



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

Edital 19/2023 - CDAC/DRAP/DGPL/RIFB/IFBRASILIA

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Edital modelo para Pregão Eletrônico: : Serviços Continuados sem mão de obra

Atualização: Fevereiro/2022

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2023

(Processo Administrativo nº 23133.000304.2022-81)

Torna-se público que o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA - IFB, por meio da Coordenação de Aquisições e Contratos do Campus Planaltina – CDAC, sediado na Rodovia DF 128, Km 21, Zona Rural, Planaltina - DF, CEP 73.380-900, inscrito no CNPJ sob o nº 10.791.831/0002-63, 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, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, 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: **17.11.2023**

Horário: **9h00**

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 para os discentes, vinculada à concessão onerosa administrativa de uso de bem público, nas dependências do IFB/Campus Planaltina, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em **GRUPO ÚNICO, denominado CARDÁPIO MÍNIMO, formado por 23 itens, conforme tabela constante no Anexo III deste edital, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.**

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

quanto às especificações do objeto.

2. (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, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

4.1.2. A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 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, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

4.2.8. sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017

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

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

b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão **CEDENTE**.

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

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

4.5. (SUPRESSÃO)

4.6 Como condição para participação no Pregão, a 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 apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

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

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

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.

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. Valor unitário do item e total do grupo;

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 **CESSIONÁRIA**.

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

6.3.1. A **CESSIONÁRIA** 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, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.3.2. (SUPRESSÃO)

6.4. (SUPRESSÃO)

6.4.1. (SUPRESSÃO)

6.4.2. (SUPRESSÃO)

6.5. (SUPRESSÃO)

6.6. (SUPRESSÃO)

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

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

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

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

6.10.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte do **CESSIONÁRIO** pode ensejar a fiscalização do 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 **CESSIONÁRIA** 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 ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

- 7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do 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 grupo .**
- 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 ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$0,30 (trinta centavos).
- 7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “ **aberto e fechado**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.11. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.11.1. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.12.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.13. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. O Critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. (SUPRESSÃO)
- 7.21. (SUPRESSÃO)
- 7.22. (SUPRESSÃO)

7.23. (SUPRESSÃO)

7.24. (SUPRESSÃO)

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

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

7.26.1. prestados por empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

7.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

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

8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de 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 Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

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

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

8.4.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;

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

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

8.4.4.1. 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.

8.4.4.1.2. (SUPRESSÃO)

- 8.5. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 8.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexecuibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 8.7. 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 **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.8.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo
- 8.8.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.
- 8.9. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
- 8.10. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;
- 8.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.
- 8.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 8.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.12.1. Como condição para a aceitação da proposta, a licitante vencedora deverá apresentar uma relação dos produtos que pretende usar na execução dos serviços, bem como as comprovações em relação a tais produtos.
- 8.12.1.1. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de liquidificadores, espremedores de frutas e equipamentos afins, que tenham o Selo Ruído, indicativo mínimo do nível 02 de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria n.º 430, de 16 de agosto de 2012 e NBR 10.151 (ABNT, 2000).
- 8.12.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie juntamente com a proposta, sob pena de não-aceitação, a relação dos equipamentos, conforme descrito no item 8.12.1.1 deste instrumento, com seus respectivos “Selos Ruído”, para comprovação de que pertencem à classe exigida no Termo de Referência.
- 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. **(SUPRESSÃO)**
- 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;));

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

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

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

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

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

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

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

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação 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 lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

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

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

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto 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.portaldomicroempreendedor.gov.br;

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

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

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

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

9.8.6.1 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 10/2020.

9.8.7. (SUPRESSÃO)

9.8.8. (SUPRESSÃO)

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

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

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

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;

9.9.8. (SUPRESSÃO)

9.10 Qualificação Econômico-Financeira .

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

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

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

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

9.10.2.3. (SUPRESSÃO)

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

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

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

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

9.10.4. As empresas 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, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. Qualificação Técnica

9.11.1 Os requisitos de qualificação técnica são os estabelecidos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

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

9.12. **(SUPRESSÃO)**

9.13. **(SUPRESSÃO)**

9.14. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

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

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

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

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

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

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

9.20. **(SUPRESSÃO)**

9.21. **(SUPRESSÃO)**

9.21.1. **(SUPRESSÃO)**

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

9.23. Quando da adjudicação do objeto, a CESSIONÁRIA deverá apresentar em momento oportuno, o Alvará/Licença de Funcionamento do estabelecimento quanto à natureza da exploração da Cantina, emitido pelos órgãos competentes, devendo mantê-lo atualizado e em local visível, durante toda a vigência do contrato.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

10.1.2. apresentar a descrição detalhada dos produtos ofertados conforme o MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS (Anexo III) onde deverão constar os preços unitários de cada um dos itens que a compõe, devendo ainda constar o VALOR GLOBAL da proposta ajustada ao lance vencedor.

10.1.2.1. O valor final da proposta será o somatório dos valores unitários de cada item constante da MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS (Anexo III).

10.1.2.2. A apresentação da MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS (Anexo III), completamente preenchida, é obrigatória sob pena de desclassificação.

10.1.2.3. As descrições dos produtos constantes do cardápio mínimo não poderão ser alteradas.

10.1.2.4. Os valores apresentados deverão conter apenas 02 (duas) casas decimais, com valor exato (sem dízima) e não poderão apresentar valores “fracionados” que dificultem a cobrança dos produtos, ou seja, valores como, por exemplo: R\$ 1,67 ou R\$ 1,63. Só será permitida a oferta de produtos com preços tendo como final 5 ou 0, assim como: R\$ 1,60 ou R\$ 1,65. Caso os licitantes não se atentem para esta cláusula, o preço será reduzido para o menor valor mais próximo do que foi estabelecido. A título de exemplo, caso o licitante apresente valores na proposta iguais a R\$ 1,66 ou R\$ 1,67 será considerado o preço de R\$ 1,65 como preço final de venda do produto. Cabe ressaltar que o arredondamento proposto será aplicado apenas no preço final do licitante vencedor (no momento de assinatura do contrato, para venda final ao usuário). Para fins de classificação da melhor proposta não incidirá o arredondamento supracitado.

10.1.2. apresentar a planilha de formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este Edital;

10.1.3. (SUPRESSÃO)

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

10.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a CESSIONÁRIA.

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

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

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

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

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

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, 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"), 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 ou emitido instrumento equivalente.

15.2 O adjudicatário terá o prazo de **03 (três) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de **03 (três) dias**, a contar da data de seu recebimento.

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

15.3. (SUPRESSÃO)

15.3.1. **(SUPRESSÃO)**

15.3.2. **(SUPRESSÃO)**

15.3.3. **(SUPRESSÃO)**

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

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 ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

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.

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 CEDENTE E DA CESSIONÁRIA

18.1. As obrigações da Cedente e da Cessionária são as estabelecidas no Termo de Referência.

19. DOS PAGAMENTOS DEVIDOS À CEDENTE

19.1 As regras acerca dos pagamentos devidos à CEDENTE são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19.1.1. (SUPRESSÃO)

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 mantiver 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:

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 10 % (dez por cento) sobre o valor estimado da concessão de uso do item prejudicado 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 **CESSIONÁRIA** ressarcir a **CEDENTE** 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, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

20.7. 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.

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 licitacao.cpla@ifb.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rodovia DF 128, Km 21, Zona Rural, Planaltina - DF, CEP 73.380-900, seção: Coordenação de Aquisição e Contratos - CDAC/CPLA.

21.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 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 dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

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

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

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

22.10.1. Fica assegurado ao Instituto Federal de Brasília – IFB o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, e <https://www.ifb.edu.br/licitacoes-e-contratos/avisos-de-licitacoes-dispensas-e-inexigibilidade> e, também, poderão ser lidos e/ou obtidos na Coordenação de Aquisições e Contratos – CDAC, do IFB/Campus Planaltina, localizada no endereço Rodovia DF 128, Km 21, Zona Rural, Planaltina - DF, CEP 73.380-900, nos dias úteis, no horário das 09h:00 às 11h:00 e 14h:00 às 16h:00, 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 do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

22.12.1.2 Apêndice II do Anexo I – Modelo de Pesquisa de Satisfação de Clientes;

22.12.1.3 Apêndice III do Anexo I – Planilha de Valores Máximos Admissíveis;

22.12.1.4 Apêndice IV do Anexo I – Declaração de Vistoria do Local dos Serviços;

22.12.1.5 Apêndice V do Anexo I – Tabela de Classificação e Graduação das Penalidades;

22.12.2. ANEXO II - Minuta do Termo de Contrato.

22.12.3. ANEXO III – Planilha de Formação de Preços;

Assinado Eletronicamente

THIAGO DA SILVA PASSOS
Coordenador de Aquisições e Contratos
IFB/CAMPUS PLANALTINA

Documento assinado eletronicamente por:

- **Thiago da Silva Passos, COORDENADOR - FG1 - CDAC**, em 31/10/2023 20:13:50.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 31/10/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifb.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 500210

Código de Autenticação: eefc8e5a55



Campus Planaltina
Rodovia DF-128, Km 21, None, Zona Rural
de Planaltina, PLANALTINA / DF, CEP
73.380-900



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

ANEXO - I

TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo Administrativo n.º 23133.000304.2022-81)

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 para os discentes, vinculada à Concessão onerosa administrativa de uso de bem público para exploração comercial de serviços de cantina em espaço físico existente nas dependências do Campus Planaltina do Instituto Federal de Brasília**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos e apêndices:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	VALOR MÁXIMO ADMISSÍVEL
1	Cardápio mínimo, que corresponde à relação de todos os itens da tabela constante do Apêndice III .	3697	R\$216,55

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

VALOR FIXO - RETRIBUIÇÃO DE USO DO ESPAÇO				
Valor fixo mensal referente à concessão de uso do espaço do Campus			R\$ 647,69	
VALORES VARIÁVEIS - (TABELA DE RATEIO)				
Tipo de Serviço	Custo Mensal Total (39.215m²)	Percentual Rateio	Custo Mensal da Cantina (45,23m²)	Valor mensal a pagar
Serviço de Conservação e Limpeza	R\$ 47.314,21	0,11%	R\$ 52,04	R\$ 154,69
Serviço de Vigilância Armada	R\$ 64.397,04		R\$ 70,83	

Energia Elétrica	R\$ 28.929,18		R\$ 31,82	
Valor Total do mês para gerar GRU:				R\$ 802,38

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de concessão onerosa de espaço físico para exploração de cantina localizada na Rodovia DF-128, Km 21, Zona Rural – Planaltina/DF.

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima **e, também no Apêndice III.**

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

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

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

4. 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.

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, **serão executados conforme discriminado abaixo:**

5.1.1.1. Os serviços serão prestados na sede da **CONTRATANTE**, Rodovia DF 128, Km 21, Zona Rural – Planaltina/DF.

5.1.1.2. O horário de funcionamento deverá ser de forma ininterrupta nos dias de expediente do Campus de **segunda-feira a sexta-feira** das **07:00 horas às 21:30 horas**, inclusos **sábados letivos**, os quais serão informados previamente à **CONTRATADA**, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes.

5.1.2. No período de férias escolares poderá ser negociado com a Direção do Campus Planaltina do IFB, horário de atendimento reduzido.

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

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

5.1.5. A critério do Campus Planaltina, poderá não haver expediente em dias úteis, o que será avisado com antecedência de 2 (dois) dias antes da ocorrência.

5.2. O Campus não se responsabilizará pela execução do serviço de cantina da CONTRATADA, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.

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

5.3. O MIX de produtos ofertados pela empresa deverá contemplar os cardápios mínimos.

5.3.1. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária e às recomendações da 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, qualidades a serem aferidas pelo fiscal do contrato em pesquisa de satisfação.

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

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

5.3.4. O Campus Planaltina do IFB poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem.

5.3.5. O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 30 minutos para os lanches.

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

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

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

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

5.6.1. Bebidas alcólicas;

5.6.2. Bilhetes lotéricos;

5.6.3. Caça-níqueis;

5.6.4. Cigarros ou qualquer tipo de tabaco;

5.6.5. Qualquer tipo de medicamento ou produtos tóxicos

5.6.6. Não será permitido à CONTRATADA:

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

5.6.8. A guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor, exceto álcool e gás.

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

5.7.1. Código de Defesa do Consumidor.

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

5.7.3. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1994, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

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

5.7.5. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, 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”.

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

5.7.7. Em nenhuma hipótese poderão ser transferidos a terceiros a cessão do espaço físico do IFB - Campus Planaltina.

5.7.8. O local da cantina será supervisionado pelo fiscal do contrato designado pela direção do IFB - Campus Planaltina.

5.7.9. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela segurança do local e dos seus funcionários, durante o horário de funcionamento.

-

5.8. ESPECIFICAÇÃO PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

5.8.1. Informações gerais para o fornecimento:

5.8.2. A estimativa de fornecimento é de 10 a 80 refeições diárias.

5.8.3. As refeições serão servidas no horário de 11h 30min às 14h (almoço) e por demanda por solicitação da CONTRATANTE ou iniciativa da CONTRATADA;

5.8.4. O serviço a ser prestado de fornecimento das refeições será em duas modalidades: Quilo (SELF SERVICE) e PRATO EXECUTIVO.

5.8.5. A CONTRATADA utilizará as dependências do Campus, onde a alimentação será elaborada e servida.

5.8.6. As refeições deverão conter no mínimo o especificado no Apêndice III.

5.8.7. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

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

5.8.9. Montar um cardápio com 30 (trinta) dias de antecedência em comum acordo com a , informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela, sendo permitida a repetição de cardápio de sete em sete dias.

5.8.10. O cardápio deverá estar assinado pelo responsável técnico nutricionista da CONTRATADA;

5.8.11. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação;

5.8.12. A critério do Campus, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimentos em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

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

5.8.14. 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 na medida do possível, observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas.

-

5.9. ESPECIFICAÇÃO DOS LANCHES

5.9.1. Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, seguindo o cardápio mínimo, Apêndice III.

5.9.2. Os lanches poderão ser preparados em outro local, sendo recomendado seu aquecimento nas instalações da cantina, OBS: 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 a 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 devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

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

5.9.4. A lanchonete deve sempre oferecer opções Light e Diet para os usuários.

5.9.5. Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido, seu potencial alergênico, de modo claro e eficiente, por exemplo: “este alimento contém leite de vaca, soja, glúten”, dentre outras observações necessárias, conforme resoluções da ANVISA (2015) a respeito da rotulagem de alimentos alergênicos.

5.9.6. A CONTRATADA deverá fornecer lanches de primeira qualidade, com cardápio variado previamente acordado e aprovado pelo Campus.

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

-

5.10. HIGIENE E PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

5.10.1. Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações

sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CONTRATANTE.

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

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

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

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

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

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

-

5.11. HIGIENE AMBIENTAL

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

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

5.11.3. 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, que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

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

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

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

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

5.11.8. A coleta e descarte do lixo do espaço interno e externo produzido de forma direta ou indireta pela CONTRATADA.

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

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

5.11.11. A empresa vencedora do certame procederá à separação dos resíduos, de acordo com as determinações contidas no Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, que trata da Coleta Seletiva no âmbito da Administração Pública Federal.

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

5.11.13. A vencedora do certame realizará dedetização e desratização a cada 90 (noventa) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações da cantina apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do expediente do sábado, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados. A dedetização/desratização e a faxina serão acompanhadas por servidor formalmente designado pela CONTRATANTE.

5.13. 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.

5.14 (Supressão)

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nos Estudos Técnicos Preliminares, item 14.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira (**dias úteis**), **das 9 horas às 12 horas e das 14 horas às 17 horas, devendo ser agendadas exclusivamente pelo e-mail licitacao.cpla@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. DAS 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 quiser oferecer além dos que estão definidos no Apêndice III deverão ser submetidos à aprovação pelo IFB – Campus Planaltina;

8.1.1.3. O IFB – Campus Planaltina 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 seu preparo, com a opção de fornecimento de embalagens descartáveis, acompanhadas 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 tiverem 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 do IFB – Campus Planaltina.

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

8.1.1.9. Cumprir o prazo de atendimento dos pedidos de no máximo 10 minutos para lanches e bebidas pré-prontos e 15 minutos para lanche e bebidas preparáveis.

8.1.1.10. Prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;

8.1.1.11. As refeições e lanches deverão ser pagos exclusivamente nos caixas, não podendo os manipuladores de alimento também manipular dinheiro.

8.1.1.12. A CONTRATADA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, sem acréscimo no valor cobrado, por meio de, pelo menos, duas bandeiras de cartão;

8.1.2. ESPECIFICAÇÃO PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES:

8.1.2.1. O Instituto Federal de Brasília Campus Planaltina não garante e não se responsabiliza pelas vendas das quantidades informadas.

8.1.2.2. No refeitório serão servidas refeições nos horários das 11h30min às 14h00min (almoço);

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

8.1.2.4. A CONTRATADA utilizará as dependências do IFB – Campus Planaltina, onde a alimentação poderá ser cozida, porcionada e distribuída;

8.1.2.5. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, gás

de cozinha, 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 a operacionalização e custos referentes à compra, 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 216/2004, da ANVISA, no que tange às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, especialmente em relação ao:

8.1.2.7.1. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

8.1.2.7.2. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;

8.1.2.7.3. Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da CONTRATADA.

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. DAS NORMAS DE HIGIENE:

8.1.3.1. Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar 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 que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos;

8.1.3.4. Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

8.1.3.5. Não levar para a cantina objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc;

8.1.3.6. É terminantemente proibido fumar dentro da cantina;

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

8.1.3.8. Os uniformes serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

8.1.4. DO PREPARO DAS REFEIÇÕES:

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

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

8.1.5. DAS CARACTERÍSTICAS DOS INGREDIENTES:

8.1.5.1 As refeições na modalidade self-service deverão conter no mínimo:

a) Prato proteico de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha, um tipo de carne branca e uma opção vegetariana:

I. Carne vermelha: Carne bovina de 1ª qualidade;

II. Carne branca: Frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);

III. Opção vegetariana: Ovo ou grão de bico ou lentilha ou ervilha ou soja ou similares;

b) Arroz branco e arroz integral, tipo 1;

c) Feijão, pelo menos 01 opção (carioca ou preto ou tropeiro);

d) Macarrão (clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso ou outro, com molhos variados;

e) Farofa de mandioca ou milho (cuscuz);

f) Folhosos: composto de pelo menos 02 opções (Ex.: alface, couve, rúcula e outros);

g) Hortaliças: composto de pelo menos 03 opções (Ex.: Tomate, batata, brócolis, abóbora, beterraba, cenoura e outros);

h) Fruta: composto de pelo menos 01 opção (Ex.: melancia, abacaxi, melão e outras).

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

8.1.5.3 As refeições na modalidade Prato Executivo deverão conter no mínimo:

a) Prato proteico de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha, um tipo de carne branca e uma opção vegetariana:

I. Vermelha: Carne bovina de 1ª qualidade;

II. Branca: Frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);

III. Opção vegetariana: Ovo ou grão de bico ou lentilha ou ervilha ou soja ou similares;

b) Arroz branco e arroz integral, tipo 1;

c) Feijão preto ou feijão carioca;

d) Macarrão (clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso dentre outros, com molhos variados;

e) Farofa de mandioca ou milho (cuscuz) ou purê de batata;

f) Salada crua ou cozida, composta de pelo menos 3 vegetais.

8.1.5.4. O Prato Executivo será preparado por funcionário da CONTRATADA.

8.1.6. DO 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, devendo ser elaborado com os valores nutricionais de cada refeição determinados pela prescrição dietoterápica.

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

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

8.1.6.4. A CONTRATADA deverá, ainda:

8.1.6.4.1. Montar um cardápio com 30 (trinta) dias de antecedência em comum acordo com a CONTRATANTE, informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela;

8.1.6.4.2. No caso do fornecimento de apenas um tipo de opção de refeição por dia, será permitida a repetição de cardápio de refeições apenas de sete em sete dias;

8.1.6.4.3. O cardápio deverá estar assinado pelo responsável técnico nutricionista da CONTRATADA;

8.1.6.4.4. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação;

8.1.6.4.5. Não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao proposto pela tabela a seguir: “Tipo Per Capita Frequência Média” (considerado 4 semanas por mês):

8.1.6.5. Padronização de Alimentos:

8.1.6.5.1. Tipo Per Capita Frequência Média: Carnes vermelhas – diversas, peito de frango grelhado, filé de merluza/cação/anjão/tilápia, arroz simples, arroz integral, feijão simples, massas diversas, saladas folhosas diversas, vegetal a e b.

8.1.6.6. DOS MOBILIÁRIOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

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

8.1.6.6.2. A CONTRATADA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela Direção, amostras: Copos descartáveis, em material plástico, atóxico, 300 ml e 500 ml; Guardanapo branco; Recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, para água e suco, com tampa.

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

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

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

8.1.6.6.6. As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca montados no momento do pedido ou em embalagens descartáveis, neste caso, com a opção para viagem e fornecimento de guardanapos e talheres descartáveis.

8.1.6.6.7. A CONTRATADA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, panos de copa, refeitórios e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros.

8.1.6.7. Das especificações dos lanches:

8.1.6.7.1. Diariamente, devem ser oferecidas no mínimo 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 216 da ANVISA, de 15 de setembro de 2004.

8.1.6.7.2. A lanchonete deve sempre oferecer opções Light e Diet para os usuários.

8.1.6.7.3. Os cardápios deverão ser apresentados ao consumidor juntamente com as especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido, devendo fazer referência a composição de alimentos potencialmente alergênicos, como glúten, soja, leite e outros que se fizerem necessários.

8.1.6.7.4. O serviço de lanchonete deverá dispor de guardanapos, canudos, sachês individuais de: açúcar, adoçante artificial, molhos (ketchup, mostarda, pimenta etc.) e maionese.

8.1.6.7.5. Inclusões de itens de lanchonete não contemplados no Apêndice III só será permitida com a autorização prévia e expressa do Fiscal do Contrato.

8.1.6.7.6. Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade, não sendo permitido fazer substituições de produto ou ingrediente por de qualidade inferior ou que não atenda de forma integral às especificações deste Termo de Referência, como por exemplo as trocas de presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, etc.

8.2. A execução dos serviços será iniciada **no prazo de 10 (dez) dias, (SUPRESSÃO) contados a partir da 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 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;

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

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

9.1.1.5. 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 se tratar de entrega de lanches para viagem, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas, apresentando, sempre que solicitado pela Direção, amostras:

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

9.2.2. Guardanapo, branco.

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

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. DOS MATERIAIS DISPONIBILIZADOS GRATUITAMENTE

9.5.1. O serviço de Cantina 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 (embalagem individual);

g) pás para misturar bebidas;

h) pimenta e molhos diversos;

i) ketchup (sachê);

j) mostarda (sachê);

k) maionese (sachê).

9.6. DOS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

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), indicativo mínimo do nível 02 de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria n.º 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 definidos na tabela abaixo:

<u>TABELA -9.6.3A</u>
<u>1 - Estufas para acondicionamento de salgados</u>
<u>2 - Forno de micro-ondas</u>
<u>3 - Refrigerador</u>
<u>4 - Freezer</u>
<u>5 - Liquidificador</u>

6 - Esprededor de frutas industrial

7 - Balança digital com visor duplo (operador e cliente)

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 ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.

9.8. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de equipamentos elétricos com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na classe mais eficiente, ou seja, classe: “A”, conforme termos e portarias vigentes do INMETRO.

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

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

10.1.2. O preparo das refeições deverá ser realizado em área fora das dependências do IFB, depois deverão ser transportadas à cantina, onde poderá ser realizada a montagem dos pratos;

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 dos alimentos, desde que seja observado o interregno 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.

10.2.3. Incumbirá à empresa a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, que será analisado pelo Campus, 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 concessionária no rateio das despesas com serviços de manutenção, conservação (limpeza, luz, coleta de lixo e vigilância) - Lei 3.725/2001, art. 13, VII. Variação do rateio muda conforme valores de cada mês.

10.3.1.1 O IFB - Campus Planaltina poderá a qualquer momento solicitar que seja instalado medido de água individual caso haja necessidade.

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 - RETRIBUIÇÃO DE USO DO ESPAÇO				
Valor fixo mensal referente à concessão de uso do espaço do Campus				R\$ 647,69
VALORES VARIÁVEIS - (TABELA DE RATEIO)				
Tipo de Serviço	Custo Mensal Total (39.215m²)	Percentual Rateio	Custo Mensal da Cantina (45,23m²)	Valor mensal a pagar
Serviço de Conservação e Limpeza	R\$ 47.314,21	0,11%	R\$ 52,04	R\$ 154,69
Serviço de Vigilância Armada	R\$ 64.397,04		R\$ 70,83	
Energia Elétrica	R\$ 28.929,18		R\$ 31,82	
Valor Total do mês para gerar GRU:				R\$ 802,38

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, 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 para menos.

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

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;

11.4. SUPRESSÃO

11.5. SUPRESSÃO

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 previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas **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

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

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

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

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

11.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

11.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a **CONTRATADA** houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem 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 a CONTRATADA executar, sempre sob seu custeio, as modificações e benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área cedida para a instalação da lanchonete nas dependências do IFB – Campus Planaltina, desde que previamente submetidas à apreciação e aprovação do IFB – Campus Planaltina, 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 pelo IFB – Campus Planaltina, serão retiradas sem nenhuma indenização ao cessionário;

11.14.2. Aquelas alterações que foram aprovadas pelo IFB – Campus Planaltina, mas que no decorrer das atividades se mostraram inadequadas, deverão ser objeto de readequação ou até mesmo remoção, sem que haja nenhuma indenização ao cessionário;

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 da entrega do imóvel.

11.16. Conceder à CONTRATADA ou aos seus prepostos, o livre acesso à área da lanchonete, 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 do IFB – Campus Planaltina.

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. Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de 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, ficando a **CONTRATANTE** autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à **CONTRATADA**, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

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

12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa **CONTRATADA** deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/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 n. 5/2017;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.23. SUPRESSÃO

12.24. 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;

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

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

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

12.28. Relatar à CONTRATADA toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

12.29. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da

licitação.

12.30. Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, de forma a não prejudicar o atendimento aos clientes, inclusive quanto aos produtos do Apêndice III, no horário de funcionamento da lanchonete;

12.31. Cumprir as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho;

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

12.33. Dispor de balconistas devidamente treinados e capacitados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior demanda da lanchonete.

12.34. Fornecer todos os utensílios e equipamentos necessários, de forma que, a quantidade disponível, seja suficiente para o perfeito atendimento ao usuário;

12.35. Indenizar integralmente o IFB – Campus Planaltina por quaisquer danos causados às suas instalações, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus empregados ou fornecedores;

12.36. Utilizar o ambiente, unicamente para a execução dos serviços propostos;

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

12.38. Providenciar para que todos seus empregados sejam portadores de Atestado Médico Admissional, submetendo-os a exames médicos semestrais;

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

12.40. Realizar, trimestralmente, através de aplicação especializada, com data e horários previamente combinados com o IFB – Campus Planaltina, 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 uma limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios;

12.40.1. A prestadora do serviço deverá estar regularmente estabelecida junto aos órgãos competentes e, após cada aplicação, deverá afixar no mural do hall de entrada do Campus cartazes informando a realização da desinfestação, com a data da aplicação, o nome do produto, grupo químico, telefone do Centro de informação Toxicológica e números das licenças sanitária e ambiental.

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

12.42. Fazer a coleta seletiva de lixo, acondicionando-o em sacos reforçados e adequados ao tipo de lixo (papel, vidro, plástico e alumínio), fornecidos pela CONTRATADA.

12.43. Manter os ambientes em funcionamento, nos dias e horários de expediente, cuidando para que não falte nenhum dos itens constantes do Apêndice III;

12.44. Propiciar ao Fiscal de Contrato do IFB – Campus Planaltina acesso irrestrito aos locais onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização, assim como informar origem dos produtos utilizados nos ambientes, além de outros dados que se fizerem necessários à fiscalização;

12.45. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros, em razão de acidentes, de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;

12.46. Utilizar na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional;

12.47. A CONTRATADA deve cumprir todas as normas trabalhistas cabendo assim anotação na Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS e pagamento dos respectivos encargos sociais e cumprimento das normas de higiene e segurança trabalhista, isentado o IFB – Campus Planaltina de qualquer responsabilidade quanto aos funcionários contratados ou prestadores de serviço pela CONTRATADA.

12.48. Respeitar as normas de segurança do trabalho, utilizando os EPI's quando necessários; 12.49. Atender os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos no artigo 6º da Portaria Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.

12.50. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas, dando ciência ao IFB – Campus Planaltina do resultado das inspeções;

12.51. Encaminhar à CONTRATANTE uma cópia da tabela e relatos de informações sobre os preços dos produtos oferecidos, devidamente aprovados pela CONTRATANTE, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte;

12.52. Assegurar que a tabela de preços esteja à disposição da Administração e dos consumidores;

12.53. Servir as refeições e lanches em pratos limpos ou em embalagens novas e descartáveis de ótima qualidade, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas.

12.54. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento da demanda, ficando sujeita às penalidades previstas neste Termo de Referência, em caso de oferta insuficiente;

12.55. Manter recipiente contendo sachês individuais e de uso único de temperos como: sal, açúcar, adoçante, molho de pimenta, mostarda, maionese, catchup, como também deverá disponibilizar guardanapos, palitos, canudos, talheres de plástico, pás para misturar bebidas, etc.

12.56. Manter seus empregados rigorosamente treinados para o preparo dos lanches assim como para o atendimento cordial aos consumidores.

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

12.58. Credenciar oficialmente junto à CONTRATANTE, um preposto com experiência e poderes de supervisão;

12.59. A CONTRATADA deve atender aos critérios de sustentabilidade especificados na legislação vigente e nos Estudos Técnicos Preliminar;

12.60. A CONTRATADA poderá usar a pesquisa de opinião, realizada pelo Fiscal do Contrato, para, se necessário, alterar o cardápio oferecido, adequando-o às preferências dos consumidores, conforme modelo de Instrumento de Medição de Resultado (IMR) constante do Apêndice II: Modelo de Pesquisa de Satisfação de Clientes;

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

12.61.1. O equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na classe mais eficiente, ou seja, classe “A”, nos termos e portarias vigentes do INMETRO.

12.61.2. Os equipamentos utilizados na prestação dos serviços deverão possuir “Selo Ruído”, com o indicativo mínimo de 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).

12.62. Em caso de rescisão, a CONTRATADA deve restituir a área cedida nas condições originais, conforme termo

de entrega de chaves, anexo do contrato.

12.63. Prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;

12.64. As refeições e lanches deverão ser pagos exclusivamente nos caixas, não podendo os manipuladores de alimento também manipular dinheiro;

12.65. A CONTRATADA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, sem acréscimo no valor cobrado, por meio de, pelo menos, duas bandeiras de cartão e disponibilizar, para agilizar o processo de pagamento, no mínimo, 2 (duas) máquinas de cartão;

12.66. Responsabilizar-se pelos danos causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas no Contrato;

12.67. Cumprir fielmente o presente Termo de Referência, de forma que a execução dos serviços atinja um ótimo padrão de qualidade;

12.68. Caso a CONTRATADA produza os lanches ou refeições em lugar distinto do Campus Planaltina esta deverá promover acesso irrestrito ao fiscal de contrato e outras instituições legalmente instituídas para quaisquer diligências.

12.69. Todas as regras instituídas neste termo de referência se aplicarão ao referido estabelecimento.

12.70. Cumprir a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de vigilância Sanitária – ANVISA, bem como outras normas pertinentes.

12.71. É vedado servir quaisquer drogas, lícitas ou ilícitas, ou praticar qualquer ato considerado escandaloso ou temerário.

12.72. As benfeitorias somente poderão ser feitas, se autorizadas pelo IFB – Campus Planaltina, sem dar nenhum direito à CONTRATADA de eventual indenização sob qualquer título ou regresso por melhorias no espaço, sejam elas úteis ou necessárias;

12.73. Não será permitido a realização de fritura a óleo dos alimentos ou outros meios de preparo que provoquem fumaça ou lancem gordura ao ar, a menos que a CONTRATADA arque com instalação de coifa de captura de gordura, ou sistema equivalente devidamente aprovado pelo IFB.

12.74. Observando a precariedade deste tipo de concessão administrativa de uso acostado ao inciso VI, do Artigo 13 do Decreto nº 3725/2001, pode o serviço público, havendo interesse, revogar a qualquer tempo esta concessão administrativa de uso independente de indenização.

12.75. Providenciar o alvará/licença de funcionamento antes do início das atividades dentro do limite máximo de 15 dias após a assinatura do contrato.

12.76. Submeter-se, juntamente com sua equipe de trabalho, às normas gerais e Instruções Normativas da CONTRATANTE, inclusive quanto ao uso de máscara e apresentação de comprovante vacinal, no que se refere ao estado de Pandemia e enquanto esta perdurar.

12.77. respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

12.78. preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução do CONAMA vigente.

12.79. Quando da adjudicação do objeto, a CONTRATADA deverá apresentar em momento oportuno, o Alvará/Licença de Funcionamento do estabelecimento na exploração da Cantina emitido pelos órgãos competentes, devendo mantê-lo atualizado e lugar visível durante toda a vigência do contrato.

12.80. Realizar o adequado acondicionamento dos resíduos recicláveis descartados pela Administração.”

12.80.1. Os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva.

12.81. Otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

12.81.1. Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;

12.81.2. Substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

12.81.3. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

12.81.4. Racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;

12.81.5. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

12.81.6. Treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;

12.82. Utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);

12.83. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento, conforme item 12.61.2 deste Termo de Referência;

12.84. fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

12.86. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:

12.86.1. Pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;

12.86.2. Lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;

12.86.3. Pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.”

12.87. Recomendável a previsão de item incluindo a instalação de medidor individual da água, energia e gás e previsão de que o custo mensal de despesas fixas seja arcado pelo contratado, independentemente do valor da cessão. Na impossibilidade de instalação de medidores individuais, a inviabilidade deverá ser justificada e deverá ser observado o disposto no Acórdão 187/2008 TCU Plenário respeito do reembolso das despesas, com estudo técnico específico a respeito de gastos decorrentes da utilização do bem.

12.88. A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pela CONTRATADA aos prestadores dos serviços públicos;

12.89 Pagar mensalmente o valor fixo da taxa de concessão de uso e os valores das despesas variáveis de rateio referentes aos serviços de manutenção predial, conservação e limpeza, vigilância e energia elétrica, que deverão ser

recolhidos à conta única do Tesouro Nacional, mediante GRU;

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

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

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

15.4. O descumprimento total ou parcial das 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 **e disposto no Apêndice V deste Termo de Referência.**

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

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

15.6.1. 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.

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

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

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

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

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

15.12. O fiscal 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 do IFB-Campus Planaltina.

15.13.3.5. Ausência de identificação e informações nos alimentos.

15.13.3.6. Falta dos produtos que contemplam a cesta de produtos.

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

15.13.3.8. A CONTRATADA deverá substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio

considerados pelo(a) Fiscal do Contrato como sem condições de consumo, conforme pesquisa de satisfação realizada.

15.13.3.9. Os itens que não tiverem aceitação por maioria dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos, e a inclusão de outras variedades de itens não previstas no cardápio dependerá da anuência expressa do Campus Planaltina, 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 dos resíduos orgânicos e recicláveis.

15.13.5.3. Descarte incorreto do 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.

16. SUPRESSÃO

17. SUPRESSÃO

~~18. ALTERAÇÃO~~

18. DAS INDENIZAÇÕES

18.1. DA TAXA DE CONCESSÃO DE USO:

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

18.1.1.2. A taxa de ocupação levantada pelo IFB Campus Planaltina foi avaliada em R\$ 802,38 (oitocentos e dois reais e trinta e oito centavos), conforme detalhamento do item 18.2.3.1.

18.1.1.3. Os valores variáveis são compostos pela participação proporcional da CONTRATADA no rateio das despesas com serviços de manutenção predial, conservação (limpeza, luz, coleta de lixo e vigilância) - Decreto 3.725 de 10 de janeiro 2001, art. 13, VII. Variação do rateio muda conforme valores de cada mês.

18.1.1.3.1 O IFB - Campus Planaltina poderá a qualquer momento solicitar que seja instalado medido de água individual caso haja necessidade.

18.2. DAS TAXAS DE FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA, VIGILÂNCIA, MANUTENÇÃO PREDIAL E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO:

18.2.1. Das taxas de energia elétrica:

18.2.1.1. A Taxa proporcional ao fornecimento de energia elétrica será cobrada da CONTRATADA pelo m² (metro quadrado) de área cedida (45,23 m²) das respectivas faturas relativas ao mês de referência emitidas para o Campus Planaltina, considerando que a área construída do Campus é de aproximadamente 39.215m². O percentual a ser cobrado será a razão entre 45,23 m² por 39.215m², que é de aproximadamente 0,11%.

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 do fornecedor a média estabelecida dos meses anteriores até que o problema seja sanado pela instituição.

b) Caso seja constatado que o problema tem natureza nas dependências do contratado, em razão do desgaste natural do bem ou construção, será cobrado do fornecedor a média estabelecida dos meses anteriores até que o problema seja sanado pela instituição.

c) Caso seja constatado que o problema tem natureza nas dependências do contratado, por motivos de mal-uso, vandalismo, etc, será de responsabilidade do contratado a correção imediata do problema.

18.2.1.3. Poderão ser propostos pela CONTRATADA, até que se instale medidores individuais de iluminação, ajustes na estimativa de consumo de energia elétrica dos aparelhos utilizados na lanchonete, ficando a cargo do IFB – Campus Planaltina 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 do IFB – Campus Planaltina o julgamento da pertinência de tal solicitação.

18.2.1.5. O valor da indenização referente ao uso da energia poderá 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 45,23m² por 39.215 m², que corresponde a aproximadamente 0,11%.

18.2.3. Da simulação dos valores de energia elétrica, vigilância e conservação e limpeza:

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

VALOR FIXO - RETRIBUIÇÃO DE USO DO ESPAÇO				
Valor fixo mensal referente à concessão de uso do espaço do Campus				R\$ 647,69
VALORES VARIÁVEIS - (TABELA DE RATEIO)				
Tipo de Serviço	Custo Mensal Total (39.215m ²)	Percentual Rateio	Custo Mensal da Cantina (45,23m ²)	Valor mensal a pagar
Serviço de Conservação e Limpeza	R\$ 47.314,21		R\$ 52,04	

Serviço de Vigilância Armada	R\$ 64.397,04	0,11%	R\$ 70,83	R\$ 154,69
Energia Elétrica	R\$ 28.929,18		R\$ 31,82	
Valor Total do mês para gerar GRU:				R\$ 802,38

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

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

18.2.4.1. Os valores das despesas variáveis de rateio de manutenção predial, energia elétrica, vigilância, limpeza e conservação relativas ao IFB - Campus Planaltina - 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, vigilância, manutenção predial e limpeza, bem como solicitar a emissão da Guia de Recolhimento da União (GRU), junto à Coordenação de Planejamento e Orçamento do Campus Planaltina (CDPO).

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 devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que 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.

18.3. Da cobrança relativa ao período de recesso escolar:

18.3.1. Para os meses de recesso escolar, onde não há público acadêmico a ser atendido, será concedido desconto de 80% (oitenta por cento) sobre o valor da taxa de ocupação. Considerando a necessidade de manutenção dos serviços no Campus, além da manutenção do desconto descrito (80%), não haverá também a cobrança das taxas variáveis.

19. 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.

19.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação (para o cardápio mínimo) do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) - Grupo 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 do Decreto n.º 1.054, de 1994):

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

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 do 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. O valor referente ao consumo de energia elétrica será aferido de acordo com seu consumo mensal e será atualizado 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.

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 concessão de espaço público, a administração avaliou que o objeto por não depender de recursos orçamentários desta instituição, mas que todo o dispêndio recai sobre a CONTRATADA, que a localização do Campus é em área rural, na qual o público será exclusivamente, servidores, funcionários terceirizados e discentes, optou-se por não onerar a empresa com a garantia de execução contratual.

20.1.2. Esta decisão serve para atrair o interesse dos fornecedores nesta licitação, conceder ao fornecedor interessado maior oportunidade, aumentar a competitividade e reduzir o custo do cardápio, dessa forma

beneficiando a discentes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes.

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 Administração pode aplicar à **CONTRATADA** as seguintes sanções:

- i. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- ii. **Multa de:**
 1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
 3. 0,1% (um décimo por cento) até 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. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração **CONTRATANTE** a promover a rescisão do contrato;
 6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- iii. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- iv. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir a **CONTRATANTE** pelos prejuízos causados;

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

21.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à **CONTRATADA** juntamente com as de multa (**SUPRESSÃO**).

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
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 e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE , por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às	

8	necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da <u>CONTRATADA</u>	01

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

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

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

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

21.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à **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** serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

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

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

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

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

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

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

21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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:

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

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

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

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, §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.

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 proposto: R\$216,55(duzentos e dezesseis reais e cinquenta e cinco centavos).**

22.4.2. **Valores unitários máximos admitidos para o cardápio proposto: conforme Planilha constante no Apêndice III – Valores máximos admitidos.**

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

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

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

23.1. O valor máximo aceitável para o cardápio mínimo proposto será de R\$216,55(duzentos e dezesseis reais e cinquenta e cinco centavos).

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

24.1. A contratação em comento não acarretará despesa para a Instituição, pois trata-se de Cessão de uso dos espaços para prestação de serviços e não comprometerá recursos orçamentários da Administração CONTRATANTE, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo IFB - Campus Planaltina.

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

Brasília-DF, 17 de fevereiro de 2023.

Assinado Eletronicamente

REGINALDO PEREIRA RAMOS

Diretor de Administração e Planejamento - DRAP

Assinado Eletronicamente

LIDIANE SZERWINSK CAMARGOS

Substituta Eventual da Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão - DREP

Apêndices do Termo de Referência:

Apêndice I – Estudo Técnico Preliminar;

Apêndice II – Modelo de Instrumento de Medição de Resultado (IMR) – Pesquisa de Satisfação;

Apêndice III – Planilha de Valores Máximos Admissíveis.

Apêndice IV - Declaração de Vistoria do Local dos Serviços;

Apêndice V – Tabela de Classificação e Graduação das Penalidades

Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23133.000304.2022-81

2. Descrição da necessidade

2.1. Concessão onerosa de espaço físico com 45,23m² para instalação de cantina nas dependências do Campus Planaltina do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, situada na Rodovia DF 128, KM 21, Zona Rural, Planaltina, Brasília/DF, para a prestação de serviço de fornecimento de alimentação, mediante exploração comercial de refeitório e lanchonete, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de refeições e de lanches, visando oferecer estes produtos para a comunidade acadêmica do Campus, com qualidade e conforto para seus usuários, com a possibilidade de fornecer os serviços/produtos também ao público em geral.

2.2. Faz-se necessária a contratação, de forma continuada, dos serviços de fornecimento de refeições diárias aos discentes do Campus Planaltina do IFB (café da manhã, almoço), concomitantemente à concessão do espaço da cantina, uma vez que a unidade está localizada longe de comércios e estabelecimentos que fornecem alimentos, sejam refeições ou lanches.

2.3. A instalação da cantina possibilitará aos discentes, servidores, funcionários terceirizados maior qualidade de vida no trabalho e em suas atividades diárias, como também para fazer face à necessidade de políticas de suporte aos discentes do campus nas suas diversas atividades letivas.

2.4. O Campus busca ofertar o serviço de refeição aos alunos, com vistas a possibilitar sua permanência durante os contra-turnos e, também, em todos os turnos em que o Campus permaneça em funcionamento, para a participação de ações e atividades relativas ao processo de ensino-aprendizagem, projetos de pesquisa e extensão, atividades artístico-cultural, desportivo e político estudantis, priorizando o estudante em situação de vulnerabilidade social. Além de contribuir para a formação integral do estudante através do acompanhamento da equipe multidisciplinar formada por assistente social, pedagogo e psicólogo para o alcançar êxito escolar dos estudantes regularmente matriculados na instituição.

2.5. Observa-se que há a necessidade de vincular o fornecimento de refeições à concessão de uso da área destinada à cantina não apenas para garantir um local adequado às refeições dos estudantes, como também a oferta de refeições e lanches para servidores, funcionários terceirizados e público que frequenta a instituição.

2.6. Ainda vale lembrar que a contratação pretendida está em consonância com a política que o Governo Federal vem implantando na reestruturação da máquina administrativa através de estratégias de racionalidade, buscando atingir padrões de excelência em qualidade e produtividade, focando sua ação nas áreas fins e reduzindo a demanda por serviços de apoio ao estritamente necessário.

2.7. A prestação de serviço de fornecimento de alimentação justifica-se pela demanda do Campus por uma cantina (lancheonete/restaurante) apta a suprir as necessidades da comunidade acadêmica em relação à alimentação, uma vez que não há estabelecimentos comerciais próximos, o que limita o acesso a refeições e lanches de qualidade.

2.8. O atendimento de alunos será nos turnos matutino, vespertino e noturno, entre servidores, alunos, terceirizados e do público em geral. Tal medida proporcionará aos usuários dos serviços da cantina, maior comodidade, segurança e economia de tempo.

2.9. O prestador de serviço também poderá oferecer alimentação ao público em geral, desde que dentro do horário de atendimento estabelecido.

2.10 O órgão não possui contrato vigente referente a este serviço, motivo pelo qual se faz necessária a contratação.

2.11 A referida contratação está classificada como serviço continuado, conforme PORTARIA 11/2021 - RIFB/IFBRASILIA, DE 18 de agosto de 2021.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção de Administração e Planejamento (DRAP)	Reginaldo Pereira Ramos
Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão	Vinícius Machado dos Santos
Coordenação Geral de Ensino	Lidiane Szerwinsk Camargos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

a) Os serviços serão prestados na sede da CONTRATANTE, na Rodovia DF 128, KM 21, Zona Rural, Planaltina, Brasília/DF.

b) O horário de funcionamento deverá ser de forma ininterrupta nos dias de expediente do Campus de segunda-feira a sexta-feira das 07:00 horas às 21:30 horas, inclusos sábados letivos, os quais serão informados previamente à CONTRATADA, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes.

4.2. No período de férias escolares poderá ser negociado com a Direção do Campus Planaltina do IFB, horário de atendimento reduzido.

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

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

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

4.6. O Campus não se responsabilizará pela execução do serviço de cantina da CONTRATADA, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.

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

4.8. O MIX de produtos ofertados pela empresa deverá contemplar o cardápio mínimo.

4.9. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária e às recomendações da 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, qualidades a serem aferidas pelo fiscal do contrato em pesquisa de satisfação.

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

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

4.12. O Campus Planaltina do IFB poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem.

4.13. O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 30 minutos para os lanches.

4.14. O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à CONTRATADA, não tendo o CONTRATANTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

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

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

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

a) Bebidas alcoólicas;

b) Bilhetes lotéricos;

- c) Caça-níqueis;
- d) Cigarros ou qualquer tipo de tabaco;
- e) Qualquer tipo de medicamento ou produtos tóxicos;

4.18. Não será permitido à CONTRATADA:

- a) Utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos;
- b) A guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor, exceto álcool e gás.

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

- 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.

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

4.21. A vencedora do certame apresentará Manual de Boas Práticas, de acordo com a Legislação, exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades.

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

4.23.Em nenhuma hipótese poderão ser transferidos a terceiros a cessão do espaço físico do Campus Planaltina do IFB.

4.24. O local da cantina será supervisionado pelo fiscal do contrato designado pela direção do Campus Planaltina do IFB.

4.25. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela segurança do local e dos seus funcionários, durante o horário de funcionamento.

4.26.ESPECIFICAÇÃO PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

4.26.1.Informações gerais para o fornecimento:

4.26.1.1.A estimativa de fornecimento é de 10 a 80 refeições diárias.

4.26.1.2.As refeições serão servidas no horário de 11h30min às 14h (almoço) e por demanda por solicitação da CONTRATANTE ou iniciativa da CONTRATADA;

4.26.1.3. O serviço a ser prestado é de refeições em forma de prato feito e por quilo.

4.26.1.4.A CONTRATADA utilizará as dependências do Campus, onde a alimentação será elaborada e servida.

4.26.1.5.As refeições serão nas modalidades prato feito e por quilo e deverão conter no mínimo o que consta no cardápio elaborado pelo Campus Planaltina do IFB.

4.26.1.6.A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

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

4.26.1.8. Montar um cardápio com 30 (trinta) dias de antecedência em comum acordo com a CONTRATANTE, informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela, sendo permitida a repetição de cardápio de sete em sete dias.

4.26.1.9. O cardápio deverá estar assinado pelo responsável técnico nutricionista da CONTRATADA;

4.26.1.10. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação;

4.26.1.11. A critério do Campus, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimentos em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

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

4.26.1.13. 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 na medida do possível, observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas.

4.27. ESPECIFICAÇÃO DOS LANCHES

4.27.1. Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, seguindo o cardápio mínimo.

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

4.27.2.1. 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 a 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 devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

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

4.27.4. A lanchonete deve sempre oferecer opções Light e Diet para os usuários.

4.27.5. Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido, seu potencial alergênico, de modo claro e eficiente, por exemplo: “este alimento contém leite de vaca, soja, glúten”, dentre outras observações necessárias, conforme resoluções da ANVISA (2015) a respeito da rotulagem de alimentos alergênicos.

4.27.6. A CONTRATADA deverá fornecer lanches de primeira qualidade, com cardápio variado previamente acordado e aprovado pelo Campus.

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

4.28. HIGIENE E PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

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

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

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

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

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

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

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

4.29. HIGIENE AMBIENTAL

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

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

4.29.3. 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.

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

4.29.5. A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, exigir-se-á também: que seja retirado, quantas vezes se fizerem necessário e no horário estipulado de coleta, o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, separando os possíveis de serem reciclados, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à

vencedora do certame aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de 2 (duas) lixeiras de plástico, sendo uma para acondicionamento de lixo seco e outra para lixo orgânico.

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

4.29.7.A coleta e descarte do lixo do espaço interno e externo produzido de forma direta ou indireta pela CONTRATADA.

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

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

4.29.10.A empresa vencedora do certame procederá à separação dos resíduos, de acordo com as determinações contidas no Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, que trata da Coleta Seletiva no âmbito da Administração Pública Federal.

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

4.29.12.A vencedora do certame realizará dedetização e desratização a cada 90 (noventa) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações da cantina apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do expediente do sábado, devendo sofrer faxina geral, no fim-de-semana, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados. A dedetização/desratização e a faxina serão acompanhadas por servidor formalmente designado pela CONTRATANTE.

4.29.13. A CONTRATADA deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida. Também, deverá dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajas adequados aos seus representantes e EPI's, caso exigido pelas normas vigentes.

4.29.14.Os funcionários da CONTRATADA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados.

4.29.15.A CONTRATADA responsabilizar-se pelas obrigações fiscais, previdenciárias, sociais de seus funcionários e, também, sobre a qualidade e especificações para a correta execução dos serviços estabelecidas na legislação específica.

4.29.16.A CONTRATADA deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.29.17.Deverá assumir o compromisso de capacidade de instalação e funcionamento dos serviços a partir de 30 (trinta) dias da assinatura do contrato.

4.29.18.Deverá providenciar para o início das atividades o devido alvará de funcionamento com endereço do local da cessão de uso.

4.29.19.Deverá zelar pela economia de recursos hídricos e elétricos, empregando, no que lhe couber, equipamentos com selo A de eficiência energética, equipamentos de redução de água e outros que tragam benefícios e melhor qualidade dos serviços prestados.

4.29.20.Respeitar o horário do expediente do Campus Planaltina do IFB, em caso de permanência de funcionários além do horário previsto, informar ao Fiscal Administrativo e Fiscal de Contrato. Tudo com a devida anuência da Administração.

4.29.21. O presente objeto pode ser definido por padrões de desempenho e qualidade razoáveis e objetivos, conforme exposto no parecer Plenário no 01/2016 /CNUDecorCGU/AGU, sendo, portanto, enquadrado como serviço comum para fins do disposto no § 1o do art. 2o do Decreto no 5.450, de 31 de maio de 2005.

4.30. DA LEGISLAÇÃO

4.30.1.Segue, 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 no 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 nº 10.024/2019 - Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica [...];
- c) Decreto nº 9.507/2018 - Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional [...];
- d) Instrução Normativa SEGES nº 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 nº 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 nº 01/2010 - Dispõe 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 no 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 nº 443, de 27 de dezembro de 2018 - Estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta [...];
- i) Guia Nacional de Licitações Sustentáveis AGU/CGU 2021.

4.30.2. Segue, 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.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Vislumbra-se a contratação dos serviços de fornecimento de refeições de forma indireta, por entender-se que é a opção mais econômica, eficiente e eficaz para o Campus Planaltina do IFB, pois em caso de optar por produção direta dos alimentos (com a obtenção de todos os recursos inerentes à atividade), seria necessário um dispêndio financeiro para a compra dos vários insumos (alimentos em geral), dos vários equipamentos necessários à cozinha (fogões, panelas, refrigerados), e, não menos importante e ainda mais dispendioso, a contratação dos serviços dos profissionais que seriam necessários para o preparo, distribuição e limpeza da cozinha, e dos demais ambientes correlatos a atividade.

5.2. A licitação para contratação de empresa especializada visando a 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, haja vista que satisfaz os princípios constitucionais da isonomia, da seleção da proposta mais vantajosa para a administração, além dos princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo. Portanto, a referida solução já demonstrou, conforme experiências anteriores, que atende aos requisitos estabelecidos e às necessidades da contratação, de modo a alcançar os resultados pretendidos, levando-se em conta os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

5.3. A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado, para fins comerciais, através da modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo "menor preço" de refeição, sob o regime de Empreitada por Preço Global "MENOR PREÇO GLOBAL PARA O ITEM", a qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na Lei nº 8.666/93, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46 e demais legislações pertinentes.

6. Descrição da solução como um todo

6.1.A contratação de serviço de cantina por meio de concessão onerosa de espaço visa oferecer serviço de qualidade no de restaurante e lanchonete, dentro do Campus Planaltina do IFB, evitando a necessidade de deslocamento para fora do Campus, proporcionando mais segurança aos usuários internos.

6.2.A prestação de serviço de fornecimento de alimentação por meio de captação de empresa do ramo justifica-se pela demanda do Campus por esse serviço para suprir as necessidades da comunidade acadêmica em relação à alimentação, 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 aproximado de pessoas, conforme item 7 deste ETP.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1.A área total da cantina, conforme planta do Campus Planaltina do IFB, é composta pela área da lanchonete, 45,23m².

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

#	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Alunos/Matutino	757	757	757	757	757
Alunos/Vespertino	879	879	879	879	436
Alunos/Noturno	140	140	140	140	140
Servidores ativos	150	150	150	150	150
Estagiários	3	3	3	3	3
Terceirizados	46	46	46	46	46
Total	1.975	1.975	1.975	1.975	1.532

7. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 9.628,56;

8.1. Da taxa de ocupação

8.1.1. A taxa de ocupação pesquisada no mercado imobiliário da cidade do Planaltina foi avaliada da seguinte forma:

METRAGEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	VALOR MÉDIO DO M ²	VALOR TOTAL
45,23m ²	Valor da Metragem - Taxa de Ocupação baseada no mercado imobiliário da cidade do Planaltina.	R\$ 14,32	R\$ 647,69

8.2. Do rateio das despesas com manutenção, conservação e vigilância

8.2.1. A área da cantina, conforme a planta, é composta pela área da lanchonete, 45,23m².

8.2.2. A CONTRATADA participará proporcionalmente no rateio das despesas com serviços de conservação e vigilância do prédio (Decreto Nº 3.725 de 10 de janeiro de 2001) e dos serviços de fornecimento de energia elétrica.

8.2.3. Para se obter a porcentagem que vai incidir sobre o custo dos serviços relativos à área disponibilizada para a cantina, **45,23m²**, foi realizada uma regra de três simples:

CÁLCULOS:

$$39.215\text{m}^2 \text{ ----- } 100$$

$$45,23\text{m}^2 \text{ ----- } X$$

$$39.215 X = 4523$$

$$X = 4523 / 39.215$$

$$X = 0,11\%$$

*39.215m² é a metragem do Campus.

8.2.4. Para compor o valor dos custos, será multiplicado **0,11% (fixo)** pelo valor mensal dos serviços, como segue:

a) Para o cálculo do custo de **limpeza** utilizou-se o seguinte cálculo: **R\$ 47.314,21** multiplicado por **0,11%** que totaliza **R\$ 52,04** para **45,23m²**.

b) Para o cálculo do custo da **vigilância** utilizou-se o cálculo: **R\$ 64.397,04** multiplicado por **0,11%** que totaliza **R\$ 70,83** para **45,23m²**.

c) Para o cálculo do custo da **energia elétrica** utilizou-se o cálculo: **R\$ 28.929,18** (valor médio das últimas três faturas) multiplicado por **0,11%** que totaliza **R\$ 31,82** para **45,23m²**.

8.3. Do valor total a ser pago pela **CONTRATADA** por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU)

Tipo de despesa	Metragem (m2)	Valor médio do m2	Valor Total
Taxa de Ocupação	45,23	R\$ 14,32	R\$ 647,69

Tipo de despesa	Custo mensal	Percentual de rateio	Custo proporcional	
Serviço de Conservação e Limpeza	R\$ 47.314,21	0,11%	R\$ 52,04	R\$ 154,69
Serviço de Vigilância	R\$ 64.397,04		R\$ 70,83	

Energia Elétrica	R\$ 28.929,18	R\$ 31,82
------------------	------------------	-----------

Valor total mensal a ser pago pela CONTRATADA	R\$ 802,38
--	-------------------

8.4. Preço máximo do cardápio mínimo

PREÇO MÁXIMO ADMITIDO				
ITEM	PESO	PRODUTO	DESCRIÇÃO DETALHADA DO PRODUTO/SERVIÇO	PREÇO TOTAL (R\$)
				PREÇO MÉDIO/MÁXIMO
1	145g unid.	Sanduche natural	Pão integral (50g), salada (35g), queijo (20g), presunto (20g) e/ou peito de peru (20g)	8,95
2	80g unid.	Salgado assado	Mínimo de 3 sabores (com pelo menos uma opção vegetariana)	6,76
3	80g unid.	Salgados fritos	Mínimo de 3 sabores	6,72
4	80g unid.	Pão de queijo	Pão de queijo	2,89
5	100g fatia	Bolo caseiro	Mínimo 1 sabor	4,23
6	90g unid.	Misto quente	Pão de forma tradicional (50g), Presunto (20g) e Queijo (20g)	6,83
7	90g unid.	Queijo quente	Pão de forma tradicional (50g) e Queijo (40g)	6,16
8	80g unid.	Tapioca	Tradicional (com manteiga)	5,50
9	80g unid.	Cuscuz	Tradicional (com manteiga)	6,66
10	215g unid.	Hambúrguer simples	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), queijo (20g), salada (35g)	15,99
11	315g	Hambúrguer completo	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), salada (35g), queijo (20g), presunto (20g), ovo	17,99

			(15g), bacon (15g), salsicha (50g)	
12	300 mL	Salada de Fruta	Mínimo 3 tipos de fruta	6,14
13	300 mL	Caldo	Mínimo 1 sabor	7,32
14	500 mL	Água mineral	Sem gás ou com gás	3,39
15	300 mL	Suco natural	Fruta ou polpa	7,83
16	300 mL	Creme	Fruta ou polpa batida com leite	9,33
17	350 mL	Suco industrializado	Lata (sabores diversos)	8,26
18	310 mL	Refrigerante tradicional e diet	Lata (sabores diversos)	4,62
19	600 mL	Refrigerante tradicional e diet	Garrafa (sabores diversos)	6,96
20	50 mL	Café	Café	2,33
21	200 mL	Leite com café	Leite Integral ou Desnatado	4,06
22	1 Kg	Refeição: Self Service	<p>Modalidade Self Service (cardápio mínimo)</p> <p>a) Prato proteico de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha, um tipo de carne branca e uma opção vegetariana:</p> <p>I. Carne vermelha: Carne bovina de 1ª qualidade;</p> <p>II. Carne branca: Frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);</p> <p>III. Opção vegetariana: Ovo ou grão de bico ou lentilha ou ervilha ou soja ou similares;</p> <p>b) Arroz branco e arroz integral, tipo 1;</p> <p>c) Feijão, pelo menos 01 opção (carioca ou preto ou tropeiro);</p> <p>d) Macarrão (clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso ou outro, com molhos variados;</p> <p>e) Farofa de mandioca ou milho (cuscuz);</p> <p>f) Folhosos: composto de pelo menos 02 opções (Ex.: alface, couve, rúcula e outros);</p> <p>g) Hortaliças: composto de pelo menos 03 opções (Ex.: Tomate,</p>	44,30

			batata, brócolis, abóbora, beterraba, cenoura e outros); h) Fruta: composto de pelo menos 01 opção (Ex.: melancia, abacaxi, melão e outras).	
23	Unidade	Refeição: Prato Executivo	<p>Modalidade Prato Executivo (Cardápio mínimo)</p> <p>a) Prato proteico de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha, um tipo de carne branca e uma opção vegetariana: I. Vermelha: Carne bovina de 1ª qualidade; II. Branca: Frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido); III. Opção vegetariana: Ovo ou grão de bico ou lentilha ou ervilha ou soja ou similares;</p> <p>b) Arroz branco e arroz integral, tipo 1;</p> <p>c) Feijão preto ou feijão carioca;</p> <p>d) Macarrão (clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso dentre outros, com molhos variados;</p> <p>e) Farofa de mandioca ou milho (cuscut) ou purê de batata;</p> <p>f) Salada crua ou cozida, composta de pelo menos 3 vegetais.</p>	23,33
Valor Total				R\$216,55

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. O objeto será agrupado no item denominado CARDÁPIO MÍNIMO, 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.

9.2. Ainda que o parcelamento seja a regra, observa-se que o agrupamento se faz tecnicamente necessário e viável, visto que o fornecimento das refeições está vinculado à concessão de uso da cantina do Campus Planaltina do IFB, de modo que não seria possível tecnicamente selecionar mais de um fornecedor para utilizar o mesmo espaço cedido, pois traria inúmeras inconsistências práticas de execução das

atividades, principalmente impossibilitando o preparo adequado das refeições. Isso porque os requisitos da contratação preveem o preparo das refeições nas dependências da Contratante.

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

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Considerando que o Campus Planaltina do IFB está localizado em área considerada rural e não há lanchonetes, restaurantes, supermercados próximos para que os servidores, funcionários terceirizados e discentes façam suas refeições diárias, surgiu a necessidade da contratação de licitação para a concessão do espaço destinado à cantina.

11.2. A contratação está inserida no Planejamento e Gerenciamento das Contratações para o ano de 2022 e execução em 2023.

11.3. Conforme relatório constante do site <https://pgc-anterior.planejamento.gov.br/login>, a referida contratação está lançada como o item 402.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A contratação em questão é imprescindível visto que o Campus Planaltina do IFB possui cursos de Ensino Médio Integrados, cujas aulas ocorrem no diurno e, portanto, os estudantes possuem dias em que a aula ocorre em dois turnos. Além disto, é proibida a saída de estudantes menores do estabelecimento de ensino nos intervalos das aulas do turno.

12.2. Existe ainda a demanda dos estudantes do turno noturno que não conseguem se deslocar até um estabelecimento para a compra de alimentos, visto que muitos dependem de ônibus para o transporte.

12.3. A contratação em questão se faz necessária para atendimento da demanda de alimentação dos estudantes, uma vez que o Campus está localizada longe de

comércios e estabelecimentos que fornecem alimentos, sejam refeições ou lanches, visto que sua localização é em área rural.

13. Providências a serem Adotadas

13.1.Recomenda-se que conste no Termo de Referência que, caso necessária adequação física do espaço, caberá ao concessionário 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, forno de micro-ondas, freezer, geladeira, exaustor, balança digital e demais equipamentos necessários à prestação dos serviços.

14. Possíveis Impactos Ambientais

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

14.2. Os produtos oferecidos pela CONTRATADA 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 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.

14.3. O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica. A CONTRATADA 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.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando que há espaço disponível para a concessão e os valores praticados são o de mercado, o que torna possível o êxito da contratação.

Considerando que os requisitos da contratação foram objetivamente definidos e a solução encontrada se mostra adequada para o atendimento da necessidade, dada experiência anterior de concessão administrativa do espaço, resta demonstrada a viabilidade da contratação na forma identificada neste instrumento.

16.Responsáveis

REGINALDO PEREIRA RAMOS

Diretor de Administração e Planejamento

VINÍCIUS MACHADO DOS SANTOS

Diretor de Ensino Pesquisa e Extensão

LIDIANE SZERWINSK CAMARGOS

Coordenadora Geral de Ensino

MARK THONE NUNES DA SILVA

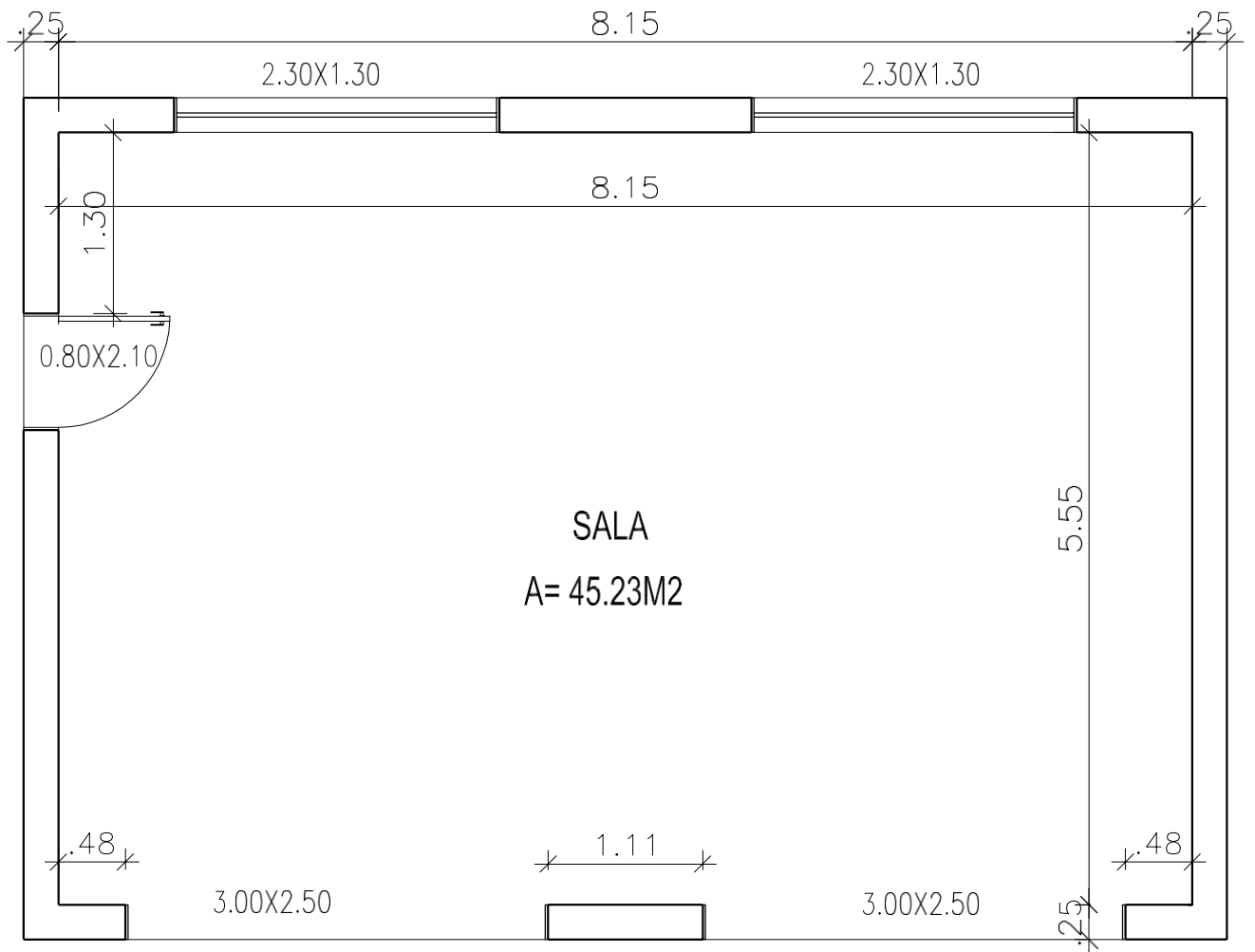
Assistente em Administração

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Croqui- Cantina Campus Planaltina.pdf (31.81 KB)

Anexo I - Croqui- Cantina Campus Planaltina.pdf



PLANTA BAIXA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO
DE BRASÍLIA



PROJETO

REVENDA

ESC.

DATA FEV/2015

01/01

DESENHO : JRonaldo

APÊNDICE II
MODELO DE 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 de nossa lanchonete:

1. 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 nesse item:				

2. 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 nesse item:				

3. 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 nesse item:				

4. Limpeza e Asseio das Instalações e dos Funcionários:				
<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 nesse item:				

5. Qualidade 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 nesse item:				

SUGESTÕES/ RECLAMAÇÕES:				

PREÇO MÁXIMO ADMITIDO

ITEM	PESO	PRODUTO	DESCRIÇÃO DETALHADA DO PRODUTO/SERVIÇO	GRUPO	PREÇO MÉDIO/MÁXIMO
1	145g unid.	Sanduíche natural	Pão integral (50g), salada (35g), queijo (20g), presunto (20g) e/ou peito de peru (20g)	1	8.95
2	80g unid.	Salgado assado	Mínimo de 3 sabores (com pelo menos uma opção vegetariana)	1	6.76
3	80g unid.	Salgados fritos	Mínimo de 3 sabores	1	6.72
4	80g unid.	Pão de queijo	Pão de queijo	1	2.89
5	100g fatia	Bolo caseiro	Mínimo 1 sabor	1	4.23
6	90g unid.	Misto quente	Pão de forma tradicional (50g), Presunto (20g) e Queijo (20g)	1	6.83
7	90g unid.	Queijo quente	Pão de forma tradicional (50g) e Queijo (40g)	1	6.16
8	80g unid.	Tapioca	Tradicional (com manteiga)	1	5.50
9	80g unid.	Cuscuz	Tradicional (com manteiga)	1	6.66
10	215g unid.	Hambúrguer simples	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), queijo (20g), salada (35g)	1	15.99
11	315g	Hambúrguer completo	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), salada (35g), queijo (20g), presunto (20g), ovo (15g), bacon (15g), salsicha (50g)	1	17.99
12	300 mL	Salada de Fruta	Mínimo 3 tipos de fruta	1	6.14
13	300 mL	Caldo	Mínimo 1 sabor	1	7.32
14	500 mL	Água mineral	Sem gás ou com gás	1	3.39
15	300 mL	Suco natural	Fruta ou polpa	1	7.83
16	300 mL	Creme	Fruta ou polpa batida com leite	1	9.33
17	350 mL	Suco industrializado	Lata (sabores diversos)	1	8.26
18	310 mL	Refrigerante tradicional e diet	Lata (sabores diversos)	1	4.62
19	600 mL	Refrigerante tradicional e diet	Garrafa (sabores diversos)	1	6.96
20	50 mL	Café	Café	1	2.33
21	200 mL	Leite com café	Leite Integral ou Desnatado	1	4.06

22	1 Kg	Refeição: Self Service	<p>Modalidade Self Service (cardápio mínimo)</p> <p>a) Prato proteico de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha, um tipo de carne branca e uma opção vegetariana:</p> <p>I. Carne vermelha: Carne bovina de 1ª qualidade;</p> <p>II. Carne branca: Frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);</p> <p>III. Opção vegetariana: Ovo ou grão de bico ou lentilha ou ervilha ou soja ou similares;</p> <p>b) Arroz branco e arroz integral, tipo 1;</p> <p>c) Feijão, pelo menos 01 opção (carioca ou preto ou tropeiro);</p> <p>d) Macarrão (clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso ou outro, com molhos variados;</p> <p>e) Farofa de mandioca ou milho (cuscuz);</p> <p>f) Folhosos: composto de pelo menos 02 opções (Ex.: alface, couve, rúcula e outros);</p> <p>g) Hortaliças: composto de pelo menos 03 opções (Ex.: Tomate, batata, brócolis, abóbora, beterraba, cenoura e outros);</p> <p>h) Fruta: composto de pelo menos 01 opção (Ex.: melancia, abacaxi, melão e outras).</p>	1	44.30
23	Unidade	Refeição: Prato Executivo	<p>Modalidade Prato Executivo (Cardápio mínimo)</p> <p>a) Prato proteico de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha, um tipo de carne branca e uma opção vegetariana:</p> <p>I. Vermelha: Carne bovina de 1ª qualidade;</p> <p>II. Branca: Frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);</p> <p>III. Opção vegetariana: Ovo ou grão de bico ou lentilha ou ervilha ou soja ou similares;</p> <p>b) Arroz branco e arroz integral, tipo 1;</p> <p>c) Feijão preto ou feijão carioca;</p> <p>d) Macarrão (clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso dentre outros, com molhos variados;</p> <p>e) Farofa de mandioca ou milho (cuscuz) ou purê de batata;</p> <p>f) Salada crua ou cozida, composta de pelo menos 3 vegetais.</p>	1	23.33
Total (R\$)					216.55

APÊNDICE IV
MINUTA DECLARAÇÃO DE VISTORIA DO LOCAL DOS SERVIÇOS

Declaração de Vistoria do Local dos Serviços

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

Ou

Declaro, em atendimento ao previsto no Edital do Pregão nº ____/____, que eu, _____, portador (a) da CI/RG nº _____ e do CPF nº _____, representante da empresa _____, C.N.P.J./MF _____, estabelecida no _____ (a) _____, como seu (sua) representante, para os fins da presente declaração, que tomei conhecimento do local onde serão executados os serviços, objeto da licitação em apreço, e tenho pleno conhecimento de suas instalações e das condições e grau de dificuldade existentes.

Brasília, ____ de _____ de 2022.

Assinatura e carimbo
(Representante da empresa)

OBSERVAÇÃO:

- 1) O PRAZO PARA EXECUÇÃO DA VISTORIA É DE ATÉ 24 (VINTE E QUATRO) HORAS ANTES DA ABERTURA DA LICITAÇÃO.
- 2) EMITIR EM PAPEL QUE IDENTIFIQUE A LICITANTE.

APÊNDICE V
TABELA DE CLASSIFICAÇÃO E GRADUAÇÃO DAS PENALIDADES

1. OBJETIVO

1.1. Este tópico tem por objetivo classificar as ações consideradas irregularidades atribuindo pontuação a cada tipo de infração cometida pela prestadora de serviços. Com isso objetiva-se dar maior transparência e clareza ao processo, identificando de antemão as 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. Objetiva-se com isso viabilizar o controle da execução dos serviços de modo a fazer com que os mesmos sejam prestados observando-se os 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 Nº 1

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

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 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 compõe 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 etc) em quantidade suficiente para o perfeito atendimento do usuário.	TOLERÁVEL	1
8	Deixar de realizar controle de temperatura tanto das matérias-primas quanto dos equipamentos utilizados para conservação das mesmas.	GRAVE	5
9	Servir alimento contaminado ou sem boas condições de consumo.	GRAVÍSSIMA	10

10	Realização de fritura a óleo dos alimentos ou outros meios de preparo que provoquem fumaça ou lancem gordura ao ar, a menos que a CONTRATADA arque com instalação de coifa de captura de gordura.	GRAVE	5
11	Incluir taxas nos preços dos produtos sem aprovação da CONTRATANTE ou sua cobrança a parte.	GRAVE	5
12	Cessão, benefício, favores, vantagens ou similares concedidos por funcionários da CONTRATADA a funcionários da CONTRATANTE ou terceiros, sob sua interveniência.	GRAVÍSSIMA	10
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 Planaltina.	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 lanche e bebidas preparáveis.	LEVE	2
16	Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços efetuados na Unidade.	MÉDIA	3
17	Cobrar preços maiores do 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 lanchonete para fins diversos do objeto 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 Planaltina 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
24	Deixar de manter a documentação na forma legal.	GRAVE	5
25	Deixar de indenizar o IFB - Campus Planaltina em sua integralidade por quaisquer danos causados às suas instalações, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus empregados ou 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 Contrato do IFB – Campus Planaltina acesso irrestrito aos locais onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização, assim como não informar 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	MÉDIA	3

	descuidada e inconstante, não mantendo sempre em perfeita ordem as dependências do CONTRATANTE por ela utilizadas. (Por ocorrência)		
30	Não se responsabilizar pelas instalações tais como: pisos, paredes, teto, tomadas, lâmpadas, calhas, etc. (Por ocorrência)	LEVE	2
31	Não Credenciar oficialmente junto ao 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
33	Não restituir, em caso de rescisão, a área cedida nas condições originais, conforme termo de recebimento de chaves anexo do contrato.	GRAVÍSSIMA	10
34	Não providenciar o alvará de funcionamento antes do início das atividades dentro do limite máximo de 30 dias estipulado neste termo de referência ao fiscal do contrato.	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 presente 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 lanchonete.	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
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 Planaltina, 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 uma 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 a realização da desinfestação,	TOLERÁVEL	1

	com a data de aplicação, o nome do produto, grupo químico, telefone do Centro de Informação Toxicológica e números das licenças sanitária e ambiental.		
49	Deixar de servir as refeições e lanches em pratos limpos ou em 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

4. RELATÓRIOS 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 se houver e 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			

5. EFEITOS REMUNERATÓRIOS:

TABELA DE AJUSTES E PENALIZAÇÕES		
TOTAL FINAL DE PONTOS OBTIDOS	FAIXA DE AJUSTE	PENALIZAÇÕES
de 1 a 20 pontos no mês	AJUSTE 1	Notificação de ajuste de conduta.
de 21 a 30 pontos no mês	AJUSTE 2	Multa de 5% sobre o valor anual da taxa de concessão administrativa de uso.
de 31 a 40 pontos no 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.
Obs.: A reincidência de alguma irregularidade considerada “gravíssima” durante a vigência do Contrato poderá dar ensejo à rescisão unilateral do Contrato.		
Obs2: As Aplicações das sanções acima não dispensam a aplicação de outras sanções e penalidades previstas em Lei e no Contrato.		
Obs3: 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

ANEXO II - Minuta do Termo de Contrato

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

MINUTA

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA – CAMPUS PLANALTINA E A EMPRESA

A União por intermédio do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA – Campus Planaltina, com sede na Rodovia DF 128, Km 21, Zona Rural, na cidade de Planaltina/DF, inscrito no CNPJ sob o nº 10.791.831/0002-63, neste ato representado pelo Diretor-Geral do *Campus* Planaltina, NILTON NÉLIO COMETTI, nomeado pela Portaria nº 514, de 06 de maio de 2019, publicada no DOU de 08 de maio de 2019, inscrito no CPF nº 814.397.417-00, portador do RG nº 455776 - SPTC/ES, doravante denominada **CEDENTE**, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada **CESSIONÁRIA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 23133.000304.2022-81 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº **XX**/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a concessão Administrativa de uso de bem público para exploração comercial de serviços de cantina em espaço físico existente nas dependências do *Campus* Planaltina do Instituto Federal de Brasília, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. (SUPRESSÃO)

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

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

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do

serviço;

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da CESSIONÁRIA informando o interesse na prorrogação;

2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DOS VALORES DESTA CONCESSÃO

3.1 O valor mensal fixo da taxa de concessão de uso é de R\$ 647,69 (seiscentos e quarenta e sete reais e sessenta e nove centavos) perfazendo o total anual de R\$ 7.772,28 (sete mil setecentos e setenta e dois reais e vinte e oito centavos).

3.2 O valor mensal estimado das despesas variáveis de rateio referentes aos serviços de vigilância, manutenção predial, energia elétrica, água/esgoto, limpeza e conservação é de R\$ R\$ 154,69 (cento e cinquenta e quatro reais e sessenta e nove centavos), perfazendo o total anual de R\$ 1.856,28 (um mil, oitocentos e cinquenta e seis reais e vinte e oito centavos). Tais valores serão calculados mensalmente pela fiscalização do contrato, tendo por base as regras contidas no Termo de Referência, anexo do edital.

3.3. O valor total do cardápio mínimo a ser utilizado nesta contratação é de R\$ (.....):

ITEM	PESO	PRODUTO	DESCRIÇÃO DETALHADA DO PRODUTO/SERVIÇO	PREÇO TOTAL (R\$)
<u>1</u>	145g unid.	Sanduíche natural	Pão integral (50g), salada (35g), queijo (20g), presunto (20g) e/ou peito de peru (20g)	
<u>2</u>	80g unid.	Salgado assado	Mínimo de 3 sabores (com pelo menos uma opção vegetariana)	
<u>3</u>	80g unid.	Salgados fritos	Mínimo de 3 sabores	
<u>4</u>	80g unid.	Pão de queijo	Pão de queijo	
<u>5</u>	100g fatia	Bolo caseiro	Mínimo 1 sabor	
<u>6</u>	90g unid.	Misto quente	Pão de forma tradicional (50g), Presunto (20g) e Queijo (20g)	
<u>7</u>	90g unid.	Queijo quente	Pão de forma tradicional (50g) e Queijo (40g)	
<u>8</u>	80g unid.	Tapioca	Tradicional (com manteiga)	
<u>9</u>	80g unid.	Cuscuz	Tradicional (com manteiga)	
<u>10</u>	215g unid.	Hambúrguer simples	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), queijo (20g), salada (35g)	
<u>11</u>	315g	Hambúrguer completo	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), salada (35g), queijo (20g), presunto (20g), ovo (15g), bacon (15g), salsicha (50g)	
<u>12</u>	300 mL	Salada de Fruta	Mínimo 3 tipos de fruta	
<u>13</u>	300 mL	Caldo	Mínimo 1 sabor	
<u>14</u>	500 mL	Água mineral	Sem gás ou com gás	
<u>15</u>	300 mL	Suco natural	Fruta ou polpa	
<u>16</u>	300 mL	Creme	Fruta ou polpa batida com leite	
<u>17</u>	350 mL	Suco industrializado	Lata (sabores diversos)	
<u>18</u>	310 mL	Refrigerante tradicional e diet	Lata (sabores diversos)	
<u>19</u>	600 mL	Refrigerante tradicional e diet	Garrafa (sabores diversos)	

20	50 mL	Café	Café
21	200 mL	Leite com café	Leite Integral ou Desnatado
22	1 Kg	Refeição: Self Service	<p>Modalidade Self Service (cardápio mínimo)</p> <p>a) Prato proteico de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha, um tipo de carne branca e uma opção vegetariana:</p> <p>I. Carne vermelha: Carne bovina de 1ª qualidade;</p> <p>II. Carne branca: Frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);</p> <p>III. Opção vegetariana: Ovo ou grão de bico ou lentilha ou ervilha ou soja ou similares;</p> <p>b) Arroz branco e arroz integral, tipo 1;</p> <p>c) Feijão, pelo menos 01 opção (carioca ou preto ou tropeiro);</p> <p>d) Macarrão (clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso ou outro, com molhos variados;</p> <p>e) Farofa de mandioca ou milho (cuscuz);</p> <p>f) Folhosos: composto de pelo menos 02 opções (Ex.: alface, couve, rúcula e outros);</p> <p>g) Hortaliças: composto de pelo menos 03 opções (Ex.: Tomate, batata, brócolis, abóbora, beterraba, cenoura e outros);</p> <p>h) Fruta: composto de pelo menos 01 opção (Ex.: melancia, abacaxi, melão e outras).</p>
23	Unidade	Refeição: Prato Executivo	<p>Modalidade Prato Executivo (Cardápio mínimo)</p> <p>a) Prato proteico de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha, um tipo de carne branca e uma opção vegetariana:</p> <p>I. Vermelha: Carne bovina de 1ª qualidade;</p> <p>II. Branca: Frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);</p> <p>III. Opção vegetariana: Ovo ou grão de bico ou lentilha ou ervilha ou soja ou similares;</p> <p>b) Arroz branco e arroz integral, tipo 1;</p> <p>c) Feijão preto ou feijão carioca;</p> <p>d) Macarrão (clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso dentre outros, com molhos variados;</p> <p>e) Farofa de mandioca ou milho (cuscuz) ou purê de batata;</p> <p>f) Salada crua ou cozida, composta de pelo menos 3 vegetais.</p>

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

3.3. **(SUPRESSÃO)**

4. **(SUPRESSÃO)**

5. CLÁUSULA QUINTA – DA ÁREA CEDIDA AO USO PELA CESSIONÁRIA **Acréscimo**

5.1. O espaço físico a ser explorado possui uma área total aproximada é de 45,23 m² nos termos do layout constante no Anexo do Estudo Técnico Preliminar.

5.2. A área conta com uma estrutura em alvenaria com laje de concreto, esquadrias de ferro e iluminação;

5.3. O edifício encontra-se em perfeito estado de conservação, portanto, as adequações necessárias à exploração do ramo da atividade, deverão ser submetidas à prévia aprovação do IFB-Campus Planaltina;

5.4. Caberá à CESSIONÁRIA executar, às suas expensas, todos e quaisquer serviços de adequações e complementares, como instalações diversas, necessárias à implantação e adequado funcionamento da lanchonete e dos serviços oferecidos;

5.5. A CESSIONÁRIA não poderá desativar ou restringir a utilização da área para outros fins.

5. CLÁUSULA QUINTA – DOS PAGAMENTOS DEVIDOS À CEDENTE

5.1. As regras acerca dos pagamentos devidos à CEDENTE são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

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

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

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CEDENTE E DA CESSIONÁRIA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

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

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

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

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

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

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

12.2. (SUPRESSÃO)

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

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

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO RECEBIMENTO DAS CHAVES

15.1. No ato da assinatura deste instrumento as partes firmarão um TERMO DE RECEBIMENTO DE CHAVES, Anexo I deste contrato, onde serão registrados todos os apontamentos e observações que se fizerem necessários em relação às condições atuais do imóvel, devendo a CESSIONÁRIA, por ocasião da rescisão deste instrumento, restituir o espaço cedido nas mesmas condições em que o recebeu. Acréscimo

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

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

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

..... de..... de 2022.

Responsável legal da **CEDENTE**

Responsável legal da **CESSIONÁRIA**

TESTEMUNHAS:

1-

2-



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

Documento 429507

Brasília, 18 de janeiro de 2023.

ANEXO III – PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

ITEM	PESO	PRODUTO	DESCRIÇÃO DETALHADA DO PRODUTO/SERVIÇO	PREÇO TOTAL (R\$)
1	145g unid.	Sanduche natural	Pão integral (50g), salada (35g), queijo (20g), presunto (20g) e/ou peito de peru (20g)	
2	80g unid.	Salgado assado	Mínimo de 3 sabores (com pelo menos uma opção vegetariana)	
3	80g unid.	Salgados fritos	Mínimo de 3 sabores	
4	80g unid.	Pão de queijo	Pão de queijo	
5	100g fatia	Bolo caseiro	Mínimo 1 sabor	
6	90g unid.	Misto quente	Pão de forma tradicional (50g), Presunto (20g) e Queijo (20g)	
7	90g unid.	Queijo quente	Pão de forma tradicional (50g) e Queijo (40g)	
8	80g unid.	Tapioca	Tradicional (com manteiga)	
9	80g unid.	Cuscuz	Tradicional (com manteiga)	
10	215g unid.	Hambúrguer simples	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), queijo (20g), salada (35g)	
11	315g	Hambúrguer completo	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), salada (35g), queijo (20g), presunto (20g), ovo (15g), bacon (15g), salsicha (50g)	
12	300 mL	Salada de Fruta	Mínimo 3 tipos de fruta	
13	300 mL	Caldo	Mínimo 1 sabor	
14	500 mL	Água mineral	Sem gás ou com gás	
15	300 mL	Suco natural	Fruta ou polpa	
16	300 mL	Creme	Fruta ou polpa batida com leite	
17	350 mL	Suco industrializado	Lata (sabores diversos)	
18	310 mL	Refrigerante tradicional e diet	Lata (sabores diversos)	
19	600 mL	Refrigerante tradicional	Garrafa (sabores diversos)	

		e diet	
20	50 mL	Café	Café
21	200 mL	Leite com café	Leite Integral ou Desnatado
22	1 Kg	Refeição: Self Service	<p>Modalidade Self Service (cardápio mínimo)</p> <p>a) Prato proteico de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha, um tipo de carne branca e uma opção vegetariana:</p> <p>I. Carne vermelha: Carne bovina de 1ª qualidade;</p> <p>II. Carne branca: Frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);</p> <p>III. Opção vegetariana: Ovo ou grão de bico ou lentilha ou ervilha ou soja ou similares;</p> <p>b) Arroz branco e arroz integral, tipo 1;</p> <p>c) Feijão, pelo menos 01 opção (carioca ou preto ou tropeiro);</p> <p>d) Macarrão (clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso ou outro, com molhos variados;</p> <p>e) Farofa de mandioca ou milho (cuscutz);</p> <p>f) Folhosos: composto de pelo menos 02 opções (Ex.: alface, couve, rúcula e outros);</p> <p>g) Hortaliças: composto de pelo menos 03 opções (Ex.: Tomate, batata, brócolis, abóbora, beterraba, cenoura e outros);</p> <p>h) Fruta: composto de pelo menos 01 opção (Ex.: melancia, abacaxi, melão e outras).</p>
23	Unidade	Refeição: Prato Executivo	<p>Modalidade Prato Executivo (Cardápio mínimo)</p> <p>a) Prato proteico de forma que diariamente seja servido um tipo de carne vermelha, um tipo de carne branca e uma opção vegetariana:</p> <p>I. Vermelha: Carne bovina de 1ª qualidade;</p> <p>II. Branca: Frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);</p> <p>III. Opção vegetariana: Ovo ou grão de bico ou lentilha ou ervilha ou soja ou similares;</p> <p>b) Arroz branco e arroz integral, tipo 1;</p> <p>c) Feijão preto ou feijão carioca;</p> <p>d) Macarrão (clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso dentre outros, com molhos variados;</p> <p>e) Farofa de mandioca ou milho (cuscutz) ou purê de batata;</p> <p>f) Salada crua ou cozida, composta de pelo menos 3 vegetais.</p>

- Esta planilha tem por objetivo auxiliar na análise da proposta da empresa participante, além de compor a proposta com os valores a serem praticados ao longo de 12 meses de execução do contrato.
- A apresentação desta tabela completamente preenchida é obrigatória sob pena de desclassificação.
- A disputa ocorrerá pelo critério de MENOR PREÇO ofertado sobre os preços máximos fixados no certame.
- O serviço de lanchonete deverá dispor de sachês individuais, açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, maionese, mostarda e pimenta, etc.).
- As licitantes deverão cotar preços para todos os itens compatíveis com a estimativa apresentada.

PROPOSTA DE PREÇOS CONSOLIDADA

Nome da empresa: _____

CNPJ: _____

Responsável pela empresa: _____

E-mail: _____

Telefone comercial: _____

celular: _____

Endereço da empresa: _____

Apuração pelo critério de menor preço, conforme valor abaixo:

Valor Total da proposta	R\$
-------------------------	-----

Validade da proposta: __/__/____ Data da Proposta: __/__/____

Assinatura do responsável legal pela empresa
Carimbo (ou dados de identificação)



Campus Planaltina
Rodovia DF-128, Km 21, None, Zona Rural de
Planaltina, PLANALTINA / DF, CEP 73.380-900

Documento Digitalizado Público

EDITAL E ANEXOS_PUBLICADOS

Assunto: EDITAL E ANEXOS_PUBLICADOS
Assinado por: Julifran Guimaraes
Tipo do Documento: Edital
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Julifran Teixeira Guimaraes**, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 31/10/2023 20:59:15.

Este documento foi armazenado no SUAP em 31/10/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 522618

Código de Autenticação: 80a64db506

