



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 03/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23160.000373.2022-67

Torna-se público que o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA - IFB**, por meio da Coordenação-Geral de Aquisições - CGAQ, sediada no Setor de Autarquias Sul – SAUS, Quadra 2, Lote 3, Bloco E, Edifício Siderbrás, Asa Sul, Brasília-DF, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, sob a forma de execução indireta, 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, 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: 29/03/2023

Horário: 09:00

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>

Critério de Julgamento: Menor Preço Global

Regime de Execução: Empreitada por Preço Global

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **contratação de empresa especializada na prestação do serviço de preparo e fornecimento de refeições, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina no IFB Campus Samambaia**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

1.2. A licitação será realizada em um único item, **denominado de “Cardápio Mínimo”, composto por 35 itens, devendo o licitante, em sua proposta, apresentar preço para todos os itens do Cardápio Mínimo.**

1.3. O critério de julgamento adotado será o **Menor Preço Global do Cardápio**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. Supressão.

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 <https://www.gov.br/compras/pt-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, excluía 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

6.3.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.4. 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.

6.5. 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.

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

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

6.7.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte do Contratada 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 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 global do cardápio.**
- 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 ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ **1,00 (um real)**.
- 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 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 Global do Cardápio**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. 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.
- 7.21. 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, ao objeto executado:
- 7.21.1. por empresas brasileiras;
 - 7.21.2. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.21.3. 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.
- 7.22. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.23. 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.
- 7.23.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.23.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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

7.24. 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 nº 10.024, de 2019.

8.1.1. Como condição para aceitação da proposta, a licitante vencedora deverá apresentar uma relação das máquinas e aparelhos cujo funcionamento consome energia elétrica que pretende usar na execução dos serviços, bem como as comprovações em relação a tais produtos.

8.1.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie juntamente com a proposta, sob pena de não aceitação, cópia do Selo de Ruído dos produtos (liquidificador, espremedor de frutas e equipamentos afins) que será usado na execução dos serviços, para comprovação de indicativos mínimo do nível 02 de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria nº 430, de 16 de agosto de 2012 e da NBR 10.151 (ABNT, 2000).

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 nº 5, de 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;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

8.4.4.1. 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:

8.4.4.1.1. 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. 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 nº 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.

8.7.1. 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 **2 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 8.11.** O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado.
- 8.12.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.
- 8.12.1.** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.13.** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.14.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.15.** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.
- 8.16.** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.17.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

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

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU ([https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0](https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0;));



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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

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

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

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

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

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

9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 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 dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-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 para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

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

9.8. Habilitação jurídica:

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

9.8.2. 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;

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;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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;

9.8.6.1. Deve ser observado o disposto na Instrução Normativa nº 10, de 10 de fevereiro de 2020, que estabelece as regras de funcionamento do SICAF. Assim, as empresas estrangeiras que funcionem no País, autorizadas por decreto do Poder Executivo na forma do inciso V, do art. 28, da Lei nº 8.666, de 1993, devem se cadastrar no SICAF com a identificação do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas. As empresas estrangeiras que não funcionem no País poderão se cadastrar no SICAF, mediante código identificador específico, fornecido pelo sistema, observadas as condições postas na referida IN nº 10, de 2020.

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

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

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

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;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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

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

9.10. Qualificação Econômico-Financeira:

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

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

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

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

9.10.3. 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:

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

9.10.4. As empresas 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 total anual estimado da contratação.

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 atividades 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 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 (CRN), detentor de Atestado de Responsabilidade Técnica (ART), 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.

9.11.2.1. Entende-se, como pertencente ao quadro da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou 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.

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

9.11.3.1. 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.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

9.12. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9.13. 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.

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

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

9.15. 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.

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

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

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

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços (Cardápio Mínimo), devidamente ajustado ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este Edital;

10.1.3. O valor total da proposta (Cardápio Mínimo) será o somatório dos valores unitários dos 35 itens que o compõem.

10.1.4. Os valores apresentados no Cardápio deverão conter apenas 02 (duas) casas decimais, com valor exato, sem dízima e não poderão apresentar valores que dificultem a cobrança e/ou o troco como, por exemplo: R\$ 1,67 ou R\$ 1,63.

10.1.4.1. No Cardápio só serão aceitos preços com final “5” ou “0”, como por exemplo: 1,60 ou R\$ 1,65.

10.1.4.2. Caso os licitantes não se atentem para esta cláusula, o preço será reduzido automaticamente para o menor valor mais próximo do que foi estabelecido. A título de exemplo, caso o licitante apresente valores na proposta final iguais a R\$ 1,66 ou R\$ 1,67 o preço será reduzido automaticamente para R\$ 1,65.

10.1.4.3. A redução automática para o menor valor será aplicada apenas no preço final da proposta do licitante vencedor e será levada em consideração para a assinatura do contrato.

10.1.4.4. Para fins de classificação da melhor proposta não incidirá a redução automática supracitada.

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, de 1993).

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 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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 30 (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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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

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

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

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

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. 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), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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

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

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

15.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666, de 1993 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

15.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

15.5. 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.

15.5.1. 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.

15.5.2. 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.

15.6. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

15.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, 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.

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

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

19. DO PAGAMENTO À CONTRATANTE

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

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 20.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 20.1.3. apresentar documentação falsa;
- 20.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.6. não manter a proposta;
- 20.1.7. cometer fraude fiscal;
- 20.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

20.2. 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.

20.3. 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.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 20.4.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 20.4.2.** Multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 20.4.3.** 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;
- 20.4.4.** Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 20.4.4.1.** A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.
- 20.4.5.** 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;
- 20.5.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 20.6.** 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.
- 20.7.** 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.
- 20.8.** 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 20.9.** 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.
- 20.10.** 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.
- 20.11.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 20.12.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 20.13.** As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 21.1.** Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 21.2.** A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail cdac.csam@ifb.edu.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rodovia DF-460, Complexo Boca da Mata, Lote 2, Samambaia-DF, CEP: 72.34-300, seção Coordenação de Aquisições e Contratos.
- 21.3.** Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 21.4.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 21.5.** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 21.6.** O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 21.7.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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

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

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos www.gov.br/compras/pt-br e www.ifb.edu.br e também poderão ser lidos e/ou obtidos no



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

endereço Rodovia DF-460, Complexo Boca da Mata, Lote 2, na cidade de Samambaia-DF, nos dias úteis, no horário das 09:00 às 12:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

22.12.1. ANEXO I – Termo de Referência

- 22.12.1.1. Apêndice I - Estudo Técnico Preliminar
- 22.12.1.2. Apêndice II - Pesquisa de Satisfação
- 22.12.1.3. Apêndice III – Cardápio Mínimo e Valores Máximos Admissíveis
- 22.12.1.4. Apêndice IV – Termo de Recebimento das Chaves
- 22.12.1.5. Apêndice V – Classificação e Graduação das Penalidades
- 22.12.1.6. Apêndice VI - Declaração de Vistoria
- 22.12.1.7. Apêndice VII – Layout da Cantina
- 22.12.1.8. Apêndice VIII – Minuta de Notificação do Fiscal

22.12.2. ANEXO II – Minuta do Termo de Contrato

Brasília-DF, 15 de março de 2023.

RODRIGO MAIA DIAS LEDO

Ordenador de Despesas

Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23160.000373.2022-67

2. Objeto

Concessão administrativa de uso de bem público para exploração comercial de serviços de cantina.

3. Descrição da necessidade

A presente contratação tem como objetivo realizar a concessão administrativa de uso de bem público para exploração comercial de serviços de cantina e lanchonete em espaço físico existente nas dependências do IFB *Campus* Samambaia, doravante denominado CEDENTE, situado na Rodovia DF-460, Complexo Boca da Mata, Lote 02, na cidade de Samambaia, Distrito Federal, para a prestação de serviço de fornecimento de alimentação, mediante exploração comercial por parte de empresa especializada em preparo e comércio de refeições e de lanches, doravante denominada CESSIONÁRIA, visando oferecer estes produtos à comunidade do *Campus* Samambaia.

A contratação é indispensável ao se considerar a necessidade de alimentação de estudantes, servidores, funcionários terceirizados, estagiários e público externo em visita ao *Campus* Samambaia. Apesar de haver número considerável de estudantes regularmente matriculados, é previsto ainda aumento em razão da oferta do curso de Bacharelado em Engenharia Civil e do curso de pós-graduação em Gerenciamento Ambiental.

A localização do *Campus* Samambaia, distante da maioria dos pontos comerciais, dificulta o acesso da comunidade aos serviços de alimentação. Além disso, não há refeitório próprio, como ocorre em *campi* de outros Institutos Federais pelo país.

A oferta do serviço proporcionará maior comodidade à comunidade acadêmica ao disponibilizar alimentos em local próximo aos seus ambientes de trabalho e estudo, evitando deslocamentos desnecessários para fora da instituição.

Portanto, trata-se de serviço imprescindível para o exercício das atividades laborais e educacionais. Ademais, é poder-dever da Administração Pública proporcionar infraestrutura segura, salubre e adequada à comunidade usuária.

A referida contratação está classificada como serviço continuado, conforme a Portaria nº 11/2021 - RIFB /IFBRASILIA, de 18 de agosto de 2021.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção de Administração e Planejamento	Mayara Coelho Moraes

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1 A presente contratação será executada conforme informações abaixo:

- Inicialmente será formalizado contrato administrativo com vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme artigo 57, II, da Lei nº 8.666, de 1993.

b) Os serviços serão prestados nas dependências da CEDENTE, localizada na Rodovia DF-460, Complexo Boca da Mata, Lote 02, na cidade de Samambaia/DF;

c) O horário de funcionamento deverá ser de forma ininterrupta nos dias de expediente da CEDENTE: de segunda-feira a sexta-feira, de 07h30 às 21h30, incluindo sábados letivos, que serão informados previamente à CESSIONÁRIA, podendo haver modificação de horário mediante aprovação prévia de ambas as partes.

5.2 Durante o período de férias escolares, poderá haver acordo entre a Direção-Geral da CEDENTE e a CESSIONÁRIA para que o horário de atendimento seja reduzido.

5.3 A CESSIONÁRIA terá 10 (dez) minutos destinados a tolerância para a abertura e 40 (quarenta) minutos após o fim do horário de atendimento, destinados à limpeza e fechamento do caixa. Não será permitida a permanência de funcionários da CESSIONÁRIA após o horário de tolerância.

5.4 A CEDENTE poderá solicitar o funcionamento em caráter excepcional durante a ocorrência de eventos do próprio *Campus*, realizados fora do horário de atendimento normal da cantina, aos domingos e feriados.

5.5 A critério da CEDENTE, poderá não haver expediente em dias úteis. Esta ocorrência será noticiada à CESSIONÁRIA com a antecedência mínima de 2 (dois) dias.

5.6 A responsabilidade pela execução do serviço de cantina é exclusiva da CESSIONÁRIA, sendo a CEDENTE isenta de qualquer responsabilidade.

5.7 Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários, (a exemplo de eventos, comemorações e afins) a CESSIONÁRIA deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar atrasos na reposição dos alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa para pagamento.

5.8 O conjunto de produtos ofertados pela CESSIONÁRIA deverá contemplar o cardápio básico exigido na licitação.

5.9 Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor e odor agradáveis e deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária e às recomendações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, 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.

5.10 O atendimento ao disposto no item 5.9 será aferido pelo fiscal do contrato em pesquisas de satisfação.

5.10.1 A pesquisa de satisfação será aplicada mensalmente e considerará como usuários, para este fim, servidores docentes e técnico-administrativos, funcionários terceirizados e discentes.

5.10.2 A pesquisa deverá selecionar entre 10 (dez) e 20 (vinte) usuários para a coleta de dados.

5.10.3 A CESSIONÁRIA receberá uma cópia dos resultados das pesquisas de satisfação para ciência e deverá analisar e aplicar, quando possível, as sugestões de mudanças feitas pelos usuários.

5.10.4 Os itens que obtiverem índice acima de 30% (trinta por cento) de insatisfação na pesquisa deverão ter seus ingredientes substituídos por produto de qualidade superior, a exemplo de: presunto, queijo, salsicha e etc.

5.11 Com exceção do prato executivo, os alimentos listados no cardápio básico deverão ser disponibilizados até o fim do expediente.

5.12 A reposição dos produtos deverá ser feita imediatamente, de modo que os itens do cardápio básico estejam sempre disponíveis.

5.13 A CEDENTE poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria e/ou produto que julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

5.14 O prazo máximo para atendimento aos pedidos de refeições e lanches será de 30 (trinta) minutos.

5.15 O valor das refeições e lanches será pago pelo cliente diretamente à CESSIONÁRIA, isentando-se a CEDENTE de qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

5.16 A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar moedas para troco, caso seja necessário, nos pagamentos em espécie.

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

5.18 É proibida a venda ou exposição dos seguintes itens:

- a) Bebidas alcoólicas;
- b) Bilhetes lotéricos;
- c) Máquinas caça-níqueis ou congêneres;
- d) Cigarros, cigarros eletrônicos ou qualquer tipo de tabaco;
- e) Quaisquer tipos de medicamentos ou produtos tóxicos;

5.19 A não observância da proibição disposta no item 5.18 poderá acarretar em rescisão contratual.

5.20 É proibido à CESSIONÁRIA:

- a) A utilização de alto-falantes e/ou congêneres que produzam sons ou ruídos;
- b) A guarda ou o depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.
- c) A utilização de botijão de gás no ambiente destinado à cantina.

5.21 Os serviços a serem executados pela CESSIONÁRIA deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Deve-se considerar, em conjunto com o estipulado neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo, ainda:

- a) Código de Defesa do Consumidor;
- b) Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- c) Portaria nº 326, de 30 de julho de 1994, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, que estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano.

5.22 Ao iniciar as atividades, a empresa vencedora do certame apresentará o Manual de Boas Práticas, de acordo com a legislação, exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

5.23 O espaço cedido destina-se exclusivamente à exploração de serviços de cantina.

5.24 Em nenhuma hipótese, a cessão do espaço físico do CEDENTE poderá ser transferida a terceiros.

5.25 O espaço físico da cantina será supervisionado pelo fiscal de contrato designado pela Direção-Geral da CEDENTE.

5.26 ESPECIFICAÇÕES PARA O FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES:

5.26.1 Informações gerais para o fornecimento:

5.26.1.1 A estimativa de fornecimento é de 10 a 100 refeições diárias.

5.26.1.2 As refeições serão servidas no horário compreendido de 11h30 às 14h (almoço) e por demanda por solicitação da CEDENTE ou iniciativa da CESSIONÁRIA.

5.26.1.3 O serviço a ser prestado é de refeições em forma de prato feito.

5.26.1.4 As refeições serão vendidas na modalidade prato feito e deverão conter no mínimo os itens que constam no cardápio elaborado pela CEDENTE.

5.26.1.5 As refeições poderão ser previamente preparadas em outro local, recomendando-se que apenas o seu aquecimento ou finalização seja efetuado nas instalações da cantina.

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

5.28.1.7 O cardápio de refeições por prato feito deverá conter receitas balanceadas e padronizadas, elaboradas e assinadas previamente por um profissional nutricionista.

5.26.1.8 A elaboração dos cardápios deverá ser feita com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, em comum acordo com a CEDENTE. Deverão ser informatizados, contendo as necessidades básicas dos clientes, sendo permitida a repetição de pratos a cada 7 (sete) dias.

5.26.1.9 Eventuais substituições de quaisquer itens do cardápio deverão ser feitas por meio de uma comunicação prévia à CEDENTE, com o prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, para a devida aprovação.

5.26.1.10 À critério da CEDENTE, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimentos em falta por itens do mesmo grupo alimentar, desde que o item substituto possua aceitabilidade e qualidade igual ou superior ao item faltoso.

5.26.1.11 A CESSIONÁRIA deverá dispor de um profissional nutricionista para supervisionar o serviço de fornecimento de alimentos a fim de assegurar o fiel cumprimento do instrumento contratual e orientações feitas pela CEDENTE.

5.26.1.12 A CESSIONÁRIA deverá ofertar alimentação de qualidade, em observância ao artigo 8º da Portaria Normativa da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, de nº 7, datado de 26 de outubro de 2016 e, nas situações cabíveis, observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira além de outros instrumentos relacionados à educação alimentar e nutricional.

5.27 ESPECIFICAÇÕES PARA O FORNECIMENTO DOS LANCHES:

5.27.1 Diariamente, deverão ser oferecidas opções variadas de lanches, seguindo o estabelecido no cardápio básico exigido na licitação.

5.27.2 Os lanches poderão ser previamente preparados em outro local, recomendando-se que apenas o seu aquecimento ou finalização seja efetuado nas instalações da cantina.

5.27.2.1 Após submetidos à cocção, os alimentos preparados deverão ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana.

5.27.2.2 Para conservação à quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por no máximo 6 (seis) horas.

5.27.2.3 Para a conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos deverão ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

5.27.3 A CESSIONÁRIA deverá identificar cada prato de lanche com placa de pequeno porte confeccionada preferencialmente em acrílico, contendo o nome do alimento, afixada acima de cada prato.

5.27.4 Os cardápios e as especificações dos ingredientes que compõem cada item de lanche deverão ser sempre apresentados ao consumidor, em especial, seu potencial alergênico, de modo claro e eficiente, como no exemplo: "este alimento contém leite de vaca, soja, glúten" dentre outras observações necessárias, conforme resoluções da ANVISA (2015) à respeito da rotulagem de alimentos alergênicos.

5.27.5 Os salgados, bolos, sanduíches e semelhantes deverão ser preparados no dia correspondente à venda dos produtos.

5.29 HIGIENE E PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

5.29.1 Deverá haver rígida observância em relação à consistência, aos princípios nutritivos e demais especificações e, em especial, à higienização e assepsia das preparações e manipulações.

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

5.29.3 Não se admitirá o aproveitamento de qualquer dos gêneros preparados e não consumidos no dia.

5.29.4 As frutas deverão ser lavadas em água corrente, manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e microrganismos). Após esse processo, deverão ser colocadas em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente.

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

5.29.6 Utilizar toalhas de papel descartáveis para secagem de mãos, não sendo permitida, em nenhuma hipótese, a utilização de panos de prato para esse fim.

5.30 HIGIENE AMBIENTAL

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

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

5.30.3 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.

5.30.4 Deverá haver panos de limpeza distintos e suficientes em condições e quantidades adequadas às atividades.

5.30.5 O lixo resultante das atividades da CESSIONÁRIA deverá ser retirado, quantas vezes forem necessárias, inclusive os oriundos de alimentos e lanches preparados e não servidos, separando aqueles que possam ser reciclados, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à CESSIONÁRIA a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de 2 (duas) lixeiras de plástico, sendo uma para acondicionamento de lixo seco e outra para lixo orgânico.

5.30.6 É de responsabilidade da CESSIONÁRIA a aquisição de contêineres de armazenamento de lixo de modo que os rejeitos sejam armazenados adequadamente durante a espera da coleta pela empresa responsável local.

5.30.6.1 Os contêineres de propriedade da CESSIONÁRIA deverão ser devidamente identificados.

5.30.7 Após a coleta de lixo pela empresa responsável, o local em que estiverem os contêineres de armazenamento deverão ser limpos com detergente e cloro ativo.

5.30.8 É de responsabilidade da CESSIONÁRIA a coleta e o descarte do lixo do espaço interno e externo, produzido de forma direta ou indireta pela CESSIONÁRIA.

5.30.9 Deverá ser impedida a presença de animais domésticos nas dependências da CEDENTE utilizadas pela CESSIONÁRIA.

5.30.10 Deverá ser mantida a obediência ao programa de controle integrado de pragas, de acordo com o preconizado pelo Programa de Controle de Zoonoses da Fundação Nacional de Saúde - FUNASA.

5.30.11 O serviço deverá ser realizado com frequência mínima mensal e sempre que houver necessidade, sendo o ônus de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

5.30.12 A CESSIONÁRIA procederá à separação dos resíduos, de acordo com as determinações contidas no Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2002, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

5.30.13 A CESSIONÁRIA 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.

5.30.14 A CESSIONÁRIA realizará dedetização e desratização a cada 90 (noventa) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações da cantina apresentem-se infestadas com insetos ou pragas. A dedetização /desratização será feita no final do expediente do sábado, devendo haver faxina geral, realizada no fim de semana, para a retirada de 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.

5.30.15 Os funcionários da CESSIONÁRIA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentar-se-ão ao serviço devidamente uniformizados.

5.30.16 A CESSIONÁRIA será responsável pelas obrigações fiscais, previdenciárias e sociais de seus funcionários e, também, pela qualidade e especificações em relação a execução correta dos serviços estabelecidos na legislação específica.

5.30.17 A CESSIONÁRIA deverá fornecer o objeto de forma direta, não sendo permitida a transferência da responsabilidade pelo objeto adjudicado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

5.29.18 A CESSIONÁRIA deverá iniciar as atividades e atendimento ao público em até 30 (trinta) dias contados da data de assinatura do contrato.

5.29.19 A CESSIONÁRIA deverá providenciar o devido alvará de funcionamento com endereço do local da cessão de uso para o início das atividades.

5.30.20 A CESSIONÁRIA deverá zelar pela economia de recursos hídricos e elétricos, empregando, no que couber, a utilização de equipamentos com selo nível "A" de eficiência energética bem como equipamentos que possibilitem a redução do consumo de água além de outros que porventura tragam benefícios e melhor qualidade aos serviços prestados.

5.30.21 A CESSIONÁRIA deverá obedecer aos horários de expediente do CEDENTE. Caso seja necessária a permanência de funcionários além do horário previsto, o fiscal do contrato deverá ser informado.

5.30.22 O presente objeto pode ser definido por padrões de desempenho e qualidade razoáveis e objetivos, conforme exposto no Parecer-Plenário nº 01/2016/CNU-DECOR/CGU/AGU, sendo, portanto, enquadrado como serviço comum para fins do disposto no parágrafo único do artigo 1º, da Lei nº 10.520, de 2002.

5.31 DA LEGISLAÇÃO

5.31.1 Elenca-se abaixo os principais documentos normativos a serem observados para o planejamento da licitação no formato pretendido, por meio de contratação indireta, continuada, sem dedicação exclusiva de mão-de-obra:

a) Lei N.º 8.666/1993: Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

b) Decreto N.º 10.024/2019: Regulamenta a licitação, na modalidade Pregão, na forma eletrônica [...];

c) Decreto N.º 9.507/2018: Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional [...];

d) Instrução Normativa SEGES N.º 5/2017: Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional;

e) Instrução Normativa SEGES N.º 73/2020: Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional;

f) Instrução Normativa SLTI /MPOG N.º 01/2010: Dispões sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

g) Instrução Normativa SLTI /MPOG N.º 02/2014: Dispõe sobre regras para a aquisição ou locação de máquinas e aparelhos consumidores de energia pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) nos projetos e respectivas edificações públicas federais novas ou que recebam retrofit;

h) Portaria N.º 443, de 27 de dezembro de 2018 MPOG: Estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no art. 2º do Decreto n.º 9.507, de 21 de setembro de 2018;

i) Guia Nacional de Licitações Sustentáveis AGU/CGU, 2021.

5.31.2 Elenca-se abaixo os principais documentos normativos relacionados ao objeto que se pretende contratar:

- a) RDC ANVISA 216/2004: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- b) RDC ANVISA 218/2005: Regulamento técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

6. Levantamento de Mercado

6.1 A contratação será efetuada de forma indireta por ser a opção mais econômica, eficiente e eficaz para a CEDENTE, tendo em vista, o histórico deste tipo de contratação nesta Administração.

6.2 A licitação para contratação de empresa especializada visando à concessão administrativa de uso de espaço público é a solução padrão aplicada pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília em todos os seus *campi*, tendo em vista que satisfaz os princípios constitucionais de isonomia, de seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, além dos princípios básicos de legalidade, impessoalidade, moralidade, igualdade, publicidade, probidade administrativa, vinculação ao instrumento convocatório e julgamento objetivo. Portanto, a referida solução já demonstrou, conforme experiências anteriores, que atende aos requisitos estabelecidos e às necessidades de contratação, de modo a alcançar os resultados pretendidos, considerando os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

6.3 A forma de contratação proposta é a concessão administrativa de uso de espaço público para exploração comercial e dar-se-á por meio da modalidade Pregão, na forma Eletrônica, do tipo Menor Preço do cardápio, sob o regime de Empreitada por Preço Global, a qual consiste em um Contrato Administrativo no qual o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explorem segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 6.120, de 1974, na Lei nº 8.987, de 1995 e no Decreto Lei nº 9.760, de 1946 e demais legislações pertinentes.

6.4 Após verificar as contratações similares realizadas por outros órgãos públicos não se constatou novas metodologias, tecnologias ou inovações que possam melhorar o atendimento da necessidade atual desta Administração.

7. Descrição da solução como um todo

7.1 A contratação de serviço de cantina por meio de concessão administrativa de uso de bem público visa oferecer serviço de qualidade no âmbito de cantina e lanchonete, em espaço localizado dentro das instalações da CEDENTE, de modo a evitar o deslocamento de usuários, proporcionando assim maior conforto e segurança.

7.2 A prestação de serviço de fornecimento de alimentação por meio de captação de empresa do ramo justifica-se pela demanda da CEDENTE pelo serviço, uma vez que não há estabelecimentos comerciais próximos, o que limita o acesso a refeições e lanches de qualidade. Além disso, é importante destacar que a implantação deste tipo de estabelecimento comercial baseia-se na necessidade de atender a um número determinado de usuários, estimado neste ETP.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1 A área total da cantina é de 34,30 m² (trinta e quatro vírgula três metros quadrados), conforme planta baixa da CEDENTE.

8.2 A indicação do quantitativo aproximado de pessoas possui caráter meramente informativo e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da CEDENTE, a qual não poderá ser responsabilizada por flutuações de demanda:

Usuários/Dias da semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira

Estudantes - Período Matutino	345	345	345	345	345
Estudantes - Período Vespertino	440	236	440	236	236
Estudantes - Período Noturno	428	428	428	428	428
Servidores ativos	114	114	114	114	114
Funcionários terceirizados	16	16	16	16	16
Total	1.343	1.139	1.343	1.139	1.139

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.239,23

9.1 O valor mensal estimado da contratação a ser pago pela CESSIONÁRIA é **R\$ 1.239,23 (mil, duzentos e trinta e nove reais e vinte e três centavos)**.

9.1.1 O valor da contratação é composto pelo somatório da **Taxa de Ocupação** e do Rateio proporcional das despesas com **Vigilância, Limpeza, Energia Elétrica e Água e Esgoto**, conforme dados abaixo.

9.2 DA TAXA DE OCUPAÇÃO

9.2.1 Para constatar o valor unitário do metro quadrado praticado na cidade de Samambaia/DF foi realizada ampla pesquisa de preços do mercado imobiliário da cidade Samambaia, na qual chegou-se aos valores da tabela abaixo.

Metragem da Área da Cantina	Descrição detalhada	Valor Médio do M ²	Valor Total da Área da Cantina R\$
34,30 m ²	Valor Unitário do Metro Quadrado - Taxa de ocupação baseada no mercado imobiliário da cidade de Samambaia-DF	R\$ 24,00	R\$ 823,20

9.3 DO RATEIO PROPORCIONAL DAS DESPESAS COM MANUTENÇÃO, CONSERVAÇÃO E VIGILÂNCIA:

9.3.1 A área da cantina, conforme a planta baixa da CEDENTE é de 34,30m².

9.3.2 A CESSIONÁRIA participará proporcionalmente no rateio das despesas com serviço de manutenção, conservação e vigilância do prédio (conforme o Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001) e dos serviços de fornecimento de energia elétrica e de água e esgotamento sanitário.

9.3.2.1 A CEDENTE poderá, a qualquer momento e sob seu critério, instalar medidores internos de modo a aferir precisamente a utilização dos serviços de fornecimento de energia elétrica, água e esgotamento sanitário feitos pela CESSIONÁRIA, o que alterará o valor das despesas rateadas.

9.3.3 Para a obtenção da porcentagem que incidirá sobre o custo dos serviços relativos à área disponibilizada para a cantina (34,30m²), foi realizada uma regra de três simples, conforme explicitado abaixo:

CÁLCULO DA PROPORÇÃO

$$10.151,67 \text{ m}^2 \text{ ----- } 100$$

$$34,3 \text{ m}^2 \text{ ----- } X$$

$$10.151,67 X = 3.430$$

$$X = 3.430 / 10.151,67$$

$$x = 0,338$$

*10.151,67 m² é a metragem da **área construída** do *Campus Samambaia*.

VIGILÂNCIA

a) Para o cálculo estimado do custo da **Vigilância** utilizou-se o seguinte cálculo: R\$ 46.598,45 (valor mensal do serviço) multiplicado por 0,338% que totaliza R\$ 157,43 para 34,30m².

LIMPEZA

b) Para o cálculo estimado do custo de **limpeza** utilizou-se o seguinte cálculo: R\$ 44.117,49 (valor mensal do serviço) multiplicado por 0,338%, que totaliza R\$ 149,12 para 34,30m².

ÁGUA E ESGOTO

c) Para o cálculo estimado do custo da **água e esgotamento sanitário**, utilizou-se o cálculo: R\$ 18.714,62 (valor médio das últimas três faturas) multiplicado por 0,338%, que totaliza R\$ 63,26 para 34,30m².

ENERGIA ELÉTRICA

d) Para o cálculo estimado do custo da **energia elétrica** utilizou-se o cálculo R\$ 13.673,13 (valor médio das últimas três faturas) multiplicado por 0,338% que totaliza R\$ 46,22 para 34,30m².

9.4 DO VALOR TOTAL A SER PAGO PELA CESSIONÁRIA

Tipo de despesa	Metragem (m ²)	Valor médio do m ²	Valor total
Taxa de ocupação	34,30	R\$ 24,00	R\$ 823,20

Tipo de Despesa	Custo Mensal	Percentual do Rateio	Custo Proporcional	
Serviço de Vigilância	R\$ 46.577,62	0,338%	R\$ 157,43	R\$ 416,03
Limpeza	R\$ 44.117,49	0,338%	R\$ 149,12	
Fornecimento de Água e Tratamento	R\$ 18.714,62	0,338%	R\$ 63,26	

de Esgoto			
Energia Elétrica	R\$ 13.673,13	0,338%	R\$ 46,22
Valor total mensal a ser pago pela CESSIONÁRIA			R\$ 1.239,23

9.5 PREÇO MÁXIMO DO CARDÁPIO BÁSICO

9.5.1 O cardápio básico está estimado no valor total de **R\$ 188,24 (Cento e oitenta e oito reais e vinte e quatro centavos)**, conforme tabela abaixo.

Item	QTD	Especificação		Unidade	Preço Máximo Admissível
		Produto	Variação		
1	1	Refeição pronta: a)Parto de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha ou branca; b)Arroz branco; c) Feijão; d) Farofa ou purê de batatas; e)Legumes cozidos; f)Salada.	-	Prato executivo	R\$ 16,00
2	1	Cafézinho	-	Xícara de 50 ml	R\$ 1,60
3	1	Café com leite simples	-	Mínimo de 200 ml	R\$ 2,60
4	1	Água mineral	-	Garrafa de 500 ml	R\$ 2,78
5	1	Refrigerante Clássico/Light/Diet (vários sabores)	-	Lata de 350 ml	R\$ 4,50
6	1	Refrigerante Clássico/Light/Diet (vários sabores)	-	Garrafa de 600 ml	R\$ 6,40
7	1	Refrigerante (vários sabores)	-	Garrafa de 2 litros	R\$ 10,00
8	1	Suco de frutas (vários sabores)	-	Caixa de 200 ml	R\$ 2,41
9	1	Suco natural (vários sabores)	-	Copo de 300 ml	R\$ 5,17

10	1	Suco de polpa de fruta congelada (vários sabores)	-	Copo de 300 ml	R\$ 5,00
11	1	Água de coco	-	Caixa de 200 ml	R\$ 3,39
12	1	Achocolatado	-	Caixa de 200 ml	R\$ 3,20
13	1	Pão de queijo	-	Mínimo de 100 g	R\$ 3,07
14	1	Salgados fritos (vários sabores)	Mínimo de 03 opções	Mínimo de 100 g	R\$ 5,16
15	1	Salgados assados (vários sabores)	Mínimo de 03 opções	Mínimo de 100 g	R\$ 5,67
16	1	Misto Quente	Pão de forma tradicional, presunto e queijo e ou peito de peru	Unidade	R\$ 5,60
17	1	Sanduíche Natural	Pão integral, salada, queijo, (muçarela /branco)	Unidade	R\$ 5,50
18	1	Salada de frutas	Mínimo de 03 frutas	Copo com mínimo de 250 g	R\$ 4,33
19	1	Açaí	-	Copo com 300 ml	R\$ 6,75
20	1	Doces (Pé-de-moleque, cocada, paçoca)	-	Mínimo de 25 g	R\$ 2,83
21	1	Cachorro-quente	-	Unidade	R\$ 6,80
22	1	Hambúrguer simples	Pão de hambúrguer, hambúrguer, queijo, salada	Unidade	R\$ 7,00
23	1	Hambúrguer elaborado	Pão de hambúrguer, hambúrguer, salada, queijo (muçarela	Unidade	R\$ 11,37

			/branco), presunto, ovo, bacon, calabresa		
24	1	Bolo	-	Fatia com no mínimo 100 g	R\$ 3,50
25	1	Tapioca	-	Mínimo de 100g	R\$ 4,25
26	1	Tapioca recheada	Ovo, carne, queijo, presunto, peito de peru, frango, coco, chocolate, banana, morango	Mínimo de 120 g	R\$ 6,90
27	1	Frutas	Mínimo de 02 opções	Unidade	R\$ 1,75
28	1	Caldo	Sabores diversos	Mínimo de 300 ml	R\$ 4,67
29	1	Caldo	Sabores diversos	Mínimo de 500 ml	R\$ 8,50
30	1	Chá gelado	Sabores diversos	300 ml	R\$ 4,37
31	1	Iogurte	Sabores diversos	170 ml	R\$ 3,60
32	1	Cuscuz com manteiga	-	150 g	R\$ 4,30
33	1	Cuscuz com complementos	Ovo, carne, queijo, presunto, peito de peru, frango	Mínimo de 200 g	R\$ 5,90
34	1	Omelete simples	2 ovos	Mínimo de 100 g	R\$ 5,50

35	1	Omelete com complementos	Tomate, presunto, queijo	Mínimo de 150 g	R\$ 7,87
Total					R\$ 188,24

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1 O objeto será agrupado no item denominado CARDÁPIO BÁSICO, sendo os itens integrantes de um único grupo. Tal procedimento visa obter preços específicos para cada item (que são tipos de refeições diferentes), quais sejam os lanches, almoço, bebidas não alcoólicas, entre outros.

10.2 Ainda que o parcelamento seja a regra, observa-se que o agrupamento é necessário e viável, visto que o fornecimento das refeições está vinculado à concessão de uso do espaço destinado à cantina da CEDENTE. Deste modo, a seleção de mais de um fornecedor traria inúmeras inconsistências práticas na execução das atividades, impossibilitando o preparo adequado das refeições.

10.3 Além disso, o agrupamento não prejudica a competitividade, já que os itens são da mesma natureza.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1 Não se constatou a necessidade de se realizar contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1 Considerando o PARECER n. 00029/2022/PROC/PFIFBRASÍLIA/PGF/AGU que concluiu pela impossibilidade na continuidade do contrato nº 05/2016, firmado entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, *Campus* Samambaia o IFB e a empresa José Luiz Pinheiro de Azevedo (ME) 14.925.3280001-23, após o retorno das aulas e do trabalho presencial que estavam sendo feitos de maneira remota em razão da ocorrência pandemia de Coronavírus, surgiu a necessidade de realização de nova licitação para a concessão do espaço destinado à cantina, considerando que o *Campus* Samambaia está localizado em área distante de lanchonetes, restaurantes e supermercados próximos de forma que os servidores, funcionários terceirizados e discentes façam suas refeições diárias.

12.3 A contratação está inserida no Planejamento e Gerenciamento das Contratações (PGC) para o ano de 2022 e execução em 2023.

12.4 Conforme relatório constante do site <https://pgc-anterior.planejamento.gov.br/login>, a referida contratação está lançada como o item 646.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1 A contratação em questão é imprescindível tendo em vista o atendimento à diversidade de níveis e modalidades de ensino existentes no *Campus* Samambaia, ofertados nos três turnos, tais como cursos Subsequentes, Superiores e de Ensino Médio Integrado, sendo este último ofertado em dois dias da semana de modo integral. Além disso, é proibida a saída, sem autorização dos responsáveis, de estudantes menores de idade do estabelecimento de ensino nos intervalos das aulas do turno e no horário de almoço, quando nas atividades integrais.

13.2 O terreno da CEDENTE está em local distante de estabelecimentos comerciais, o que demanda a utilização de transporte para deslocamento, o que dificulta ainda mais para os estudantes do período noturno, uma vez que a maioria utiliza o transporte público.

14. Providências a serem Adotadas

14.1 Recomenda-se que conste no Termo de Referência que, caso seja necessária a adequação física do espaço, caberá à CESSIONÁRIA responsabilizar-se pelas despesas relacionadas, sobretudo pela aquisição, instalação e operação dos equipamentos, materiais e mobiliário necessários para o perfeito desempenho de suas atividades e pelo bom atendimento ao público, tais como: mesas e cadeiras, bandejas, talheres, guardanapos, liquidificadores, espremedores de frutas e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, panelas elétricas, forno de micro-ondas, freezer, geladeira, exaustor, coifa, e demais equipamentos necessários à prestação dos serviços.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 A CESSIONÁRIA deverá atender, no que couber, ao critério de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.

15.2 Os produtos oferecidos pela CESSIONÁRIA devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo, devendo atender às recomendações dos fiscais do contrato, referente aos dispositivos do Decreto nº 7.746/2012, que regulamenta o art. 3º, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP.

15.3 O fornecimento de refeições demanda consumo de água e energia elétrica. A CESSIONÁRIA deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção, além de adotar medidas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção, conforme já se definiu no ponto sobre critérios de sustentabilidade nos requisitos da contratação.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação é viável uma vez que há espaço disponível para a concessão e os valores pesquisados são compatíveis com os praticados no mercado. Além disso, os requisitos da contratação foram objetivamente definidos e a solução encontrada mostra-se adequada para o atendimento da necessidade, dada a experiência anterior de concessão administrativa do espaço. Assim, resta demonstrada a viabilidade da contratação na forma idêntica deste instrumento.

17. Responsáveis

ANA CAROLINE MARTINS VIEIRA

Técnico de Laboratório - Área

CAMILA DE OLIVEIRA CANDIDO

Coordenadora de Biblioteca

FERNANDO RODRIGUES DE CASTRO

Diretor de Ensino, Pesquisa e Extensão

MAYARA COELHO MORAES

Diretora de Administração e Planejamento



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA

PREGÃO Nº 03/2023

Processo Administrativo nº 23160.000373.2022-67

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação do serviço de preparo e fornecimento de refeições, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina no IFB *Campus* Samambaia, localizada na Rodovia DF-460, lote 2, Complexo Boca da Mata, na cidade de Samambaia-DF, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus apêndices:

Item	Descrição	CatMat	Valor Máximo Admissível
1	Cardápio mínimo correspondente à relação de itens integrantes da tabela disposta no Apêndice III	15210	R\$ 188,24

1.1.1. Será cobrada mensalmente uma taxa relativa à concessão do uso do espaço público, que será composta por valores variáveis e fixos, conforme tabela abaixo:

VALOR FIXO - "TAXA DE USO"				
Valor fixo mensal referente à concessão de uso do espaço do <i>Campus</i> Samambaia			R\$ 823,20	
VALORES VARIÁVEIS - (TABELA DE RATEIO)				
Tipo de serviço	Custo Mensal Total (10.151,67 m ²)	Percentual do Rateio	Custo Mensal da Cantina (34,30 m ²)	Valor Mensal a Pagar
Vigilância Armada	R\$ 46.577,62	0,338%	R\$ 157,43	R\$ 416,03
Conservação e Limpeza	R\$ 44.117,49		R\$ 149,12	
Fornecimento de Água e Tratamento de Esgoto	R\$ 18.714,62		R\$ 63,26	
Energia Elétrica	R\$ 13.673,13		R\$ 46,22	
Valor Mensal Total Estimado				R\$ 1.239,23

1.1.2. Constituem parte deste Termo de Referência:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 1.1.2.1. Apêndice I - Estudos Técnicos Preliminares;
- 1.1.2.2. Apêndice II - Pesquisa de Satisfação (modelo);
- 1.1.2.3. Apêndice III - Cardápio Mínimo e Valores Máximos Admissíveis;
- 1.1.2.4. Apêndice IV - Termo de Recebimento das Chaves;
- 1.1.2.5. Apêndice V - Tabela de Classificação e Graduação das Penalidades;
- 1.1.2.6. Apêndice VI - Declaração de Vistoria do local dos serviços;
- 1.1.2.7. Apêndice VII - Layout do espaço físico destinado à prestação de serviço;
- 1.1.2.8. Apêndice VIII - Notificação aplicada pelo fiscal de contrato (modelo).

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

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são aqueles discriminados na tabela acima e no Apêndice III.

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

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

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Justificam-se a contratação de empresa especializada na prestação do serviço de preparo e fornecimento de refeições e a concessão de uso do espaço em razão da necessidade do IFB Campus Samambaia de suprir as necessidades alimentares de servidores, colaboradores e discentes, tendo em vista que não há estabelecimentos comerciais nas proximidades do Campus Samambaia. A previsão aproximada do número de usuários a serem atendidos é de 1.139 pessoas, distribuídas pelos períodos matutino, vespertino e noturno, além de visitantes externos. Este serviço, ao ser disponibilizado nas dependências do Campus, trará segurança, economia e comodidade aos frequentadores.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Quantidade estimada de frequentadores		
Tipo de usuário	Turnos	Quantidade
Estudantes	Matutino	141
	Vespertino	236
	Noturno	428
	Período Integral (Matutino e Vespertino)	204
Servidores ativos	-	114
Colaboradores terceirizados	-	16
Total		1139*

*Quantidade estimada considerando a frequência diária da comunidade acadêmica.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

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

4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, tendo em vista, que os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado.

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

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.1.1. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a serem executados conforme informações abaixo descritas:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

5.1.1.1. Os serviços serão prestados nas dependências da CONTRATANTE, localizada na Rodovia DF-460, Complexo Boca da Mata, Lote 02, na cidade de Samambaia-DF.

5.1.1.2. O horário de funcionamento deverá ser de forma ininterrupta nos dias de expediente da CONTRATANTE, a saber: segunda a sexta-feira, de 07h às 21h30 horas, inclusos sábados letivos, os quais serão informados previamente à CONTRATADA, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes (duração inicial do contrato);

5.1.1.3. À CONTRATADA será disponibilizado espaço físico com área de 34,30m² no qual deverão ser instalados seus equipamentos, estrutura de armazenamento e preparo de refeições e lanches, bem como atendimento ao público.

5.1.1.4. O espaço destinado à cantina encontra-se em bom estado de conservação e conta com estrutura em alvenaria, forro em placa de gesso, cuba em inox e iluminação fluorescente.

5.1.1.5. A área externa (espaço comum) dispõe de, aproximadamente, 248,70m² de área útil, local onde deverá ser disponibilizada as mesas e cadeiras para refeições e pontos de coleta de resíduos.

5.1.2. Durante o período de férias escolares, poderá haver acordo entre a Direção-Geral do Campus Samambaia e a CONTRATADA para que o horário de atendimento seja reduzido.

5.1.3. A CONTRATADA terá 10 (dez) minutos de tolerância para a abertura e 40 (quarenta) minutos após o fim do horário de atendimento, destinados a limpeza e fechamento do caixa. Não será permitida a permanência de funcionários da CONTRATADA após o horário de tolerância.

5.1.4. A CONTRATANTE poderá solicitar o funcionamento em caráter excepcional durante a ocorrência de eventos da própria CONTRATANTE, realizados fora do horário de atendimento normal da cantina, aos domingos e feriados. A solicitação de abertura será feita por meio da Direção-Geral do Campus Samambaia, com a antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

5.1.5. À critério da CONTRATANTE, poderá não haver expediente em dias úteis. Esta ocorrência será noticiada à CONTRATADA com a antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

5.2. A CONTRATANTE não se responsabilizará pela execução do serviço de cantina, sendo a CONTRATADA a única responsável pela prestação do serviço.

5.2.1. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários, a CONTRATADA deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos durante a reposição de alimentos, distribuição de refeições e atendimento no caixa de pagamento.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

5.3. O conjunto de produtos ofertados pela CONTRATADA deverá contemplar o cardápio mínimo.

5.3.1. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com cardápio pré-aprovado pela CONTRATADA e serão preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e deverão obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária e às recomendações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, 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.

5.3.2. O atendimento ao disposto no item 5.3.1 será aferido pelo fiscal do contrato em pesquisa de satisfação.

5.3.3. Todos os alimentos componentes do cardápio diário deverão ser disponibilizados até o fim do expediente.

5.3.4. A reposição dos produtos deverá ser feita imediatamente, de modo que os itens do cardápio mínimo estejam sempre disponíveis.

5.3.5. A CONTRATANTE poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto o qual julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

5.3.6. O prazo máximo para atendimento dos pedidos de lanches será de 30 (trinta) minutos.

5.3.7. O valor das refeições e lanches será pago pelo cliente diretamente à CONTRATADA, isentando-se a CONTRATANTE de qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

5.4. A CONTRATADA deverá disponibilizar moeda nacional em espécie em quantidade suficiente para troco, caso seja necessário, nos casos de pagamento à vista.

5.5. A CONTRATADA, na cobrança de seus serviços, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente no Distrito Federal, entregando o cupom fiscal aos usuários.

5.6. É proibida a venda ou exposição dos seguintes itens, sob pena de rescisão contratual:

- a) Bebidas alcoólicas;
- b) Bilhetes lotéricos;
- c) Máquinas caça-níqueis;
- d) Cigarros convencionais, cigarros eletrônicos ou qualquer tipo de tabaco;
- e) Quaisquer tipos de medicamentos ou produtos tóxicos.

5.7. É proibido à CONTRATADA:

- a) A utilização de alto falantes ou congêneres que produzam som ou ruídos;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- b) A guarda ou o depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.

5.8. Os serviços a serem executados pela CONTRATADA deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Deve-se considerar, em conjunto com o estipulado neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo, entre outras:

- a) Código de Defesa do Consumidor;
- b) Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- c) Portaria nº 326, de 30 de julho de 1994, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

5.9. Ao iniciar as atividades, a CONTRATADA apresentará Manual de Boas Práticas, de acordo com a legislação, exigida pela ANVISA.

5.10. O espaço cedido destina-se exclusivamente à exploração de serviços de cantina.

5.11. A cessão do espaço físico da CONTRATANTE não poderá ser transferida a terceiros sob nenhuma hipótese.

5.12. O espaço cedido será supervisionado por um fiscal de contrato designado pela CONTRATANTE.

5.13. Especificação para fornecimento das refeições:

5.13.1. Informações gerais para o fornecimento:

- a) A estimativa de fornecimento é de 10 a 100 refeições diárias;
- b) As refeições serão servidas no horário de 11h30 às 14h (almoço) e por demanda, caso haja solicitação da CONTRATANTE ou iniciativa da CONTRATADA;
- c) O serviço de fornecimento de refeições será prestado na modalidade prato executivo (prato feito);
- d) As refeições deverão conter o mínimo especificado no Apêndice III;
- e) A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio mínimo previamente aprovado pela CONTRATANTE.
- f) Os cardápios deverão ser elaborados e assinados por um profissional nutricionista, contendo receitas padronizadas e balanceadas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- g) A elaboração dos cardápios deverá ser feita com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, em comum acordo com a CONTRATANTE. Deverão ser elaboradas em formato digital e a sua repetição é permitida a cada 7 (sete) dias.
- h) Em caso de eventual substituição de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação à CONTRATANTE com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, para aprovação;
- i) À critério da CONTRATANTE, sem prejuízo das penalidades cabíveis, será admitida a substituição de alimentos em falta, por outros do mesmo grupo alimentar, desde que o item substituído possua aceitabilidade e apresente qualidade igual ou superior em relação ao item faltoso.
- j) A CONTRATADA deverá dispor de um profissional nutricionista para supervisionar o serviço de fornecimento de alimentos a fim de assegurar o fiel cumprimento do instrumento contratual e das orientações da CONTRATANTE;
- k) A CONTRATADA deverá ofertar alimentação de qualidade, em observância ao artigo 8º da Portaria Normativa da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, de nº 7, de 26/10/2016, e, nas situações cabíveis, observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional.

5.14. Especificação dos lanches:

- 5.14.1. Diariamente, deverão ser oferecidas opções variadas de lanches, seguindo o cardápio mínimo, conforme Apêndice III.
- 5.14.2. Os lanches poderão ser preparados em outro local, sendo recomendado que apenas o seu aquecimento seja efetuado nas instalações da cantina.
- 5.14.3. Após submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação à quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius), por no máximo 6 (seis) horas. Para a conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos deverão ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
- 5.14.4. A CONTRATADA deverá identificar cada prato de lanche com placa de pequeno porte, confeccionada preferencialmente em acrílico, fixada acima de cada prato, contendo o nome do alimento.
- 5.14.5. Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor assim como as especificações dos ingredientes que compõem os lanches oferecidos, principalmente aqueles que possam ser alergênicos, dentre outras observações necessárias, conforme Resoluções da ANVISA (2015) a respeito da rotulagem de alimentos alergênicos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

5.14.6. Os salgados, bolos, sanduíches e semelhantes deverão ser preparados no dia correspondente à venda dos produtos.

5.15. Higiene e preparação dos alimentos:

5.15.1. É necessário haver rígida observância aos seguintes elementos:

- a) Consistência, princípios nutritivos e especificações semelhantes;
- b) Higienização e assepsia das preparações e manipulações;
- c) Fatores psicológicos relacionados à aceitação do alimento como odor, sabor e textura;
- d) Valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio;
- e) Safra dos alimentos, sem desconsiderar a qualidade;
- f) Clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

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

5.15.3. Não será admitido o aproveitamento de quaisquer gêneros preparados e não consumidos no dia.

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

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

5.15.6. Deve-se utilizar toalhas de papel para secagem de mãos, sendo proibida a utilização de panos de prato.

5.16. Higiene Ambiental:

5.16.1. As geladeiras, freezers, fornos, exaustores e demais equipamentos da área da cantina deverão ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e organização.

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

5.16.3. Deverão ser utilizados produtos de limpeza adequados, tais como produtos com poder bactericida, ação fungicida e propriedades vermícidas, de forma a se obter ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

manipulam alimentos obedecendo às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

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

5.16.5. O lixo resultante das atividades da CONTRATADA deverá ser retirado, quantas vezes forem necessárias, inclusive o oriundo de alimentos e lanches preparados e não servidos, separando aqueles que possam ser reciclados, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à CONTRATADA aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de 2 (duas) lixeiras de plástico, sendo uma para acondicionamento de lixo seco e outra para lixo orgânico.

5.16.6. É de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de contêineres de armazenamento de lixo de modo que os rejeitos sejam armazenados adequadamente durante a espera da coleta pela empresa responsável local.

5.16.7. Após a coleta de lixo pela empresa responsável, o local em que estiverem os contêineres de armazenamento deverão ser limpos com detergente e cloro ativo.

5.16.8. É de responsabilidade da CONTRATADA a coleta e o descarte do lixo do espaço interno e externo, produzido de forma direta ou indireta pela CONTRATADA.

5.16.9. Deverá ser impedida a presença de animais domésticos nas dependências da CONTRATANTE utilizadas pela CONTRATADA.

5.16.10. Deverá ser mantida a obediência ao programa de controle integrado de pragas, de acordo com o preconizado pelo Programa de Controle de Zoonoses da Fundação Nacional de Saúde - FUNASA.

5.16.10.1. O serviço deverá ser realizado com frequência mínima mensal e sempre que houver necessidade, sendo o ônus de responsabilidade da CONTRATADA.

5.16.11. A CONTRATADA procederá à separação dos resíduos, de acordo com as determinações contidas no Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2002, que instituiu a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

5.16.12. A CONTRATADA 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.

5.16.13. A CONTRATADA realizará dedetização e desratização a cada 90 (noventa) dias ou períodos inferiores, caso as instalações da cantina apresentem-se infestadas de insetos ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do expediente do sábado, devendo haver



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

faxina geral, realizada no fim de semana, para a retirada de 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 CONTRATANTE.

5.16.14. Os funcionários da CONTRATADA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentar-se-ão ao serviço devidamente uniformizados.

5.16.15. A CONTRATADA será responsável pelas obrigações fiscais, previdenciárias e sociais de seus funcionários e, também, pela qualidade e especificações em relação a execução correta dos serviços estabelecidos na legislação específica.

5.16.16. A CONTRATADA deverá fornecer o objeto de forma direta, não sendo permitida a transferência de responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

5.16.17. A CONTRATADA deverá iniciar as atividades e atendimento ao público em até 15 (quinze) dias contados da data de assinatura do contrato.

5.16.18. A CONTRATADA deverá providenciar o devido alvará de funcionamento com endereço do local da cessão de uso, no prazo máximo de 90 (noventa) dias após o início das atividades.

5.16.19. A CONTRATADA deverá zelar pela economia de recursos hídricos e elétricos, empregando, no que couber, a utilização de equipamentos com selo nível “A” de eficiência energética bem como equipamentos que possibilitem a redução do consumo de água além de outros que porventura tragam benefícios e melhor qualidade aos serviços prestados.

5.16.20. A CONTRATADA deverá obedecer aos horários de expediente da CONTRATANTE. Caso seja necessária a permanência de funcionários além do horário previsto, o fiscal do contrato deverá ser informado.

5.16.21. 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.

5.17. DOS EMPREGADOS E QUALIFICAÇÕES

5.17.1. Durante a prestação de serviços, deverá ser empregado pessoal devidamente qualificado e maior de 18 (dezoito) anos. Com isso, reserva-se à CONTRATANTE, o direito de solicitar a substituição, a qualquer tempo, daqueles empregados que, ao seu juízo, não preencham os requisitos exigíveis para o desempenho das atividades.

5.17.2. A CONTRATADA manterá os funcionários devidamente registrados em Carteira de Trabalho e Previdência Social atualizada, responsabilizando-se por todos os salários, impostos,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

taxas, encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.

5.17.3. Os funcionários que lidam diretamente com o preparo de lanches e refeições e que apresentarem lesões cutâneas deverão ser imediatamente afastados da área de manipulação de alimentos.

5.17.4. A empresa deverá manter seus funcionários devidamente uniformizados e identificados por crachá enquanto nas dependências do Campus Samambaia.

5.17.5. Os uniformes dos funcionários devem estar devidamente limpos, de acordo com as boas práticas de manipulação. Sua substituição ocorrerá sempre que não apresentarem bom estado de conservação.

5.17.6. Os funcionários deverão utilizar calçados adequados ao trabalho além de manter, necessariamente, unhas curtas, cabelos presos, uso de touca de proteção. Não é permitida a utilização de anéis, pulseiras, relógios e bijuterias.

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

5.17.8. O uso de luvas e toucas descartáveis, máscaras e aventais é obrigatório para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos bem como de materiais descartáveis, como talheres e copos. A troca de máscaras e toucas devem ser efetuadas de acordo com as orientações do fabricante.

5.17.9. 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.

5.17.10. O funcionário que estiver na função de caixa não poderá manipular alimentos.

5.17.11. A determinação da quantidade de funcionários ficará a cargo da CONTRATADA que deverá apresentar à CONTRATANTE, por meio de Fiscal de Contrato, a relação destes, com número suficiente para a correta execução dos serviços.

5.17.12. A CONTRATADA deverá aumentar o quantitativo de atendentes sempre que houver necessidade ou quando houver solicitação pelo Campus Samambaia, considerando sempre o bom andamento dos serviços prestados.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nos Estudos Técnicos Preliminares, item 15.

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 a sexta-feira, das 9h às 12h e de 14h às 17h, devendo ser agendadas exclusivamente por meio da Diretoria de Administração e Planejamento - DRAP, pelo e-mail **drap.csam@ifb.edu.br**

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

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. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1 Especificações dos serviços

8.1.1.1. A lista mínima de produtos ofertados pelo estabelecimento deverá contemplar os itens listados no Apêndice III;

8.1.1.2. Os produtos que a CONTRATADA pretender oferecer além dos que estão definidos no Apêndice III deverão ser submetidos à aprovação da CONTRATANTE;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

8.1.1.3. A CONTRATANTE vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto da concessão administrativa de uso;

8.1.1.4. Os lanches elaborados no estabelecimento, a pedido dos clientes, deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo, com a opção de fornecimento de embalagens descartáveis, acompanhados dos respectivos guardanapos, talheres e/ou descartáveis adequados;

8.1.1.5. A CONTRATADA deverá disponibilizar embalagens para viagem;

8.1.1.6. Os itens que não possuírem aceitação por parte dos usuários poderão ser excluídos ou substituídos desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos e que o fiscal do contrato esteja de acordo com a alteração.

8.1.1.7. Não será permitida, em nenhuma hipótese, a venda de bebidas alcoólicas, cigarros e similares nas dependências da CONTRATANTE.

8.1.1.8. O valor das refeições e lanches será pago pelo usuário diretamente à CONTRATADA não tendo a CONTRATANTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

8.1.1.9. O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 10 (dez) minutos para lanches e bebidas pré-prontas e 15 (quinze) minutos para lanches e bebidas preparáveis.

8.1.1.10. Prover-se de moeda em espécie para troco, de modo atender prontamente aos usuários;

8.1.1.11 As refeições e lanches deverão ser pagos exclusivamente nos caixas. Os funcionários que manipulam dinheiro não poderão manipular alimentos.

8.1.1.12. A CONTRATADA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, por meio de, no mínimo, duas bandeiras de cartão.

8.1.2. Especificação para fornecimento de refeições:

8.1.2.1. A CONTRATANTE não garante e não se responsabiliza pelas vendas das quantidades informadas.

8.1.2.2. As refeições serão servidas no horário compreendido entre 11h30 e 14h (almoço).

8.1.2.3. A CONTRATADA deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um profissional nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do instrumento contratual e das orientações da CONTRATANTE.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

8.1.2.4. A CONTRATADA utilizará as dependências da CONTRATANTE onde a alimentação poderá ser porcionada e distribuída.

8.1.2.5. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

8.1.2.6. O serviço a ser prestado é de refeições e de lanches, o que implica que toda operacionalização e custos referentes à compras, transporte e acondicionamento serão de responsabilidade da CONTRATADA.

8.1.2.7. Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições e lanches deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a Resolução-RDC nº 2016/2004, da ANVISA, no que tange às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, especialmente em relação ao:

- a) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- b) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos.

8.1.2.8. A CONTRATADA deverá promover acesso irrestrito ao fiscal de contrato e outras instituições legalmente instituídas para quaisquer diligências. Além disso, todas as regras instituídas neste Termo de Referência se aplicarão ao referido estabelecimento.

8.1.3. Normas de higiene:

8.1.3.1. Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica e deverão utilizar toucas.

8.1.3.2. Conservar o uniforme sempre limpo e completo: gorro ou touca; bata; calça comprida; sapato ou bota; avental; luvas de proteção; máscara.

8.1.3.3. Qualquer funcionário, ao transitar pela cantina, deverá proteger os cabelos.

8.1.3.4. Retirar anéis, alianças, relógios, pulseiras ou outros objetos que possam acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos.

8.1.3.5. Não levar para cozinha objetos não pertencentes ao espaço, tais como rádio, jornal, bolsas, entre outros.

8.1.3.6. É terminantemente proibido fumar dentro da cantina.

8.1.3.7. É obrigatório manter a máxima higiene dentro da cantina.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

8.1.3.8. Os uniformes dos funcionários serão de responsabilidade da CONTRATADA, assim como todas as despesas com sua manutenção e reposição.

8.1.4. Preparo das refeições:

8.1.4.1. Deve-se manter rígida observância quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações correlatas.

8.1.4.2. São primordiais a higienização e assepsia das preparações e manipulações.

8.1.4.3. O horário de distribuição da alimentação deve ser seguido, conforme as determinações da CONTRATANTE.

8.1.5. Características dos ingredientes:

8.1.5.1. As refeições, tipo prato executivo (prato feito), deverão conter, no mínimo:

a) Prato proteico, de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha ou branca:

I. Vermelha: carne bovina ou suína;

II. Branca: frango ou peixe.

b) Arroz branco;

c) Feijão;

e) Farofa ou purê de batata;

f) Legumes cozidos;

g) Salada.

8.1.6. Cardápio:

8.1.6.1. O cardápio deve ser composto de receitas padronizadas, confeccionadas e balanceadas por um nutricionista, cujos custos são de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

8.1.6.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio pré-aprovado pela CONTRATANTE.

8.1.6.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar semanalmente, de forma visível, as opções de refeições, assim como o cardápio de produtos.

8.1.6.4. A CONTRATADA deverá, ainda:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- a) Elaborar cardápio informatizado, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, em comum acordo com a CONTRATANTE.
- b) A repetição de cardápio de refeições é permitida de 7 (sete) em 7 (sete) dias;
- c) O cardápio deverá estar assinado pelo responsável técnico nutricionista da CONTRATADA.
- d) Em caso de eventuais substituições de itens do cardápio, deverá ser feita uma comunicação prévia à CONTRATANTE, com a antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

8.1.7. Mobiliários, equipamentos e utensílios:

8.1.7.1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários para a operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, bem como a sua manutenção.

8.1.7.2. A CONTRATADA deverá fornecer todo o material descartável necessário à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pelo fiscal de contrato, amostras de: copos descartáveis, em material plástico, atóxico, com capacidades de 300ml e 500ml; guardanapos brancos; recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500ml, com tampa, destinados a água e suco.

8.1.7.3. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

8.1.7.4. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como: talheres, colheres e conchas.

8.1.7.5. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.

8.1.7.6. As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca, montados no momento do pedido ou em embalagens descartáveis (para viagem) com o acréscimo de guardanapos e talheres descartáveis.

8.1.7.7. A CONTRATADA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similares, mesas de refeição, utensílios, áreas de trabalho e instalações. O material utilizado deve ser adequado à higienização de diversas áreas e superfícies, não deixando resíduos ou odores.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

8.1.8. Especificações dos lanches:

8.1.8.1. Diariamente, deverão ser oferecidas as opções de lanches constantes no Apêndice III (Cardápio Mínimo), acondicionados em local específico e visível ao público, sob as condições sanitárias adequadas, conforme previsto na Resolução RDC 2016 da ANVISA, de 15 de setembro de 2004.

8.1.8.2. Os cardápios deverão ser apresentados ao consumidor juntamente com as especificações dos ingredientes que compõem cada item de lanche oferecido, devendo fazer referência à composição de alimentos potencialmente alergênicos, como glúten, soja, entre outros.

8.1.8.3. O serviço de cantina deverá dispor de guardanapos, canudos, sachês individuais de: açúcar, adoçante artificial, molhos (ketchup, mostarda e maionese).

8.1.8.4. As inclusões de itens de lanchonete não contemplados no Apêndice III somente serão permitidas com a autorização prévia e expressa do fiscal de contrato.

8.1.8.5. Todos os produtos oferecidos deverão ser de primeira qualidade, não se permitindo substituições de produtos ou ingredientes por itens de qualidade inferior ou que não atenda de forma integral às especificações deste Termo de Referência, a exemplo de troca de presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal e etc.

8.2 A execução dos serviços será iniciada no prazo de 15 (quinze) dias, contados a partir da data de assinatura do contrato.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

9.1.1. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela aquisição de todos os utensílios necessários para a 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:

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

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

9.1.1.3. Conjunto de talheres em aço inoxidável (garfo, colher e faca) embalados individualmente em sacos plásticos transparentes;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

9.1.1.4. Colheres, conchas e pegadores, todos em aço inoxidável.

9.2. A CONTRATADA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, quando tratar-se de entrega de lanches para viagem, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas, apresentando, sempre que solicitado pelo fiscal da CONTRATANTE, amostras de:

9.2.1. Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 ml;

9.2.2. Guardanapo de cor branca;

9.2.3. Recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, com tampa, destinados ao armazenamento de água e suco.

9.3. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto.

9.4. A tabela de preços deverá estar à disposição dos usuários, em local visível.

9.5. Materiais disponibilizados gratuitamente:

9.5.1. A CONTRATADA deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidades adequadas e em recipientes apropriados, os seguintes materiais:

a) guardanapos de papel;

b) sal (sachê);

c) açúcar (sachê);

d) adoçante (sachê);

e) palito de dente (embalagem individual);

f) canudo biodegradável (embalagem individual);

g) pás para misturar bebidas;

h) pimenta e molhos diversos;

i) ketchup (sachê);

j) mostarda (sachê);

k) maionese (sachê).

9.6. Equipamentos e instalações:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

9.6.1. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de liquidificadores, espremedores de frutas e equipamentos afins, com o Selo Ruído (INMETRO), indicativos mínimo do nível 02 de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria nº 430, de 16 de agosto de 2012 e da NBR 10.151 (ABNT, 2000).

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

9.6.3. A CONTRATADA deverá fornecer e instalar, no mínimo, os equipamentos e utensílios da tabela abaixo:

1. Estufas para acondicionamento de salgados
2. Forno de micro-ondas
3. Refrigerador, preferencialmente em formato vertical.
4. Freezer
5. Liquidificador
6. Espremedor de frutas industrial
7. Dispensers de sabão e/ou álcool em gel

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

9.8. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na classe A, nos termos da Portaria INMETRO nº 148, de 28 de março de 2022, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.

9.9. A CONTRATADA deverá disponibilizar lixeiras próprias para deposição de lixo seco e orgânico, a serem posicionadas em local apropriado.

9.10. A área, objeto da concessão, será entregue à CONTRATADA nas condições em que se encontra e não dispõe de armários para armazenamento de alimentos e utensílios necessários para a prestação do serviço. Portanto, cabe à CONTRATADA, às suas próprias expensas, mediante consulta prévia à administração do Campus Samambaia, a responsabilidade pela instalação destes equipamentos além de ajustes que se fizerem necessários.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

9.11. As mesas e cadeiras destinadas a utilização pelos usuários do serviço deverão ser fabricadas em materiais que permitam a boa higienização. A limpeza deverá ser feita de forma constante, com produtos específicos para este fim.

9.12. O mobiliário deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso de todos os usuários, inclusive aqueles portadores de necessidades específicas.

9.13. A estrutura, os equipamentos e o mobiliário da CONTRATADA deverão ser compatíveis com a estética do edifício e submetidos à prévia aprovação da administração do Campus Samambaia.

9.14. Os equipamentos e mobiliários fornecidos e instalados pela CONTRATADA deverão ser de primeiro uso ou estar em bom estado de conservação, fato que será constatado pela fiscalização, sob pena de não aceitação.

9.15. A CONTRATADA deverá identificar e efetuar todas as devidas manutenções e reposições em todos os equipamentos e mobiliários de sua propriedade.

9.16. Em caso de vício ou defeito em quaisquer dos equipamentos, a CONTRATADA deverá restabelecer sua integridade e pleno funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação do fiscal de contrato.

9.17. Não sendo possível o restabelecimento dos equipamentos no prazo estipulado, a CONTRATADA deverá providenciar sua substituição por outro, com as mesmas características, em perfeitas condições de uso.

9.18. A CONTRATADA deverá separar os resíduos em orgânicos, recicláveis e rejeitos. Os resíduos recicláveis deverão ser descartados e/ou disponibilizados para projetos educacionais do Campus Samambaia.

9.19. As chaves do espaço físico destinado à prestação dos serviços serão entregues à CONTRATADA mediante assinatura de Termo Específico, conforme Apêndice IV e ficarão em posse da CONTRATADA que será a responsável por qualquer eventual substituição e/ou reparação, devendo, ainda, devolvê-las quando da interrupção do serviço.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

10.1.1. O preparo das refeições deverá ser realizado em área fora das dependências da CONTRATANTE. Após, deverão ser transportadas à cantina, onde poderá ser realizada a montagem dos pratos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

10.2. O preço a ser praticado para os produtos da cantina deverá seguir a tabela de preços indicada pela empresa quando da licitação.

10.2.1. **É admitido o REAJUSTE dos preços do Cardápio**, desde que seja observado o intervalo mínimo de um ano, contado a partir da apresentação da proposta.

10.2.2. **Será utilizado o 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) para cálculo do reajuste do Cardápio.**

10.2.3. Incumbirá à CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, que será analisado pela CONTRATANTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios, verificando se os novos preços estão compatíveis com os preços de mercado.

10.3. Será cobrada mensalmente uma taxa relativa à concessão do uso do espaço público, que será composta por valores variáveis e valores fixos.

10.3.1. Os valores variáveis são compostos pela participação proporcional da CONTRATADA no rateio das despesas com serviços de manutenção, conservação (limpeza, água, luz, vigilância, coleta de lixo - quando for o caso) – Lei 3.725/2001, art. 13, VII. O valor do rateio varia mensalmente, conforme valores dos serviços.

10.3.2. Os valores fixos foram calculados com base no valor dos aluguéis da região.

10.3.3. A tabela a seguir exemplifica como se dá o cálculo da cobrança:

VALOR FIXO - “TAXA DE USO”				
Valor fixo mensal referente à concessão de uso do espaço do <i>Campus Samambaia</i>				R\$ 823,20
VALORES VARIÁVEIS - (TABELA DE RATEIO)				
Tipo de serviço	Custo Mensal Total (10.151,67 m ²)	Percentual do Rateio	Custo Mensal da Cantina (34,30 m ²)	Valor Mensal a Pagar
Vigilância Armada	R\$ 46.577,62	0,338%	R\$ 157,43	R\$ 416,03
Conservação e Limpeza	R\$ 44.117,49		R\$ 149,12	
Fornecimento de Água e Tratamento de Esgoto	R\$ 18.714,62		R\$ 63,26	
Energia Elétrica	R\$ 13.673,13		R\$ 46,22	
Valor Mensal Total Estimado				R\$ 1.239,23



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

10.4. O valor proporcional ao contrato de prestação de serviço de coleta seletiva para grandes geradores de resíduos sólidos, conforme Instrução Normativa SLU nº 89, de 23/09/2016, SERÁ INCLUÍDO no rateio a partir da celebração do contrato do IFB com a empresa coletora.

10.5. As taxas de rateio proporcionais às despesas serão reajustadas sempre que os valores contratuais ou quadro de funcionários terceirizados sofrer alteração para mais ou menos.

10.6. O valor da taxa fixa de concessão de uso e os valores estimados das despesas variáveis de rateio deverão ser pagos à CONTRATANTE, mensalmente, até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente, mediante Guia de Recolhimento da União (GRU).

10.7. **Pela concessão de uso da área cedida, o valor será atualizado anualmente, concomitantemente com a prorrogação do contrato, com base na variação do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), da Fundação Getúlio Vargas, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês anterior ao do início da celebração do contrato e como índice final o vigente no mês anterior ao do reajuste devido.**

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

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

11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa CONTRATADA;

11.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 11.6.4. considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.8. Promover, semestralmente, ou quando julgar necessário, pesquisa de satisfação com os servidores, empregados terceirizados, discentes e estagiários do Campus Samambaia, que sejam usuários do serviço, visando apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições servidas. Com base nos resultados, o fiscal de contrato deverá fazer proposições para a melhoria dos serviços, quando for o caso.
- 11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA;
- 11.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;
- 11.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a CONTRATADA houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem as condições adequadas ao cumprimento, pela CONTRATADA, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.
- 11.13. Ceder espaço físico adequado ao uso proposto e a garantir, durante a vigência do contrato, condições gerais para o seu funcionamento.
- 11.14. Permitir à CONTRATADA executar, sempre sob o seu custeio, as modificações e benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área cedida para a instalação da lanchonete nas dependências da CONTRATANTE, desde que previamente submetidas à apreciação e aprovação da CONTRATANTE, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos da Autarquia.
- 11.14.1. As alterações executadas que não forem autorizadas pela CONTRATANTE serão retiradas sem nenhuma indenização à CONTRATADA.
- 11.14.2. Aquelas alterações que foram aprovadas pela CONTRATANTE, mas que, ao decorrer das atividades se mostrarem inadequadas, deverão ser objeto de readequação ou até mesmo remoção, sem que haja nenhuma indenização à CONTRATADA.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

11.15. Fornecer à CONTRATADA, caso solicitado, uma descrição minuciosa do estado da área cedida no imóvel, quando de sua entrega, com expressa referência aos eventuais defeitos existentes, conforme declaração de vistoria de entrega do imóvel.

11.16. Conceder à CONTRATADA ou aos seus prepostos, o livre acesso à área da cantina, 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.

11.17. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas definidas neste Termo e normas da CONTRATANTE.

11.18. 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.

11.19. Como condição mínima para o uso, a CONTRATANTE se responsabiliza em fornecer pontos de energia elétrica, água e esgoto nos locais da concessão administrativa de uso.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

12.1.1. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a correta execução dos serviços;

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 dispõem os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual 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 nº 05, de 2017;

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

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

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

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

12.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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

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

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

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

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

12.22. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI, quando for o caso.

12.23. Apresentar à CONTRATANTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

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

12.25. 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;

12.26. Utilizar o espaço físico exclusivamente para instalação da cantina, conforme previsto no Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2006, fornecendo todos os profissionais necessários ao correto funcionamento.

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

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

12.29. Caso algum equipamento seja substituído por outro de maior potência, este fato deverá ser informado à CONTRATANTE.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 12.32. A CONTRATADA poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização da CONTRATANTE, ficando estas incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de indenização, sob qualquer título.
- 12.33. A CONTRATADA deverá arcar com as despesas das instalações de balcões, pias, torneiras, armários e substituições, remanejamentos, acréscimo de pontos elétricos, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas, entre outras.
- 12.34. Em caso de rescisão contratual, a CONTRATADA deve restituir a área cedida em suas condições originais.
- 12.35. A CONTRATADA, por meio de seus prepostos ou empregados, deverá observar e cumprir as normas regimentais e regulamentadoras, bem como as normas de utilização do imóvel.
- 12.36. Corrigir, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal do contrato, eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, no prazo determinado pelo fiscal.
- 12.37. Indicar o nome de seu preposto ao fiscal de contrato, sendo ele idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em todos os assuntos relacionados à execução dos serviços, inclusive, sua supervisão.
- 12.38. Acatar as orientações do fiscal do contrato, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- 12.39. Assegurar o livre acesso do fiscal de contrato às dependências privativas da cantina, bem como ao estabelecimento onde são preparados os alimentos a serem fornecidos, assim com informar a origem dos produtos utilizados, além de outros dados que se fizerem necessários à fiscalização.
- 12.40. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e demais materiais necessários à execução dos serviços.
- 12.41. Zelar pela qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, além de utilizar somente produtos de boa procedência e qualidade, em seus respectivos prazos de validade.
- 12.42. Disponibilizar embalagens descartáveis aos usuários, inclusive copos para refrigerantes e refrescos. Os materiais utilizados em lanches para viagem não poderão ser cobrados adicionalmente, conforme disposto na Lei nº 5.610 de 18 de fevereiro de 2016 e na Lei Distrital 6.266 de 29 de janeiro de 2019.
- 12.43. Fazer a manutenção de todos os equipamentos e insumos, sempre que necessário, ou, a pedido do fiscal de contrato, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 12.44. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteiras de Trabalho, na forma legal, dos empregados registrados, designados para os serviços nas dependências da cantina da CONTRATADA.
- 12.45. Substituir, sempre que exigido pela CONTRATANTE, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam considerados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios às normas da CONTRATANTE, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.
- 12.46. Arcar com todas as obrigações trabalhistas, tributárias e civis exigidas pelos órgãos competentes, decorrentes do serviço objeto deste Termo de Referência.
- 12.47. Cumprir as normas regulamentadoras sobre Higiene, Medicina e Segurança do trabalho, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPI), quando necessário.
- 12.48. Adotar providências e assumir as obrigações estabelecidas na legislação específica sobre acidentes de trabalho, quando, em ocorrência de espécie, forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou na execução deles, ainda que verificados em dependências da CONTRATANTE.
- 12.49. Responder por danos materiais ou físicos causados culposamente ou dolosamente, por seus empregados ou fornecedores, quando em serviço, a servidor do Campus Samambaia, a terceiros, ou ainda, às instalações, pela execução inadequada dos serviços, devendo adotar providências necessárias no período máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após ser comunicado pela CONTRATANTE.
- 12.50. Responsabilizar-se pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por qualquer responsabilidade decorrente de ações judiciais movidas por terceiros, que venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento do contrato.
- 12.51. Apresentar manual de boas práticas, de acordo com a legislação exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, assim que iniciar as suas atividades.
- 12.52. Facilitar a fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária no cumprimento de normas, cientificando a CONTRATANTE sobre o resultado das inspeções.
- 12.53. Atender aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/012010, quando cabível.
- 12.54. A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 2016, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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

12.56. 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.

12.57. 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, fornecimento de água e tratamento de esgoto, que deverão ambos serem recolhidos à conta única do Tesouro Nacional, mediante pagamento de Guia de Recolhimento da União (GRU).

12.58. Os aparelhos eletrodomésticos e similares a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na classe A, nos termos da Portaria INMETRO nº 148, de 28 de março de 2022, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

12.59. A CONTRATADA deverá possuir e manter alvará/licença de funcionamento dos órgãos competentes atualizado durante a vigência do contrato.

12.60. A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias, em substituição aos de sua propriedade, caso em que o pagamento das despesas correspondentes deverá ser efetuado diretamente pela CONTRATADA aos órgãos competentes.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada acompanhado do documento da CONTRATADA que contenha a



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas.

15.2. 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.

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

15.4. As atividades de gestão e de 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.

15.5. A fiscalização técnica do contrato avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará como Instrumento de Medição de Resultado (IMR), o modelo previsto no Apêndice II: “Modelo de Pesquisa de Satisfação de Cliente”, para aferição da qualidade da prestação de serviços. O documento poderá ser utilizado com vistas ao encerramento unilateral do contrato ou da conveniência para renovação contratual.

15.5.1. A utilização do Apêndice II “Modelo de Pesquisa de Satisfação de Clientes” não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

15.6. 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.

15.7. 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.

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

15.9. 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

15.10. 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.

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

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

15.13.1. Higienização e organização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios:

15.13.1.1. Área física sem a devida limpeza.

15.13.1.2. Equipamentos, móveis ou utensílios sem a devida limpeza.

15.13.1.3. Falta de conservação e manutenção do ambiente, equipamentos ou mobiliários.

15.13.1.4. Ausência de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico para higienização das mãos dos colaboradores.

15.13.1.5. Ausência de guardanapos, copos, maionese, ketchup, adoçante, açúcar, embalagens para lanche, colher e demais utensílios necessários à disposição do cliente.

15.13.2 Controle integrado de vetores e pragas:

15.13.2.1. Ausência de desinsetização e desratização semestral.

15.13.2.2. Presença de vetores e pragas urbanas na cantina.

15.13.3 Alimentos/produtos:

15.13.3.1. Alimentos conservados incorretamente.

15.13.3.2. Alimentos fora do prazo de validade, tanto na preparação quanto na venda.

15.13.3.3. Alimentos apresentando materiais estranhos, insetos ou pragas em seu interior.

15.13.3.4. Aumento de preços dos itens obrigatórios sem a devida aprovação da CONTRATANTE.

15.13.3.5. Ausência de identificação e informações nos alimentos.

15.13.3.6. Falta de produtos contemplados pela cesta de produtos.

15.13.3.7. O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pela CONTRATANTE em pesquisa de satisfação, a qual determinará, quando



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

for o caso, a substituição de ingrediente, fornecedores, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar de qualidade insatisfatória.

15.13.3.8. Os itens que não tiverem aceitação pela 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 da CONTRATANTE, após acordo do preço a ser cobrado dos usuários, que não poderá ser superior ao praticado no mercado.

15.13.4. Responsabilidade:

15.13.4.1. Resultados inferiores a 50% de aprovação na pesquisa de satisfação.

15.13.4.2. Alteração do horário de funcionamento sem o devido conhecimento da fiscalização.

15.13.5 Manejo de resíduos:

15.13.5.1. Manejo incorreto de resíduos.

15.13.5.2. Ausência de separação de resíduos orgânicos e recicláveis.

15.13.5.3. Descarte incorreto de óleo de cozinha.

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

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.

15.16 O modelo de notificação aplicado pelo fiscal de contrato - Apêndice VIII é um modelo de comunicação/notificação do fiscal com a empresa, modelo este que pode ser alterado a qualquer tempo.

16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

16.1. Supressão.

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

17.1. Supressão.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

18. DAS INDENIZAÇÕES

18.1. Da taxa de concessão de uso:

18.1.1. Será cobrada mensalmente uma taxa relativa à concessão de uso do espaço público, que será composta por valores variáveis e valores fixos.

18.1.1.1. **A taxa de ocupação levantada pela CONTRATANTE foi avaliada em R\$ 1.239,23 (mil, duzentos e trinta e nove reais e vinte e três centavos), conforme detalhamento do item número 18.2.3.1.**

18.1.1.2. Os valores variáveis são compostos pela participação proporcional da CONTRATADA no rateio das despesas com serviços e manutenção predial, conservação (limpeza, água, luz, coleta de lixo e vigilância) – Decreto 3.725 de 10 de janeiro de 2001, art.13, VII.

18.1.1.3. O valor do rateio sofre alteração conforme valores de cada mês.

18.2. Das taxas de fornecimento de energia elétrica, água/esgoto, vigilância, manutenção predial e limpeza e conservação

18.2.1. Das taxas de energia elétrica e água/esgoto:

18.2.1.1. A taxa proporcional ao fornecimento de energia elétrica e água/esgoto será cobrada da CONTRATADA pelo m² (metro quadrado) de área cedida (34,30 m²) das respectivas faturas relativas ao mês de referência emitidas para a CONTRATANTE, considerando que a área construída é de aproximadamente 10.151,67 m². **O percentual a ser cobrado será a razão entre 34,30 m² por 21.819 m², que é de aproximadamente 0,338%.**

18.2.1.2. No caso de consumo excessivo em decorrência de fator superveniente ao próprio consumo, este deverá ser verificado pela instituição, podendo ser acompanhado pelo contratado e serão adotados os seguintes procedimentos:

- a) Caso seja constatado que o problema não tem natureza nas dependências cedidas, seja qual for o motivo, será cobrado da CONTRATADA a média estabelecida dos meses anteriores até que o problema seja sanado pela CONTRATANTE.
- b) Caso seja constatado que problema tem natureza nas dependências da CONTRATADA, em razão do desgaste natural do bem ou construção, será cobrado da CONTRATADA a média dos meses anteriores até que o problema seja sanado pela CONTRATANTE.
- c) Caso seja constatado que o problema tem natureza nas dependências da CONTRATADA, por motivos de mal-uso, vandalismo, etc., será de responsabilidade do contratado a correção imediata do problema.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

18.2.1.3. Poderão ser propostos pela CONTRATADA, até que se instale medidores individuais de água e energia, ajustes na estimativa de consumo de energia elétrica dos aparelhos utilizados na cantina, ficando a cargo da CONTRATANTE o julgamento da pertinência de tal solicitação.

18.2.1.4. Poderão ser propostos pela CONTRATADA, ajustes na estimativa de consumo de água, ficando a cargo da CONTRATANTE o julgamento da pertinência de tal solicitação.

18.2.1.5. Os valores das indenizações referentes ao uso da água e energia poderão sofrer reajuste quando se verificar o aumento do consumo ou quando houver o aumento das tarifas realizadas pelas empresas estatais de fornecimento.

18.2.2 Da taxa de vigilância, manutenção predial e limpeza:

18.2.2.1 A participação proporcional da CONTRATADA no rateio das despesas com vigilância, manutenção predial e limpeza do prédio levará em consideração a cobrança das despesas proporcionais ao espaço cedido, tomando-se por base as respectivas faturas do serviço no mês anterior. O percentual a ser cobrado será a razão entre 34,3 m², o que corresponde aproximadamente a 0,338%.

18.2.3 Da simulação dos valores de energia elétrica, água/esgoto e vigilância:

18.2.3.1 A título de informação, segue abaixo tabela contendo a simulação do valor aproximado do rateio devido pela CONTRATADA:

VALOR FIXO - "TAXA DE USO"				
Valor fixo mensal referente à concessão de uso do espaço do <i>Campus Samambaia</i>				R\$ 823,20
VALORES VARIÁVEIS - (TABELA DE RATEIO)				
Tipo de serviço	Custo Mensal Total (10.151,67 m ²)	Percentual do Rateio	Custo Mensal da Cantina (34,30 m ²)	Valor Mensal a Pagar
Vigilância Armada	R\$ 46.577,62	0,338%	R\$ 157,43	R\$ 416,03
Conservação e Limpeza	R\$ 44.117,49		R\$ 149,12	
Fornecimento de Água e Tratamento de Esgoto	R\$ 18.714,62		R\$ 63,26	
Energia Elétrica	R\$ 13.673,13		R\$ 46,22	
Valor Mensal Total Estimado				R\$ 1.239,23

18.2.3.2. Na simulação acima, os dados das faturas da NeoEnergia Distribuição Brasília S.A. e CAESB, correspondem às últimas faturas recebidas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

18.2.4. Do pagamento das taxas de energia elétrica, água/esgoto, limpeza e higienização, manutenção predial e vigilância:

18.2.4.1. Os valores das despesas variáveis de rateio de manutenção predial, energia elétrica, água/esgoto, vigilância, limpeza e conservação relativas à CONTRATANTE deverão ser calculados pelo fiscal do contrato, mensalmente, até o 10º (décimo) dia do mês subsequente, para ser pago pela CONTRATADA até o 15º (décimo quinto) dia do respectivo mês, mediante Guia de Recolhimento da União (GRU).

18.2.4.2. Caberá à fiscalização contratual efetuar o cálculo do valor mensal do somatório das taxas de energia elétrica, água/esgoto, vigilância, manutenção predial e limpeza, bem como solicitar a emissão da Guia de Recolhimento da União (GRU) junto à Contabilidade da CONTRATANTE.

18.2.4.3. Após o pagamento, os comprovantes deverão ser entregues ao fiscal do contrato para conferência e arquivamento das cópias,

18.2.4.4. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATANTE não tenha concorrido de alguma forma, para tanto, o valor deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, na qual os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês ou 6 (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I=(TX/100)$$

365

EM= I X N X VP, sendo:

I: Índice de atualização financeira;

TX: Percentual de taxa de juros de mora anual;

EM: Encargos moratórios;

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

VP: Valor da parcela a ser paga

19. DO REAJUSTE

19.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas, ou seja, a data do Pregão Eletrônico.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

19.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, **para o cardápio será aplicado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE)** – Grupo de Alimentação e Bebidas – item alimentação fora de domicílio no Brasil e, **para a parcela fixa da taxa de concessão de uso, incidirá o índice geral do IPCA/IBGE**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (Art. 5º, Decreto nº 1.054 de 1994):

$R = V (I - I^{\circ}) / I^{\circ}$, em que:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = 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 de reajustamento.

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

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

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

19.6. 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.

19.7. 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.

19.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

19.9. Os valores referentes ao consumo de água/esgoto e energia elétrica serão aferidos de acordo com seu consumo mensal e serão atualizados quando ocorrer reajustes e/ou revisões das tarifas públicas praticadas pelas concessionárias dos serviços.

19.10. O valor referente à taxa proporcional de rateio dos serviços de manutenção predial, conservação, limpeza e vigilância será aferido de acordo com as faturas mensais e será atualizado de acordo com as repactuações dos respectivos contratos, seja para mais ou para menos.

19.11. Pela concessão de uso da área cedida, o valor será atualizado anualmente com base na variação do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), da Fundação Getúlio Vargas, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês anterior ao do início da celebração do contrato e como índice final o vigente no mês anterior ao do reajuste devido.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

20.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução pelas razões abaixo justificadas:

20.1.1. Considerando que se trata de contratação de serviços, a Administração avaliou que o objeto não depende de recursos orçamentários desta instituição, mas que todo o dispêndio recai sobre a CONTRATADA. Além disso, a localização da CONTRATANTE é em área afastada dos principais pontos de comércio local e, por isso, o público usuário será exclusivamente de servidores, funcionários terceirizados e discentes, optou-se por não onerar a CONTRATADA com a garantia de execução contratual.

20.1.2. Esta decisão serve para atrair o interesse dos fornecedores nesta licitação, conceder ao fornecedor mais oportunidade, aumentar a competitividade e reduzir os custos do cardápio. Dessa forma, beneficia-se todo o público usuário do serviço.

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) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

21.2. Pela inexecução **total** ou **parcial** do objeto deste contrato, a CONTRATANTE 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 de:**

(1) **0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços**, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da CONTRATANTE, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não aceitação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

(2) **10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto**, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

(3) **15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total** da obrigação assumida;

(4) **0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato**, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

(5) 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**, como 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 em conjunto com as de multa.

21.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2 e o Apêndice V – Tabela de classificação e graduação das penalidades:

Tabela 1

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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

Tabela 2

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

21.6. Também ficam sujeitas às penalidades o 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 meios dolosos fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

21.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando 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 CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

21.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONTRATANTE, caso não sejam pagos no prazo devido, serão inscritos na Dívida Ativa da União 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 de 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, cópia 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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 DOS FORNECEDORES

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 licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, pertinente ao seu ramo de atividades 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;

22.3.2 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 (CRN), 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.

22.3.2.1. Entende-se, para fins deste Termo de Referência, como pertencente ao quadro da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou 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.

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

22.3.3. 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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

22.3.4.1. 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. Valor global máximo admitido para o cardápio mínimo: R\$ 188,24 (cento e oitenta e oito reais e vinte e quatro centavos).

22.4.2. Valores unitários máximos admitidos para o cardápio mínimo: conforme Planilha constante no Apêndice III – Cardápio Mínimo e Valores Máximos Admitidos.

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

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

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

23.1. O valor máximo aceitável para o cardápio mínimo proposto é de **R\$ 188,24 (cento e oitenta e oito reais e vinte e quatro centavos)**.

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

24.1. A contratação em comento não acarretará despesa para a CONTRATANTE, pois se trata de contratação de serviços que não comprometerá recursos orçamentários da CONTRATANTE, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados.

24.2. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura necessária, composição do estoque de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação de serviços serão providas pela CONTRATADA e os serviços prestados serão pagos pelos consumidores diretamente à CONTRATADA.

Brasília-DF, 03 de fevereiro de 2023.

MAYARA COELHO MORAES

Diretoria de Administração de Planejamento – DRAP



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

FERNANDO RODRIGUES DE CASTRO

Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão – DREP

ANA CAROLINE MARTINS VIEIRA

Técnico de laboratório – Área

CAMILA DE OLIVEIRA CÂNDIDO

Coordenação de Biblioteca - CDBI



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

APÊNDICE II

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DE CLIENTES

A presente pesquisa tem por objetivo o aprimoramento da qualidade de nossos serviços. Escolha como você avalia os seguintes itens da cantina:

Agilidade no Atendimento				
<input type="checkbox"/> Excelente	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Péssimo
Descreva como foi a sua experiência:				

Cordialidade dos Atendentes				
<input type="checkbox"/> Excelente	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Péssimo
Descreva como foi a sua experiência:				

Variedade dos Produtos Oferecidos				
<input type="checkbox"/> Excelente	<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Ruim	<input type="checkbox"/> Péssimo
Descreva como foi a sua experiência:				



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

APÊNDICE III

CARDÁPIO MÍNIMO E VALORES MÁXIMOS ADMISSÍVEIS

Item	Descrição do Produto	Especificações	Unidade	Valor Máximo Admissível R\$
1	Refeição pronta	Carne vermelha ou branca, arroz, feijão, farofa ou purê de batatas, legumes cozidos e salada	Prato executivo	16,00
2	Cafezinho		Xícara de 50 ml	1,60
3	Café com leite		Copo 200 ml	2,60
4	Água mineral		Garrafa 500 ml	2,78
5	Refrigerante (sabores variados)	clássico, light, diet	Lata 350 ml	4,50
6	Refrigerante (sabores variados)	clássico, light, diet	Garrafa 600 ml	6,40
7	Refrigerante (sabores variados)	clássico, light, diet	Garrafa 2 litros	10,00
8	Suco de frutas	Sabores variados	Caixa 200 ml	2,41
9	Suco de fruta natural	Sabores variados	Copo 300 ml	5,17
10	Suco de polpa de fruta	Sabores variados	Copo 300 ml	5,00
11	Água de coco		Caixa 200 ml	3,39
12	Achocolatado		Caixa 200 ml	3,20
13	Pão de queijo		Mínimo 100g	3,07
14	Salgados fritos	Mínimo 3 opções	Mínimo 100g	5,16
15	Salgados assados	Mínimo 3 opções	Mínimo 100g	5,67
16	Misto quente	Pão de forma, queijo, presunto ou peito de peru	Unidade	5,60
17	Sanduíche natural	Pão integral, salada, queijo e/ou peito de peru	Unidade	5,50
18	Salada de frutas	Mínimo 3 frutas	Mínimo 250g	4,33
19	Açaí		Copo 300 ml	6,75
20	Doces variados (pé de moleque, cocada, paçoca etc)		Mínimo 25g	2,83
21	Cachorro quente	Na chapa ou no molho	Unidade	6,80
22	Hambúrguer simples	Pão de hambúrguer, hambúrguer, queijo e salada	Unidade	7,00
23	Hambúrguer elaborado	Pão de hambúrguer, hambúrguer, queijo, presunto, ovo, bacon e salada	Unidade	11,37
24	Bolo	Mínimo 2 opções	Fatia com no mínimo 100g	3,50
25	Tapioca simples com manteiga		Unidade	4,25



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

26	Tapioca recheada	Ovo, carne, queijo, presunto, peito de peru, frango, coco ralado, chocolate, banana e morango (mínimo de 2 recheios por porção)	Unidade	6,90
27	Frutas	Mínimo 3 opções	Unidade	1,75
28	Caldo		Copo 300 ml	4,67
29	Caldo		Copo 500 ml	8,50
30	Chá gelado		Garrafa 300 ml	4,37
31	Iogurte		Embalagem 170g	3,60
32	Cuscuz com manteiga		Unidade	4,30
33	Cuscuz com complementos	Ovo, carne, queijo, presunto, peito de peru e frango (mínimo de 1 recheio por porção)		5,90
34	Omelete simples	Feita com 2 ovos	Unidade	5,50
35	Omelete com complementos	Tomate, presunto e queijo	Unidade	7,87
Valor Total do Cardápio Básico R\$				188,24



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

APÊNDICE IV

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 XX/2023 referente ao Pregão Eletrônico nº XX/2023. Comprometo-me pelo presente instrumento a não ceder, emprestar ou realizar cópias não autorizadas desta(s) chave(s), informando imediatamente ao IFB *Campus* Samambaia 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.

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: ____/____/____.

Número	Quantidade	Local
1		Cantina
2		Despensa para armazenamento

CONTRATADA
(Responsável)

CONTRATANTE
(Fiscal do Contrato)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

APÊNDICE V

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO E GRADUAÇÃO DAS PENALIDADES

1. OBJETIVO

1.1. Este tópico tem por objetivo classificar as ações consideradas como irregulares, atribuindo pontuação a cada tipo de infração cometida pela prestadora de serviços. Com isso, objetiva-se propiciar maior transparência e clareza ao processo, identificando de antemão as possíveis condutas reprováveis, bem como seu grau de reprovação, com vistas a conscientizar o futuro contratado acerca dos requisitos, das vedações e cientificando-o das possíveis penalidades em que poderá incorrer. Pretende-se, com isso, viabilizar o controle da execução dos serviços de modo a fazer com que sejam prestados com a observação dos padrões mínimos de qualidade.

1.2. As irregularidades foram catalogadas, levando-se em consideração os seguintes aspectos:

- a) Higiene e qualidade dos alimentos;
- b) Higiene pessoal dos manipuladores;
- c) Higiene e organização do ambiente (espaço cedido, instalações e utensílios);
- d) Serviços e obrigações da CONTRATADA.

2. CLASSIFICAÇÃO

2.1. Para fins de pontuação, as irregularidades serão classificadas conforme abaixo:

QUADRO INDICATIVO N ° 1

CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES	PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
TOLERÁVEL	1
LEVE	2
MÉDIA	3
GRAVE	5
GRAVÍSSIMA	10



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

3. TABELA DE DESCRIÇÃO E PONTUAÇÃO DE IRREGULARIDADE

Item	Descrição da irregularidade	Classificação	Pontuação
1	Reaproveitamento de alimentos.	GRAVÍSSIMA	10
2	Fornecer gêneros alimentícios em desacordo com as especificações definidas no cardápio. Exemplo: peso, volume.	LEVE	2
3	Alterar o cardápio sem a autorização da Contratante	MÉDIA	3
4	Fornecer gêneros alimentícios não autorizados pela Contratante.	MÉDIA	3
5	Deixar de manter a lista de preços e cardápio semanal em local visível.	LEVE	2
6	Não apresentar cardápios ao consumidor com as especificações dos ingredientes que compõem cada item de lanche oferecido	LEVE	2
7	Deixar de dispor de guardanapos, canudos, sachês individuais de: açúcar, adoçante artificial, molhos (catchup, mostarda, pimenta, maionese e etc.) em quantidade suficiente para o perfeito atendimento ao usuário.	TOLERÁVEL	1
8	Deixar de realizar controle de temperatura tanto das matérias primas quanto dos equipamentos utilizados para conservação.	GRAVE	5
9	Servir alimento contaminado ou em más condições de consumo.	GRAVÍSSIMA	10
10	Realização de fritura a óleo dos alimentos ou outros meios de preparo que provoquem fumaça ou lancem gordura no ar, a menos que a CONTRATADA arque com a instalação de coifa de captura de gordura.	GRAVE	5
11	Incluir taxas nos preços dos produtos ou suas cobranças a parte sem a aprovação da CONTRATANTE	GRAVE	5
12	Cessão, benefício, favores, vantagens ou similares concedidos por funcionários da CONTRATADA a funcionários da	GRAVÍSSIMA	10



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	CONTRATANTE ou terceiros, sob sua interveniência.		
13	Reproduzir, divulgar ou utilizar, em benefício próprio ou de terceiros, quaisquer informações de que seus empregados tenham tido conhecimento em razão da execução do contrato, sem consentimento prévio do IFB Campus Samambaia.	GRAVE	5
14	Não providenciar ou manter a estrutura da lanchonete com balcões, bancadas, locais de armazenamento e preparação de alimentos, aparelhagem, além de todo e qualquer equipamento ou utensílio necessário ao adequado cumprimento de seu objetivo: o de servir refeições prontas e lanches, com qualidade e conforto para o usuário.	GRAVE	5
15	Deixar de cumprir o prazo de atendimento dos pedidos de no máximo 10 minutos para lanches e bebidas pré-prontos e 15 minutos para lanches e bebidas preparáveis.	LEVE	2
16	Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços efetuados nas dependências da CONTRATANTE	MÉDIA	3
17	Cobrar preços maiores que os fixados nas listas aprovadas	GRAVE	5
18	Não disponibilizar aos clientes quantidade suficiente de troco ou máquinas de cartão de crédito/débito.	MÉDIA	3
19	Utilizar as dependências da cantina para fins diversos do Contrato de Concessão Administrativa de Uso	GRAVÍSSIMA	10
20	Cobrar custo adicional pelos pratos, copos ou embalagens descartáveis.	GRAVE	5
21	Deixar de atender determinação formal ou instrução complementar ou fiscalizatória dos órgãos de vigilância sanitária ou não dar ciência ao IFB Campus Samambaia sobre os resultados das inspeções.	GRAVÍSSIMA	10
22	Deixar de receber qualquer tipo de documentação enviada pela CONTRATANTE (por ocorrência)	GRAVÍSSIMA	10
23	Deixar de corrigir falhas apontadas pela equipe gestora.	GRAVE	5



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

24	Deixar de manter a documentação na forma legal.	GRAVE	5
25	Deixar de indenizar o IFB Campus Samambaia em sua integralidade por quaisquer danos causados às suas instalações, pela execução inadequada dos serviços por parte de seus empregados e fornecedores.	GRAVÍSSIMA	10
26	Não cumprir as normas internas relativas à segurança do prédio no qual está prestando serviços. (por ocorrência)	GRAVE	5
27	Não propiciar ao Fiscal de Contato do IFB Campus Samambaia acesso irrestrito aos locais onde serão realizados os serviços, para a fiscalização necessária, assim como não informar a origem dos produtos utilizados nos ambientes, além de deixar de fornecer outros dados que se fizerem necessários à fiscalização. (por ocorrência)	GRAVE	5
28	Não atender os critérios de sustentabilidade ambiental previstos no artigo 5º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010, bem como os especificados no Anexo III e demais previsões deste Termo de Referência.	MÉDIA	3
29	Implantar de forma inadequada o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a não obter um atendimento correto e eficaz, realizando-os de forma descuidada e inconstante, não mantendo sempre em perfeita ordem as dependências da CONTRATANTE por ela utilizadas. (Por ocorrência)	MÉDIA	3
30	Não se responsabilizar pelas instalações, tais como pisos, paredes, teto, tomadas, lâmpadas, calhas e etc. (por ocorrência)	LEVE	2
31	Não credenciar oficialmente junto a CONTRATANTE um preposto com experiência e poderes de supervisão.	MÉDIA	3
32	Não informar à CONTRATANTE, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia ou não informar a substituição de algum equipamento por outro de maior potência.	MÉDIA	3



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

33	Não restituir, em caso de rescisão, a área cedida nas condições originais, conforme termo de recebimento de chaves anexo ao contrato.	GRAVÍSSIMA	10
34	Não providenciar o alvará de funcionamento, estipulado no Termo de Referência.	GRAVE	5
35	Deixar de responsabilizar-se pelos danos causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas no Contrato.	GRAVÍSSIMA	10
36	Deixar de cumprir fielmente quaisquer outros fatores não levantados nesta tabela de acordo e serviços, mas que estejam presentes no Termo de Referência ou legislação pertinente.	MÉDIA	3
37	Permitir a presença de funcionários sem uniforme, sem identificação, mal apresentados, sem calçados adequados, sujos, sem utilizarem os equipamentos de proteção individual ou utilizando acessórios.	MÉDIA	3
38	Interromper ou prejudicar a prestação dos serviços por insuficiência de pessoal.	LEVE	2
39	Higiene pessoal de funcionário inadequada.	MÉDIA	3
40	Ocorrência de casos de intoxicação alimentar.	GRAVÍSSIMA	10
41	Presença de alimento com prazo de validade vencido e/ou de procedência duvidosa em qualquer área das dependências do estabelecimento.	GRAVÍSSIMA	10
42	Inadequação no armazenamento de gêneros (refrigerados ou à temperatura ambiente), descartáveis e de limpeza em qualquer área da cantina.	GRAVE	5
43	Presença de insetos ou objetos estranhos em quaisquer das preparações.	GRAVÍSSIMA	10
44	Presença de insetos vivos ou mortos nas dependências do estabelecimento.	MÉDIA	3



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

45	Desorganização e/ou higienização inadequada de áreas e equipamentos em qualquer local das dependências do estabelecimento.	MÉDIA	3
46	Deixar de garantir que as operações de higienização sejam realizadas com frequência tal que garanta a completa higiene de instalações, equipamentos e mobiliário, de modo a minimizar o risco de contaminação dos produtos oferecidos.	GRAVE	5
47	Deixar de realizar, trimestralmente, através de aplicação especializada, com data e horários previamente combinados com o IFB Campus Samambaia, dedetização nas dependências ocupadas e combater a presença de insetos e ratos nas áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente, devendo, posteriormente, realizar limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios.	GRAVE	5
48	Deixar de afixar cartaz no mural do hall de entrada do Campus relativo à informação quanto à realização da desinfestação, com a data de aplicação, o nome do produto, grupo químico, telefone do Centro de Informação Toxicológica e números das licenças sanitária e ambiental.	TOLERÁVEL	1
49	Deixar de servir as refeições e lanches em pratos limpos ou embalagens novas e descartáveis de ótima qualidade. (por ocorrência)	GRAVE	5
50	Deixar de cumprir as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho que não tenham sido abordadas nesta tabela de penalidades.	GRAVE	5
51	Não manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades.	MÉDIA	3
52	Os funcionários responsáveis por manipular o alimento também manipulando o dinheiro ou o contrário. (por ocorrência)	LEVE	2



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

4. RELATÓRIO DE IRREGULARIDADES

4.1. O relatório de irregularidades deverá ser emitido mensalmente e visa enumerar as irregularidades em que o licitante incorreu no decorrer do mês, bem como o somatório das respectivas pontuações atribuídas a cada uma delas, com vistas a identificar a faixa de ajuste e respectiva penalização que deverá ser aplicada ao licitante.

4.2. O licitante deverá efetuar o pagamento das sanções de natureza pecuniária no mês subsequente ao da apuração, na forma prevista no edital.

4.3. A aplicação de quaisquer penalidades deve ser precedida de regular procedimento administrativo que garanta o contraditório e a ampla defesa.

4.4. Neste relatório deverá ser anotado o número do item definido para a ocorrência, a data da ocorrência da irregularidade, sua descrição, observação e, se houver a pontuação correspondente.

4.5. O valor obtido no TOTAL FINAL DE PONTOS PARA AJUSTE indicará a faixa de ajuste que irá incidir nas penalidades constantes da TABELA DE AJUSTES E PENALIZAÇÕES.

4.6. Exemplo de relatório de irregularidades:

RELATÓRIO DE IRREGULARIDADES OCORRIDAS NO PERÍODO			
Nº DO ITEM	DATA DA OCORRÊNCIA	DESCRIÇÃO E OBSERVAÇÃO	PONTUAÇÃO
TOTAL FINAL DE PONTOS PARA AJUSTE			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

5. EFEITOS REMUNERATÓRIOS

TABELAS DE AJUSTES E PENALIZAÇÕES		
TOTAL FINAL DE PONTOS OBTIDOS	FAIXA DE AJUSTE	PENALIZAÇÕES
De 1 a 20 pontos ao mês	AJUSTE 1	Notificação de ajuste de conduta.
De 21 a 30 pontos ao mês	AJUSTE 2	Multa de 5% sobre o valor anual da taxa de concessão administrativa de uso.
De 31 a 40 pontos ao mês	AJUSTE 3	Multa de 10% sobre o valor anual da taxa de concessão administrativa de uso.
Acima de 40 pontos	AJUSTE 4	Multa de 20% sobre o valor anual da taxa de concessão administrativa de uso.
Observação 1: A reincidência de alguma irregularidade considerada “GRAVÍSSIMA” durante a vigência do Contrato poderá ensejar à rescisão unilateral do Contrato.		
Observação 2: As aplicações das sanções acima não dispensam a aplicação de outras sanções e penalidades previstas em Lei e no Contrato.		
Observação 3: Caso uma ação da CONTRATADA incidir em mais de uma irregularidade prevista neste acordo de níveis de serviços será considerada a de maior pontuação.		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

APÊNDICE VI

DECLARAÇÃO DE VISTORIA DO LOCAL DOS SERVIÇOS

Declaro, em atendimento ao previsto no Edital do Pregão Eletrônico nº XX/2023, que eu, **(nome do representante da empresa)**, portador do RG nº xxx.xxx.xx e do CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, representante da empresa **(nome da empresa)**, inscrita no CNPJ sob o nº xx.xxx.xxx.xxxx-xx, estabelecida no **(endereço da empresa)**, como seu (sua) representante para os fins da presente declaração, que compareci perante o representante do IFB Campus Samambaia e vistoriei o local onde serão executados os serviços, objeto da licitação em apreço, para tomar pleno conhecimento de suas instalações, das condições e grau de dificuldade existentes.

Brasília-DF, xx de xxxxxx de 2023.

(Nome e Assinatura do Representante da Empresa Emitente)
(Cargo)

Observações

- 1) O prazo para execução da vistoria é de até 24 horas (vinte e quatro) horas antes da abertura da licitação.
- 2) Emitir esta declaração em papel timbrado que identifique a licitante.

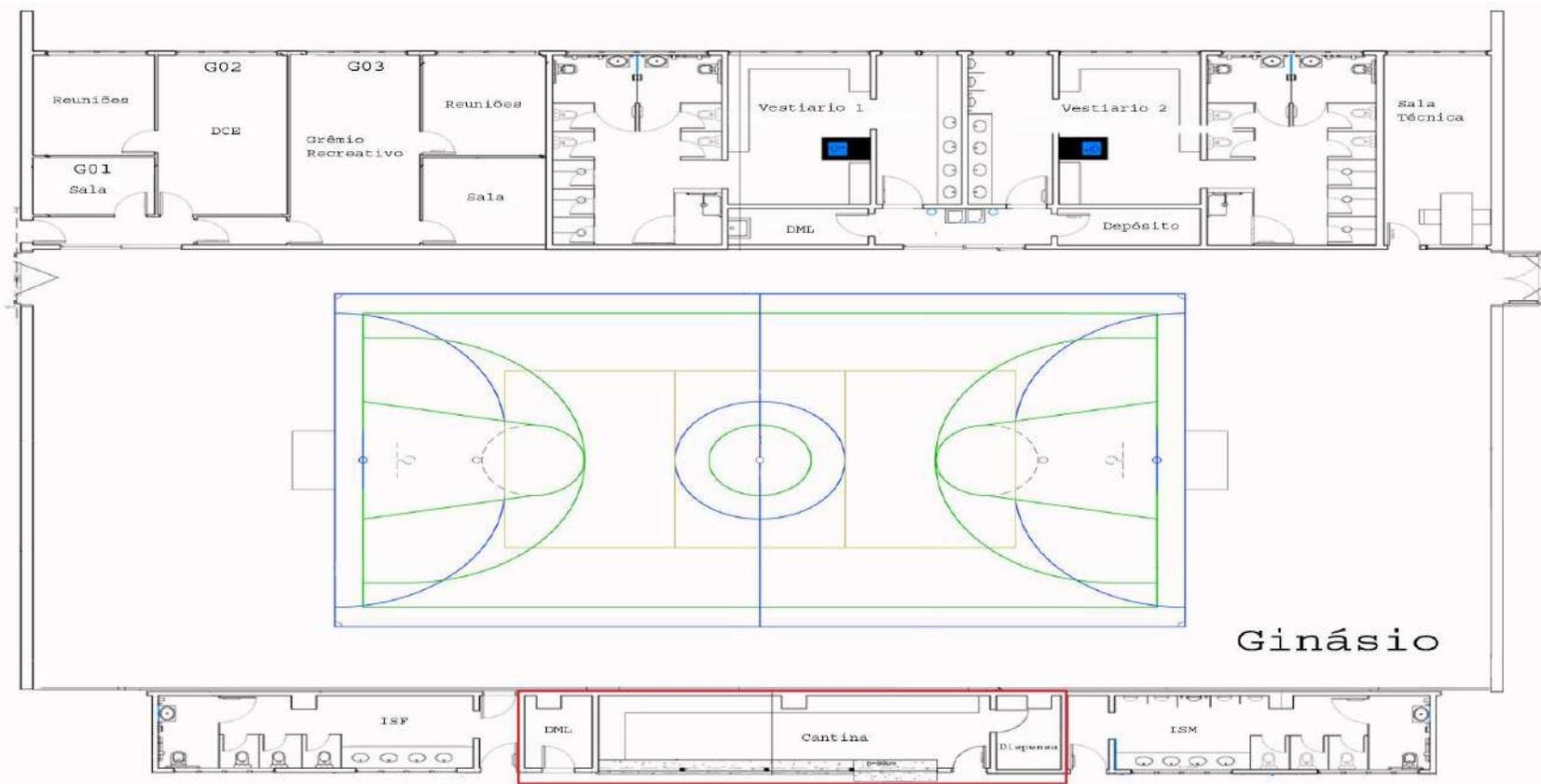


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

APÊNDICE VII

LAYOUT DA CANTINA





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

APÊNDICE VIII

MODELO DE NOTIFICAÇÃO DO FISCAL

NOTIFICAÇÃO Nº XX/XXXX

Assunto: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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