduos; contratação e administração de pessoal; transporte e entrega das refeições.

1.2. Os quantitativos dos itens estão discriminados no quando a baixo:

GRUPO 01- IFFar - Campus Santa Rosa					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	Valor Unitário Médio	Valor Total
1	Serviço de fornecimento de alimentação pronta, almoços nas dependências do Instituto Federal Farroupilha Campus Santa Rosa, conforme a composição dos cardápios de almoços.	Almoços	20.002	R\$ 25,20	R\$ 504.050,40
2	Serviço de fornecimento de alimentação pronta, lanches nas dependências do Instituto Federal Farroupilha Campus Santa Rosa, conforme a composição dos cardápios de lanches.	Lanches	57.346	R\$ 9,80	R\$ 561.990,80



Reitoria

Valor Total R\$					R\$
GRUPO 02 - IFFar - Campus Santo Augusto					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	Valor Unitário Médio	Valor Total
3	Serviço de fornecimento de alimentação pronta, almoços nas dependências do Instituto Federal Farroupilha Campus Santo Augusto, conforme a composição dos cardápios de almoços	Almoços	42.000	R\$ 25,03	R\$ 1.051.260,00
4	Serviço de fornecimento de alimentação pronta, lanches nas dependências do Instituto Federal Farroupilha Campus Santo Augusto, conforme a composição dos cardápios de lanches.	Lanches	159.000	R\$ 8,97	R\$ 1.426.230,00
Valor Total R\$					R\$ 2.477.490,00
GRUPO 03 - IFFar - Campus Avançado de Uruguaiiana					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	Valor Unitário Médio	Valor Total
5	Serviço de fornecimento de alimentação pronta, almoços nas dependências do Instituto Federal Farroupilha Campus Avançado de Uruguaiiana, conforme a composição dos cardápios de almoços.	Almoços	56.000	R\$ 25,37	R\$ 1.420.720,00
6	Serviço de fornecimento de alimentação pronta, lanches nas dependências do Instituto Federal Farroupilha Campus Avançado de Uruguaiiana, conforme a composição dos cardápios de lanches.	Lanches	70.000	R\$ 9,97	R\$ 697.900,00
Valor Total R\$					R\$ 2.118.620,00
Total Geral R\$					R\$ 5.662.151,20

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

1.4. O prazo de vigência do contrato é de 12 (meses), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

1.5. Locais da prestação dos serviços:

SIGLA	Campus	Endereço
SR	Santa Rosa	Av. Cel. Bráulio de Oliveira, 1400 - Bairro Central - CEP: 98787-740 Santa Rosa/RS - Telefone: (55)2013-0200
SA	Santo Augusto	Rua Fábio João Andolhe, 1100 - CEP 98590-000 - Santo Augusto / RS Telefones: (55) 3781-3545



URUG	Uruguaiana	Rua Monteiro Lobato, 4442. Bairro Cabo Luís Quevedo. CEP: 97503-748 Uruguaiana - RS - Telefone: (55) 3413- 5381
------	------------	---

1.6. O órgão gerenciador será a Reitoria do IFFar.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Tendo em vista, que a alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o homem, considerada um direito fundamental, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos, art. 25, indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, é dever do poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Levando em conta também o Artigo 6º da Constituição Federal, após a EC 064/2010. A alimentação escolar constitui-se, portanto, como um direito dos alunos da educação básica pública, sendo dever do Estado, e será promovida e incentivada com vistas ao atendimento do Programa de Segurança Alimentar e Nutricional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, e também nas diretrizes estabelecidas na Resolução Nº 26, de 17 de Junho de 2013 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Desta maneira, a oferta da alimentação no refeitório, tem por objetivo oferecer ao aluno um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico social, o qual vem, de forma completa, contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar. A fim de contemplar os objetivos citados anteriormente, faz-se necessária a contratação de uma empresa especializada no ramo de alimentação, para o fornecimento de alimentação prontas no refeitório da Instituição, visto que não dispomos de infraestrutura adequada (cozinha, refeitório e mão de obra especializada) para a produção própria de refeições

3. JUSTIFICATIVA PARA FORMAÇÃO DE GRUPOS

3.1. A formação de grupos visa possibilitar:

3.1.1. A licitação será composta de GRUPOS que compreenderão ITENS de acordo com a necessidade estimadas no Campus, segundo informações constantes no Termo de Referência devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que compõem o(s) grupo(s) de interesse.

3.1.2. A opção pelo agrupamento dos itens justifica-se devido à similaridade do objeto e entrega dos itens do grupo no mesmo momento, diluindo assim os custos com transporte. Justificamos também devido à economia de tempo, visando aumentar a eficiência e eficácia do processo, bem como a contratação com a



Reitoria

redução do tempo de análise da documentação, fiscalização de contratos e publicações.

4. JUSTIFICATIVA PARA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

4.1. Justifica-se a utilização do Sistema de Registro de Preço devido às características do objeto licitatório atenderem o disposto no inc. III do Art. 3º do Decreto nº 7.892/2013, como segue:

“Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

(...)

III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou”

5. JUSTIFICATIVA PARA PERMISSÃO DE ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇO POR ÓRGÃOS E UNIDADES NÃO PARTICIPANTES

5.1. A ata de registro poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública federal desde que atendido o disposto no Art. 22 do Decreto nº 7.892/2013 e demais legislação em vigência.

5.2. A permissão de adesão à ata de registro de preço por órgãos e unidades não participantes é justificada pelas seguintes razões:

5.2.1. Celeridade processual;

5.2.2. Celeridade na contratação de serviços;

5.2.3. Economicidade evidenciada na comparação entre os preços de referência e os preços homologados para a licitante vencedora;

5.2.4. Pronto atendimento à demanda.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

6.1. A descrição da solução como um todo, é a contratação de serviços comuns, de natureza continuada de pessoa jurídica especializada em serviços de fornecimento de alimentação pronta, para atender as unidades do IFFAR. Encontra-se pormenorizada no Estudo Preliminar.

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

7.1. 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.



Reitoria

7.2. 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.

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

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1. Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

8.1.1. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição - CRN, em plena validade (conforme Art. 18 do Decreto nº 84.444/1980 e Art. 2º da Resolução CFN nº 378/2005);

8.1.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

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

8.1.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade do ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

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

8.1.2.1.3.1. Para a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade de serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

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



Reitoria

8.1.3. A empresa deverá comprovar que possui 01 (um) Nutricionista responsável, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço. Para a referida comprovação a empresa deverá apresentar os seguintes documentos:

8.1.3.1. Certidão do Conselho Regional de Nutrição (Pessoa Física);

8.1.3.2. No caso de funcionário - cópia autenticada da Carteira de Trabalho comprovando o vínculo empregatício;

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

8.1.3.4. Ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor da Certidão do Conselho Regional de Nutrição, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

8.1.3.5. No caso de sócio, cópia autenticada do Contrato Social da empresa.

8.2. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

8.3. As obrigações da Contratada e do Contratante estão previstas neste Termo de Referência.

9. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.

9.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante **poderá** realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, mediante horário agendado junto à Coordenação de Assistência Estudantil (ou setor equivalente) dos participantes desta licitação.

9.2. 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.

9.2.1. 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.

9.3. 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.

9.4. Na hipótese de a licitante não realizar a vistoria, a mesma deverá a apresentar, juntamente com os documentos de habilitação a declaração de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

10. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

10.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

10.1.1. A execução dos serviços será iniciada conforme calendário acadêmico mediante aviso prévio da Administração;



Reitoria

- 10.1.2. Recebimento Provisório: A contratante deverá verificar o quantitativo e qualitativo diário verificando se estes estão de acordo com o solicitado e anotar em documento próprio a fim de verificar a compatibilidade com o pagamento;
- 10.1.3. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no 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.
- 10.1.4. Recebimento definitivo: O fiscal de contrato mensalmente executará a conferência das faturas/notas fiscais emitidas pela Contratada, no que serão atestadas e liberadas para pagamento se as mesmas estiverem de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo e demais cláusulas do Edital e seus anexos no prazo de 5 dias úteis.
- 10.1.5. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 10.1.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 10.1.7. O transporte das refeições deverá ser de responsabilidade da empresa e os mesmos devem estar acondicionados em caixas organizadoras com tampas fechadas, devidamente higienizadas e/ou embalagens térmicas se necessário ocorrendo em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.
- 10.1.8. O meio de transporte do alimento preparado deve ser higienizado, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.
- 10.1.9. Os veículos também devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, de acordo com a Resolução RDC Nº 216.
- 10.1.10. O fiscal de contrato e/ou nutricionista do campus realizará a conferência das quantidades entregues diariamente, bem como a adequação do cardápio.
- 10.1.11. Os lanches e almoços poderão ser substituídos em casos de não aceitação de alguma refeição pelos alunos, o qual será verificado através da aplicação de Teste de Aceitabilidade. Sendo assim, os cardápios poderão ser mudados sempre sob prévia autorização do Instituto Federal Farroupilha e da nutricionista responsável técnica.
- 10.1.12. Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.
- 10.1.13. **Poderá ser solicitada a adequação e adaptação de algumas refeições se for verificado algum aluno portador de estado ou de condição de saúde específica, como Intolerância à Lactose, Doença Celíaca, Diabetes Mellitus, Hiperlipidemia, Hipertensão Arterial Sistêmica, entre outras, com base em recomendações médicas e nutricionais, após apresentado Laudo Médico comprobatório, conforme estabelecido na LEI Nº 12.982, DE 28 DE MAIO DE 2014.**
- 10.1.14. Será realizada pesquisa de satisfação periodicamente.



Reitoria

- 10.1.15. Os serviços referentes aos lanches serão executados conforme discriminado abaixo:**
- 10.1.16.** A entrega dos lanches deverá ser parcelada, devendo ser entregue o quantitativo previamente informado pela Administração.
- 10.1.17.** Os quantitativos diários para entrega serão informados pela Administração, até às 21 horas do dia anterior;
- 10.1.18.** O cardápio de lanches será formulado de acordo com os cardápios e fornecido pela administração com no mínimo uma semana de antecedência.
- 10.1.19.** Os lanches deverão ser servidos por funcionário da contratada, devidamente identificado, com vestimenta adequada para distribuição das refeições, usando touca, jaleco e luvas específicas para a manipulação de alimentos, conforme é estabelecido na Resolução RDC Nº 216 de 15 de Setembro de 2004, que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 10.1.20.** Os lanches deverão ser servidos, em local e horário indicado pelo Fiscal do contrato e/ou Nutricionista de cada unidade, podendo ser servido nos turnos da manhã, tarde e/ou noite.
- 10.1.21.** A empresa deverá estar, no mínimo, 15 minutos antes do horário para servir o lanche e organizar a entrega do mesmo.
- 10.1.22.** A contratada deverá disponibilizar guardanapos brancos descartáveis, copos descartáveis, talheres embalados individualmente na mesma quantidade dos lanches, assim como também entregá-los embalados em bandejas térmicas descartáveis, sacos plásticos ou de papel próprio para esta finalidade.
- 10.1.23.** As frutas “in natura” deverão ser íntegras, com grau de maturação que conserve seu sabor e consistência. Os produtos que não atenderem estas especificações serão recusados e deverão ter reposição imediata.
- 10.1.24.** As frutas que necessitem de fracionamento (como morango, uva, mamão, abacaxi, melão, e outras) deverão ser acondicionadas em potes plásticos transparentes descartáveis com tampa.
- 10.1.25.** As preparações frias (salada de frutas) deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas que mantenham a temperatura máxima de 10°C. As frutas deverão estar higienizadas e ser transportadas em embalagens plásticas, papel filme ou plástico transparente) devidamente fechados.
- 10.1.26. Os serviços referente aos almoços serão executados conforme discriminado abaixo:**
- 10.1.27.** A entrega dos Almoços nos quantitativos contratados deverá ser parcelada, devendo ser entregues os quantitativos solicitados pela Administração.
- 10.1.28.** Os quantitativos diários para entrega poderão ser alterados conforme necessidades do Campus, sendo, a contratada comunicada previamente pelo fiscal do contrato e/ou nutricionista indicado pela administração, através da Assistência Estudantil, até às 9 horas do mesmo dia;



Reitoria

- 10.1.29.** O cardápio do almoço é o disposto no termo de referência e possui opções de refeições. A administração fornecerá semanalmente o cardápio estipulando os itens que serão servidos durante a semana.
- 10.1.30.** Os cardápios poderão ser alterados de acordo com os testes de aceitabilidade que serão realizados durante o ano podendo ser substituídos os itens com baixa aceitação por outros constantes no cardápio.
- 10.1.31.** O fornecimento de almoços deverá ser executado por funcionário da contratada aos alunos, conforme horário estipulado pela administração de cada campus, permanecendo o tempo necessário para a execução dos serviços;
- 10.1.32.** A contratada deverá comparecer meia hora antes do horário supracitado a fim de organizar o buffet. Não será admitido atraso superior a cinco minutos para o início do fornecimento.
- 10.1.33.** O(s) funcionário(s) deverá(ão) estar presentes no refeitório do campus, ou em local indicado pela administração, no horário acima citado devendo permanecer nesta pelo tempo necessário para servir os almoços e organizar o ambiente.
- 10.1.34.** O almoço deverá ser servido por funcionário da contratada, devidamente identificado, com vestimenta adequada para distribuição das refeições, usando touca, jaleco e luvas específicas para a manipulação de alimentos, conforme é estabelecido na Resolução RDC Nº 216 de 15 de Setembro de 2004, que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 10.1.35.** Os almoços deverão ser transportados em GN's acondicionadas em caixas térmicas plásticas e servidos na forma de buffet.
- 10.1.36.** **A contratada deverá disponibilizar guardanapos brancos descartáveis, talheres de inox embalados individualmente, copos plásticos descartáveis, pratos rasos grandes redondos de porcelana cor branca, talheres em aço inox para servir o buffet, luvas plásticas descartáveis para se servir individualmente, palito de dentes embalados individualmente, bandejas plásticas para linha refeição coletiva, ferramentas e utensílios necessários e demais materiais.**
- 10.1.37.** As preparações frias (saladas, sobremesas) deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas que mantenham a temperatura máxima de 10°C. As frutas deverão estar higienizadas e ser transportadas em embalagens plásticas papel filme ou plástico transparente) devidamente fechados.
- 10.1.38.** As frutas “in natura” deverão ser íntegras, com grau de maturação que conserve seu sabor e consistência. Os produtos que não atenderem estas especificações serão recusados e deverão ter reposição imediata.
- 10.1.39.** As frutas que necessitarem de fracionamento (como mamão, abacaxi e outras) deverão ser servidas no buffet.
- 10.1.40.** Fornecer kit com sal, vinagres tinto e de vinho branco e azeite de oliva extra virgem para o tempero da salada no local disponibilizado junto ao buffet.
- 10.1.41. Geral:**
- 10.1.42.** Caberá à contratada, com veículo próprio e adequado, entregar as refeições em embalagens acondicionadas em caixas térmicas plásticas, conforme especificado nos itens acima, a fim de conservar a temperatura adequada.



Reitoria

- 10.1.43.** As caixas térmicas deverão ser com tampa fixa, trava e alça, com isolamento em poliuretano densidade 32, que permita esterilizar, com vedação em PVC, ISO térmica – Calor 89°C – 78° de 5 horas, de acordo com Decreto Lei nº 986/69 – ANVISA.
- 10.1.44.** A CONTRATANTE poderá suspender o fornecimento em determinadas datas a fim de fornecer alimentos adquiridos diretamente por ela através de recurso do FNDE, ou por motivo de recesso ou férias, comunicando a CONTRATADA com dois dias de antecedência.
- 10.1.45.** A empresa deverá possuir no mínimo uma nutricionista e os funcionários responsáveis pela manipulação de alimentos com certificação do curso obrigatório de no mínimo 20 horas sobre Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.
- 10.1.46.** O local de preparação das refeições deverá seguir a regulamentação estabelecida pela RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. O fiscal do contrato e/ou a nutricionista do campus poderão realizar visita técnica para verificar se as condições do ambiente estão de acordo ao exigido no contrato.
- 10.1.47.** A contratada deverá se responsabilizar pela higiene do local, devolvendo-o nas mesmas condições de limpeza.

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

11.1. A medição dos serviços seguirá a seguinte dinâmica:

- 11.1.1.** A Contratante nomeará fiscal técnico para realizar o acompanhamento da execução do contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a qualidade, tempo e modo de prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores estabelecidos no Instrumento de Medição de Resultado – IMR.
- 11.1.2.** O Instrumento de Medição de Resultado visa estabelecer critérios de aferição de resultado da contratação, definindo, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento.
- 11.1.3.** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base no **Instrumento de Medição de Resultado ANEXO VI** do Edital.
- 11.1.4.** Seguir-se-á a tabela constante no IMR quanto ao percentual a ser debitado do faturamento dos serviços prestados pela CONTRATADA em função do não cumprimento de Instrumento de Medição de Resultado, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei.
- 11.1.5.** O prestador de serviço poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo órgão ou entidade, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 11.1.6.** A empresa contratada deverá manter endereço eletrônico para correspondência via e-mail das irregularidades observadas.
- 11.1.7.** Todas as ocorrências apontadas pela fiscalização serão encaminhadas, via correspondência eletrônica, à empresa contratada, que deverá confirmar o recebimento.
- 11.1.8.** O pagamento será realizado de maneira proporcional ao atendimento das metas estabelecidas no Instrumento de Medição de Resultado – IMR.



Reitoria

- 11.1.9. Em virtude da obrigatoriedade de se utilizar 30% dos recursos provindos do FNDE para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, via chamada pública, a contratada fica ciente de que, durante a execução do contrato poderá haver suspensão de fornecimento de lanches em alguns turnos para atender a essa exigência legal.
- 11.1.10. No caso de haver suspensão do fornecimento, a contratada será avisada com antecedência mínima de 48 horas.
- 11.1.11. As demais regras relativas à gestão contratual estarão dispostas na legislação que rege a matéria.

12. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA

12.1. 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 limpeza e higienização a cada utilização dos materiais reutilizáveis:

- 12.1.1. Conjunto de talheres de inox embalados individualmente (por refeição);
- 12.1.2. Pratos rasos grandes redondos de porcelana cor branca (por refeição);
- 12.1.3. Copos plásticos descartáveis branco (por refeição);
- 12.1.4. Guardanapos brancos descartáveis;
- 12.1.5. Talheres em aço inox para servir o buffet;
- 12.1.6. Luvas plásticas descartáveis para se servir individualmente;
- 12.1.7. Palito de dentes embalados individualmente;
- 12.1.8. Bandejas plásticas para linha refeição coletiva.

13. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

13.1. É indispensável que a licitante observe com atenção a localização e a distância geográfica entre a sede da empresa e os locais de prestação dos serviços de modo a evitar o subdimensionamento de sua proposta e eventuais sanções administrativas que venham a ser aplicadas devido a infrações administrativas.

13.1.1. Não serão aceitas justificativas de atraso na prestação dos serviços devido à distância da sede da empresa e dos locais de prestação dos serviços.

13.1.2. **Não será permitida a subcontratação dos serviços, portanto a licitante fica desde já cientificada que somente os seus funcionários terão acesso às dependências dos locais de prestação de serviço.**

13.2. Reitera-se que os valores que serão pagos à contratada estão diretamente vinculados aos serviços prestados.

13.3. Os quantitativos demandados são meramente estimados.

13.4. Não haverá pagamento referente a deslocamento ou estadia dos funcionários da contratada.

13.5. As refeições deverão ser entregues parceladamente nos horários estipulados nesse Termo de Referência ou informados com antecedência pela Administração.



13.6. A forma da prestação de serviço deverá obedecer ao disposto na cláusula 10.

14. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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

14.2. 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;

14.3. 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;

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

14.5. 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.

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

14.6.1. 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;

14.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

14.6.3. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

14.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

14.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

14.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

14.10. 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;

14.11. 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.



15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

15.1. 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;

15.2. Providenciar a limpeza dos espaços que sofreram intervenção e a correta destinação dos resíduos produzidos em perfeito atendimento a Legislação Ambiental e Sanitária em vigor;

15.3. 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;

15.4. 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;

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

15.6. 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;

15.7. Vedar a utilização de mão de obra sem a devida observância à Legislação Trabalhista;

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

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

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

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



Reitoria

- 15.12.** Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 15.13.** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 15.14.** Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 15.15.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 15.16.** Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 15.17.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 15.18.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 15.19.** Manter número telefônico e endereço de e-mail atualizado e em perfeito funcionamento durante toda a vigência do contrato;
- 15.20.** Manter atualizado, junto a contratante e ao SICAF, o endereço da empresa;
- 15.21.** 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.
- 15.22.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 15.23.** 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.
- 15.24.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 15.25.** 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;



Reitoria

15.26. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

15.26.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

15.26.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. Não será admitida a subcontratação, quarterização ou sub-rogação do objeto licitatório.

16.2. O objeto licitatório será executado exclusivamente pela contratada através de seus funcionários.

16.2.1. Para todos os efeitos, funcionário é a pessoa física formalmente contratada nos termos da legislação trabalhista em vigor.

17. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

17.1. 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.

18. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

18.1. 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.

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

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



Reitoria

18.4. 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.

18.5. 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.

18.6. 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.

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

18.8. 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.

18.9. 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 VI do edital, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

18.10. 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.

18.11. 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.



Reitoria

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

18.13. 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.

18.14. 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.

18.15. 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.

18.16. 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.

18.17. 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.

18.18. 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.

19. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

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

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

19.3.1. 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.

19.3.1.1. 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



Reitoria

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

19.3.1.2. 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.

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

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

19.3.2.1. 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.

19.3.2.2. 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.

19.3.2.2.1. 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.

19.4. 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:

19.4.1. 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;

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

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

19.5. 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,



Reitoria

das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

19.6. 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.

20. DO PAGAMENTO

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

20.1.1. 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.

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

20.3. 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.

20.3.1. 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.

20.4. 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:

20.4.1. o prazo de validade;

20.4.2. a data da emissão;

20.4.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

20.4.4. o período de prestação dos serviços;

20.4.5. o valor a pagar; e

20.4.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

20.5. 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;



Reitoria

20.6. 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:

20.6.1. não produziu os resultados acordados;

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

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

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

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

20.9. 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.

20.10. 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.

20.11. 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.

20.12. 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.

20.13. 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.

20.13.1. 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.

20.14. 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.



Reitoria

20.15. 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.

20.16. 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%

21. ANTECIPAÇÃO DO PAGAMENTO

21.1. É vedada a antecipação do pagamento.

22. REAJUSTE

22.1. Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

22.1.1. 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 IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

22.5. 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.



22.6. 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.

22.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

10. GARANTIA DA EXECUÇÃO

23.1. 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.

23.2. No prazo máximo de 20 (vinte) 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.

23.2.1 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).

23.2.2 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.

23.3. 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.

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

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

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

23.4.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;
e

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

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

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



Reitoria

23.7. 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.

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

23.9. 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.

23.10. 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 vinte dias úteis, contados da data em que for notificada.

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

23.12. Será considerada extinta a garantia:

23.12.1 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;

23.12.2 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.

23.13. 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.

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

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

24.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

24.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;



Reitoria

24.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

24.1.5. cometer fraude fiscal.

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

24.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

24.2.2. **Multa de:**

24.2.2.1. 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;

24.2.2.2. 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;

24.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

24.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

24.2.2.5. 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;

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

24.2.3. 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;

24.2.4. 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

24.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 24.1 deste Termo de Referência.

24.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a



Reitoria

reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

24.3. As sanções previstas nos subitens 24.2.1, 24.2.3, 24.2.4 e 24.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

Tabela 1

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

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou 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



Reitoria

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

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

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

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

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

24.6. 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.

24.7. 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.



Reitoria

24.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

24.8. 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.

24.9. 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.

24.10. 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.

24.11. 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.

24.12. 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.

24.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

10. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

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

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

25.3.1. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição - CRN, em plena validade (conforme Art. 18 do Decreto nº 84.444/1980 e Art. 2º da Resolução CFN nº 378/2005);

25.3.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

25.3.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos



Reitoria

diferentes, não havendo obrigatoriedade do ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

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

25.3.2.1.3.1. Para a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade de serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

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

25.3.3. A empresa deverá comprovar que possui 01 (um) Nutricionista responsável, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço. Para a referida comprovação a empresa deverá apresentar os seguintes documentos:

25.3.3.1. Certidão do Conselho Regional de Nutrição (Pessoa Física);

25.3.3.2. No caso de funcionário - cópia autenticada da Carteira de Trabalho comprovando o vínculo empregatício;

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

25.3.3.4. Ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor da Certidão do Conselho Regional de Nutrição, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

25.3.3.5. No caso de sócio, cópia autenticada do Contrato Social da empresa.

25.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

25.4.1. Valor Global por grupo: conforme tabela constante no item 1.2 deste documento.

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

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

26. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

26.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ **5.662.151,20** (cinco milhões, seiscentos e sessenta e dois mil, cento e cinquenta e um reais com vinte centavos)



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha



Reitoria

Santa Maria/RS, 18 de janeiro de 2022.

Responsáveis pela elaboração do Termo de Referência:

Dionara Dorneles Lopes
Tânia Terezinha Pinheiro
Marcos César Wollmann Santos
Carina Garcia Tatsch



ANEXO III – GRUPO 1 - CARDÁPIO CAMPUS SANTA ROSA

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE ALMOÇO/JANTA - 1ª SEMANA

Dia	1ª semana
Segunda-Feira	Arroz Parboilizado Feijão Preto Carne Moída com Legumes Massa Parafuso ao Molho de Tomate Saladas: Mix de Folhas Verdes/ Tomate, Cebola e Pepino Frutas Picadas : duas porções (100gr.)
Terça-Feira	Arroz Branco Feijão Preto Estrogonofe de Frango Batata Inglesa Corada (com ervas finas) Saladas: Alface/ Cenoura e Chuchu Cozidos com Salsa Picada Frutas Picadas: duas porções (100 gr.)
Quarta-Feira	Arroz Integral Feijão Vermelho Cubos de Carne ao Molho Madeira Jardineira de Legumes Saladas: Mix de Folhas Verdes/ Tomate e Pepino Conserva Frutas Picadas: duas porções (100gr)
Quinta-Feira	Arroz Parboilizado Feijão Preto Bife Acebolado Aipim a Vapor Saladas: Couve Chinesa com Maçã e Uva Passa/ Beterraba Cozida c/Cebola Frutas Picadas: duas porções (100gr)



Reitoria

Sexta-Feira	Arroz Branco Feijão Carioquinha Coxa e Sobrecoxa de Frango Assada Polenta com Molho Saladas: Mix de Folhas Verdes/ Repolho Roxo com Cenoura Cozida Frutas Picadas: duas porções (100gr)
-------------	---

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE ALMOÇO/JANTA - 2ª SEMANA

Dia	2ª semana
Segunda-Feira	Arroz Branco Feijão Preto

	<p>Filé de Frango Acebolado Massa Espaguete ao Molho Saladas: Alface/ Tomate, Cebola, Cenoura Cozida Frutas Picadas: duas porções (100gr)</p>
Terça-Feira	<p>Arroz Branco Feijão Carioquinha Filé de Tilápia à Milanesa Purê de Batata Inglesa Saladas: Mix de Folhas Verdes/ Repolho Roxo , Cenoura Cozida Frutas Picadas: duas porções (100gr)</p>
Quarta-Feira	<p>Arroz Branco Colorido Feijão Preto Lasanha de Carne Moída Saladas: Alface/ Pepino, Tomate, Repolho Roxo Frutas Picadas: duas porções (100gr)</p>
Quinta-Feira	<p>Arroz Integral Lentilha com Temperos Carne de Porco Assada Batata Doce Caramelada Saladas: Mix de Folhas Verdes/ Beterraba Cozida Frutas Picadas: duas porções (100gr)</p>
Sexta-Feira	<p>Arroz Branco Feijão Preto Cubos de Carne ao Molho Massa Espaguete com Temperos Saladas: Mix de Folhas verdes/ Brócolis , Cenoura Cozida Frutas Picadas: duas porções (100gr)</p>

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE ALMOÇO/JANTA -
 3ª SEMANA

Dia	3ª semana
-----	--------------

Segunda-Feira	Arroz Branco Feijão Preto Carne Moída com Cenoura e Milho Massa Espaguete Saladas: Mix de Folhas Verdes/ Beterraba Ralada Crua Frutas Picadas: duas porções (100gr)
Terça-Feira	Arroz Integral Feijão Vermelho

	Frango ao Molho de Ervilhas Aipim a Vapor Saladas:Alface/ Cenoura e Chuchu Cozidos Frutas Picadas: duas porções (100gr)
Quarta-Feira	Arroz Parboilizado Feijão Preto Estrogonofe de Carne Batata Inglesa Assada Saladas: Mix de Folhas Verdes/ Repolho Verde, Pepino, Tomate picados
Quinta-Feira	Arroz Branco Feijão Carioquinha Frango Xadrez Massa Parafuso com temperos Saladas: Mix de Folhas Verdes/ Couve-Flor, Cenoura Cozidas Frutas Picadas: duas porções (100gr)
Sexta-Feira	Arroz Colorido Feijão Preto Panqueca de Carne Moída Saladas: Rúcula, Tomate Picado/ Brócolis, Beterraba Cozidos Frutas Picadas: duas porções (100gr)

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE ALMOÇO/JANTA -
4ªSEMANA

Dia	4ª semana
Segunda-Feira	Arroz Parboilizado Lentilha com Temperos Rocamble de Carne Moída Recheado com Legumes, Assado Moranga Refogada Saladas:Couve Chinesa, Tomate Picado/ Beterraba Cozida Frutas Picadas: duas porções (100gr)

Terça-Feira	Arroz Branco Feijão Preto Bife Acebocado Polenta Assada Saladas: Mix de Folhas Verdes/Brócolis , Cenoura Cozidos Frutas Picadas: duas porções (100gr)
-------------	--

Quarta-Feira	Arroz Integral Colorido Feijão Preto Carne de Porco Assada Farofa com Couve manteiga Saladas:Mista(Pimentão, Tomate e Repolho Roxo)/Beterraba Cozida Frutas Picadas: duas porções (100gr)
Quinta-Feira	Arroz Branco Feijão Carioquinha Filé de Tilápia ao Molho de Ervilhas, Assado Purê de Batata Inglesa Saladas: Mix de Folhas Verdes/ Chuchu, Cenoura Cozidos Frutas Picadas: duas porções (100gr)
Sexta-Feira	Arroz com Cenoura e Salsa Picadinha Feijão Preto Lasanha de Frango Saladas: Alface/ Brócolis, Couve-Flor Frutas Picadas: duas porções (100gr)

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE ALMOÇO/JANTA -
5ª SEMANA

Dia	5ª semana
Segunda-Feira	Arroz Colorido Feijão Preto Filé de Frango ao Molho Aipim a Vapor Saladas: Alface/ Tomate, Cebola e Pepino Frutas Picadas: duas porções (100gr)
Terça-Feira	Arroz Integral Feijão Preto Almôndegas Assadas Massa Espaguete com Molho Saladas:Mix de Folhas Verdes/ Brócolis, Cenoura Cozida Frutas Picadas: duas porções (100gr)

Quarta-Feira	Arroz Parboilizado Feijão Preto Carne de Porco Assada Batata Doce Caramelada Saladas: Couve Chinesa, Tomate/ Beterraba Cozida Frutas Picadas: duas porções (100gr)
--------------	---

Quinta-Feira	Arroz Branco Feijão Vermelho Frango Xadrez Purê de Batata Inglesa Saladas: Mix de Folhas Verdes/ Chuchu ,Tomate Frutas Picadas: duas porções (100gr)
Sexta-Feira	Arroz Parboilizado Feijão Preto Coxa e Sobrecoxa de Frango Assada Moranga Refogada Saladas: Mix de Folhas Verdes/ Brócolis, Beterraba Cozida Frutas Picadas: duas porções (100gr)

Observações:

1. “Mix de Folhas Verdes”, se refere a três tipos de folhosos. Exemplo: alface americana, alface crespa e rúcula;
2. As “Frutas Picadas” que acompanham o almoço e/ou jantar, são porções de 50 gramas em média, totalizando 100 gramas por aluno. As frutas devem ser preferencialmente as da safra ou época. Observar as combinações de cores das mesmas. Exemplo: Melancia e Abacaxi; Mamão e Melão; Laranja e Melancia.
3. A banana por ser a fruta servida nos lanches solicitamos, que não seja servida no almoço.

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE LANCHES -
1ª SEMANA

Dia	1ª semana
Segunda-Feira	Bebida Láctea de Frutas Biscoito Integral Salgado Mamão Picado
Terça-Feira	Café com leite Bolo de Cenoura Banana Prata

Quarta-Feira	Chá de Frutas Sanduíche com Legumes
Quinta-Feira	Vitamina de Frutas

	Cuca Recheada
Sexta-Feira	Chá de Frutas (cascas e polpa de fruta) Pão de Queijo Assado Banana Prata

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE LANCHES -
2ª SEMANA

Dia	2ª semana
Segunda-Feira	Bebida Láctea de Frutas Biscoito Integral Doce Maçã
Terça-Feira	Chá de Frutas Esfiha de Carne Moída Banana Prata
Quarta-Feira	Café com Leite Sanduíche Integral Completo
Quinta-Feira	Vitaminas de Frutas Palito Integral Assado
Sexta-Feira	Chá de Frutas Bolo de Laranja Banana Prata

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE LANCHES -
3ª SEMANA

Dia	3ª semana
Segunda-Feira	Bebida Láctea de Morango Biscoito Integral Salgado Maçã
Terça-Feira	Café com leite Bolo de Cenoura Banana Prata

Quarta-Feira	Chá de Frutas Sanduíche de Frango com Legumes
Quinta-Feira	Vitamina de Frutas Cuca
Sexta-Feira	Chá de Frutas

	<p>Pão de Queijo(Arroz Doce)</p> <p>Banana</p> <p>Prata</p>
--	---

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE LANCHES -
4ª SEMANA

Dia	4ª semana
Segunda-Feira	<p>Bebida Láctea de Frutas Biscoito</p> <p>Integral Doce Mamão</p> <p>Picado</p>
Terça-Feira	<p>Chá de Frutas</p> <p>Torrada</p> <p>Assada Banana</p> <p>Prata</p>
Quarta-Feira	<p>Café com leite</p> <p>Sanduíche Integral Completo</p>
Quinta-Feira	<p>Vitamina de Frutas</p> <p>Pastel de Carne Moída Assado</p>
Sexta-Feira	<p>Chá de Frutas Calça</p> <p>Virada</p> <p>Banana</p> <p>Prata</p>

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE LANCHES -
5ª SEMANA

Dia	5ª semana
-----	-----------

Segunda-Feira	Bebida Láctea de Morango Palito Integral Assado Maçã
Terça-Feira	Chá de Frutas Calça Virada Banana Prata
Quarta-Feira	Café com Leite Bolo de Cenoura com Cobertura
Quinta-Feira	Chá de Frutas

	Pão Sovado com Guisado e Alface
Sexta-Feira	Chá de Frutas Pão de Queijo Banana Prata

Observações:

1. Durante os meses de inverno a “Vitamina de Frutas” pode ser substituída por “Café com Leite”;
2. O chá de Frutas é feito com cascas de frutas e frutas in natura; Nos meses de inverno servir quente;no verão gelado.
3. Café com Leite, chás e vitaminas adoçadas com pouco açúcar;



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha

Reitoria



ANEXO IV – GRUPO 2 – CARDÁPIO CAMPUS SANTO AUGUSTO

Cardápio				
1ª e 3ª semana: Sanduíche quente 2ª semana: Biscoito doce Bebida láctea ou chá 4ª semana: Biscoito salgado Vitamina de frutas ou café com leite	Salgado (pizza, pastel, empada, esfiha, croissant salgado, bolo salgado, etc)	Rocamboles ou torta salgada	Sanduíche frio	1ª semana: Bolo 2ª e 4ª semana: Pão de queijo 3ª semana: Calça virada assada ou Pipoca (doce ou salgada) ou Cricri de amendoim ou Pé de moleque ou Rapadura ou Palito de queijo assado
	Almoço conforme Quadro 2 Fruta		Almoço conforme Quadro 2 Fruta	
	Banana Biscoito salgado		Maçã Biscoito doce	
Sanduíche quente	Jantar conforme Quadro 2 Fruta	Salgado (pizza, pastel, empada, esfiha, croissant salgado, bolo salgado, etc)	Jantar conforme Quadro 2 Fruta	Salgado (pizza, pastel, empada, esfiha, croissant salgado, bolo salgado, etc)

Quadro nº 02: Informações complementares quanto à refeição:

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO (EM MEDIDAS CASEIRAS)	QUANTIDADE
Almoço	Acompanhamentos	Arroz branco/integral/parbolizado	1 ½ colher de servir	100gr
		Feijão preto/de cor/lentilha	½ concha média	60gr
	Prato principal	Carne - bovina/suína/pescado/frango	1 bife/milanesa médio; 1 concha cheia de iscas/cubos/estrogonofe; 1 filé de peito de frango grande; 1 unidade média de coxa e 1 unidade média de sobrecoxa; 2 filés médios de tilápia	Especificada no Quadro nº 03.
	Guarnição	Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos; massas, cereais, tubérculos, etc	1 concha média	150gr
	Saladas	Saladas: 02 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas, sendo crus e/ou cozida	Crua folhosos: 2 folhas de alface americana média; 2 colheres de sopa cheia de repolho picado Cozida: 2 colheres de sopa	Crua folhosos: 20gr Cozida: 40gr
	Fruta	porção e/ou picadas (2 frutas diferentes, sendo cada uma de 50 gr)	½ unidade de banana prata (50 gr); ½ unidade de maçã fuji pequena (50 gr); 1 ¼ colher de sopa cheia de mamão picado (50 gr); 1 fatia pequena de melão (50	100gr

			gr); 4 unidades médias de morangos (50 gr); ½ fatia pequena de melancia (50 gr); 1 fatia pequena de abacaxi (50gr)	
--	--	--	---	--

Quadro nº 03: Informações complementares quanto às carnes:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO MÍNIMA INDIVIDUAL A SER SERVIDA
Bovina sem osso	Patinho, Coxão de Dentro, Tatu	Bifes e Milanesas Assados	180 g
	Agulha e Paleta	Iscas, Cubos, Carne de Panela, Estrogonofe	180 g
	Carne moída de segunda com no máximo 5 a 7% de gordura (Agulha e Paleta)	Com molho, bolo de carne, em recheios de massas	180 g

Frango sem osso	Filé de Peito	Grelhado, cubos, iscas, milanesa, estrogonofe	160 g
Frango com osso	Coxa e Sobrecoxa	Assado, cozido com molho	220 g
Suína sem osso	Lombo, Paleta e Pernil	Assado, com molho, milanesa	180 g
Peixe	Filé: Tilápia	Assado, milanesa	200 g

Quadro nº 04: Informações complementares quanto aos lanches.

Descrição
Banana prata: peso mínimo da unidade 85 g.
Bebida láctea: sabores diversos, embalagem contendo 250 ml.
Biscoito doce: embalagem individual original tipo cookies, sabor chocolate, peso mínimo 60g.
Biscoito salgado: embalagem individual original, sabores variados, peso mínimo 60 g
Bolo: sabores doces ou salgados, com cobertura ou recheio, peso mínimo da unidade 100 g
Empada: recheios diversos, peso mínimo da unidade 100g, peso mínimo do recheio 40g
Esfiha: recheios diversos, peso mínimo da unidade 100g, peso mínimo do recheio 40g
Leite achocolatado: unidade 250 ml

Maçã: tipo Fuji/Gala, peso mínimo da unidade 120g
Pão de queijo: peso mínimo 80g, elaborado com no mínimo 10 g de queijo por unidade (duas porções de 40g cada)
Pão doce: sabores diversos contendo recheio e cobertura de açúcar, peso mínimo da unidade 100 g
Pastel: recheios diversos, peso mínimo 100g, peso mínimo do recheio 40g
Sanduíche: recheios diversos, podendo ser servido quente ou frio, peso mínimo 150 g, sendo destes pelo menos 50 g de recheio
Sonho: recheado com sabores diversos, coberto com açúcar, peso mínimo de 100 g.
Suco natural elaborado à base de polpa de frutas: unidade de 250 ml, sabores laranja, uva, abacaxi, limão e outros.
Vitamina de frutas: vitamina elaborada com leite, frutas e açúcar, unidade 250 ml



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha



Reitoria

ANEXO V - GRUPO 3 - CARDÁPIO DO CAMPUS URUGUAIANA

ALMOÇO – 1ª SEMANA

Dia	1ª semana
Segunda-Feira	Arroz Branco Feijão Preto Iscas de Gado Aceboladas Moranga com Milho refogada Saladas: Mix de Saladas Verdes/ Tomate e Cebola em rodelas Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Terça-Feira	Arroz Parboilizado Feijão Cariquinha Estrogonofe de Frango Batata Inglesa palito assada com Orégano Saladas: Alface em tiras com Cenoura ralada/ Beterraba cozida em palito Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Quarta-Feira	Arroz Parboilizado Feijão Preto Carne de Panela Mandioca cozida Saladas: Repolho Roxo com Maçã/ Chuchu cozido com Tempero Verde picado Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Quinta-Feira	Arroz Branco Feijão Preto Coxa e Sobrecoxa de Frango assada Jardineira de Legumes Saladas: Mix de Saladas Verdes/ Pepino em rodelas com cubos de Pimentão Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Sexta-Feira	Arroz Integral Feijão Vermelho Filé de Tilápia com Molho Massa Espaguete com Temperos Verdes Saladas: Mix de Saladas Verdes/ Cenoura em tiras cozida Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE ALMOÇO – 2ª SEMANA



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha



Reitoria

Dia	2 ^a semana
Segunda-Feira	Arroz Branco Lentilha com Temperos Filé de Peito de Frango grelhado Batata soute com Cebolinha Verde picada Saladas: Cenoura ralada/ Brócolis cozido com Tomate em cubos Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Terça-Feira	Arroz Branco Colorido Feijão Preto Lombo Suíno assado

	Batata Doce cozida Saladas: Mix de Saladas Verdes/ Beterraba cozida em tiras com Cebola Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Quarta-Feira	Arroz Integral Feijão Preto Peito de Frango em cubos com Molho Vermelho e Ervilhas Farofa de Farinha de Mandioca, Ovo e Tempero Verde Saladas: Tomate e Cebola em rodela/ Chuchu e Cenoura cozidos em cubos com Tempero Verde picado Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Quinta-Feira	Arroz Branco Feijão Cariquinha Bife de Carne de Gado Acebolado Purê de Batata Inglesa Saladas: Alface em tiras/ Repolho Roxo Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Sexta-Feira	Arroz Parboilizado Feijão Preto Galinha Escabelada Batata Palha Saladas: Mix de Saladas Verdes/ Cenoura cozida em tiras Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE ALMOÇO – 3^a
SEMANA

D i a	3 ^a semana
Segunda-Feira	Arroz Parboilizado Feijão Preto Coxa e Sobrecoxa de Frango assada Polenta com molho Saladas: Mix de Saladas Verdes/ Cenoura cozida em rodela Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Terça-Feira	Arroz Branco Feijão Cariquinha Panqueca de Carne Moída Legumes refogados (no mínimo 3 tipos de legumes) Saladas: Alface em tiras/ Beterraba ralada Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Quarta-Feira	Arroz Integral Feijão Preto Filé de Tilápia com Molho Nhoque de Batata com Molho de Tomate Saladas: Cenoura ralada/ Chuchu com Tempero Verde picado Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g

Quinta-Feira	Arroz Branco Feijão Vermelho Filé de Frango Acebocado Massa Espaguete com Molho Saladas: Mix de Saladas Verdes/ Beterraba cozida com Ovo Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
--------------	--

Sexta-Feira	Arroz Parboilizado Feijão Preto Lasanha de Carne Moída Repolho refogado Salada: Acelga/ Tomate em rodela com Pimentão em cubos Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
-------------	---

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE ALMOÇO – 4ª
SEMANA

Dia	4ª semana
Segunda-Feira	Arroz Integral Feijão Preto Estrogonofe de Carne Batata dorê Saladas: Mix de Saladas Verdes/ Cenoura cozida em cubos Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Terça-Feira	Arroz Branco Feijão Preto Peito de Frango em cubos com Molho Vermelho e Ervilhas Mandioca cozida Saladas: Cenoura ralada/ Couve-flor e Brócolis cozidos Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Quarta-Feira	Arroz Parboilizado Lentilha com Temperos Bife de Carne de Gado Acebolado Batata Inglesa com Milho Saladas: Mix de Saladas Verdes/ Beterraba cozida em tiras Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Quinta-Feira	Arroz Branco Feijão Preto Frango Xadrez Massa Parafuso com Molho Saladas: Alface/ Tomate e Cebola em rodela Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Sexta-Feira	Arroz Branco Feijão Cariquinha Lasanha de Frango Quibebe Salada: Mix de Saladas Verdes, Chuchu cozido com Tempero Verde picado Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE ALMOÇO – 5ª
SEMANA

Dia	5ª semana
Segunda- Feira	Arroz Integral Lentilha com Temperos Lombo Suíno assado Purê de Batata Inglesa Saladas: Mix de Saladas Verdes/ Tomate em rodela

	Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Terça-Feira	Arroz Branco Feijão Preto Cubos de Carne ao Molho Madeira Polenta com Molho Saladas: Repolho Roxo e Verde com Tempero Verde picado/ Cenoura cozida em cubos Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Quarta-Feira	Arroz Parboilizado Feijão Cariquinha Filé de Peito de Frango grelhado Batata Inglesa assada Salada: Mix de Saladas Verdes/ Beterraba cozida Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Quinta-Feira	Arroz Parboilizado Feijão Preto Carne Moída com Legumes Massa Espaguete com Temperos Salada: Mix de Saladas Verdes/Cenoura ralada Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Sexta-Feira	Risoto de Frango Feijão Preto Jardineira de legumes Salada: Alface/ Tomate em cubos com Pepino Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g

OBSERVAÇÕES:

1. A sobremesa deverá ser servida no buffet. As frutas deverão ser picadas (maçã, manga, morango, mamão, melão, abacaxi, banana, bergamota, entre outras). Deverão ser oferecidas, dois tipos de frutas picadas de cores diferentes (exemplo: abacaxi e mamão; laranja e maçã), sendo 50 gramas de cada fruta, totalizando uma porção de 100 gramas. Deve-se variar os tipos de frutas ofertadas diariamente e devem ser preferencialmente as da safra ou época. A banana por ser a fruta servida nos lanches solicitamos, que não seja servida no almoço;
2. “Mix de Folhas Verdes”, se refere a três tipos de folhosos. Exemplo: alface americana, alface crespa e rúcula.

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE LANCHES DE VERÃO - 1ª e 3ª SEMANA

Dia	1ª e 3ª semana
Segunda-Feira	Chá de Ervas gelado Bolo de Laranja
Terça-Feira	Bebida Láctea de Frutas Biscoito Integral Salgado Banana Prata

Quarta-Feira	Café com leite Bolo de Cenoura com Cobertura ou Cuca Recheada
Quinta-Feira	Vitamina de Frutas Pão de Queijo assado Maçã
Sexta-Feira	Chá gelado de Frutas Sanduíche Integral de Frango com Legumes

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE LANCHES DE VERÃO - 2ª
e 4ª SEMANA

Dia	2ª e 4ª semana
Segunda-Feira	Café com Leite Esfiha de Carne Moída
Terça-Feira	Vitamina de Frutas Biscoito Integral Doce Banana Prata
Quarta-Feira	Chá de Ervas gelado Pastel Assado de Carne Moída
Quinta-Feira	Café com Leite Pizza Caseira de Frango Maçã
Sexta-Feira	Chá de frutas gelado Bolo de Chocolate

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE LANCHES DE
VERÃO - 5ª SEMANA

Dia	5ª semana
Segunda-Feira	Chá de Frutas gelado Sanduíche Natural de Frango com Legumes
Terça-Feira	Vitamina de Frutas Bolo de Milho Banana Prata
Quarta-Feira	Suco Natural Pastel Assado de Frango
Quinta-Feira	Café com Leite Cuca Recheada Mamão picado
Sexta-Feira	Chá de Frutas gelado Bolo de Baunilha

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE LANCHES DE INVERNO -
1ª e 3ª SEMANA

Dia	1ª e 3ª semana
Segunda-Feira	Café com Leite quente Bolo de Milho
Terça-Feira	Chá de Ervas quente Cuca recheada Maçã
Quarta-Feira	Café com Leite quente Pastel Assado de Frango
Quinta-Feira	Café com leite quente Biscoito Integral Doce Banana Prata

Sexta-Feira	Chá de Frutas quente Sanduíche Integral de Frango com Legumes
-------------	---

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE LANCHES DE INVERNO -
2ª e 4ª SEMANA

Dia	2ª e 4ª semana
Segunda- Feira	Café com Leite quente

	Pastel Assado de Carne Moída
Terça-Feira	Café com leite quente Bolo de Chocolate com Cobertura Maçã
Quarta-Feira	Chá de Frutas quente Pizza caseira de Frango
Quinta-Feira	Café com leite quente Bolo de Laranja ou Bolo de Baunilha Banana Prata
Sexta-Feira	Chá de Ervas quente Torrada

PROPOSTA DE CARDÁPIO DE LANCHES DE INVERNO -
5ª SEMANA

Dia	5ª semana
Segunda-Feira	Chá de Frutas quente Sanduíche Integral de Frango com Legumes
Terça-Feira	Café com leite quente Broa de Milho Banana Prata
Quarta-Feira	Chá de Ervas quente Pastel Assado de Frango
Quinta-Feira	Café com leite quente Cuca Recheada Maçã
Sexta-Feira	Café com leite quente Bolo de Baunilha

OBSERVAÇÃO: Acrescentar pouco açúcar para adoçar o café com leite, chás e vitaminas de frutas.

**ANEXO VI - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO -
(IMR)**

Indicador	
Nº 1 – Pontualidade no fornecimento de refeições e lanches	
Finalidade	Garantir que o fornecimento de refeições e lanches ocorra dentro dos horários estipulados pela Administração.
Meta a cumprir	Fornecimento das refeições dentro dos prazos estipulados no Termo de Referência/Contrato.
Instrumento de Medição	Aferição manual e visual.
Forma de Acompanhamento	In Loco
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	Aferição realizada por turno: Até 10 min de atraso da entrega: 0,5 pts. De 10 a 20 min de atraso: 1 pts. Acima de 20 min de atraso: 5 pts. Horário – definido pela fiscalização no início da execução do contrato. Cálculo diário: (total de pontos manhã) + (total de pontos tarde) = pontuação do dia Cálculo mensal: (soma da pontuação diária) = pontuação total
Início da Vigência	Data da assinatura do Contrato
Faixa de ajuste no pagamento	Pontuação total do mês = De 0 a 5pts = Pagamento de 100% da nota fiscal. De 5 a 10pts = Desconto de 0,05% do valor total da nota fiscal. De 10 a 15pts = Desconto de 0,5% do valor total da nota fiscal. Acima de 15pts = Desconto de 1% do valor total da nota fiscal.
Observações	O percentual de desconto é mensal e não acumulativo. A pontuação mensal é acumulativa.

Indicador	
Nº 2 – Entrega de refeições/lanches fora do padrão de qualidade estipulado pela Administração.	
Finalidade	Garantir que o fornecimento de refeições e lanches ocorra dentro dos parâmetros estipulados pela Administração.
Meta a cumprir	Fornecimento das refeições dentro dos parâmetros estipulados pela Administração.
Instrumento de Medição	Aferição manual, visual e degustativa.
Forma de Acompanhamento	In Loco

Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	<p>Aferição realizada por turno: Item de alimento cru, queimado, fora do peso estipulado ou incorretamente higienizado: 3pts. Item de alimento deteriorado: 5 pts.</p> <p>Cálculo diário: (total de pontos manhã) + (total de pontos tarde) = pontuação do dia</p> <p>Cálculo mensal: (soma da pontuação diária) = pontuação total (embalagens – integridade – caixa térmica – higienização interna e externa) (limpeza do local balcões e buffet)</p>
Início da Vigência	Data da assinatura do Contrato
Faixa de ajuste no pagamento	<p>Pontuação total do mês =</p> <p>De 3 a 15 pts = Desconto de 0,5% do valor total danota fiscal.</p> <p>De 15 a 20 pts = Desconto de 0,75% do valor total danota fiscal.</p> <p>Acima de 20 pts= Desconto de 1% do valor total danota fiscal.</p>
Observações	<p>O percentual de desconto é mensal e não acumulativo.</p> <p>A pontuação mensal é acumulativa.</p>

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/documentos/> informando seu número: 2582, ano: 2021, tipo: FORMULÁRIO, data de emissão: 11/08/2021 e o código de verificação: 476dcfebb9



ANEXO VII - ATESTADO DE VISITA TÉCNICA (VISTORIA)

Pregão SRP25/2021 – UASG: 158127

Pelo presente instrumento, o servidor responsável pela Assistência Estudantil do Campus, ATESTA, para fins de participação do processo licitatório acima identificado, que a empresa....., realizou a visita técnica para reconhecimento da infraestrutura e condições para fornecimento das refeições prontas, objeto da licitação.

Firmam este documento, as partes envolvidas.

...../RS, em ____ de _____ de 2021.

Pelo IFFAR

Pela Empresa



**ANEXO VIII- DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA INTEGRAL DAS CONDIÇÕES PARA
PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

PE SRP 25/2021 – UASG: 158127

A Empresa, através de seu representante legal..... CPF....., declara ter pleno conhecimento da infraestrutura do campus....., tendo ciência integral das condições para a prestação do serviço objeto do referido Processo.

...../RS, em _____ de _____ de 2021.

Assinatura do Responsável pela Empresa

Carimbo



ANEXO IX – MINUTA – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 25/2021

(Processo Administrativo n.º23243.002563/2021-18)

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, com sede no Alameda Santiago do Chile - 195 - Bairro Nossa Sra. das Dores - CEP 97050-685 - Santa Maria/RS, 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 25/2021, 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:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual prestação de serviço de FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA, especificado nos itens do Termo de Referência, anexo do Edital, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Prestador do serviço (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)				
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidad e de Medida	Quantidad e	Valor Unitári o
1				
2				



3				
...				

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

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

3.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal Farroupilha – Reitoria

3.2. São unidades participantes do registro de preços:

<i>Item n°</i>	<i>Órgãos Participantes</i>

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. 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.

4.1.1. 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

4.2. 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.

4.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, ao máximo de 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.

4.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão



Reitoria

gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

4.4.1. 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).

4.5. 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.

4.6. 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.

4.6.1. 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.

5. VALIDADE DA ATA

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

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

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

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

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

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

6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.6.1, 5.6.2 e 5.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

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

6.9.1. por razão de interesse público; ou

6.9.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

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

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



compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

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

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

8. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

8.3. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.

8.3.1. contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou

8.3.2. contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada, 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)



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha

Reitoria

fornecedor(es) registrado(s)





ANEXO X

MINUTA - TERMO DE CONTRATO
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº/....., QUE FAZEM ENTRE
SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
..... E A EMPRESA
.....

A União por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus....., com sede no....., na cidade de /Estado .., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no *DOU* de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão por Sistema de Registro de Preços 25/2021, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. Objeto da contratação:

ITEM (SERVIÇO)	LOCAL DE EXECUÇÃO	QUANTIDADE	PERÍODO	VALORES



2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

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

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

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

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

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

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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



Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

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

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1.O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

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

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

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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



11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1.O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1.por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

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

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

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

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

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

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



14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Santa Maria - RS - Justiça Federal.

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

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

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

**ANEXO XI- MODELO DE PROPOSTA****INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA****PREGÃO SRP Nº 25/2021**

Razão Social:		
Responsável Legal:		
CNPJ:		
Endereço:		
Cidade:	UF:	CEP:
Fone:	Fax:	
E-mail:		

PREÇO TOTAL EM ALGARISMOS E POR EXTENSO:		
Prazo de Validade da Proposta:		Prazo de entrega:
Banco	Agência (cód.):	Conta-Corrente:
(cod.):		

(INSERINDO AS INFORMAÇÕES REFERENTE AO GRUPO PERTINENTE, EXEMPLO ABAIXO GRUPO 1)

GRUPO 01- IFFar - Campus Santa Rosa					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	Valor Unitário Médio	Valor Total
1	Serviço de fornecimento de alimentação pronta, almoços nas dependências do Instituto Federal Farroupilha Campus Santa Rosa, conforme a composição dos cardápios de almoços.	Almoços	20.002		
2	Serviço de fornecimento de alimentação pronta, lanches nas dependências do Instituto Federal Farroupilha Campus Santa Rosa, conforme a composição dos cardápios de lanches.	Lanches	57.346		
TOTAL					R\$

Carimbo padronizado do CNPJ:



Declaramos estar de acordo com todos os termos e condições do Edital e Anexos.

Observações:

Os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos (frete, seguros, etc.), tributos incidentes e outros que se fizerem necessários.

....., DEDE 2021.

Assinatura do responsável pela empresa