



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### PREGÃO ELETRÔNICO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2022

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União  
Edital modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Continuados sem mão de obra  
Atualização: Fevereiro/2022

**Processo Administrativo n.º 23509.000775.2021-01**

Torna-se público que o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA**, por meio da Coordenação Geral de Aquisições -CGAQ, sediada à SAUS QUADRA 2 LOTE 03 bloco E, Edifício Siderbrás Asa Sul – Brasília/DF, CEP 70.070-906, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, (SUPRESSÃO), 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: 09/06/2022**

**Horário: 09:00**

**Local: Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)**

**UASG: 158143**

#### 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para concessão administrativa onerosa de bem público para exploração comercial de serviço de cantina, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em um único item, conforme planilha constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

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

#### 2. SUPRESSÃO



**INSTITUTO FEDERAL**  
Brasília

Setor de Autarquias Sul, Quadra 2, Bloco E, Edifício Siderbrás  
Asa Sul – Brasília/DF, CEP 70070-020  
(61) 2103-2154 | [ifb.edu.br](http://ifb.edu.br)



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### 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](http://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
- 4.1.2 A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 e a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 4.1.3 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:
- 4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
- 4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

### Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 4.2.8 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017)
- 4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
  - b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
- 4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);
- 4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.
- 4.5. **SUSPRESSÃO**
- 4.6. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.6.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
    - 4.6.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
    - 4.6.1.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
  - 4.6.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
  - 4.6.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
  - 4.6.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
  - 4.6.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
  - 4.6.6 que a proposta foi elaborada de forma independente
  - 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



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

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

### 5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

### 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1 valor unitário e total 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 SUPRESSÃO

6.3.2 SUPRESSÃO



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

6.4. SUPRESSÃO

6.5. SUPRESSÃO

6.6. SUPRESSÃO

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 total do Cardápio Mínimo.**



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

### Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 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. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **RS 0,05 (cinco centavo)**.
- 7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.**
- 7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

### Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:
- 7.26.1 prestados por empresas brasileiras;
  - 7.26.2 prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
  - 7.26.3 prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
  - 7.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, **no prazo de 02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
    - 7.28.2.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## 8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.
- 8.3. A 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.
- 8.4. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n.



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

5/2017, que:

- 8.4.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
- 8.4.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;
- 8.4.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- 8.4.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;
- 8.5.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:
  - 8.5.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
  - 8.5.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.
- 8.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 8.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 8.7. 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
- 8.8. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, **no prazo de 02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.
  - 8.8.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo
  - 8.8.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.
- 8.9. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
- 8.10. 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





## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

salários das categorias envolvidas na contratação;

- 8.11. 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.
  - 8.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
  - 8.11.2. 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.
- 8.12. 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.
- 8.13. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.14. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 8.15. 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.
- 8.16. 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](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
  - c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).
  - d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;
- 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



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

### Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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 02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

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

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

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

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

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- 9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.8.4. 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;
- 9.8.5. 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;
- 9.8.6. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 9.8.7. SUPRESSÃO
- 9.8.8. SUPRESSÃO
- 9.8.9. 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



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília  
domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.9.8. SUPRESSÃO;

### 9.10. Qualificação Econômico-Financeira:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 9.11. Qualificação Técnica:

9.11.1. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente Pregão, em plena validade, conforme previsto na LEI Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 378, de 28 de dezembro de 2005;

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

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

9.11.2.1.1 A Licitante vencedora deverá apresentar, na etapa de habilitação, um



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

atestado de capacidade técnica, ou mais, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local onde os serviços foram executados, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de no mínimo 25 (vinte e cinco) refeições por dia, por pelo menos 1 (um) ano;

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;

9.11.3. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.;

9.11.4. 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/MP n. 5/2017.

9.11.5. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução de serviços de Nutrição, definidos na LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, na RESOLUÇÃO CFN Nº 510, DE 16 DE MAIO DE 2012 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

9.11.5.1 Entende-se, para fins deste Edital, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

9.11.6 No decorrer da execução do serviço, o profissional de que trata o subitem acima poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

9.11.7. As refeições deverão ser preparadas sob planejamento, organização, supervisão e avaliação de Nutricionista vinculado à licitante, como Responsável Técnico, conforme LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.

9.12. SUPRESSÃO

9.13. SUPRESSÃO

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

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

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

9.16. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

### Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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

- 9.17. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 9.18. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 9.19. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 9.20. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.21. SUPRESSÃO
- 9.22. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## 10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no **prazo de 02 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
  - 10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
  - 10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este Edital;
  - 10.1.3. SUPRESSÃO
- 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.
- 10.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 10.4. 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).
  - 10.4.1. 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.
- 10.5. 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



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília  
resultado, sob pena de desclassificação.

- 10.6. 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.
- 10.7. 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. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no **mínimo trinta minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
  - 11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
  - 11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
  - 11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## 12 DA 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



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília  
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. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

### 15 SUPRESSÃO

#### 16 DO TERMO DE CONTRATO

- 16.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.
- 16.2 O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
  - 16.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de seu recebimento.
  - 16.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

#### 16.3 SUPRESSÃO

- 16.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no termo de referência.
- 16.5 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.
  - 16.5.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.
  - 16.5.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.





## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

### Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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

## 17 DO REAJUSTE

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

## 18 DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

## 19 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

## 20 DO PAGAMENTO

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

### 20.1.1. SUPRESSÃO

## 21 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 21.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- 21.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
  - 21.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
  - 21.1.3 apresentar documentação falsa;
  - 21.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
  - 21.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;
  - 21.1.6 não mantiver a proposta;
  - 21.1.7 cometer fraude fiscal;
  - 21.1.8 comportar-se de modo inidôneo;
- 21.2 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

### Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 21.3 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 21.4 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 21.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 21.4.2 Multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 21.4.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 21.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 21.4.4.1 A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Edital.
- 21.4.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 21.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 21.6 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 21.7 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 21.8 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 21.9 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 21.10 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 21.11 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

da proporcionalidade.

- 21.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 21.13 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

## 22 SUPRESSÃO

### 23 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 23.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 23.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [cdac.ccei@ifb.edu.br](mailto:cdac.ccei@ifb.edu.br), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço SAUS Quadra 2 Lote 03 bloco E, Edifício Siderbrás - Asa Sul – Brasília/DF, CEP 70.070-906.
- 23.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 23.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 23.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 23.6 O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 23.7 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
  - 23.7.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 23.8 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

## 24 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 24.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 24.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 24.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 24.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

### Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 24.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 24.6 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 24.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 24.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 24.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 24.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 24.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço SAUS Quadra 2 Lote 03 bloco E, Edifício Siderbrás - Asa Sul – Brasília/DF, CEP 70.070-906, nos dias úteis, no horário das 09 (nove) horas às 16 (dezesseis) horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 24.12 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 24.12.1 ANEXO I - Termo de Referência;
    - 24.12.1.1. Anexo A - Layout da Cantina
    - 24.12.1.2. Anexo B - Cardápio Mínimo e Valores Máximos Admissíveis
    - 24.12.1.3. Anexo C - Termo de Recebimento das Chaves
    - 24.12.1.4. Anexo D - Declaração de Vistoria do Local dos Serviços
    - 24.12.1.5. Anexo E - Pesquisa de Satisfação (Modelo)
    - 24.12.1.6. Anexo F - Tabela de Multas
    - 24.12.1.7. Anexo G - Notificação do Fiscal (Modelo)
    - 24.12.1.8. Anexo H - Estudos Técnicos Preliminares
  - 24.12.2 ANEXO II - Modelo de Apresentação de Proposta Comercial
    - 24.12.2.1. ANEXO II A - Modelo de Planilha de Formação de Preços;
  - 24.12.3 ANEXO III - Minuta de Termo de Contrato;

Brasília, 27 de maio de 2022

**RODRIGO MAIA DIAS LEDO**

Ordenador de Despesas Portaria IFB Nº 50, de 14/01/2020



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília**

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União  
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra  
Atualização: junho/2021

### **1. OBJETO**

1.1. Concessão Administrativa onerosa de uso de bem público para exploração comercial de serviços de cantina em espaço físico existente nas dependências do Campus Ceilândia - Instituto Federal de Brasília/IFB, localizado na **QNN 26 AE S/N (ao lado da UNB - Universidade de Brasília/Campus Ceilândia)** voltada ao fornecimento de lanches e de refeições para a comunidade acadêmica e público em geral do Campus, conforme especificações descritas neste Termo de Referência.

<b>ITEM</b>	<b>CATSER</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>VALOR MÁXIMO</b>
1	15210	Cardápio que corresponde à relação de 31 itens da tabela constante do Anexo B	R\$ 193,81

1.1.1. Constituem partes deste Termo de Referência:

- 1.1.1.1. Anexo A - Layout da Cantina
- 1.1.1.3. Anexo B - Cardápio Mínimo e Valores Máximos Admissíveis
- 1.1.1.2. Anexo C - Termo de Recebimento das Chaves
- 1.1.1.4. Anexo D - Declaração de Vistoria do Local dos Serviços
- 1.1.1.5. Anexo E - Pesquisa de Satisfação (Modelo)
- 1.1.1.6. Anexo F - Tabela de Multas
- 1.1.1.7. Anexo G - Notificação do Fiscal (Modelo)
- 1.1.1.8. Anexo H - Estudos Técnicos Preliminares

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum por apresentar, independente de sua complexidade, "padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo Edital, por meio de especificações usuais no mercado", conforme Inciso II, art. 3º, do Decreto nº 10.024, de 2019.

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

### **1.4. Supressão**

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

## **2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A presente concessão se justifica pela demanda do *Campus* por uma cantina (lanchonete/restaurante) apta a suprir as necessidades da comunidade acadêmica, servidores e colaboradores em relação à alimentação, uma vez que não há estabelecimentos comerciais próximos com capacidade de atendimento do público do *Campus Ceilândia*, o que limita o acesso a refeições e lanches de qualidade àqueles que não possuem veículo próprio. Além disso, é importante destacar que a implantação deste

tipo de estabelecimento comercial se baseia na necessidade de atender aproximadamente 1.346 pessoas do *Campus* Ceilândia - IFB, nos turnos matutino, vespertino e noturno, dentre 113 servidores, 18 colaboradores e alunos conforme demonstrado no quadro abaixo, além do público flutuante, advindo dos diversos eventos realizados no *Campus*. Tal medida proporcionará aos usuários dos serviços da cantina maior comodidade, segurança e economia de tempo.

<b>Quantitativo de alunos por Cursos de acordo com o Turno</b>		
<b>CURSO</b>	<b>TURNO</b>	<b>Nº DE ALUNOS</b>
Ensino Médio Integrado	Vespertino	335
Superior	Matutino	170
Subsequente ao Ensino Médio	Noturno/EAD	210
	Noturno	190
Formação Inicial	Vespertino	165
	Noturno	115
Qualificação Profissional	EAD	30
TOTAL DE ALUNOS		1215*

\*Esta estimativa considerou as entradas previstas para 2022.1 e dos formandos em 2021.2

2.1.1. Ressalta-se que a indicação do quantitativo aproximado de pessoas tem caráter informativo apenas e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Campus que não poderá ser responsabilizado por eventuais flutuações de demanda.

2.2. Dentre os objetivos pretendidos com a contratação, estão: promover um ambiente harmônico, com assistência de uma necessidade básica de servidores e comunidade, que é a alimentação; promover a comodidade e o conforto dos estudantes do ensino médio, integrado que possuem ampla carga horária de permanência na unidade escolar, bem como aos estudantes cujos deslocamentos não permitem a execução de refeições antes de seu ingresso na instituição; promover a segurança dos discentes, uma vez que as refeições dentro da instituição possibilitam monitoramento pela família e pela escola, em se tratando das atividades do aluno.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### **4. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DA CESSIONÁRIA**

4.1. A Concessão Administrativa de Uso de Bem Público para a contratação de pessoa jurídica para a execução dos serviços de fornecimento de lanches e de refeições, objeto deste Termo de Referência, enquadra-se como **serviço comum de caráter continuado**, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, cabendo **licitação na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica do tipo menor preço global do cardápio**, observado o disposto na Lei nº. 10.520 de 7 de julho de 2002, c/c o Decreto 10.024/2019 e na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 01 de 19 janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão -SLTI/MPOG e alterações subsequentes; aplicando-se subsidiariamente, no que couber, a Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993; Decreto nº 9.507 de 2018; a Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977; Código de Defesa do Consumidor; Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência de República, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela

Administração Pública Federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP.

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

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

## **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

5.1. O espaço físico a ser explorado possui as seguintes características, nos termos do layout constante do Anexo A;

5.1.1 A cessionária contará com 79,86m<sup>2</sup> de área interna disponíveis para instalar os equipamentos, com estrutura de armazenamento, preparo de refeições prontas e de lanches e atendimento ao público.

5.1.2. Na área externa (espaço comum), com aproximadamente 242,20m<sup>2</sup> de área útil onde ficarão as mesas e pontos de coletas de resíduos e terá sua limpeza, recolhimento e correta destinação dos resíduos conservação compartilhada onde o *Campus* entregará a área limpa pela manhã e a limpeza, conservação e manutenção até o final do dia será de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

5.1.3. A área conta com uma estrutura em alvenaria com esquadria de ferro, cubas e coifas em inox e iluminação fluorescente.

5.1.4. Por se tratar de prédio relativamente novo, encontra-se em perfeito estado de conservação.

5.2. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

## **6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações constante dos itens 8.1.10; 10.2.8; 12.64;

## **7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO**

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09h às 12h e das 14h às 16h, devendo ser agendada com a Diretoria de Administração e Planejamento – DRAP, pelo e-mail drap.ccei@ifb.edu.br ou pelo telefone (61) 2103 - 2170.

7.2. O prazo para a 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.

7.2.1. 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.

7.3 Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

7.4. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

7.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

## **8. EXECUÇÃO DO OBJETO**

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1. O horário de funcionamento deverá ser de segunda-feira a sexta-feira das 8 horas às 21 horas, de forma ininterrupta, nos dias de expediente normal do *Campus*, e excepcionalmente aos sábados, das 8h às 12h, podendo haver modificação de horário mediante aprovação da administração.

8.1.2. No período de férias escolares poderá ser negociado com a Direção do *Campus* Ceilândia - IFB, horário de atendimento reduzido.

8.1.3. A CESSIONÁRIA terá 10 (dez) minutos de tolerância para a abertura e 40 (quarenta) minutos após o horário, para limpeza e fechamento do caixa. Não será permitida a permanência de pessoas após o horário de tolerância.

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

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

8.1.6. O *Campus* não se responsabilizará pela execução do serviço de cantina da CESSIONÁRIA, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.

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

8.1.8. O mix de produtos ofertados pela empresa deverá contemplar os cardápios mínimos listados nos itens 8.2.4. e 8.2.10:

8.1.8.1. As refeições deverão ser preparadas na cozinha da cantina.

8.1.8.2. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físicas, químicas e biológicas, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, qualidades a serem aferidas pelo fiscal do contrato em pesquisa de satisfação. **A empresa deverá também fazer menção ao potencial alergênico dos alimentos, informando, de modo claro e eficiente, a existência de leite de vaca, soja, glúten ou outra substância que considere relevante.**

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

8.1.8.3.1. Considera-se de qualidade satisfatória todos os alimentos e/ou gêneros alimentícios que avaliados ou submetidos à pesquisa de satisfação pelo fiscal do respectivo



Contrato, obtiverem nota superior a 7,0 (sete) por mais de 50% (cinquenta por cento) dos usuários da cantina, conforme item - Qualidade dos Alimentos - da Pesquisa de Avaliação (Anexo E).

8.1.8.3.2. Considera-se de qualidade satisfatória os serviços prestados que avaliados ou submetidos à pesquisa de satisfação pelo fiscal do respectivo contrato, obtiverem nota superior a 7,0 (sete) por mais de 50% (cinquenta por cento) dos usuários da cantina, conforme item - Serviços Prestados - da Pesquisa de Avaliação (Anexo E).

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

8.1.8.5. Os itens que não tiverem aceitação por maioria dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos, e a inclusão de outras variedades de itens não previstas no cardápio dependerá da anuência expressa do *Campus* Ceilândia - IFB, após acordo do preço a ser cobrado dos usuários, que não poderá ser superior ao praticado no mercado.

8.1.8.6. Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão ser disponibilizados até 30 minutos do horário de atendimento previsto.

8.1.8.7. A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

8.1.8.8. O *Campus* Ceilândia - IFB poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem.

8.1.9. A CESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela aquisição de todos os utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, em quantitativo suficiente para atender a demanda, de modo que não ocorram entraves no fluxo de serviço ou na reposição, bem como:

8.1.9.1. Pratos de louça na cor branca (cerâmica ou porcelana), em forma circular;

8.1.9.2. Xícaras com pires de louça na cor branca (cerâmica ou porcelana), em forma circular;

8.1.9.3. Conjuntos de talheres em aço inoxidável (garfo, colher e faca), devendo ser embalados, individualmente em sacos plásticos transparentes;

8.1.9.4. Colheres, conchas e pegadores, todos em aço inoxidável;

8.1.10. A CESSIONÁRIA deverá adequar o atendimento às leis nº 6.266/2019 dentro do prazo previsto e fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, quando se tratar de entrega de lanches para viagem, podendo ser cobrado custo adicional por estas.

8.1.11. A tabela de preços deverá estar à disposição dos usuários em local visível;

8.1.12. O serviço de Cantina deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidades adequadas e em recipientes apropriados, os seguintes materiais:

- a) Guardanapo de papel;
- b) Sal (sachê);
- c) Açúcar (sachê);
- d) Adoçante (sachê);
- e) Palito de dente (embalagem individual em papel);
- f) Pás para misturar bebidas em madeira;
- g) Pimenta e molhos diversos;
- h) Ketchup (dispenser de molho);
- i) Mostarda (dispenser de molho);
- j) Maionese (dispenser de molho).

8.1.13. O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 15 minutos para os lanches.

8.1.14. O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à CESSIONÁRIA, não tendo o CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

8.1.15. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar numérico suficiente para troco na caixa registradora, nos casos de pagamento em espécie.

8.1.16. A CESSIONÁRIA, na cobrança de seus serviços, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente do Distrito Federal, entregando o cupom fiscal aos usuários.

8.1.17. Não será autorizada a venda ou exposição, sob pena de rescisão contratual, de:

8.1.18. Bebidas alcoólicas;

8.1.19. Bilhetes lotéricos;

8.1.20. Caça-niqueis;

8.1.21. Cigarros, cigarros eletrônicos, essência para cigarros e quaisquer produtos tóxicos.

8.1.22. Não será permitido a CESSIONÁRIA:

8.1.23. Utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos;

8.1.24. A guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.

8.1.25. Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo entre outras:

8.1.25.1. Código de Defesa do Consumidor;

8.1.25.2. Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

8.1.25.3. Portaria nº 326, de 30 de Julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

8.1.25.4. A CESSIONÁRIA deverá apresentar em momento oportuno, o Alvará de Funcionamento do estabelecimento na exploração da Cantina emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária. (Administração Regional).

8.1.26. A vencedora do certame terá o prazo de um mês apresentará Manual de Boas Práticas, de acordo com a Legislação, exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, assim que iniciar as suas atividades.

8.1.27. O espaço cedido destina-se a exploração exclusivamente de serviços de cantina.

8.1.28. Em nenhuma hipótese poderão ser transferidos a terceiros a concessão do espaço físico do *Campus Ceilândia* - IFB.

8.1.29. O local da cantina será supervisionado pelo fiscal do contrato designado pela direção do *Campus Ceilândia* - IFB.

8.1.30. A CESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela segurança do estabelecimento, durante o horário de funcionamento.

8.1.31 A Pesquisa de Satisfação (Anexo E) é um modelo de pesquisa de qualidade sobre os serviços prestados e dos alimentos, podendo esse modelo ser mudado a qualquer tempo.

8.1.32. As negociações entre CEDENTE e CESSIONÁRIA sobre os serviços poderão ser feitas a qualquer tempo, sendo que deverá haver aval da CEDENTE para as mudanças.

**8.2. A execução dos serviços será iniciada 15 (quinze) dias, após a assinatura do Contrato**, salvo se outro prazo não for negociado, contados a partir da data da celebração do contrato e recebimento da cópia das chaves, na forma que segue:

**8.2.1. Na Cantina serão servidas refeições nos horários das 11h 30min às 14h 30min (almoço);**

8.2.2. O serviço a ser prestado é de refeições em forma de Buffet e Prato Executivo, Marmitta grande e pequena (Alumínio ou Papel vedado isopor) e inclusive com opção vegetariana, prioritariamente, ou, conforme negociação entre as partes.

8.2.3. A CESSIONÁRIA utilizará as dependências do *Campus* Ceilândia - IFB, onde a alimentação será elaborada e servida.

**8.2.4. As refeições serão nas modalidades self-service deverão conter no mínimo:**

- a) Prato proteico de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha e um tipo de carne branca:
  - I. Vermelha: Carne bovina de 1ª qualidade;
  - II. Branca: Frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);
- b) Ovos e/ou Grão e seus derivados (soja, quinoa, gergelim, grão de bico dentre outros) / omelete/ panqueca
- c) Arroz branco e arroz integral, tipo 1;
- d) Feijão, pelo menos 01 opção (carioca ou preto ou tropeiro );
- e) Macarrão (clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso ou outro, com molhos variados;
- f) Farofa de mandioca ou milho (cuscuz);
- g) Folhosos: composto de pelo menos 03 opções (Ex: alface, couve, rúcula e outros);
- h) Hortaliças: composto de pelo menos 05 opções (Ex: tomate, batata, brócolis, abóbora, beterraba, cenoura e outros);
- i) Fruta: composto de pelo menos 01 opção (Ex: melancia, abacaxi, melão e outras);

8.2.4.1. As refeições na modalidade self-service serão pesadas em balança eletrônica de propriedade da CESSIONÁRIA, informando a tara, preço do quilo, peso real consumido e valor a ser pago.

**8.2.5. O Prato Executivo ou Marmitta deverão conter no mínimo:**

- a) Prato proteico de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha e um tipo de carne branca:
  - I. Vermelha: Carne bovina de 1º qualidade;
  - II. Branca: Frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1º qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);
- b) Arroz branco e arroz integral, tipo 1;
- c) Feijão preto e/ou feijão carioca;
- d) Macarrão (clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso dentre outros, com molhos variados;
- e) Farofa de mandioca ou milho (cuscuz) ou purê de batata
- f) Salada crua ou cozida, composta de pelo menos 3 vegetais

8.2.5.1. O Prato Executivo ou Marmitta será preparado por funcionária da Cessionária.

8.2.6.. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CESSIONÁRIA, observando o cardápio previamente aprovado pela CEDENTE.

8.2.7. Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas confeccionadas e balanceadas devendo ser elaborado por um nutricionista:

- Montar um cardápio com 30 (trinta) dias de antecedência em comum acordo com a CEDENTE, informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela, sendo permitida a repetição de cardápio de sete em sete dias.
- O cardápio deverá estar assinado pelo responsável técnico nutricionista da CESSIONÁRIA;
- Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação;
- A critério do *Campus Ceilândia - IFB*, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimentos em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

8.2.8. A empresa vencedora deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do *Campus Ceilândia - IFB*;

8.2.9. As negociações entre CEDENTE e CESSIONÁRIA sobre o fornecimento de refeições poderão ser feitas a qualquer tempo, sendo que deverá haver aval da CEDENTE para as mudanças.

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

ITENS		
Produto	Variação	Peso mínimo
Pão de Queijo		80g (unid)
Pão de Sal com Complementos variados	Pão de Sal (50g), margarina/manteiga (10g)e/ ou ovo (20g) e/ou queijo (mussarela/branco, dentre outros) (20g) e/ou presunto (20g) e/ou peito de peru (20g)	60g(unid)margarina/mateiga 70g(unid) os demais.
Queijo Quente	Pão de forma tradicional (50g) e Queijo(mussarela, branco dentre outros) (40g)	90g(unid)
Misto Quente	Pão de forma tradicional (50g), Presunto (20g) e Queijo(mussarela, branco dentre outros) (20g)	90g unid.
Sanduíche Natural	Pão integral (50), salada (35g), queijo (mussarela, branco dentre outros) (20g), presunto (20g) e/ou peito de peru (20g)	145g (unid)
Hambúrguer Simples	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), queijo(mussarela, branco de outros) (20g),	215g(unid)

	salada (35g)	
Hambúrguer Elaborado	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), salada (35g), queijo(mussarela, branco dentre outros) (20g), presunto (20g), ovo (15g), bacon (15g), calabresa (60g)	325g (unid)
Salada Frito	Mínimo 03 opções	80g(unid)
Salgado Assado	Mínimo 03 opções	80g(unid)
Salgado vegano	Mínimo 03 opções	80g(unid)
Bolo Caseiro	Mínimo 02 opções	100g (fatia)
Tapioca		100g (unid)
Tapioca Recheada	tapioca(100g), queijo (mussarela, branco dentre outros) (20g)	120g (unid)
Salada de frutas	Mínimo de 03 frutas	200 mL (unid)
Frutas	Mínimo de 03 opções	unid
Caldos	Sabores diversos	300 mL
Caldos	Sabores diversos	500 mL
Café		50 mL
Café com Leite	Tradicional e Sem Lactose, soja	200 mL
Chocolate quente	Tradicional e Sem Lactose	200 mL
Achocolatado		200 mL
Chá Gelado	sabores diversos	300 mL
Suco Natural	fruta/polpa	300 mL
Suco Lata	Sabores diversos	350 mL
Refrigerante Clássico/Light Diet	Lata/sabores diversos	350 mL
Refrigerante Clássico/Light Diet	Sabores diversos	600 mL
Refrigerante Clássico/Light Diet	Sabores diversos	2L
iogurte	Tradicional e Sem Lactose	170 mL
Vitamina Simples	mínimo 02 frutas	300 mL

8.10.2.1. Os lanches poderão ser preparados em outro local, sendo recomendado seu aquecimento nas instalações da cantina.

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

8.10.2.3. A lanchonete deve sempre oferecer opções Light, Diet e celíacos para os usuários.

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

8.10.2.5. A CESSIONÁRIA deverá fornecer lanches de primeira qualidade, com cardápio variado previamente acordado e aprovado pelo *Campus Ceilândia* - IFB.

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

## 9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. A CESSIONÁRIA deverá suprir todas as necessidades de equipamentos e utensílios necessários ao bom funcionamento da cantina, por suas custas.

9.2. A CESSIONÁRIA deverá fornecer e instalar no mínimo os equipamentos e utensílios definidos na tabela abaixo:

ITEM
Estufas para acondicionamento de salgados
Balcão Térmico tipo banho-maria
Forno elétrico semiprofissional
Forno de micro-ondas
Refrigeradores, preferencialmente verticais
Freezer
Liquidificador
Espremedor de frutas industrial
Balança digital com visor duplo (operador e cliente)
Lixeiras com pedal para coletas seletivas
<i>Dispensers</i> de sabão e/ou álcool em gel

9.2.1 Os equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, classificação A ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.

9.3. A área objeto da concessão será entregue à CESSIONÁRIA nas condições em que se encontra e não dispõe de armários para a guarda de alimentos e utensílios necessários ao funcionamento da cantina. Deverá a licitante vencedora instalar os objetos citados para o seu funcionamento e fazer adaptações necessárias.

9.4. Para instalação dos objetos listados no item 9.2. a CESSIONÁRIA deverá submeter previamente à aprovação do CEDENTE;

9.5. As instalações e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos objetos listados no item 9.3. serão de responsabilidade da empresa vencedora, ficando o seu acompanhamento sob a supervisão do *Campus Ceilândia* - IFB;

9.6. Mesas e balcões onde serão manipulados alimentos devem ser revestidos de material impermeável (fórmica, mármore, granito ou aço);

9.7. A CESSIONÁRIA deverá fornecer os jogos de mesas e cadeiras para serem usados pelos usuários da cantina.

9.7.1. As mesas e cadeiras deverão ser de materiais que permitam a boa higienização e

também serão limpas constantemente com produtos específicos para esse fim.

9.7.2. O mobiliário deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários inclusive com deficiência.

9.8. A estrutura, os equipamentos e o mobiliário da referida cantina deverão ser compatíveis com a estética do edifício e submetidos à prévia aprovação do *Campus Ceilândia - IFB*.

9.9. Os equipamentos e mobiliários fornecidos e instalados pela CESSIONÁRIA deverão ser de primeiro uso e serão retirados por ocasião do encerramento do contrato nas condições que se encontrarem.

9.10. A CESSIONÁRIA deverá identificar todos os equipamentos e mobiliários de sua propriedade.

9.11. A CESSIONÁRIA é a única responsável pela manutenção e reposição dos equipamentos.

9.11.1. A limpeza e manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos operacionais serão providenciados pela CESSIONÁRIA.

9.11.2. Em caso de vício/defeito em qualquer dos equipamentos, a CESSIONÁRIA deverá restabelecer sua integridade e pleno funcionamento no prazo máximo de 48h (quarenta e oito) horas, a contar da notificação do fiscal;

9.11.3. Não sendo possível o conserto dos equipamentos no prazo estipulado a CESSIONÁRIA deverá providenciar sua substituição por outra, com as mesmas características, em perfeitas condições de uso.

9.12. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar contêineres próprios para deposição de resíduos, recicláveis, orgânicos e rejeitos, a serem posicionados em local apropriado, para utilização da CESSIONÁRIA.

9.13. A CESSIONÁRIA deverá separar os resíduos internamente em orgânicos, rejeitos e recicláveis. Os resíduos recicláveis deverão de descartados limpos.

9.14. As chaves serão entregues mediante assinatura de Termo específico, conforme Anexo C e ficarão em posse da CESSIONÁRIA, sendo ela (a CESSIONÁRIA) responsável por qualquer eventual substituição e/ou reparação, devendo, ainda, devolvê-las quando da interrupção do serviço.

9.15. As negociações entre CEDENTE e CESSIONÁRIA sobre os equipamentos e instalações poderão ser feitas a qualquer tempo, sendo que deverá haver aval da CEDENTE para as mudanças.

## **10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

### **10.1. DA HIGIENE E PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS**

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

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

10.1.3. A água utilizada no preparo dos sucos será, obrigatoriamente, filtrada ou mineral.

10.1.4. Não se admitirá o aproveitamento de qualquer dos gêneros preparados e não consumidos no dia, na cantina.

10.1.5.. As frutas deverão ser lavadas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e micro-organismos) em água corrente e, após, colocados em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente.

10.1.6. Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade.

10.1.7. Utilizar toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, utilização de tecido para esse fim.

## 10.2. DA HIGIENE AMBIENTAL

10.2.1. As geladeiras, freezer, fornos, exaustores, banheiros e todos os demais locais e equipamentos da área da cantina deverão ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e organização.

10.2.2. Deverá ser seguida a legislação sanitária em vigor, respondendo-se com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do local por qualquer motivo.

10.2.3. Deverão ser utilizados produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.

10.2.4. Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades;

10.2.5. A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, exigir-se-á também:

10.2.5.1. Que seja retirado, quantas vezes se fizerem necessário e no horário estipulado de coleta, o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, separando os possíveis de serem reciclados, devidamente acondicionados em sacos plásticos azuis ou verde para o reciclável e pretos para rejeito e orgânicos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à vencedora do certame aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de 2 (dois) containers de plástico, sendo um para acondicionamento de lixo seco e outro para lixo orgânico.

10.2.5.2. A limpeza do local com detergente e cloro ativo, imediatamente, após a coleta de lixo pela empresa coletora.

10.2.6. O impedimento da presença de animais domésticos nas dependências.

10.2.7. Obediência à programa de controle integrado de pragas, de acordo com o preconizado pelo Programa Controle de Zoonose da Fundação Nacional de Saúde – FUNASA, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente e sempre que houver necessidade, sendo o ônus de responsabilidade da empresa.

10.2.8. A empresa vencedora do certame procederá à separação dos resíduos, de acordo com as determinações contidas no Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022, que trata da Coleta Seletiva no âmbito da Administração Pública Federal.

10.2.8.1. A vencedora do certame se responsabilizará pela elaboração do seu Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), bem como a definição e aplicação de



estratégias para minimização na geração, segregação, acondicionamento, identificação, coleta e transporte interno, armazenamento externo, coleta e transporte externo, tratamento externo e disposição final.

10.2.8.2. A empresa vencedora do certame deverá destinar adequadamente os resíduos sólidos, por ela produzidos, conforme legislação em vigor.

10.2.9. A vencedora do certame se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva da rede de esgoto e caixas de gordura, em tempo hábil, arcando com as despesas inerentes aos serviços.

10.2.10. A vencedora do certame realizará dedetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações da cantina apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do expediente do sábado, devendo sofrer faxina geral, no fim-de-semana, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados. A dedetização/desratização e a faxina serão acompanhadas por servidor formalmente designado pela CEDENTE.

10.2.11. A periodicidade de higienização do ambiente e produtos a serem utilizados serão os seguintes:

<b>Objeto</b>	<b>Frequência da Higienização</b>	<b>Diluição e Tempo</b>
Extrator de suco e liquidificador	Diária	Detergente neutro Hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 minutos (partes móveis). Álcool a 70° GL (partes fixas)
Balcão e pias	Diária	Detergente neutro Álcool a 70° GL
Geladeira e freezer	Semanal	Detergente Álcool a 70° GL
Fornos (elétrico / micro-ondas)	Diária	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente antirredepositante
Inox, plástico, alumínio e vidro	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Caixa de gordura	Quinzenal	Desincrustante a base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente antirredepositante, ou outro produto indicado pela ANVISA.
Pisos, paredes, mesas e cadeiras, rodapés, porta, janelas, luminárias, interruptores e tomadas	Semanal	Detergente neutro Cloro ativo
Ralos	Semanal	Detergente ativo Cloro ativo
Vidros e esquadrias	Semanal	Álcool a 70° GL

10.2.12. Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental:

10.2.12.1. Lavagem com água e sabão ou detergente neutro;

10.2.12.2. Enxágue;

10.2.12.3. Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos;

10.2.13. Não é permitido nos procedimentos de higiene:

10.2.13.1.. Varrer a seco nas áreas de manipulação;

10.2.13.2. Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza.

10.2.14. O recolhimento e a destinação final do lixo produzido pela cessão serão de responsabilidade da Cessionária.

### 10.3. DOS EMPREGADOS E DAS QUALIFICAÇÕES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.3.8. A CESSIONÁRIA deverá manter diariamente os seguintes profissionais:

10.3.8.1. Empregados capacitados para: preparo de alimentos; atuação como Caixa;

execução de serviços gerais nas dependências cedidas; serviços de atendimento ao consumidor e entrega de alimentos.

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

10.3.9. A determinação da quantidade dos profissionais ficará a cargo da CESSIONÁRIA, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar à CEDENTE, por meio do Fiscal do contrato, a relação destes, com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados.

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

## **11. OBRIGAÇÕES DA CEDENTE**

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

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

11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

### **11.4. Supressão**

### **11.5. Supressão**

### **11.6. Supressão**

11.7. Fornecer por escrito as informações para o desenvolvimento dos serviços, objeto do contrato;

11.8. Promover, trimestralmente, ou quando julgar necessário, pesquisa de satisfação, com os servidores, empregados terceirizados, alunos e estagiários do Campus Ceilândia - IFB, frequentadores da cantina, conforme Anexo E, visando apurar o grau de satisfação, relativo aos serviços prestados e refeições servidas, fazer proposições para melhoria dos serviços, quando for o caso, e, ainda, apurar o desconto aplicável à taxa de ocupação prevista no item 16.1.

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

11.10. Arquivar, entre outros documentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios após as pesquisa de satisfação e notificações expedidas;

### **11.11. Supressão**

### **11.12. Supressão**

11.13. Colocar à disposição da CESSIONÁRIA os espaços destinados à execução dos serviços.

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

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

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

11.10. Informar à empresa adjudicatária, no prazo máximo de cinco dias de antecedência do vencimento da fatura, o valor mensal a ser pago, relativo às despesas estipuladas no item 16.1.

11.11. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área cedida para a reformas de adequação do espaço físico a ser utilizado, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos da autarquia.

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

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

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

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

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

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

## **12. DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

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

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

12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, conforme dispõe os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

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

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

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

#### 12.7. **Supressão**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 12.17. **Supressão**

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

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

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

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

## 12.22. **Supressão**

## 12.23. **Supressão**

12.24. Fornecer crachá de identificação do funcionário, sendo obrigatório o uso de uniforme padronizado, que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa, toucas, aventais, luvas, máscaras, sapatos fechados, e apresentação em total condição de higiene pessoal;

12.25. Fornecer ao *Campus* Ceilândia - IFB a relação nominal dos funcionários responsáveis pelos serviços, comunicando, por escrito, ao fiscal do contrato, quaisquer alterações no quadro de funcionários, devendo, para tanto, considerar que o substituto tenha pelo menos as mesmas qualificações do substituído.

12.26. Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

12.27. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

12.28. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

12.29. Utilizar a área, exclusivamente, para instalação da cantina, conforme previsto no inciso III do art. 12 do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2006, fornecendo todo pessoal necessário a seu perfeito funcionamento.

12.30. Abster-se de transferir a outrem, no todo ou em parte, a área sob sua responsabilidade.

12.31. Informar à CEDENTE, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências.

12.32. Na substituição de algum equipamento por outro de maior potência, este também deve ser informado à CEDENTE.

12.33. A empresa poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização da Diretoria Geral do *Campus* Ceilândia, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de indenização sob qualquer título.

12.34. Arcar com as despesas das instalações de balcões, pias, torneiras, armários e substituições, remanejamentos, acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras.

12.35. Em caso de rescisão, a CESSIONÁRIA deve restituir a área cedida nas condições originais, conforme Anexo "D" Declaração de Vistoria do Local dos Serviços, observado o disposto no item 12.33;

12.36. Respeitar as normas regimentais e regulamentadoras do *Campus* Ceilândia - IFB, bem como as normas de utilização do imóvel, por si, seus propositos ou empregados.

12.37. Corrigir, no prazo determinado pelo *Campus* Ceilândia- IFB, eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal de contrato.

12.38. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes aos consumidores dos seus produtos.

12.39. Indicar ao *Campus* Ceilândia - IFB o nome de seu preposto, sendo ele idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à

execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

12.40. Acatar as orientações do fiscal do futuro contrato, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

12.41. Assegurar o livre acesso do fiscal do contrato às dependências privativas da Cantina, bem como ao estabelecimento onde são preparados os alimentos a serem fornecidos, assim como informar a origem dos produtos utilizados, além de outros dados que se fizerem necessários à fiscalização;

12.42. Manter seus empregados, devidamente treinados e capacitados para o preparo dos lanches e em número suficiente para atendimento nos horários de maior demanda da lanchonete, assim como para o atendimento cordial, rápido e eficiente aos consumidores;

12.43. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de vale-troco.

12.44. Fornecer diariamente, no mínimo, os itens especificados no Anexo B deste Termo de Referência, observado o disposto no item 8.2;

12.45. Afixar, em local visível, à disposição da Administração e dos consumidores, tabela contendo os preços dos produtos oferecidos, sendo vedada a inclusão de taxas;

12.46. Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

12.47. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, bem como utilizar somente produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade dos mesmos, no preparo dos alimentos;

12.48. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, de forma a não prejudicar o atendimento da demanda, inclusive quanto aos produtos do Anexo B, no horário de funcionamento da lanchonete, ficando sujeita às penalidades previstas no item 21, em caso de oferta insuficiente;

12.49. Disponibilizar aos usuários embalagens descartáveis, inclusive os copos para refrigerantes e refrescos, quando se tratar de material para entrega de lanches para viagem, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas, observando o disposto nas Leis nº 5.610/2016 e nº 6.266, de 29 de janeiro de 2019 ( leis dos descartáveis).

12.50. Fazer a manutenção dos contêineres, sempre que necessário, a pedido da fiscalização, no prazo máximo de 24 horas.

12.51. Manter os banheiros na devida ordem, não sendo permitido depósito de quaisquer tipos de objetos.

12.52. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira de Trabalho, bem como Carteira de Saúde, na forma legal, dos empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, designados para os serviços nas dependências da cantina da locadora.

12.53. Afixar, em local visível, a relação nominal e Carteira de Saúde dos empregados, constando nome, função e horário de trabalho.

12.54. Substituir, sempre que exigido pelo *Campus* Ceilândia - IFB, qualquer empregado cuja atuação, permanência e /ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios às normas da CEDENTE, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

12.55. Permitir a entrada, nas áreas de preparação dos lanches, de seus funcionários devidamente uniformizados e portadores de carteira de saúde atualizada.

12.56. Arcar com todas as obrigações trabalhistas, tributárias e civis exigidas pelos órgãos competentes, decorrentes dos serviços objeto deste termo de referência.

12.57. Cumprir as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, utilizando os EPI's quando necessários;

12.58. Adotar providências e assumir as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência de espécie, forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou na execução com eles, ainda que verificados em dependências da locadora.

12.59. Responder por danos materiais ou físicos causados culposa ou dolorosamente por seus empregados ou fornecedores, quando em serviço, a servidor *Campus Ceilândia* - IFB ou a terceiros, ou às instalações, pela execução inadequada dos serviços, devendo adotar providências necessárias, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após o comunicado pela locadora.

12.60. Responsabilizar-se pelo ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento do contrato.

12.61. Apresentar Manual de Boas Práticas, de acordo com a Legislação, exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, assim que iniciar as suas atividades.

12.62. Implantar adequadamente o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a obter um atendimento correto e eficaz, realizando-os de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem as dependências do CEDENTE por ela utilizadas, responsabilizando-se pelas instalações tais como: pisos, paredes, teto, tomadas, lâmpadas, etc.;

12.63. Facilitar a fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária no Cumprimento de normas, cientificando o *Campus Ceilândia* - IFB do resultado das inspeções.

12.64. Atender os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos no artigo 5º da Portaria Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.

12.65. Providenciar junto aos órgãos competentes, obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais.

12.66. Obediência ao estabelecido no PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA ENFRENTAMENTO DA COVID-19 do IFB, referente à adoção de medidas sanitárias de proteção ao atual contexto do retorno presencial das aulas.

12.67. Pagar mensalmente o valor da taxa de concessão de uso e os valores das despesas variáveis de rateio referentes aos serviços de limpeza, vigilância, manutenção predial, energia elétrica e água e esgoto, que deverão ambos ser recolhidos à conta única do Tesouro Nacional, mediante GRU.

12.68. Após a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica, a CESSIONÁRIA deverá efetuar os pagamentos diretamente aos prestadores dos serviços públicos;

### **13. DA SUBCONTRATAÇÃO**

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitado.

### **14. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa



jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## **15. DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

### **15.1. Supressão**

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

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

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

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

15.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

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

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

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

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

15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

15.12. O fiscal de contrato deverá realizar a pesquisa de satisfação de usuário com o público interno do *Campus* Ceilândia - IFB com pelo menos 15 dias de antecedência do fim do trimestre para que haja tempo hábil de realizar todo o procedimento que consiste no levantamento de dados com os usuários, compilação dos dados, determinação do resultado da pesquisa com o desconto correspondente e publicação do resultado no mural do hall de entrada do Campus.

15.12.1. Informar à empresa adjudicatária, no prazo máximo de cinco dias de

antecedência do vencimento da fatura, o valor mensal a ser pago, relativo às despesas estipuladas no item 16.1.

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

15.13.1. As decisões e providências que ultrapassem a competência do representante da CESSIONÁRIA deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil, para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

15.13.2. O endereço eletrônico informado e a própria cantina em funcionamento nas dependências da CEDENTE serão considerados meios oficiais de comunicação entre a Administração e a CESSIONÁRIA, podendo, inclusive, qualquer funcionário receber notificações e outros documentos.

15.13.3. A Notificação do Fiscal - ANEXO G é um modelo de comunicação/notificação do fiscal com a empresa, podendo esse modelo ser mudado a qualquer tempo.

#### 15.14 . **Supressão**

15.15. 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.

### **16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO DA TAXA PELO USO DO ESPAÇO FÍSICO**

16.1. Obedecendo a Lei 6120/1974, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino, a Administração cobrará da empresa CESSIONÁRIA os custos proporcionais relativos ao uso do espaço físico e as despesas com serviços de manutenção, conservação (limpeza, água e luz) e vigilância.

16.2. A taxa pelo uso do espaço físico é de R\$ 15,67 (quinze reais e sessenta e sete centavos) por metro quadrado ocupado, totalizando o montante de R\$ 1.251,14 (um mil duzentos e cinquenta e um reais e quatorze centavos). Valor extraído do cálculo da média m<sup>2</sup> das Imobiliárias da região. O pagamento mensal da taxa de concessão de uso deverá ser recolhido à conta única do Tesouro Nacional, mediante GRU.

16.2.1. Para os meses de recesso escolar, onde não há público acadêmico a ser atendido, o CESSIONÁRIO deverá recolher o valor referente a taxa de ocupação por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, podendo ser concedido até 80% de desconto no valor .

16.2.2 O percentual de desconto será obtido com base no resultado das avaliações trimestrais a ser realizadas por meio de pesquisa de satisfação do serviço prestado.

16.2.3 A pesquisa sobre serviços prestados avaliará 5 (cinco) pontos: 1) Agilidade, 2) Cordialidade, 3) Variedade dos produtos oferecidos, 4) Limpeza e Asseio das Instalações e 5) Qualidade dos Produtos Oferecidos.

16.2.4. A CESSIONÁRIA poderá em cada um desses pontos alcançar até 20% de desconto sobre o valor do aluguel, podendo chegar até 80% o desconto total.

16.2.5. Cada um dos pontos poderá ser avaliado como excelente, bom, regular, ruim ou péssimo e receberá a nota 2, 1, 0, -1 e -2 respectivamente.

16.2.6. Caso o Valor Resultante da Pesquisa (VRP) seja menor ou igual a zero, não haverá desconto sobre o ponto avaliado. Caso contrário, o desconto será aplicado de acordo com o seguinte:

16.2.6.1. Levanta-se a Quantidade de Valores Válidos (QVV), ou seja, valores de 1 até a

pontuação máxima que pode ser conseguido na pesquisa.

16.2.6.2 Para se levantar a Quantidade de Valores Válidos (QVV) é necessário multiplicar a Quantidade de Pesquisas (QP) realizadas e válidas pela pontuação máxima que se pode atribuir a um ponto de avaliação, que no caso é 2 (dois). Assim, a fórmula para calcular a Quantidade de Valores Válidos (QVV) é:

$$QVV = QP * 2$$

16.2.6.3 Além da Quantidade de Valores Válidos (QVV) é necessário estabelecer o cálculo do Valor Resultante da Pesquisa (VRP), que é obtido da seguinte forma:

a. Soma-se a quantidade de cada um dos pontos avaliados (excelente, bom, regular, ruim ou péssimo), em seguida multiplica-se pela pontuação correspondente de cada um (excelente=2, bom=1, regular=0, ruim=-1 e péssimo=-2), para finalmente somar os resultados advindos desta multiplicação, gerando o Valor Resultante da Pesquisa (VRP).

b. Finalmente, para calcular o Percentual de Desconto do ponto avaliado X(PDx), sendo x um dos pontos de avaliação da pesquisa de satisfação sobre o serviço prestado, é necessário multiplicar o valor (VRP) por 100 (cem), dividir o resultado pela Quantidade de Valores Válidos (QVV), multiplicar o novo resultado por 20 (vinte) e finalmente dividir por 100 (cem). Essa fórmula estabelece a porcentagem de 0 (zero) a 100 (cem) para cada ponto avaliado.

c. Logo, representação da fórmula é:

$$PDx = ( ( ( VRP * 100 ) / QVV ) * 20 ) / 100$$

16.2.7. Para mais esclarecimentos de como funciona o sistema de desconto observe o exemplo abaixo:

16.2.7.1. Na hipótese de uma situação em que se tenha realizado 4 (quatro) pesquisas de satisfação, aplica-se a fórmula para obter a Quantidade de Valores Válidos, que é a pontuação máxima que a CESSIONÁRIA pode alcançar num ponto de avaliação:

$$QVV = QP * 2$$

$$QVV = 4 * 2$$

$$QVV = 8$$

16.2.7.2. Em seguida deve ser somado a quantidades de cada um dos pontos avaliados. O caso hipotético teve a incidência de 2 excelentes e de 2 regulares. Multiplica-se o resultado da soma pela pontuação correspondente, ou seja, 2 \* 2 que resulta em 4 e 2 \* 0 que resulta em 0, a soma destes números gera o Valor Resultante da Pesquisa (VRP) que neste caso será 4.

16.2.7.3. Com esses dados (QVV e VRP) é possível calcular o Percentual de Desconto do ponto de avaliação x (PDx) através da formula:

$$PDx = ( ( ( VRP * 100 ) / QVV ) * 20 ) / 100$$

$$PDx = ( ( ( 4 * 100 ) / 8 ) * 20 ) / 100$$

$$PDx = ( ( ( 400 ) / 8 ) * 20 ) / 100$$

$$PDx = ( ( ( 400 ) / 8 ) * 20 ) / 100$$

$$PDx = ( 50 * 20 ) / 100$$

$$PDx = ( 50 * 20 ) / 100$$

$$PDx = 1.000 / 100$$

$$PDx = 10\%$$

16.2.7.4. A tabela abaixo representa a situação hipotética descrita anteriormente.

<b>Quantidade de Pesquisas Validas Realizadas (QP)</b>		<b>4</b>	
<b>Quantidade de Valores Válidos (QVV)</b>		<b>8</b>	
	<b>Soma</b> (a)	<b>Pontuação</b> (b)	<b>Resultado</b> (a x b)

<b>1</b>	<b>Agilidade no atendimento</b>	Excelente	1	1			2	2	4
		Bom					0	1	0
		Regular			1	1	2	0	0
		Ruim					0	-1	0
		Péssimo					0	-2	0
<b>Valor Resultante da Pesquisa (VRP)</b>									<b>4</b>
<b>Percentual de Desconto (PDx)</b>									<b>10%</b>

16.2.8. O desconto final se dará através da soma dos Percentuais de Desconto dos 5 pontos avaliados na pesquisa de satisfação sobre o serviço prestado.

16.2.9. Será considerada pesquisa válida aquela em que cada ponto de avaliação tiver um atributo selecionado (excelente, bom, regular ruim ou péssimo), se houver mais de uma ou nenhuma marcação a pesquisa para aquele ponto de avaliação deverá ser desconsiderada para o cálculo do Percentual de Desconto.

16.2.1. O fiscal de contrato deverá realizar a pesquisa de satisfação de usuário com o público interno do *Campus Ceilândia - IFB* com pelo menos 15 dias de antecedência do fim do trimestre para que haja tempo hábil de realizar todo o procedimento que consiste no levantamento de dados com os usuários, compilação dos dados, determinação do resultado da pesquisa com o desconto correspondente e publicação do resultado no mural do hall de entrada do Campus.

16.3. Considerando que o *Campus Ceilândia - IFB* não possui medidores individualizados de energia elétrica e água/esgoto para a cantina, assim a participação proporcional da concessionária no rateio das despesas com serviços de manutenção, conservação (limpeza, água, luz) e vigilância, será conforme incidência 0,40% sobre o custo dos serviços relativos à área disponibilizada para a cantina (79,86 m<sup>2</sup>), correspondendo a seguinte fórmula:

$$19.800,00 \text{ m}^2 \quad \underline{\quad\quad\quad} \quad 100$$

$$\underline{\quad\quad\quad} \quad 79,86 \text{ m}^2 \quad \underline{\quad\quad\quad} \quad X$$

$$19.800,00 \text{ m}^2 * X = 7986$$

$$X = 7986/19.800,00$$

$$X = 0,40\%$$

Onde: \*19.800,00 m<sup>2</sup> é a metragem do Campus Conforme o Plano Diretor de Infraestrutura Física do Instituto Federal de Brasília

16.3.1. Para o cálculo do custo de limpeza utilizou-se o seguinte cálculo: R\$ 25.524,43 (valor mensal do serviço de limpeza) - multiplicado por 0,40% que totaliza R\$ 102,10 para 79,86 m<sup>2</sup>.

16.3.2. Para o cálculo do custo de vigilância utilizou-se o cálculo: R\$ 34.323,12 (valor mensal do serviço de vigilância) - multiplicado por 0,40% totaliza R\$ 137,29 para 79,86 m<sup>2</sup>.

16.3.3. Para o cálculo do custo da manutenção predial utilizou-se o cálculo: R\$ 4.609,00 (valor mensal do serviço de manutenção predial) - multiplicado por 0,40% totaliza R\$ 18,44 para 79,86 m<sup>2</sup>.

16.3.4. Para o cálculo do custo da água e esgoto utilizou-se o cálculo: R\$ 4.958,95 (média do custo mensal) multiplicado por 0,40% que totaliza R\$ 19,84 para 79,86 m<sup>2</sup>.

16.3.5. Para o cálculo do custo da energia elétrica utilizou-se o cálculo: R\$ 17.779,00

(média do custo mensal) multiplicado por 0,40% que totaliza R\$ 71,15 para 79,86m<sup>2</sup>

16.4. Assim a estimativa mensal para o rateio dos serviços será:

<b>TABELA DE RATEIO - VALORES VARIÁVEIS</b>				
<b>SERVIÇO</b>	<b>CUSTO MENSAL TOTAL (19.800,00m<sup>2</sup>)</b>	<b>PERCENTUAL RATEIO</b>	<b>CUSTO MENSAL DA CANTINA (79,86 m<sup>2</sup>)</b>	<b>VALOR MENSAL A PAGAR</b>
Serviço de Limpeza	R\$ 25.524,43	<b>0,40%</b>	R\$ 102,10	<b>R\$ 348,82</b>
Serviço de Vigilância	R\$ 34.323,12		R\$ 137,29	
Serviço de Manutenção Predial	R\$ 4.609,00		R\$ 18,44	
Fornecimento de Água e Tratamento de Esgoto	R\$ 4.958,95		R\$ 19,84	
Energia Elétrica	R\$ 17.779,00		R\$ 71,15	

16.5. A CEDENTE poderá a qualquer momento promover, ou solicitar à CESSIONÁRIA a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pela CESSIONÁRIA aos prestadores dos serviços públicos;

## **17. SUPRESSÃO**

## **18. DO PAGAMENTO**

18.1. Os pagamentos do valor da taxa de concessão de uso e do valor variável de rateio dos serviços de limpeza, vigilância, manutenção predial, água/esgoto e energia elétrica deverão ocorrer mensalmente, até o 10º (décimo) dia do mês subsequente, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), cujos comprovantes deverão ser enviados ao setor de Contabilidade do *Campus Ceilândia* - IFB em até 3 dias após a quitação.

## **19. REAJUSTE**

### **19.1. DO PREÇO DOS PRODUTOS DA CANTINA**

19.1.1. O preço a ser praticado para os produtos da cantina deverá seguir a tabela de preços indicada pela empresa quando da licitação sendo fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.1.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) - Grupo Alimentação e Bebidas - Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil - divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I<sup>0</sup> = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

19.1.4. 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.

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

19.1.6. 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.

19.1.7. 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.

19.1.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 19.2 DOS VALORES DA TAXA DE OCUPAÇÃO

19.2.1. O valor da taxa de concessão de uso é fixo e irrevogável no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.2.1.1. Após o interregno de um ano, o valor inicial será reajustado, mediante a aplicação do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciais e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto nº 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I<sup>0</sup> = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

19.2.1.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CESSIONÁRIA pagará à CEDENTE a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

19.2.1.5. 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.

19.2.1.6. 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.

19.2.1.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

19.2.2. Os valores referentes ao consumo de água/esgoto e energia elétrica serão aferidos

de acordo com seu consumo mensal, serão atualizados quando ocorrer reajustes e/ou revisões das tarifas praticadas pelas concessionárias dos serviços.

19.2.3. O valor referente à taxa proporcional de rateio dos serviços de serviços de manutenção predial, limpeza e vigilância será aferido de acordo com a fatura mensal, e será atualizado de acordo com as repactuações dos respectivos contratos.

## **20. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO**

Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pois não há prestação pecuniária do Poder Público pelo serviço a ser oferecido e sim, a Concessão Administrativa de uso do espaço que gera receita aos cofres públicos.

## **21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) cometer fraude fiscal;
- c) comportar-se de modo inidôneo; ou
- d) fraudar na execução do contrato;
- e) ensejar o retardamento da execução do objeto;

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

i) **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;

ii) **Multa, conforme disposto na Tabela de Multas do Anexo F** deste Termo de Referência, 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;

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

iii) 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.

iv) 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.

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

21.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

21.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

21.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2 do **Anexo F**.

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

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

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

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

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

21.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados ao *Campus Ceilândia* - IFB serão recolhidos em favor do IFB, assim como, serão inscritos na Dívida Ativa do IFB e cobrados judicialmente.

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

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

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

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

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

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

21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA CESSIONÁRIA**

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



22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pela Licitante serão:

22.3.1. Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente Pregão, em plena validade, conforme previsto na Lei n.º 6.583, de 20 de outubro de 1978 e na Resolução CFN n.º 378, de 28 de dezembro de 2025.

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

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

22.3.2.1.1. A Licitante vencedora deverá apresentar, na etapa de habilitação, um atestado de capacidade técnica, ou mais, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local onde os serviços foram executados, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de no mínimo 25 (vinte e cinco) refeições por dia, por pelo menos 1 (um) ano;

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

22.3.2.3. Supressão

22.3.2.4. Supressão

22.3.2.5. Supressão

22.3.3. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante;

22.3.4. 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 contratada, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5/2017.

22.3.5. Comprovação da capacitação técnico - profissional: comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestados de responsabilidade técnica relativo à execução de serviços de Nutrição, definidos na Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, na Resolução CFN nº 510, de maio de 2012 e na Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018;

22.3.5.1. Entende-se, para fins deste Edital, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

22.3.6. No decorrer da execução do serviço, o profissional de que trata o subitem acima poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

22.3.7. As refeições deverão ser preparadas sob planejamento, organização, supervisão e avaliação de Nutricionista vinculado à licitante, como Responsável Técnico, conforme Lei nº 8.234, de 17 de 1991.

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

22.3.8.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1. O Valor Global: R\$ 193,81 ( cento e noventa e três reais e oitenta e um centavos)

22.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços do Cardápio Mínimo que corresponde à relação de 33 itens da tabela constante do Anexo B do Termo de Referência.

22.4.2.1. Os itens constantes na proposta não deverão apresentar valores "fracionados" que dificultem a cobrança dos produtos, ou seja, valores como, por exemplo: R\$ 1,67 ou 1,63. Só será permitida a oferta de produtos com preços tendo como final 5 ou 0, assim como: R\$ 1,60 ou 1,65. Caso os licitantes não se atentem para esta cláusula, o preço será reduzido para o menor valor mais próximo do que foi estabelecido. A Título de exemplo, caso o licitante apresente valores na proposta iguais R\$ 1,66 ou R\$ 1,67 será considerado o preço de R\$ 1,65 como preço final de venda do produto. Cabe ressaltar que o arredondamento proposto será aplicado apenas no preço final do licitante vencedor (no momento de assinatura do contrato, para venda final ao usuário), para fins de julgamento da melhor proposta não incidirá o arredondamento supracitado.

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

22.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas nos edital.

## **23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS**

23.1. O custo estimado do cardápio mínimo é de R\$ 193,81 ( cento e noventa e três reais e oitenta e um centavos).

23.2. O valor mensal da taxa de concessão de uso é de R\$ 1.251,14 (um mil duzentos e cinquenta e um reais e quatorze centavos), perfazendo o total anual de R\$ 15.013,68 (quinze mil, treze reais e sessenta e oito centavos)

23.3. O valor mensal estimado das despesas variáveis de rateio referentes aos serviços de limpeza, vigilância, manutenção predial, energia elétrica e água/esgoto é de R\$ 348,82 (trezentos e quarenta e oito reais e oitenta e dois centavos), perfazendo o total anual de R\$ 4.185,84 (quatro mil, cento e oitenta e cinco reais e oitenta e quatro centavos)

## **24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

24.1. A contratação decorrente deste instrumento não envolverá o gasto de recurso público por parte do Campus Ceilândia - IFB, não necessitando, para tanto, de previsão orçamentária.

Equipe de Planejamento responsável pela Contratação:

*(documento assinado eletronicamente)*

**Wendes Fernandes Ribeiro**

Integrante Requisitante

*(documento assinado eletronicamente)*

**Euller de Sa Barros**

Integrante Técnico

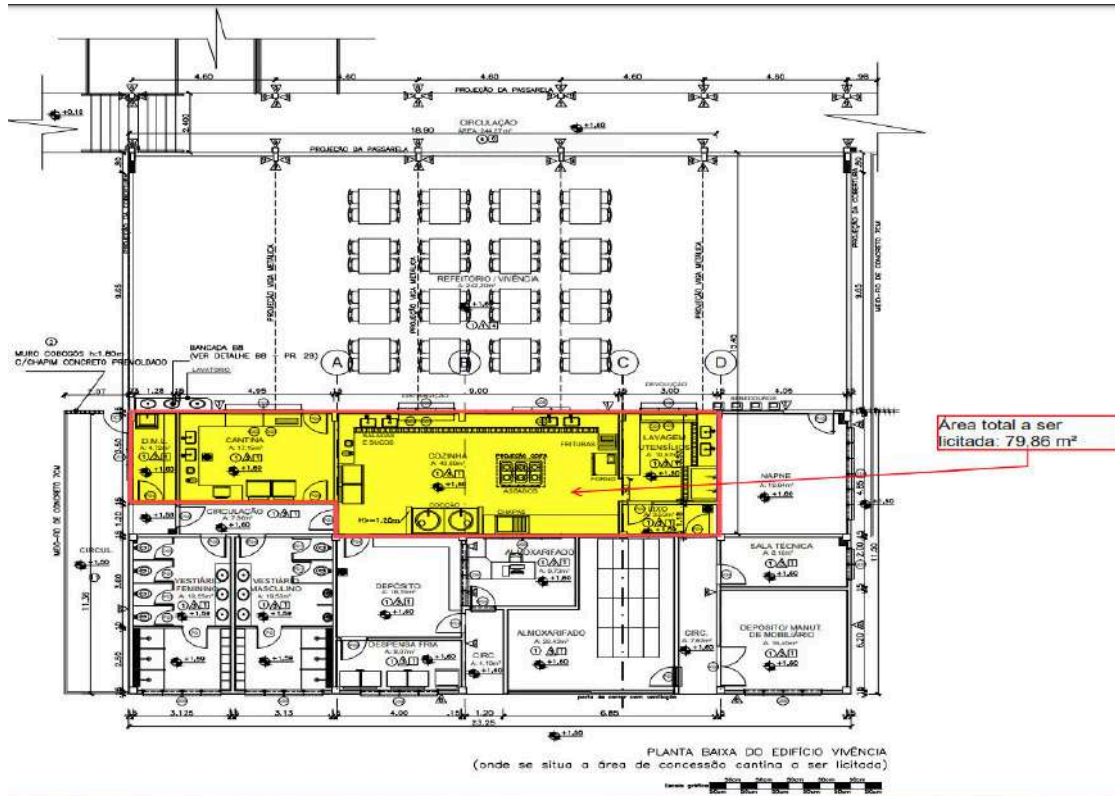
*(documento assinado eletronicamente)*

**Márcia West Medici Cordeiro de Lima**

Integrante Administrativo

# "Anexo A"

## LAYOUT DA CANTINA



## "Anexo B"

### CARDÁPIO MÍNIMO E VALORES MÁXIMOS ADMISSÍVEIS

<b>GRUPO I</b>				
ITEM	PRODUTO	VARIÇÃO	PESO	VALOR MÁXIMO ADMISSÍVEL UNITÁRIO
1	<b>Pão de queijo</b>	Pão de sal(50g),margarida/manteiga(10g)e/ou ovo(20g)e/ou queijo ( mussarela/branco, dentre outros) (20g) e/ou presunto (20g) e/ou peito de peru (20g)	80g (unidade)	<b>R\$ 2,88</b>
2	<b>Pão de Sal com Complementos variados</b>	Pão de forma tradicional (50g) e Queijo( mussarela, branco dentre outros) (40g)	60g (unid)margarina/mateiga 70g(unid) os demais	<b>R\$ 4,50</b>
3	<b>Queijo Quente</b>	Pão de forma tradicional (50g), Presunto (20g) e Queijo(mussarela, branco dentre outros) (20g)	90g ( unidade)	<b>R\$ 4,25</b>
4	<b>Misto Quente</b>	Pão integral (50g), salada (35g), queijo( mussarela, branco dentre outros) (20g) e/ ou peito de peru (20g)	90g (unidade)	<b>R\$ 4,25</b>
5	<b>Sanduíche Natural</b>	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), queijo (mussarela, branco dentre outros) (20g), salada (35g)	145g (unidade)	<b>R\$ 5,83</b>
6	<b>Hambúrguer Simples</b>	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), salada (35g) queijo (mussarela, branco dentre outros) ( 20g), presunto (20g), ovo (15g), bacon (15g),calabresa (60g)	215g (unidade)	<b>R\$ 6,33</b>
7	<b>Hambúrguer Elaborado</b>	Mínimo 03 opções	325g (unidade)	<b>R\$ 8,83</b>
8	<b>Salgado Frito</b>	Mínimo 03 opções	80g (unidade)	<b>R\$ 2,38</b>
9	<b>Salgado Assado</b>	Mínimo 03 opções	80g (unidade)	<b>R\$ 2,70</b>
10	<b>Salgado Vegano</b>	Mínimo 02 opções	80g (unidade)	<b>R\$ 3,00</b>
11	<b>Bolo Caseiro</b>		100g (unidade)	<b>R\$ 2,33</b>
12	<b>Tapioca</b>		100g (unidade)	<b>R\$ 3,25</b>
13	<b>Tapioca Recheada</b>	Tapioca(100g), queijo (mussarela, branco dentre outros) (20g)	120g (unidade)	<b>R\$ 5,88</b>
14	<b>Salada de Frutas</b>	Mínimo 03 frutas	200ml (unidade)	<b>R\$ 3,33</b>
15	<b>Frutas</b>	Mínimo 03 opções	Unidade	<b>R\$ 1,83</b>
16	<b>Caldo</b>	Sabores diversos	300 ml	<b>R\$ 5,00</b>
17	<b>Caldo</b>	Sabores diversos	500 ml	<b>R\$ 6,00</b>
18	<b>Café</b>		50 ml	<b>R\$ 0,82</b>
19	<b>Café com Leite</b>	Tradicional, sem Lactose e soja	200ml	<b>R\$ 2,00</b>
20	<b>Chocolate Quente</b>	Tradicional e sem lactose	200 ml	<b>R\$ 3,00</b>
21	<b>Achocolatado</b>		200 ml	<b>R\$ 3,13</b>
22	<b>Chá Gelado</b>	Sabores diversos	300 ml	<b>R\$ 3,00</b>
23	<b>Suco Natural</b>	fruta/polpa	300ml	<b>R\$ 4,58</b>
24	<b>Suco Lata</b>	Sabores diversos	350 ml	<b>R\$ 4,70</b>
25	<b>Refrigerante Clássico/light/diet</b>	Lata,/sabores diversos	300 ml	<b>R\$ 4,25</b>
26	<b>Refrigerante Clássico/light/diet</b>	Garrafa/sabores diversos	600 ml	<b>R\$ 6,00</b>
27	<b>Refrigerante Clássico/light/diet</b>	Garrafa/sabores diversos	1L	<b>R\$ 7,10</b>
28	<b>logurte</b>	Tradicional e Sem Lactose	170 ml	<b>R\$ 2,61</b>

29	Vitamina Simples	Mínimo 02 frutas	300 ml	R\$ 5,10
30	Refeição	<p>BUFFET - SELF SERVICE: (CARDÁPIO MÍNIMO)</p> <p>Prato proteico de forma que diariamente seja servido carne vermelha e carne branca;  Vermelha: carne bovina de 1º qualidade;  Branca: frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1º qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);  Ovos e/ou Grão e seus derivados (soja, quinoa, gergelim, grão de bico dentre outros) / omelete/ panqueca</p> <p>Arroz branco e arroz integral, tipo 1;</p> <p>Feijão, pelo menos 01 opção (carioca ou preto o tropeiro) ;</p> <p>Macarrão ( Clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso ou outro, com molhos variados;</p> <p>Farofa de mandioca ou milho (cuscuz)</p> <p>Folhosos: composto de pelo menos 03 opções (Ex: alface, couve, rútila e outros)</p> <p>Hortaliças: composto de pelo menos 05 opções (Ex: tomate, batata, brócolis, abóbora, beterraba, cenoura e outros );</p> <p>Fruta: composto de pelo menos 01 opção (melancia, abacaxi, melão e outros);</p>	1Kg	R\$ 34,37
31	Refeição	PRATO EXECUTIVO OU MARMITA: ( CARDÁPIO MÍNIMO)	PRATO EXECUTIVO	R\$ 14,75
32		Prato proteico de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha e um tipo de carne branca: Vermelha: carne bovina de 1º qualidade, Branca: frango (peito, coxa ou sobrecoxa) e peixe de 1º qualidade ( posta ou filé, frito ou cozido)	MARMITA	R\$ 14,67
33		Arroz branco e arroz integral, tipo 1; Feijão preto e feijão carioca; Macarrão (Clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso ou outro, com molhos variados; Farofa de mandioca ou milho (cuscuz) ou purê Salada crua ou cozida, composta de pelo menos 3 vegetais;	MARMITA PEQUENA	R\$ 11,17
<b>VALOR TOTAL MÁXIMO ADMISSÍVEL</b>				<b>R\$ 193,82</b>

## "Anexo C"

### TERMO DE RECEBIMENTO DAS CHAVES

Declaro que nesta data recebi as cópias das chaves – relacionadas abaixo – de acesso à área interna da Cantina objeto do Contrato Nº XXXX referente ao Pregão Eletrônico Nº XX/20XX. Comprometo-me pelo presente instrumento a não ceder, emprestar ou realizar cópias não autorizadas desta (s) chave (s), informando imediatamente ao Campus Ceilândia/IFB quando da sua perda ou extravio estando sob minha inteira responsabilidade os custos advindos destas ocorrências. Comprometo-me ainda a devolver incondicionalmente a (s) referida (s) chave(s) quando do encerramento ou extinção do contrato.

NÚMERO	QUANTIDADE	LOCAL
1		CANTINA I
2		CANTINA II
3		D.M.L.
4		COZINHA
5		DESPENSA/CIRCULAÇÃO FUNDOS
6		LAVAGEM/LIXO
7		LIXO/CIRCULAÇÃO FUNDOS

Declaro estar ciente que o prazo para o início da exploração comercial do serviço de cantina será de no máximo, 15 (quinze) dias, contados a partir desta data.

Data da entrega da chave: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

---

CONTRATADA

(Responsável)

---

CONTRATANTE

(Fiscal do Contrato)

## "Anexo D"

### DECLARAÇÃO DE VISTORIA DO LOCAL DOS SERVIÇOS

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

Brasília - DF, de \_\_\_\_\_ de 2022.

Assinatura e carimbo (Representante da empresa) Visto:

Representante do Campus Ceilândia - IFB

OBSERVAÇÃO:

O PRAZO PARA EXECUÇÃO DA VISTORIA É DE ATÉ O DIA ÚTIL ANTERIOR À DATA PREVISTA PARA A ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.



## "Anexo E"

### PESQUISA DE SATISFAÇÃO (Modelo)

Da pesquisa de satisfação será realizada pelo menos uma vez a cada trimestre, em datas não conhecidas previamente pela Cessionária.

A pesquisa será aplicada pela comissão de fiscalização do contrato.

Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 50 usuários da cantina.

Modelo do formulário da pesquisa de satisfação, tem por objetivo o aprimoramento da qualidade dos serviços.

Avalie a qualidade dos alimentos e o atendimento marcando número correspondente:

1. Discordo completamente;
2. Discordo parcialmente;
3. Não concordo nem discordo;
4. Concordo parcialmente;
5. Concordo plenamente.

Avalie os serviços prestados como um todo marcando o número correspondente:

1. Excelente;
2. Bom;
3. Regular;
4. Ruim;
5. Péssimo;
6. NSA - Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado.

ITEM DE AVALIAÇÃO		NOTAS					
Qualidade dos alimentos		1	2	3	4	5	NSA
A	A temperatura dos alimentos servidos é adequada.						
B	Os alimentos são saborosos.						
C	Apresentação dos alimentos é aceitável.						
D	A qualidade da comida é excelente.						
E	A comida é fresca.						
Atendimento		1	2	3	4	5	NSA
A	Há reposição nas preparações.						
B	Há reposição dos utensílios.						
C	Apresentação pessoal dos funcionários é adequada.						
D	Os funcionários foram amigáveis e falaram claramente.						

<b>E</b>	<b>O tempo de espera para o atendimento.</b>						
<b>Serviços Prestados</b>		<b>Ex.</b>	<b>Bom</b>	<b>Reg.</b>	<b>Ruim</b>	<b>Pés.</b>	<b>NSA</b>
<b>A</b>	<b>Agilidade no atendimento</b>						
<b>B</b>	<b>Cordialidade dos atendentes</b>						
<b>C</b>	<b>Variedade dos produtos</b>						
<b>D</b>	<b>Limpeza e asseio</b>						
<b>E</b>	<b>Qualidade dos produtos</b>						
<b>Sugestões, críticas e elogios:</b>							

## "Anexo F"

### TABELA DE MULTAS

INFRAÇÃO	GRAU
1. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.	5
2. Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	4
3. Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia.	3
4. Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços cobrados nas Unidades não autorizadas a tal cobrança, por vez.	2
5. Utilizar as dependências do Campus Estrutural - IFB para fins diversos do objeto Contrato de concessão, por vez.	5
6. Servir bebida alcoólica em dependência em que isso seja vedado, por vez.	6
7. Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
8. Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	2
9. Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de concessão, por dia.	6
10. Deixar de:	
a. Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	3
b. Manter empregado qualificado para responder perante o Campus Estrutural - IFB, por vez.	1
c. Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	3
d. Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	1
e. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
f. Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia.	

2	
g. Manter lista de preços em lugar visível, por dia.	1
h. Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	1
i. Manter documentação legal, por vez.	1
j. Remover o lixo, por dia.	4
k. Deixar de recolher o valor da taxa mensal, por dia.	1
ax. Cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	4
all. Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	2
n. Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	2
o. Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	2
p. Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez.	2
<b>1. Permitir:</b>	
a. Presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou descalço, por empregado.	1

Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 50,00
2	R\$ 70,00
3	R\$ 100,00
4	R\$ 200,00
5	R\$ 1.000,00
6	R\$ 2.000,00

**"Anexo G"**  
**NOTIFICAÇÃO DO FISCAL (Modelo)**

NOTA Nº XX/XXXX - Fiscalização Cantina

Assunto: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Data: XX/ XX/ XXXX

1. Considerando a previsão constante no Termo de Referência, no item XX....
2. Considerando a previsão constante no Edital, no item XX....
3. Considerando a previsão constante no Contrato, no item XX ...
4. Informo, notifico, solicito....

Fiscal Titular

Portaria nº XXX, de XX/XX/XXXX

## "Anexo H"

# ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES 1/2022

UASG 152145

Estudo Técnico Preliminar

## Estudo Técnico Preliminar

### 1. Informações Básicas

Número do processo: 23509.000775.2021-01

### 2. Objeto

Concessão Administrativa de uso de bem público para exploração comercial de serviços de cantina em espaço físico existente nas dependências do Ceilândia, voltada ao fornecimento de lanches e de refeições, a fim de atender Campus a demanda dos serviços /produtos para a comunidade acadêmica do Campus.

### 3. Descrição da necessidade

O Campus Ceilândia faz parte da estrutura institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (CCEI /IFB), com a missão de formar cidadão para o mundo do trabalho e renda, capacitando-os e os preparando efetivamente para as demandas de trabalho e emprego, promovendo uma educação de qualidade, que suscite a formação cidadã responsável e consciente de seu papel em sociedade e contribuindo, diretamente, para o desenvolvimento econômico, social e sustentável de nosso país.

Como parte de sua missão institucional, o CCEI/IFB oferta, principalmente, os cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio, uma de suas principais atividades finalísticas e que exige a permanência dos estudantes no ambiente escolar por longos períodos, além de ofertar cursos técnicos subsequentes, superior e de Formação Inicial e Qualificação Profissional, de modo que nos três turnos (matutino, vespertino e noturno) são ofertados cursos na forma presencial.

Na prestação de seus serviços educacionais é obrigação do CCEI/IFB disponibilizar aos discentes, servidores e colaboradores terceirizados infraestrutura mínima que lhes garantam um ambiente seguro, salubre, harmônico e que supra as necessidades mínimas para a permanência nas dependências da instituição. Nesse sentido, é importante a disposição de um espaço que se destine ao fornecimento de lanches e refeições. E tendo em vista que a cessão de uso destina-se ao fornecimento de alimentos, é necessário que os produtos oferecidos sejam de qualidade e que o cardápio seja diversificado, com opções de lanches rápidos e refeições capazes de suprir dignamente as demandas de quem consumirá os produtos.

Levando em consideração a localização geográfica do Campus Ceilândia e diante da ausência de fornecedores próximos à instituição, percebe-se na cessão proposta, uma possibilidade de que os usuários dos serviços oferecidos pelo CCEI/IFB tenham um suporte logístico capaz de viabilizar sua permanência no interior do campus, sem que haja necessidade de deslocamento para locais distantes, com a finalidade de suprirem suas demandas de alimentação.

Deste modo, considerando que não há previsão em sua estrutura regimental e em seu corpo funcional de capacidade autônoma para fornecimento direto de alimentação aos estudantes, especialmente aos que permanecem em tempo integral na instituição, é necessária a cessão de espaço específico para a exploração de atividades comerciais e prestação de serviços de cantina para a comunidade escolar do Campus Ceilândia.

Importa ressaltar que os serviços que compõem parte do objeto desta licitação são imprescindíveis ao bem-estar dos estudantes e de todos os servidores e colaboradores terceirizados que atuam no Campus Ceilândia, uma vez que a conveniência de alimentação no âmbito da instituição assegura qualidade mínima do que é fornecido, comodidade e segurança aos discentes, principalmente.

Assim, é importante destacar que a implantação deste tipo de estabelecimento baseia-se na necessidade de atender o número aproximado de pessoas conforme quadro abaixo; de acordo com o planejamento do Campus Ceilândia:

Quantitativo de alunos por Cursos de acordo com o Turno	
---	--

CURSO	TURNO	Nº DE ALUNOS
Ensino Médio Integrado	Vespertino	335
Superior	Matutino	170

1 de 7

UASG 152145

Estudo Técnico Preliminar

Subsequente ao Ensino Médio	Noturno/EAD	210
	Noturno	190
Formação Inicial	Vespertino	165
	Noturno	115
Qualificação Profissional	EAD	30
<b>TOTAL DE ALUNOS</b>		<b>1215*</b>

\*Esta estimativa considerou as entradas previstas para 2022.1 e dos formandos em 2021.2

Resalta-se também, que além do número aproximado de alunos previstos acima, deverá ser levado em consideração o número de 113 servidores e de 18 colaboradores atualmente do Campus. Dessa forma, a previsão de pessoas a serem atendidas pelo serviço de cantina nos turnos matutino, vespertino e noturno será de aproximadamente 1.346.

A indicação do quantitativo aproximado de pessoas tem caráter informativo apenas e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Campus que não poderá ser responsabilizado por eventuais flutuações de demanda.

#### 4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão	Wendes Fernandes Ribeiro

#### 5. Descrição dos Requisitos da Contratação

A Concessão Administrativa de Uso de Bem Público para a contratação de pessoa jurídica para a execução dos serviços de fornecimento de lanches e de refeições, objeto deste Termo de Referência, enquadra-se como serviço comum de caráter, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº 5.450 de 31 de maio continuado de 2005, cabendo licitação na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica do tipo menor preço global, observado o disposto na Lei nº. 10.520 de 7 de julho de 2002, c/c o Decreto 10.024 /2019 e na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 01 de 19 janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão –SLTI/MPOG e alterações subsequentes; aplicando-se subsidiariamente, no que couber, a Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993; Decreto nº 9.507 de 2018; a Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977; Código de Defesa do Consumidor; Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência de República, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP.

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.

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

#### 6. Levantamento de Mercado

A pesquisa de Preços foi realizada em duas ordens: uma voltada à cotação dos produtos do cardápio mínimo que servirão de base para a formação de preços médios (alimentos e bebidas), e a outra para os preços de aluguéis, fixados em valor do metro quadrado que servirá para o cálculo da taxa de ocupação, realizadas de acordo com os parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa nº 73, de 5 de agosto de 2020, conforme disposto no Art. 5º deste normativo, a saber:

##### 1. Pesquisa de aluguéis:

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS	
ASSUNTO: Concessão Administrativa de uso de bem público para exploração comercial de serviços de cantina em espaço físico existente nas dependências do	PROCESSO Nº: 23509.000775.2021-01

2 de 7

UASG 152145

Estudo Técnico Preliminar

ELABORADO POR: Equipe de Planejamento da Contratação				SETOR REQUISITANTE: DREP/CCEI				
Item	Quantidade	Especificação	Unidade	Site: www.wimoveis.com.br			Valor Médio Unitário	Valor Total
				PESQUISA 1	PESQUISA 2	PESQUISA 3		
				SOARES IMÓVEIS CRECI 11094	GAP IMÓVEIS CRECI 106204	VICENTE PIRES IMÓVEIS CRECI 18288		
1	79,86	Taxa de ocupação	M²	R\$ 19,00	R\$ 15,00	R\$ 13,00	R\$ 15,67	R\$ 1.251,14

A pesquisa de preços foi feita em sítio eletrônico na Internet, buscando diferentes localidades próximas ao Campus Ceilândia e teve por critério, o valor do M² dos menores preços cobrados por aluguéis desta região. Considerando que o Campus se localiza em um área de pouca movimentação e afastada dos comércios.

## 2. Pesquisa de produtos do cardápio mínimo - Anexo I:

Conforme descrito no Anexo I deste instrumento, foi elaborado uma pesquisa referente ao CARDÁPIO MÍNIMO. O valor máximo admitido para o Grupo é de R\$ 193,81 (cento e noventa e três reais e oitenta e um centavos), que se refere ao somatório dos preços unitários dos produtos do CARDÁPIO supracitado.

Em virtude da especificidade do objeto, utilizou-se pesquisas diretamente com fornecedores, levando em consideração as peculiaridades locais, sendo que estas refletem os valores praticados nos estabelecimentos comerciais. Após esgotadas todas as possibilidades de buscas nos estabelecimentos comerciais, foi realizada a pesquisa no Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/painel de preços, somente para dois itens do cardápio, a fim de compor a cesta de três preços mínimos, sendo realizado uma análise crítica dos valores pesquisados no painel, considerado o valor próximo aos valores pesquisados nos estabelecimentos comerciais.

Assim, o método para avaliar o preço da taxa de administração a ser cobrada pelo espaço e dos produtos que comporão o cardápio mínimo foi por meio da média dos preços levantados. Para compor a média foram desconsiderados pela equipe de contratação os valores considerados inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

## 7. Descrição da solução como um todo

A Comissão iniciou os trabalhos a partir da análise do último processo físico nº 23509.011780.2017-54 para a concessão administrativa de uso do espaço físico para serviços de cantina, observando os gargalos e o pontos de melhoria em relação a última experiência.

Nas reuniões iniciais, a Comissão atuou na elaboração da adequação do Termo de Referência ao modelo disponível da AGU para contratação de serviços continuados sem dedicação de mão de obra exclusiva, no que coube, considerando que não há um modelo para Concessão Administrativa de uso. Além disso, de modo concomitante, executou-se diversos estudos nas legislações vigentes, adequando às novas exigências legais.

Dessa forma, buscou-se revisar com muita atenção todas as cláusulas para sanar possíveis ambiguidades e inconsistências, deixando o Termo de Referência suficientemente claro e de acordo com os normativos.

## 8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A cessionária contará com 79,86m² de área interna disponíveis para instalar os equipamentos, com estrutura de armazenamento, preparo de refeições prontas e de lanches e atendimento ao público.

Na área externa (espaço comum), com aproximadamente 242,20m² de área útil onde ficarão as mesas e pontos de coletas de resíduos, terá sua limpeza, recolhimento e correta destinação dos resíduos conservação compartilhada onde o Campus entregará a área limpa pela manhã e a limpeza, conservação e manutenção até o final do dia será de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

A CESSIONÁRIA deverá suprir todas as necessidades de equipamentos, mesas, cadeiras e utensílios necessários ao bom funcionamento da cantina, por suas custas.

3 de 7

UASG 152145

Estudo Técnico Preliminar

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

## 9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 193,81



A contratação decorrente deste instrumento não envolverá o gasto de recurso público por parte do Campus Ceilândia - IFB, não necessitando, para tanto, de previsão orçamentária.

Conforme descrito no item 6 deste instrumento, o valor máximo admitido para o Grupo é de R\$ 193,81 (cento e noventa e três reais e oitenta e um centavos), que se refere ao somatório dos preços unitários dos produtos do CARDÁPIO, mediante a composição de 33 (trinta e três) itens, que se refere ao CARDÁPIO MÍNIMO.

O julgamento da licitação obedecerá ao critério do tipo menor preço global. Assim o julgamento objetivará encontrar o melhor valor de cardápio em benefício dos usuários. Os preços dos cardápios a serem cobrados serão oferecidos pelo licitante e devem incluir todas as despesas dos serviços, onde o Campus Ceilândia – IFB apenas cede o espaço para uso de serviços destinados.

Em atenção a Lei 5.120/1974, que trata da alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino, o Campus cobrará da empresa CESSIONÁRIA os custos proporcionais relativos as despesas com serviços de manutenção, conservação (limpeza, água e luz) e vigilância, além da taxa de ocupação pelo uso da área de 79,86 m<sup>2</sup> reservada para a exploração desse tipo de atividade.

#### Estimativa do Rateio:

**1. Custo variável** - participação proporcional da concessionária no rateio das despesas com serviços de manutenção, conservação (limpeza, água e luz) e vigilância, conforme valores de cada mês.

Para se obter a porcentagem que vai incidir sobre o custo dos serviços relativos à área disponibilizada para a cantina, 79,86 m<sup>2</sup>, foi realizada uma regra de três simples:

$$19.800,00 \text{ m}^2 \text{ ----- } 100$$

$$79,86 \text{ m}^2 \text{ ----- } X$$

$$19.800,00 \text{ m}^2 * X = 7986$$

$$X = 7986 / 19.800,00$$

$$X = 0,40\%$$

#### Onde:

\*19.800,00 m<sup>2</sup> é a metragem do Campus Conforme o Plano Diretor de Infraestrutura Física do Instituto Federal de Brasília.

- **Para o cálculo do custo de limpeza utilizou-se o seguinte cálculo:**

R\$ 25.524,43 (valor mensal do serviço de limpeza) - multiplicado por 0,40 que totaliza R\$ 102,10 para 79,86 m<sup>2</sup>.

- **Para o cálculo do custo de vigilância utilizou-se o cálculo:**

R\$ 34.323,12 (valor mensal do serviço de vigilância) - multiplicado por 0,40 totaliza R\$ 137,29 para 79,86 m<sup>2</sup>.

- **Para o cálculo do custo da manutenção predial utilizou-se o cálculo:**

R\$ 4.609,00 (valor mensal do serviço de manutenção predial) - multiplicado por 0,40 totaliza R\$ 18,44 para 79,86 m<sup>2</sup>.

- **Para o cálculo do custo da água e esgoto utilizou-se o cálculo:**

R\$ 4.958,95 (média do custo mensal) multiplicado por 0,40 que totaliza R\$ 19,84 para 79,86 m<sup>2</sup>.

- **Para o cálculo do custo da energia elétrica utilizou-se o cálculo:**

4 de 7

UASG 152145

Estudo Técnico Preliminar

R\$ 17.779,00 (média do custo mensal) multiplicado por 0,40 que totaliza R\$ 71,15 para 79,86m<sup>2</sup>

Assim a média mensal para o rateio dos serviços será:

TABELA DE RATEIO - VALORES VARIÁVEIS				
SERVIÇO	CUSTO MENSAL TOTAL (19.800,00m <sup>2</sup> )	PERCENTUAL RATEIO	CUSTO MENSAL DA CANTINA (79,86 m <sup>2</sup> )	VALOR MENSAL PAGAR
Serviço de Limpeza	R\$ 25.524,43	0,40%	R\$ 102,10	R\$ 348,82
Serviço de Vigilância	R\$ 34.323,12		R\$ 137,29	
Serviço de Manutenção Predial	R\$ 4.609,00		R\$ 18,44	
Fornecimento de Água e Tratamento de Esgoto.	R\$ 4.958,95		R\$ 19,84	
Energia Elétrica	R\$ 17.779,00		R\$ 71,15	

Caso haja a instalação dos medidores a CESSIONÁRIA pagará as contas conforme valor efetivamente medido com base na tarifa estabelecida pela CEB e CAESB. Sendo a conferência do consumo realizada pela equipe técnica do Campus Ceilândia - IFB.

**2. Custo fixo - Taxa de ocupação pública**

A taxa pelo uso do espaço físico é de R\$ 15,67 (quinze reais e sessenta e sete centavos) por metro quadrado ocupado, totalizando o montante de **R\$ 1.251,14** (mil, duzentos e cinquenta e um reais e quatorze centavos). Valor extraído do cálculo da média do m<sup>2</sup> das Imobiliárias da região.

## 10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Como regra geral, nos termos do art. 23, § 1º, da Lei n. 8.666/1993, exige-se o parcelamento do objeto licitado sempre que isso se mostre técnica e economicamente viável. Para a presente contratação, não será considerada hipótese de parcelamento. Pois entende-se que o parcelamento da cessão de uso de cantina poderá trazer prejuízo para a execução do serviço, considerando que para a referida tarefa de oferecimento de serviços de cantina, apenas uma empresa poderia utilizar do espaço físico destinado a tal função. Entende-se que divisão só deverá ser implementada quando houver viabilidade técnica e econômica para a sua adoção. Desse modo, a fragmentação do objeto em vários, ocasionado diversas contratações, poderá comprometer o funcionamento do serviço que se vislumbra obter, revelando risco de impossibilidade de execução satisfatória do serviço.

## 11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

## 12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Os serviços de cantina, com preços justos e acessíveis e uma alimentação balanceada, compõem uma das alternativas de permanência e êxito dos discentes na unidade escolar, bem como contribuem com a segurança alimentar e a promoção da integração entre estudantes e servidores, gerando impactos positivos no desenvolvimento institucional, indo ao encontro com o planejamento de permanência e êxito, bem como está estabelecido no Planejamento Anual de Contratações 2021.

## 13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Dentre os objetivos pretendidos com a contratação, estão: promover um ambiente harmônico, com assistência de uma necessidade básica de servidores e comunidade, que é a alimentação; promover a comodidade e o conforto dos estudantes do

5 de 7

UASG 152145

Estudo Técnico Preliminar

ensino médio, integrado que possuem ampla carga horária de permanência na unidade escolar, bem como aos estudantes cujos deslocamentos não permitem a execução de refeições antes de seu ingresso na instituição; promover a segurança dos discentes, uma vez que as refeições dentro da instituição possibilitam monitoramento pela família e pela escola, em se tratando das atividades do aluno.

## 14. Providências a serem Adotadas

Não há providências a serem adotadas, uma vez que a Contratada será a responsável por suprir todas as necessidades de equipamentos, mesas, cadeiras e utensílios necessários ao bom funcionamento da cantina, por suas custas.

## 15. Possíveis Impactos Ambientais

A empresa a ser contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento das recomendações voltadas para a sustentabilidade ambiental, de acordo com o Art. 225 da CF/88, e em conformidade com o Art. 3º da lei 8.666/93 e ainda:

- Atender os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos no artigo 5º da Portaria Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 /01/2010.
- Adequar o atendimento à Lei nº6.266/2019 a respeito da utilização de canudos e copos fabricados com produtos biodegradáveis.
- Proceder à separação dos resíduos, de acordo com as determinações contidas no Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022, que trata da Coleta Seletiva no âmbito da Administração Pública Federal.

## 16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

### 16.1. Justificativa da Viabilidade

Conforme demonstrado neste Estudo Técnico Preliminar a viabilidade desta Contratação seguiu em observância as legislações vigentes.

## 17. Responsáveis

WENDES FERNANDES RIBEIRO  
Diretor de Ensino, Pesquisa e Extensão

MARCIA WEST MEDICI CORDEIRO DE LIMA  
Coordenadora de Aquisições e Contratos

EULLER DE SA BARROS  
Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico

6 de 7

UASG 152145

Matriz de Gerenciamento de Riscos 1/2022

## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo 1 - MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS DO CARDÁPIO.pdf (92.06 KB)

UASG 152145

Matriz de Gerenciamento de Riscos 1/2022

**Anexo I - MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS DO  
CARDÁPIO.pdf**

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS											
ASSUNTO: Concessão Administrativa de uso de bem público para a exploração comercial de serviços de cantina em espaço físico existente nas dependências do Campus Celândia.										PROCESSO Nº: 22509.9/00775/2021-01	
ELABORADO POR: Equipe de Planejamento da Contratação					SETOR REQUISITANTE: DRE/PROCEI						
ITEM	PRODUTO	VARIÇÃO	FEDO	PESQUISA DE PREÇOS DO CARDÁPIO MÍNIMO							VALOR MÉDIO UNITÁRIO
				SUBSEÇÃO 8.1000 SPETOS/GOURMET RESTAURANTES DIRETA	GUELLY DA SILVA MELO	RESTAURANTE E LANCHONETE GAMELA MINIBAR LTDA	RESTAURANTE COMIDA CASERA	LANCHONETE LANCHE MAIS LTDA	RESTAURANTE VENEZA	Compras.gov.br - O SITE DE COMPRAS DO GOVERNO	
				CNPJ: 27.241.444 /2009-35	CNPJ: 35.204.540 /2006-1-0-1	CNPJ: 05.450.237 /0004-22	CNPJ: 26.220.244 /2004-79	CNPJ: 30.431.726 /2004-00	CNPJ: 05.223.262 /2003-47	LIANC 160213 PROÇÃO 01/2021	
1	Pão de queijo	Pão de sa (50g), margarina/manteiga (10g) e/ou ovo (20g) ou queijo mussarela/branco, dentre outros (20g) e/ou presunto (20g) e/ou pato de peru (20g)	80g (unidade)	R\$ 2,00		R\$ 2,00	R\$ 1,50	R\$ 6,00			R\$ 2,88
2	Pão de Sal com Complementos variados	Pão de forma tradicional (50g) e Queijo (20g) e Queijo mussarela, branco dentre outros (40g)	80g (unidade)	R\$ 5,00		R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00			R\$ 4,50
3	Queijo Queijo	Pão de forma tradicional (50g), Presunto (20g) e Queijo mussarela, branco dentre outros (20g)	80g (unidade)	R\$ 4,00		R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00			R\$ 4,25
4	Misto Queijo	Pão integral (50g), salada (35g), queijo mussarela, branco dentre outros (20g) e/ou pato de peru (20g)	80g (unidade)	R\$ 4,50	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 2,50				R\$ 4,25
5	Sanduíche Natural	Pão de hambúrguer (60g), hambúrguer (110g), queijo firme amarelo, branco dentre outros (20g), salada (35g)	145g (unidade)	R\$ 7,00		R\$ 6,00	R\$ 4,50				R\$ 5,83
6	Hambúrguer Simples	Pão de hambúrguer (60g), hambúrguer (110g), salada (35g), queijo mussarela, branco dentre outros (20g), presunto (20g), ovo (15g), bacon (15g) ou alface (80g)	215g (unidade)	R\$ 6,00		R\$ 6,00	R\$ 6,00				R\$ 6,33
7	Hambúrguer Elaborado	Mínimo 03 opções	325g (unidade)	R\$ 12,00		R\$ 7,50	R\$ 7,00				R\$ 6,63
8	Salgado Frito	Mínimo 03 opções	80g (unidade)	R\$ 1,50	R\$ 2,00	R\$ 3,60	R\$ 2,50				R\$ 2,38
9	Salgado Assado	Mínimo 03 opções	80g (unidade)	R\$ 1,50	R\$ 3,00	R\$ 3,60	R\$ 2,50	R\$ 3,00			R\$ 2,70
10	Salgado Vegano	Mínimo 02 opções	80g (unidade)	R\$ 2,50		R\$ 3,50	R\$ 3,00				R\$ 3,00
11	Bolo Caseiro		130g (unidade)	R\$ 2,00		R\$ 3,00	R\$ 2,00				R\$ 2,33
12	Tapioxa		100g (unidade)	R\$ 3,00		R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 4,00			R\$ 3,25
13	Tapioxa Recheada	Tapioxa (100g), queijo (mussarela, branco dentre outros) (20g)	120g (unidade)	R\$ 5,00		R\$ 7,00	R\$ 5,00	R\$ 6,50			R\$ 5,88
14	Salada de Frutas	Mínimo 03 frutas	200ml (unidade)	R\$ 3,00			R\$ 3,50		R\$ 3,48		R\$ 3,33
15	Frutas	Mínimo 03 opções	Unidade	R\$ 2,00		R\$ 2,00	R\$ 1,50				R\$ 1,83
16	Caldo	Sabores diversos	300 ml	R\$ 6,00	R\$ 4,00		R\$ 5,00				R\$ 5,00
17	Caldo	Sabores diversos	600 ml	R\$ 6,00	R\$ 7,00		R\$ 6,00				R\$ 6,00
18	Café		50ml	R\$ 0,50	R\$ 0,50	R\$ 1,50	R\$ 0,80	R\$ 1,00			R\$ 0,82
19	Café com Leite	Tradicional, sem Lactose e soja	200ml	R\$ 2,00	R\$ 2,00	R\$ 2,50	R\$ 1,50	R\$ 2,00			R\$ 2,00
20	Chocolate Quente	Tradicional e sem lactose	200 ml	R\$ 3,00		R\$ 3,00	R\$ 3,00				R\$ 3,00
21	Achocolatado		200 ml	R\$ 3,00		R\$ 3,50	R\$ 4,00	R\$ 2,00			R\$ 3,13
22	Chá Gelado	Sabores diversos	300 ml	R\$ 3,00			R\$ 3,00	R\$ 3,00			R\$ 3,00
23	Suco Natural	fruta/polpa	300ml	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 3,50	R\$ 5,00	R\$ 4,00		R\$ 4,58
24	Suco Lata	Sabores diversos	350 ml	R\$ 4,50		R\$ 4,50	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 5,50		R\$ 4,70
25	Refrigerante Clássico 0,1g/diet	Lata/Sabores diversos	300 ml	R\$ 4,20	R\$ 3,00	R\$ 4,50	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 5,00		R\$ 4,25
26	Refrigerante Clássico 0,1g/diet	Garrafas/sabores diversos	600 ml	R\$ 5,50	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 6,00		R\$ 6,00

27	Refrigerante Clássico Light/diet	Garrafalabores diversos	1L	R\$ 6,50	R\$ 7,00	R\$ 7,00	R\$ 7,00	R\$ 8,00			R\$ 7,10
28	Isoparie	Tradicional e Sem Lactose	170 ml	R\$ 1,50			R\$ 2,50			R\$ 3,34	R\$ 2,61
29	Vitamina Simples	Mínimo 02 frutas	300 ml	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 3,50	R\$ 6,00			R\$ 5,10
30	Refeição	<p><b>BUFFET - SELF-SERVICE (CARDÁPIO MÍNIMO)</b></p> <p>Prato proteico de forma que diariamente seja servido carne vermelha e carne branca.</p> <p>Vermelha: carne bovina de 1ª qualidade;</p> <p>Branca: frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);</p> <p>Ovos e/ou Orão e seus derivados (soja, quinoa, grão de bico de bico de entre outros);</p> <p>Arroz branco e arroz integral, tipo 1;</p> <p>Feijão, pelo menos 01 opção (santo ou preto e tropeiro);</p> <p>Macarrão (Clássico ou Integral) dos tipos espaguete, parafuso ou outro, com molhos variados;</p> <p>Farofa de mandioca ou milho (caseira);</p> <p>Folhados: composto de pelo menos 02 opções (Ex: alface, couve, rúcula e outros);</p> <p>Hortaliças: composto de pelo menos 05 opções (Ex: tomate, batata, brócolis, abóbora, beterraba, cenoura e outros);</p> <p>Fruta: composto de pelo menos 01 opção (melancia, abacaxi, melão e outros).</p>	1Kg	R\$ 20,00		R\$ 30,00	R\$ 23,00	R\$ 35,00	R\$ 32,00		R\$ 34,37
31	Refeição	<p><b>PRATO EXECUTIVO OU MARMITA (CARDÁPIO MÍNIMO)</b></p> <p>Prato proteico de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha e um tipo de carne branca;</p> <p>Vermelha: carne bovina de 1ª qualidade;</p> <p>Branca: frango (peito, coxa ou sobrecoxa) e peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);</p> <p>Arroz branco e arroz integral, tipo 1;</p> <p>Feijão preto e feijão carioca;</p> <p>Macarrão (Clássico ou Integral) dos tipos espaguete, parafuso ou outro, com molhos variados;</p> <p>Farofa de mandioca ou milho (caseira) ou purê;</p> <p>Salada crua ou cozida, composta de pelo menos 3 vegetais;</p>	PRATO EXECUTIVO	R\$ 12,00	R\$ 16,00	R\$ 15,00	R\$ 16,00				R\$ 14,75
32		MARMITA	R\$ 12,00	R\$ 15,00	R\$ 15,00	R\$ 15,00	R\$ 15,00	R\$ 15,00			R\$ 14,67
33		MARMITA PEQUENA	R\$ 10,00	R\$ 12,00	R\$ 10,00	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 12,00			R\$ 11,17
<b>VALOR TOTAL DA MÉDIA DO CARDÁPIO</b>											<b>R\$ 193,81</b>

**ANEXO II**  
**MODELO DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL**

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília – Campus Ceilândia - IFB Referente: Pregão Eletrônico nº XX/2022.

Prezados Senhores,

Apresentamos a V. S<sup>a</sup>, nossa proposta para \_\_\_\_\_ ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília – *Campus* Ceilândia, pelo preço global do CARDÀPIO MÍNIMO de R\$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ), nos termos do Edital e seus anexos e da Planilha de Custo em anexo.

O prazo de validade de nossa proposta é de **60 (sessenta) dias** corridos, contados da data de apresentação da Proposta.

Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte da prestação do fornecimento, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguro, taxas, ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

**Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Termo de Referência.**

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a assinar o Contrato no prazo determinado no Instrumento Convocatório, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

**Dados da Empresa:**

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ/MF: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_ Tel/Fax: \_\_\_\_\_

Banco: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_ nº c/c: \_\_\_\_\_

**Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:**

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_

CPF/MF: \_\_\_\_\_ Cargo/Função: \_\_\_\_\_

Cart. Ident nº: \_\_\_\_\_ Expedido por: \_\_\_\_\_

Naturalidade: \_\_\_\_\_ Nacionalidade: \_\_\_\_\_

Local e Data.

[Nome e Assinatura do Representante da Empresa Emitente]

Cargo / CPF

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/XX22****ANEXO II-A****MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS DA LICITANTE**

<b>CARDÁPIO MÍNIMO</b>				
<b>Item</b>	<b>Produto</b>	<b>Variação</b>	<b>Peso</b>	<b>Preço (R\$)</b>
01	Pao de queijo		80g (unidade)	
02	Pão de Sal com Complementos variados	Pão de sal(50),margarida/manteiga(10g)e/ou ovo(20g)e/ou queijo (mussarela/branco, dentre outros) (20g) e/ou presunto (20g) e/ou peito de peru (20g)	60(unid)margarina/mateiga 70g(unid) os demais	
03	Queijo Quente	Pão de forma tradicional (50g) e Queijo( mussarela, branco dentre outros) (40g)	90g ( unidade)	
04	Misto Quente	Pão de forma tradicional (50g), Presunto (20g) e Queijo(mussarela, branco dentre outros) (20g)	90g (unidade)	
05	Sanduíche Natural	Pão integral (50g), salada (35g), queijo( mussarela, branco dentre outros) (20g) e/ ou peito de peru (20g)	145g (unidade)	
06	Hambúrguer Simples	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), queijo (mussarela, branco dentre outros) (20g), salada (35g)	215g (unidade)	
07	Hambúrguer Elaborado	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), salada (35g) queijo (mussarela, branco dentre outros) ( 20g), presunto (20g), ovo (15g), bacon (15g),calabresa (60g)	325g (unidade)	
08	Salgado Frito	Mínimo 03 opções	80g (unidade)	
09	Salgado Assado	Mínimo 03 opções	80g (unidade)	
10	Salgado Vegano	Mínimo 03 opções	80g (unidade)	
11	Bolo Caseiro	Mínimo 02 opções	100g (unidade)	
12	Tapioca		100g (unidade)	
13	Tapioca Recheada	Tapioca(100g), queijo (mussarela, branco dentre outros) (20g)	120g (unidade)	
14	Salada de Frutas	Mínimo 03 frutas	200ml (unidade)	





## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

CARDÁPIO MÍNIMO				
Item	Produto	Variação	Peso	Preço (R\$)
15	Frutas	Mínimo 03 opções	Unidade	
16	Caldo	Sabores diversos	300 ml	
17	Caldo	Sabores diversos	500 ml	
18	Café		50 ml	
19	Café com Leite	Tradicional, sem Lactose e soja	200ml	
20	Chocolate Quente	Tradicional e sem lactose	200 ml	
21	Achocolatado		200 ml	
22	Chá Gelado	Sabores diversos	300 ml	
23	Suco Natural	fruta/polpa	300ml	
24	Suco Lata	Sabores diversos	350 ml	
25	Refrigerante Clássico/light/diet	Lata,sabores diversos	300 ml	
26	Refrigerante Clássico/light/diet	Garrafa/sabores diversos	600 ml	
27	Refrigerante Clássico/light/diet	Garrafa/sabores diversos	1L	
28	Iogurte	Tradicional e Sem Lactose	170 ml	
29	Vitamina Simples	Mínimo 02 frutas	300 ml	
30	Refeição	<p>BUFFET - SELF SERVICE: (CARDÁPIO MÍNIMO)</p> <p>Prato proteico de forma que diariamente seja servido carne vermelha e carne branca;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vermelha: carne bovina de 1º qualidade;</li><li>• Branca: frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1º qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);</li></ul> <p>Ovos e/ou Grão e seus derivados (soja, quinoa, gergelim, grão de bico dentre outros) / omelete/ panqueca</p> <p>Arroz branco e arroz integral, tipo 1;</p> <p>Feijão, pelo menos 01 opção (carioca ou preto o tropeiro);</p> <p>Macarrão (Clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso ou outro, com molhos variados;</p> <p>Farofa de mandioca ou milho (cuscuz)</p> <p>Folhosos: composto de pelo menos 03 opções (Ex: alface, couve, rútila e outros)</p>	1Kg	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

CARDÁPIO MÍNIMO				
Item	Produto	Variação	Peso	Preço (R\$)
		Hortalças: composto de pelo menos 05 opções (Ex: tomate, batata, brócolis, abóbora, beterraba, cenoura e outros );  Fruta: composto de pelo menos 01 opção (melancia, abacaxi, melão e outros);		
31	Refeição	PRATO EXECUTIVO OU MARMITA: (CARDÁPIO MÍNIMO)  Prato proteico de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha e um tipo de carne branca: <ul style="list-style-type: none"><li>• Vermelha: carne bovina de 1º qualidade,</li><li>• Branca: frango (peito, coxa ou sobrecoxa) e peixe de 1º qualidade (posta ou filé, frito ou cozido)</li></ul>	PRATO EXECUTIVO	
		Arroz branco e arroz integral, tipo 1;  Feijão preto e feijão carioca;	MARMITA	
		Macarrão (Clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso ou outro, com molhos variados;  Farofa de mandioca ou milho (cuscuz) ou purê  Salada crua ou cozida, composta de pelo menos 3 vegetais;	MARMITA PEQUENA	
<b>VALOR TOTAL</b>				

Esta planilha tem por objetivo auxiliar na análise da proposta da empresa participante, além de compor a proposta com os valores a serem praticados ao longo de 12 meses de execução do contrato.

- A apresentação desta tabela completamente preenchida é obrigatória sob pena de desclassificação.
- Os valores apresentados na proposta, referentes aos itens do cardápio, bem como o valor global deverão conter apenas 02 (duas) casas decimais, com valor exato (sem dízima) e não poderão apresentar valores “fracionados” que dificultem a cobrança dos produtos, ou seja, valores como, por exemplo: R\$ 1,67 ou R\$ 1,63. Só será permitida a oferta de produtos com preços tendo como final 5 ou 0, como por exemplo: R\$ 1,60; R\$ 1,65; R\$ 1,70 e assim por diante.
- Deve-se cotar o preço de todos os itens do cardápio, de acordo com o Anexo “B” do Termo de Referência.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**ANEXO III**

**TERMO DE CONTRATO**

**CONCESSÃO ADMINISTRATIVA ONEROSA DE USO DE BEM PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO  
COMERCIAL DE SERVIÇOS DE CANTINA**

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União  
Termo de Contrato - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Contínuos sem dedicação de mão de obra exclusiva  
Atualização: Julho/2020

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE  
SERVIÇOS N° ...../....., QUE FAZEM ENTRE SI O  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,  
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA,  
CAMPUS CEILÂNDIA  
..... E A EMPRESA  
.....**

**O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA,  
CAMPUS CEILÂNDIA,** com sede no(a) ....., na cidade de  
..... /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato  
representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ....., de ..... de  
..... de 20..., publicada no DOU de ..... de ..... de ....., portador da matrícula funcional  
nº ....., doravante denominada **CONTRATANTE**, e o(a) .....  
inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em  
..... doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a)  
....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF  
nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às  
disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do  
Decreto nº 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 nº  
...../20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a concessão administrativa onerosa de bem público para exploração comercial de serviço de cantina, 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:

CARDÁPIO MÍNIMO				
Item	Produto	Variação	Peso	Preço (R\$)
01	Pao de queijo		80g (unidade)	
02	Pão de Sal com Complementos variados	Pão de sal(50),margarida/manteiga(10g)e/ou ovo(20g)e/ou queijo (mussarela/branco, dentre outros) (20g) e/ou presunto (20g) e/ou peito de peru (20g)	60(unid)margarina/mateiga 70g(unid) os demais	
03	Queijo Quente	Pão de forma tradicional (50g) e Queijo( mussarela, branco dentre outros) (40g)	90g ( unidade)	
04	Misto Quente	Pão de forma tradicional (50g), Presunto (20g) e Queijo(mussarela, branco dentre outros) (20g)	90g (unidade)	
05	Sanduíche Natural	Pão integral (50g), salada (35g), queijo( mussarela, branco dentre outros) (20g) e/ ou peito de peru (20g)	145g (unidade)	
06	Hambúrguer Simples	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), queijo (mussarela, branco dentre outros) (20g), salada (35g)	215g (unidade)	
07	Hambúrguer Elaborado	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), salada (35g) queijo (mussarela, branco dentre outros) ( 20g), presunto (20g), ovo (15g), bacon (15g),calabresa (60g)	325g (unidade)	
08	Salgado Frito	Mínimo 03 opções	80g (unidade)	
09	Salgado Assado	Mínimo 03 opções	80g (unidade)	
10	Salgado Vegano	Mínimo 03 opções	80g (unidade)	
11	Bolo Caseiro	Mínimo 02 opções	100g (unidade)	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### CARDÁPIO MÍNIMO

Item	Produto	Variação	Peso	Preço (R\$)
12	Tapioca		100g (unidade)	
13	Tapioca Recheada	Tapioca(100g), queijo (mussarela, branco dentre outros) (20g)	120g (unidade)	
14	Salada de Frutas	Mínimo 03 frutas	200ml (unidade)	
15	Frutas	Mínimo 03 opções	Unidade	
16	Caldo	Sabores diversos	300 ml	
17	Caldo	Sabores diversos	500 ml	
18	Café		50 ml	
19	Café com Leite	Tradicional, sem Lactose e soja	200ml	
20	Chocolate Quente	Tradicional e sem lactose	200 ml	
21	Achocolatado		200 ml	
22	Chá Gelado	Sabores diversos	300 ml	
23	Suco Natural	fruta/polpa	300ml	
24	Suco Lata	Sabores diversos	350 ml	
25	Refrigerante Clássico/light/diet	Lata,/sabores diversos	300 ml	
26	Refrigerante Clássico/light/diet	Garrafa/sabores diversos	600 ml	
27	Refrigerante Clássico/light/diet	Garrafa/sabores diversos	1L	
28	Iogurte	Tradicional e Sem Lactose	170 ml	
29	Vitamina Simples	Mínimo 02 frutas	300 ml	
30	Refeição	<p>BUFFET - SELF SERVICE: (CARDÁPIO MÍNIMO)</p> <p>Prato proteico de forma que diariamente seja servido carne vermelha e carne branca;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vermelha: carne bovina de 1º qualidade;</li><li>• Branca: frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1º qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);</li></ul> <p>Ovos e/ou Grão e seus derivados (soja, quinoa, gergelim, grão de bico dentre outros) / omelete/ panqueca</p> <p>Arroz branco e arroz integral, tipo 1;</p> <p>Feijão, pelo menos 01 opção (carioca ou preto o tropeiro);</p>	1Kg	





## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

CARDÁPIO MÍNIMO				
Item	Produto	Variação	Peso	Preço (R\$)
		Macarrão (Clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso ou outro, com molhos variados;  Farofa de mandioca ou milho (cuscuz) Folhosos: composto de pelo menos 03 opções (Ex: alface, couve, rútila e outros)  Hortaliças: composto de pelo menos 05 opções (Ex: tomate, batata, brócolis, abóbora, beterraba, cenoura e outros);  Fruta: composto de pelo menos 01 opção (melancia, abacaxi, melão e outros);		
31	Refeição	PRATO EXECUTIVO OU MARMITA: (CARDÁPIO MÍNIMO)  Prato proteico de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha e um tipo de carne branca: <ul style="list-style-type: none"><li>• Vermelha: carne bovina de 1º qualidade,</li><li>• Branca: frango (peito, coxa ou sobrecoxa) e peixe de 1º qualidade (posta ou filé, frito ou cozido)</li></ul>	PRATO EXECUTIVO	
		Arroz branco e arroz integral, tipo 1;  Feijão preto e feijão carioca;	MARMITA	
		Macarrão (Clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso ou outro, com molhos variados;  Farofa de mandioca ou milho (cuscuz) ou purê  Salada crua ou cozida, composta de pelo menos 3 vegetais;	MARMITA PEQUENA	
<b>VALOR TOTAL</b>				



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### 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 preço a ser praticado para os produtos da cantina deverá seguir a tabela de preços do cardápio mínimo indicada pela empresa quando da licitação.

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

3.3. O valor mensal da taxa de concessão de uso é de R\$ X.XXX, YY (indicar por extenso), perfazendo o total anual de R\$ X.XXX, YY (indicar por extenso).

3.4. O valor mensal estimado das despesas variáveis de rateio referentes aos serviços de limpeza, vigilância, manutenção predial, energia elétrica e água e esgoto é de R\$ R\$ X.XXX, YY (indicar por extenso), perfazendo o total anual de R\$ X.XXX, YY (indicar por extenso).

### 4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. A contratação decorrente deste instrumento não envolverá o gasto de recurso público por parte do Campus Ceilândia - IFB, não necessitando, para tanto, de previsão orçamentária.

### 5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência.



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### 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.





## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

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.

12.2. SUPRESSÃO

### 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 do Distrito Federal - 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