



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2017

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23706.000294/2017-84

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Avançado Manacapuru, doravante denominado de “IFAM – CAMPUS MANACAPURU” por intermédio da Comissão Permanente de Licitação designada pela Portaria n.º 122, de 07 de julho de 2017, leva ao conhecimento dos interessados que, na forma da Lei n.º 10.520/2002, do Decreto n.º 5.450/2005, da Lei Complementar n.º 123/2006, alterada pela Lei Complementar 139/2011, Decreto n.º 3.555/00 e, subsidiariamente, da Lei n.º 8.666/1993 e de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, fará realizar licitação na modalidade Pregão Eletrônico do tipo menor preço Global, mediante as condições e as cláusulas estabelecidas neste Edital e seus anexos.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

Tipo de Licitação: **MENOR PREÇO GLOBAL**

Data/hora de envio das propostas: A partir das 09:00 h do dia 24 de julho de 2017 até às 08: 59 h do dia 02 de agosto de 2017.

Local: <http://www.comprasgovernamentais.gov.br/>

Data da sessão de abertura das propostas: A partir das 10:00 h do dia 02 de agosto de 2017, horário de Brasília.

Local: <http://www.comprasgovernamentais.gov.br/>

UASG: 155422

DA APROVAÇÃO DO EDITAL

O presente Edital foi submetido à análise Jurídica pela Procuradoria Federal junto ao IFAM, e estabelecido conforme **Parecer Jurídico nº 588 - PF/IFAM/2017, 13 de julho de 2017.**

SEÇÃO I – DO OBJETO

1. A presente licitação tem como objeto a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeição preparada pronta (transportada) incluindo serviço de entrega em embalagens de alumínio (quentinhas com divisórias), acompanhadas de talheres descartáveis, acondicionada em caixa térmica (iso-box) para manutenção da temperatura, para o almoço e lanche (merenda) dos discentes nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – *campus* Avançado Manacapuru, conforme as especificações e condições definidas no Termo de Referência deste edital e nos seus anexos, e descrito abaixo:



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

11. A prestação de serviços de fornecimento de refeição objeto deste Pregão compreende o serviço de entrega em embalagens de alumínio (quentinhas com divisórias), acompanhadas de talheres descartáveis, acondicionada em caixa térmica (iso-box) para manutenção da temperatura, para o almoço e lanche (merenda) dos discentes do IFAM, conforme descrito acima, necessários à plena execução dos fornecimentos estabelecidos no anexo II deste Edital.
12. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no compasnet e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

SEÇÃO II – DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2. A despesa global anual com a execução do objeto desta licitação é estimada em **R\$ 396.266,67** (trezentos e noventa e seis mil, duzentos e sessenta e seis reais e sessenta e sete centavos), conforme planilha de estimativa de custos constante no ITEM2.1.
 - 2.1. A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeição preparada pronta (transportada) incluindo serviço de entrega em embalagens de alumínio (quentinhas com divisórias), acompanhadas de talheres descartáveis, acondicionada em caixa térmica (iso-box) para manutenção da temperatura, para o almoço e lanche (merenda) são discriminados na forma do quadro abaixo conforme Termo de Referência, composto pelos 02 itens.

PLANILHA DE CUSTOS ESTIMADOS DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	ESTIMATIVA DE QTD. A CONTRATAR DE REFEIÇÃO AO ANO	VALOR ESTIMADO POR REFEIÇÃO	VALOR GLOBAL ESTIMADO AO ANO
01	Prestação de serviços de fornecimento de refeição pronta almoço (transportada), para a coletividade sadia de alunos do IFAM – <i>campus</i> Avançado Manacapuru,	Unid.	16.000	14,27	228.266,67



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, no âmbito do referido núcleo, conforme especificação detalhada dos serviços. Opções de cardápio em anexo.				
02	Fornecimento de lanches prontos (transportado), a serem servidos aos alunos, pela licitante nas dependências do IFAM – <i>campus</i> Avançado Manacapuru em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para os serviços de alimentação. Opções de cardápio em anexo.	Unid.	16.000	10,50	168.000,00
Total					396.266,67

SEÇÃO III – DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3. Poderão participar deste Pregão; microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que estiverem previamente até a data deste certame credenciados e que estejam com situação regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e seus sistemas tecnológicos oficiais do MPOG (SLTI), por meio do site www.comprasnet.gov.br e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes neste edital e seus anexos, conforme disposto no §3º do artigo 8º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.
 - 3.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste **Pregão** deverão dispor de **chave de identificação e senhapessoal**.
 - 3.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível para acesso ao sistema eletrônico, obtidas junto ao Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG) /SLTI, onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização, conforme Art. 3º, § 1º do Decreto 5.450/2005, por meio do site: <http://www.comprasgovernamentais.gov.br>;
 - 3.3. O uso da senha de acesso pela **licitante** é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao IFAM/CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

3.4 NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA PREGÃO:

- 3.4.1 Empresário suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com a Administração Pública, durante o prazo da sanção aplicada;
 - 3.4.2 Empresário declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme Art. 87 inciso IV da lei 8.666/1993, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a sua reabilitação;
 - 3.4.3 Empresário impedido de licitar e contratar com a União, durante o prazo da sanção aplicada;
 - 3.4.4 Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
 - 3.4.5 Empresário cujo estatuto ou contrato social não possua atividade econômica compatível com o objeto deste Pregão;
 - 3.4.6 Empresário que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão, ou incorporação;
 - 3.4.7 Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
 - 3.4.8 Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição;
 - 3.4.9 Cooperativa de mão de obra, conforme o art. 5 da Lei n.º 12.690, de 19 de julho de 2012, Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União.
- 3.5 Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993.
- 3.6 Como condição para participação no Pregão a entidade de menor porte deverá declarar 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.
- 3.7 Conforme previsto no art. 31 da Lei nº 8.212, de 24/07/1991 e alterações e nos artigos 112, 115, 117 e 118, da Instrução Normativa – RFB nº 971, de 13/11/2009 e alterações, a **licitante Microempresa - ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP optante pelo Simples Nacional**, que porventura venha a ser contratada, se beneficiará da condição de optante e estará sujeita à retenção na fonte de tributos e contribuições sociais, na forma da legislação em vigor, **em decorrência da sua inclusão do Simples Nacional** em consequência do que dispõem o art. 17, inciso XII, art. 30, inciso II e art. 31, inciso II, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações.

SEÇÃO IV – DA VISTORIA

4. A licitante, por opção, poderá vistoriar os locais da oferta e prestação dos serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldades existentes quanto à oferta e prestação do objeto do contrato, logística etc., mediante prévio agendamento de horário junto ao Departamento de Administração e Planejamento do IFAM – CAMPUS MANACAPURU,



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

pelo telefone (92)99189-2033.

41. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, as licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas em decorrência deste Pregão.

SECÃO V – DAPROPOSTA

5. A licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcado para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 5.1. A **licitante** deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor **global anual da proposta**, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas, taxas, despesas com alimentação/transporte (inclusive as despesas por via aérea, rodoviária e fluvial, o que couber), outros custos que venham incidir direta ou indiretamente e demais despesas decorrentes da execução do objeto.
- 5.2. A **licitante** deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como, que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital. Assinalando e declarando em campo próprio do sistema ainda que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores; Que a proposta foi elaborada de forma independente, de acordo com o contido nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 5.3. A **licitante** deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos.
- 5.4. A **licitante** enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, alterado pela Lei complementar 139/2011, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.
- 5.5. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente a contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.
- 5.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a **licitante** às sanções previstas neste Edital.
- 5.7. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.
- 5.8. Qualquer elemento que possa identificar a **licitante importa desclassificação** da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 5.9. Até a abertura da sessão, a **licitante** poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.
- 5.10. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos: Valor Total do Item; Descrição detalhada do objeto; Composição e quantidades dos itens; Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 5.11. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ou indiretamente na prestação dos serviços. O preço máximo estimado para o grupo 1 é de R\$ 396.266,67 (trezentos e noventa e seis mil, duzentos e sessenta e seis reais e sessenta e setecentavos);

- 5.12. As propostas terão validade de **60 (sessenta) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.
- 5.13. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as **licitantes** liberadas dos compromissos assumidos.

SEÇÃO VI – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

6. A abertura da sessão pública deste **Pregão**, conduzida pelo **Pregoeiro**, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital e no sítio www.comprasnet.gov.br.
 - 6.1. Durante a sessão pública a comunicação entre o **Pregoeiro** e as **licitantes** ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
 - 6.2. Cabe à **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 qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.
 - 6.3. O **IFAM – CAMPUS MANACAPURU** não se responsabilizará por quaisquer falhas técnicas provenientes de força maior e/ou caso fortuito bem como a queda de energia na rede elétrica, taxa de transmissão de dados (upload / download) insuficiente de manter a conexão com o sistema ocasionada no local onde a licitante participa do certame.

SEÇÃO VII – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

7. O **Pregoeiro** verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.
 - 7.1 Somente as **licitantes** com propostas classificadas participarão da fase de lances.

SEÇÃO VIII – DA FORMULAÇÃO DE LANCES

8. Aberta a etapa competitiva, as **licitantes** classificadas poderão encaminhar **lances** sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.
 - 8.1 A **licitante** somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.
 - 8.2 Durante o transcurso da sessão, as **licitantes** serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.
 - 8.3 Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.
 - 8.4 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da **licitante**, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
 - 8.5 Durante a fase de lances, o **Pregoeiro** poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
 - 8.6 Se ocorrer a desconexão do **Pregoeiro** no decorrer da etapa de lances, e o sistema



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

eletrônico permanecer acessível às **licitantes**, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

- 8.7 No caso de a desconexão do **Pregoeiro** persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do **Pregão** será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio www.comprasnet.gov.br.
- 8.8 O encerramento da etapa de lances será decidido pelo **Pregoeiro**, que informará, com antecedência de 1 a 60 minutos, o prazo para início do tempo de iminência.
- 8.9 Decorrido o prazo fixado pelo **Pregoeiro**, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a fase de lances.

SEÇÃO IX – DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

9. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:
- 91 A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste **Pregão**;
- 92 Não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma da subcondição anterior, o sistema, de forma automática, convocará as **licitantes** remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- 93 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate;
- 94 A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006, alterado pela lei complementar 147/2014;
- 95 Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta Seção, o procedimento licitatório prossegue com as demais **licitantes**.

SEÇÃO X – DA NEGOCIAÇÃO

10. O **Pregoeiro** poderá encaminhar contraproposta diretamente à **licitante** que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.
- 10.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais **licitantes**.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

SEÇÃO XI – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

- 11. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar** deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance, devidamente preenchida na forma do Anexo III, Modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, em arquivo único, em **até 02 duas horas** à convocação efetuada pelo **Pregoeiro** por meio da opção “Enviar Anexo” no sistema Comprasnet, ou através do e-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br.
- 11.1** A proposta de preço deverá ainda conter os seguintes documentos:
- 11.2** Memória de cálculo detalhada que contenha a metodologia e fórmulas adotadas pela **licitante** para obtenção dos valores propostos para todos os encargos, inclusive trabalhistas, insumos e demais componentes da planilha de composição de custos e formação de preços do fornecimento dos serviços envolvido na contratação, **podendo** ser incluso na planilha (Anexo III) deste Edital;
- 11.3** A proposta de preço ocorrerá da seguinte forma:
- 11.4** A proposta da licitante deverá possuir até 02 (duas) casas decimais após avirgula.
Exemplo: **R\$ 8,75 - proposta aceita**
R\$ 8,7532 - proposta desclassificada
- 11.5** Guia de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência Social - GFIP ou documento apto a comprovar o Fator Acidentário de Prevenção (FAP) da **licitante**;
- 11.6** Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet ou pelo e-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br, poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo estipulado pelo pregoeiro;
- 11.7** Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao **Setor de Licitação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – campus Avançado Manacapuru, situado na ESTRADA MANOEL URBANO, S/Nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830.**
- 11.8** A **licitante** que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada nesta seção, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.
- 11.9** O **Pregoeiro** examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.
- 11.10** O **Pregoeiro** poderá solicitar parecer de técnicos especializados pertencentes ao quadro de pessoal do **IFAM – CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU** ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.
- 11.11** Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.
- 11.12** Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais de uso e instalações de propriedade da **licitante**, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.
- 11.13** O **Pregoeiro** poderá fixar prazo para o reenvio do anexo, contendo a planilha de composição de preços quando o preço total ofertado for aceitável, mas os preços unitários que o compõem necessitem de ajustes aos valores estimados pelo **IFAM – CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU.**
- 11.14** Não serão aceitas propostas com valor unitário ou global superior ao estimado ou com preços manifestamente inexequíveis.
- 11.15** Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

são coerentes com os de mercado do objeto deste **Pregão**.

11.16 Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexecuibilidade, será obrigatória a realização de diligências para o exame da proposta, conforme abaixo:

11.17 Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 3º do art. 43 da Lei n.º 8.666/93, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo-se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

11.18 Questionamentos junto à proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexecuibilidade;

11.19 Verificação de acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas em dissídios coletivos de trabalho inerentes a ocupação trabalhista dos envolvidos;

11.20 Levantamento de informações junto ao Ministério do Trabalho e Emprego, e junto ao Ministério da Previdência Social;

11.21 Consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;

11.22 Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;

11.23 Verificação de outros contratos que a proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;

11.24 Pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos, supermercados e fabricantes;

11.25 Verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente;

11.26 Levantamento de indicadores salariais ou trabalhistas publicados por órgãos de pesquisa;

11.27 Estudos setoriais;

11.28 Consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;

11.29 Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para prestação dos serviços;

11.30 Demais verificações que porventura se fizerem necessárias.

11.31 Para a elaboração das Planilhas de Custos e Formação de Preços dos fornecimentos de serviços envolvidos na contratação, será considerado o piso salarial estabelecido em convenção coletiva de trabalho, bem como preços viáveis de insumos e produtos de mercado, vigente em 2017 para o Estado do Amazonas.

11.32 As **licitantes** deverão apresentar as Planilhas de Custos e Formação de Preços com base em convenção coletiva de trabalho, ou outra norma coletiva mais benéfica, aplicável à categoria envolvida na contratação e a qual **licitante** esteja obrigada.

11.33 Caso a **licitante** utilize instrumento coletivo distinto do adotado neste Edital, deverá indicar em sua proposta a convenção coletiva de trabalho ou a norma coletiva a que esteja obrigada.

11.34 Os valores a serem considerados serão aqueles apresentados na proposta da licitante vencedora.

11.35 A **licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar** deverá apresentar sua proposta com base nos valores estimados no Edital, observado o requisito da prevalência do menor preço global.

11.36 Caso a **licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar** apresente proposta com valores superiores ao estimado, o **Pregoeiro** fixará prazo para ajuste da proposta.

11.37 O não atendimento à solicitação do **Pregoeiro** no prazo fixado ou a recusa em fazê-lo implica a desclassificação da proposta.

11.38 O ajuste da proposta não poderá implicar aumento do seu valor global.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

11.39 Será desclassificada a proposta que não corrigir ou não justificar eventuais falhas apontadas pelo **Pregoeiro**.

11.40 Não será permitida a subcontratação total ou parcial do objeto desta licitação, ficando sob a inteira responsabilidade do licitante contratado o cumprimento de todas as condições contratuais, atendendo aos requisitos técnicos e legais para esta finalidade.

SEÇÃO XII – DA HABILITAÇÃO

- 12.** A habilitação das **licitantes** será verificada por meio do SICAF (habilitação parcial) e da documentação complementar especificada neste Edital.
- 12.1** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 12.2** Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 12.3** Nocaso desociedade 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;
- 12.4** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 12.5** 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;
- 12.6** No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;
- 12.7** 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;
- 12.8** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- 12.9** As **licitantes** que não atenderem às exigências de habilitação parcial no SICAF deverão apresentar documentos que supram tais exigências.
- 12.10** As **licitantes** deverão apresentar a seguinte documentação complementar para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista:
- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
 - 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.
 - Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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, tendo em vista o disposto no art. 3º da Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011.

- e) Prova de Regularidade com o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS;
- f) Prova de regularidade fiscal perante as fazendas Estaduais e Municipais, quando for o caso;

12.11 As licitantes deverão apresentar a seguinte documentação complementar para fins de **qualificação econômico-financeira**:

- a. Balanço patrimonial do último exercício social exigível, apresentado na forma dalei;
- b. Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social exigível, apresentado na forma dalei;
- c. Certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

12.12 Os documentos exigidos para fins de **qualificação econômico-financeira** deverão comprovar:

- a. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) superiores a 1;
- b. Patrimônio Líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação;
- c. É vedada a substituição do Balanço Patrimonial e da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) por balancetes ou balanços provisórios.
- d. Caso o exercício financeiro anterior ao da licitação esteja encerrado há mais de 3 (três) meses da data da sessão pública de abertura deste **Pregão**, o Balanço Patrimonial e a DRE (Demonstrativo do Resultado do Exercício) poderão ser atualizados por índices oficiais.

12.13 As licitantes deverão apresentar a seguinte documentação complementar para fins de **qualificação técnica**:

- a) **Um ou mais atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica**, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome da **licitante, que comprove(m)** aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta licitação. Os licitantes também deverão apresentar a seguinte documentação complementar:
- b) **Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN)**;
- c) **Licença Sanitária** emitida pelo Departamento de Vigilância Sanitária (DVISA) ou equivalente; contratados em decorrência desta licitação;
- d) Será aceito o somatório de atestados e/ou declarações de períodos concomitantes para comprovar a capacidade técnica.
- e) O (s) atestado (s) ou declaração (ões) de capacidade técnica deverá (ão) se referir aos serviços fornecidos e prestados, no âmbito de sua atividade econômica principal e/ou secundária, especificada no contrato social, devidamente registrado na junta comercial competente, bem como no cadastro de pessoas jurídicas da Receita Federal do Brasil – RFB.

12.14 As licitantes deverão disponibilizar, quando solicitadas, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados de capacidade técnica apresentados.

12.15 Somente serão aceitos atestados de capacidade técnica expedidos após a conclusão do respectivo contrato ou decorrido no mínimo 01 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

12.16 O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação das licitantes.

12.17 Os documentos que não estejam contemplados no SICAF deverão ser remetidos em



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

conjunto com a **proposta de preços - conforme** indicado no item 11 -, em arquivo único, por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet, ou via e-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br, no mesmo prazo estipulado no mencionado item.

- 12.18 Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet ou via e-mail, poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo **Pregoeiro**.
- 12.19 Os originais ou cópias autenticadas, **caso sejam solicitados**, deverão ser encaminhados ao **Setor de Licitação** do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Avançado Manacapuru, situado na ESTRADA MANOEL URBANO, s/nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830. Sob pena de inabilitação os documentos encaminhados deverão estar em nome da **licitante**, com indicação do número de inscrição no CNPJ.
- 12.20 Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.
- 12.21 Em se tratando de **microempresa ou empresa de pequeno porte**, havendo alguma **restrição na comprovação de regularidade fiscal**, será assegurado o **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 12.22 A não regularização da documentação, no prazo previsto na subcondição anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao **Pregoeiro** convocar as **licitantes** remanescentes, na ordem de classificação.
- 12.23 Se a proposta não for aceitável, ou se a **licitante** não atender às exigências de habilitação, o **Pregoeiro** examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.
- 12.24 Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, a **licitante** será declarada vencedora.

SEÇÃO XIII – DA DEMONSTRAÇÃO DOS SERVIÇOS

13. Não se exigirá demonstração do serviço ofertado.

SEÇÃO XIV – DO RECURSO

14. Declarada a vencedora, o **Pregoeiro** abrirá prazo de 20 (vinte) minutos, durante o qual qualquer **licitante** poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.
- 14.1. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o **Pregoeiro** a adjudicar o objeto à **licitante vencedora**.
- 14.2. **Pregoeiro** examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.
- 14.3. A **licitante** que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais **licitantes**, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo decorrente.
- 14.4. Para efeito do disposto no § 5º do artigo 109 da Lei nº 8.666/1993, fica a vista dos autos do **Processo nº 23706.000294/2017-84** franqueada aos interessados.
- 14.5. As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo **Pregoeiro** serão



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

apreciados pela autoridade competente.

146. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

SEÇÃO XV – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15. O objeto deste **Pregão** será adjudicado pelo **Pregoeiro**, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.
- 15.1 A homologação deste **Pregão** compete ao (à) Diretor (a) Geral do IFAM CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU.
- 15.2 O objeto deste **Pregão** será adjudicado globalmente à **licitante vencedora**.

SEÇÃO XVI – DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

16. Depois de homologado o resultado deste **Pregão**, a **licitante vencedora** será convocada para assinatura do contrato ou a Ata de Registro de Preços, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 16.1 Poderá ser acrescentada ao contrato a ser assinado qualquer vantagem apresentada pela **licitante vencedora** em sua proposta, desde que seja pertinente e compatível com os termos deste Edital.
- 16.2 O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela **licitante vencedora** durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo **IFAM – CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU**.
- 16.3 Por ocasião da assinatura do contrato, verificar-se-á por meio do SICAF e de outros meios se a **licitante vencedora** mantém as condições de habilitação.
- 16.4 Quando a **licitante** convocada não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidos, poderá ser convocada outra **licitante para** assinar o contrato, após negociações e verificação da adequação da proposta e das condições de habilitação, obedecida a ordem de classificação.

SEÇÃO XVII – DAS SANÇÕES

17. A **licitante** será sancionada com o impedimento de licitar e contratar com a União e será descredenciado no SICAF e no cadastro de fornecedores do **IFAM – CAMPUS MANACAPURU**, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de multa de até 30% do valor estimado para a contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:
- Cometer fraude fiscal;
 - Apresentar documento falso;
 - Fizer declaração falsa;
 - Comportar-se de modo inidôneo;
 - Não assinar o contrato ou Ata no prazo estabelecido;
 - Deixar de entregar a documentação exigida no certame;
 - Não manter a proposta.
 - Infringir o Acordo de Nível de Serviço por 3 (três) vezes consecutivas ou 5 (cinco) vezes no mesmo semestre.
 - Deixar de manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, tais como as normas de Higiene e Segurança no Trabalho, etc..
 - Infringir legislações, normas e regulamentos dos órgãos do poder público, bem como de entidades de fiscalização e controle pertinentes ao segmento de alimentação.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

SEÇÃO XVIII – DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

18. Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste **Pregão** mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico dap.cmpu@ifam.edu.br, até as 18 horas, no horário oficial de Brasília-DF.
- 171 O **Pregoeiro**, auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 172 Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 173 Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados ao **Pregoeiro** até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico dap.cmpu@ifam.edu.br.
- 174 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados.

SEÇÃO XIX – DISPOSIÇÕES FINAIS

19. A Diretoria-Geral do **IFAM – CAMPUS MANACAPURU** compete anular este **Pregão** por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.
191. A anulação do **Pregão** induz à do contrato.
192. As **licitantes** não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.
193. É facultado ao **Pregoeiro** ou à autoridade superior, em qualquer fase deste **Pregão**, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.
194. No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o **Pregoeiro** poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.
195. Caso os prazos definidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste **Pregão**.
196. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela **ICP-Brasil (Instituto Nacional de Tecnologia da Informação)**, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.
197. Este **Pregão** poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência do **IFAM – CAMPUS MANACAPURU**, sem prejuízo do disposto no art. 4, inciso V, da Lei nº 10.520/2002.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
Campus Manacapuru
End. ESTRADA MANOEL URBANO, s/nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830
Fone: (092) 99290-3514 - E-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



SEÇÃO XX – DOS ANEXOS

- 20.** São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:
- 201.** Anexo I – Termo de Referência;
 - 202.** Anexo II – Modelo de proposta;
 - 203.** Anexo III – Planilhas de Composição de Custos e Formação de Preços – Orçamento dos Custos dos Serviços;
 - 204.** Anexo IV – Orçamento Estimativo;
 - 205.** Anexo V – Modelo de Carta de Fiança Bancária para Garantia de Execução Contratual;
 - 206.** Anexo VI – Minuta do Contrato;

SEÇÃO XXI – DO FORO

- 21.** As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Justiça Federal de Manaus-AM.

Manacapuru, 18 de julho de 2017.

JOSIMAR GONÇALVES VARGAS
PREGOEIRO
PORTARIA Nº 115-DG/CAM/IFAM de 26.05.2017



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeição preparada prontas (transportada) incluindo serviço de entrega em embalagens de alumínio (quentinhas com divisórias), acompanhadas de talheres descartáveis, acondicionada em caixa térmica (iso-box) para manutenção da temperatura, para o almoço e lanche (merenda) dos discentes nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Avançado Manacapuru, conforme as especificações e condições definidas neste Termo de Referência do Edital e nos seus anexos, e descrito abaixo.

1 JUSTIFICATIVA

1.1. MOTIVAÇÃO

A presente contratação justifica-se com base no que dispõe o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, “as ações de assistência estudantil serão executadas por instituições federais de ensino superior, abrangendo os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, considerando suas especificidades, as áreas estratégicas de ensino, pesquisa e extensão e aquelas que atendam às necessidades identificadas por seu corpo discente” (Decreto nº 7.234/2010, Art. 4).

Desse modo, a assistência ao estudante na forma prevista neste Termo de Referência, é considerada com o objetivo de “contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico e agir, preventivamente, nas situações de retenção e evasão decorrentes da insuficiência de condições financeiras”, conforme dispõe o Parágrafo único, do aludido Art. 4º(Decreto nº 7.234/2010).

Não obstante o respaldo legal referente aos estudantes, quanto à gratuidade – subsídio parcial de refeição e subsídio total de lanches, os serviços de refeição, bem como a oferta de lanches e bebidas em horário de funcionamento do *campus*, buscará o oferecimento de serviços básicos de alimentação a comunidade acadêmica usuários dos serviços no IFAM - *campus* Avançado Manacapuru.

Desta forma a prestatividade dos serviços de manuseio, preparação e fornecimento de alimentos com a prestação de logística de entrega na instituição é complementar ao propósito educativo e, portanto atividades indispensáveis para o funcionamento da Instituição.

2. NATUREZA DOS SERVIÇOS

21 Os serviços a serem contratados são de natureza continuada, com previsão de contrato por 12 (doze) meses, podendo, a prestação do fornecimento dos mesmos, ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos da Lei 8.666/93.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

31 Este termo fundamenta-se em especial na Lei 10.520/2002; e ainda no Decreto nº 3.555/2000, Decreto nº 5450/2005, Instrução Normativa nº 5/MARE, de 21/7/95, Decreto nº 2.271, de 7/7/1997, Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 30/4/2008 e suas alterações, Portaria SLTI/MP nº 02, de 08/04/2009 e suas alterações, Instrução Normativa 06 de 23 de dezembro de 2013 da Secretária de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão e nos preceitos gerais de Direito Público e as demais normas pertinentes. Demais disposições a serem estabelecidas no Edital de Licitação e em seus Anexos.

32 A prestação do Fornecimento dos serviços referenciados no Edital e Termo de



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Referência, dados as suas características, enquadram-se no conceito de bens e serviços comuns, conforme definido no § 1º, do art. 2º, do Decreto nº 5.450/2005.

- 33** Os serviços de fornecimento de refeições são estabelecidos ao que dispõe o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES Decreto nº 7.234/2010, Art.4º.

4. OBJETO

41 Contratação de pessoa jurídica para prestação de serviços continuados de fornecimento de refeições prontas (transportada) incluindo serviço de entrega em embalagens de alumínio (quentinhas com divisórias), acompanhadas de talheres descartáveis, acondicionada em caixa térmica (iso-box) para manutenção da temperatura, para o almoço e lanche (merenda) dos discentes do IFAM/ Instituto Federal de Educação do Amazonas - *campus* Avançado Manacapuru conforme especificações, quantidades e condições constantes deste Edital e seus anexos.

42 Quanto à oferta do serviço de refeição a contratada se comprometerá a disponibilizar em área rural, com todos os insumos e mão de obra necessária à execução do serviço de fornecimento de refeições, conforme especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência e nos Anexos do Edital.

5. OBJETIVO

51 O presente Termo de Referência tem por objetivo especificar o objeto do futuro contrato, definindo rotinas, direitos e obrigações das partes contratantes, além de subsidiar as empresas interessadas com informações que as auxiliem na composição de custos e formulação de propostas, as que estejam interessadas em participar da licitação.

52 O presente Termo tem por objetivo oferecer serviços de alimentação aos alunos do IFAM - campus Avançado Manacapuru.

53 A Licitação será feita em **um grupo contendo dois (dois) itens**, onde só ganhará uma empresa, que prestará os serviços de fornecimento de refeição e de lanches aos discentes desta IFE.

6. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

61 Os serviços de fornecimento de refeição acima especificados serão prestados nas dependências do **IFAM – CAMPUS MANACAPURU, de segunda a sexta-feira, com possibilidade de aos sábados também**, ou ainda em outro horário especificado, de acordo com o contrato e seus aditivos, firmado entre a contratada e o contratante.

62 O almoço e lanche a serem disponibilizados aos alunos pela empresa contratada serão custeados pelo IFAM - campus Avançado Manacapuru.

63 Para elaboração da proposta, bem como a formação de preços, o fornecedor terá por base a relação de gênero e produtos alimentícios abaixo relacionados. A formação do cardápio será de responsabilidade da CONTRATADA, e este será aprovado por nutricionista do IFAM - campus Avançado Manacapuru, para posterior preparação e entrega.

64 Os serviços de fornecimento de refeições a serem contratados obedecerão às seguintes especificações, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, tendo em vista os valores estimativos abaixo, para fins de contratação:



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID	ESTIMATIVA	VALOR ESTIMADO POR REFEIÇÃO	VALOR GLOBAL ESTIMADO
			DE QTD A CONTRATAR AOANO		
01	Prestação de serviços de fornecimento de refeição pronta almoço (transportada), para a coletividade sadia de alunos do IFAM – <i>campus</i> Avançado Manacapuru, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico- sanitárias adequadas, no âmbito do referido núcleo, conforme especificação detalhada dos serviços. Opções de cardápio em anexo.	Unid.	16.000	14,27	228.266,67
02	Fornecimento de lanches prontos (transportado), a serem servidos aos alunos, pela licitante nas dependências do IFAM – <i>campus</i> Avançado Manacapuru em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para os serviços de alimentação. Opções de cardápio em anexo.	Unid.	16.000	10,50	168.000,00
Total R\$					396.266,67

7. CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 7.1** A classificação orçamentária será na natureza de despesa 339039, realizada pelo Departamento de Administração e Planejamento (DAP), a qual constará nos autos do Processo Administrativo Nº 23706.000294/2017-84 .
- 7.2** A referida classificação deverá atender ao que dispõe a Portaria Interministerial nº. 163, de 4 de maio de 2001 (atualizada) (Publicada no D.O.U. no 87-E, de 07.05.2001) e Portaria nº 448, de 13 de setembro de 2002, DOU de 17.9.2002, e alterações, a qual fará parte deste processolicitatório.

8. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 8.1** A natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.
- 8.2** A licitação será realizada em grupo distribuído por itens na modalidade “Pregão Eletrônico” do tipo “Menor Preço” com objetivo de: a) evitar a perda na economia de escala devido a quantidade estimada; e b) facilitar a gestão econômica e administrativa do Contrato.
- 8.3** Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.
- 8.4** A prestação e fornecimento dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

9. INSTALAÇÕES FÍSICAS DA ÁREA DE PREPARO DAS REFEIÇÕES

- 9.1** As instalações físicas da cozinha serão previamente analisadas de acordo com as resoluções sanitárias vigentes, pela nutricionista do IFAM/ Instituto Federal de Educação do Amazonas - *campus* Avançado Manacapuru.
- 9.2** Serão utilizadas como base a Resolução-RDCNº275, de 21 de outubro de 2002 que



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

estabelece procedimentos Operacionais Padronizados que contribuam para a garantia das condições, higiênicas, sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação e a RDC- nº 216, de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- 93** A inobservância ou desobediência ao disposto na presente resolução de maneira que não sejam garantidas as exigências mínimas de manipulação segura dos alimentos e controle sanitário, o local poderá ser reprovado pela nutricionista do IFAM/ Instituto Federal de Educação do Amazonas - *campus* Avançado Manacapuru para o preparo das refeições.

10. FORMA DA ENTREGA DAS REFEIÇÕES E PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 101** A entrega das refeições será de segunda a sexta-feira (e excepcionalmente alguns sábados letivos), exceto feriados, período de recesso acadêmico ou férias, bem como, qualquer interrupção de atividades acadêmicas letivas; conforme a necessidade diária do IFAM/ Instituto Federal de Educação do Amazonas - *campus* Avançado Manacapuru, na quantidade estimada de 80 entregas em média diária de cada fornecimento, tanto para refeições quanto para lanches, podendo sofrer variações, descritas neste Termo de Referência.

- 102** Para orientar tais quantitativos de fornecimento deverá a empresa inteirar-se das variações com a Chefia da Unidade departamental responsável de Ensino e Pesquisa (IFAM/DEPEX) para o fim de obter o número aproximado diário e mensal, com a finalidade de evitar futuros desperdícios e onerosidade a Administração Pública.

- 103** A comunicação referente aos quantitativos diários, será realizada por um servidor do *campus* (IFAM/DEPEX) ao preposto da empresa contratada, por telefone e e-mail institucional, em horário até as 08:30 h da manhã do mesmodia.

- 104** As refeições deverão ser entregues no IFAM/ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - *campus* Avançado Manacapuru, **situado à ESTRADA MANOEL URBANO, S/Nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830.**

- 10.4.1** Caso haja alteração no endereço do local de entrega, esta deverá ser comunicada à empresa contratada no prazo mínimo de 24h, estando o novo endereço limitado ao perímetro urbano do município de Manacapuru/AM.

- 105** O cumprimento da entrega das refeições e dos prazos referentes ao objeto de contrato, e em consonância com a programação previamente definida de acordo com o item 10.1, no que tange ao quantitativo e à confirmação da entrega das refeições no respectivo dia, deverão ser realizadas pela CONTRATANTE, conforme os seguintes horários limites:

- 10.5.1** O horário para entrega do almoço será das 11:30h às 12:00h (horário local). Os horários de lanche vespertino serão às 15:30h.

- 106** As aulas letivas acontecerão prioritariamente de 2ª a 6ª feira, desta forma a entrega de refeições deve ser suprida neste período, devendo a Contratante por intermédio de servidor credenciado, informar ao preposto designado que reencaminhará à CONTRATADA, sobre os períodos que **não** venham a ter necessidade de fornecimento de refeições, objeto deste prego.

- 107** Os cardápios deverão ser apresentados completos ao **Contratante**, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis, podendo o **Contratante**, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

estabelecidos em contrato.

- 108** As informações sobre o local, os eventuais dias dispensados e as quantidades de almoços serão fornecidas semanalmente, de acordo com o calendário acadêmico Institucional de ordem do setor competente (IFAM/DEPEX) na sexta-feira de cada semana que anteceder à semana seguinte ao fornecimento, em atenção ao item 20.5.1 deste Termo de Referência;
- 109** As datas letivas deverão ser observadas impreterivelmente para o fim dos fornecimentos de refeições a contento. Uma vez que a realização das aulas letivas poderão sofrer alterações a priori, posteriori ou por fator determinante. Tal fato deverá ser comunicado ao fornecedor no prazo mínimo de 12 (doze) horas de antecedência do horário previsto para a entrega das refeições solicitadas, a fim de evitar o preparo de refeições que não serão consumidas, provocando a obrigação de pagar despesas desnecessárias e o desperdício de verba pública.
- 1010** Ocorrendo mudanças nos períodos letivos vigentes, fica, dessa forma, com a obrigação o preposto da Contratada em obter as informações pertinentes até às 06 horas daquele dia. Cientificando a contratada quanto as demandas de refeições e seus quantitativos para o mesmo dia e possível previsão do dia seguinte, repassando ao fornecedor uma base estimada de quantitativo de preparo.
- 1011** Não tomando as medidas preventivas quanto a atenção dos prazos e dias com suspensão de aulas, liberados, ou com atividade eventual não prevista, etc., fica a contratada impossibilitada de atender com rigor as demandas necessárias. Desta forma incide a administração pública o dever de aplicar as penalidades cabíveis ao fornecedor se o mesmo não der continuidade ao fornecimento das refeições, ou mesmo gerar desperdícios.
- 1012** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
- 1013** Para elaboração da proposta, bem como, a formação de preços, o fornecedor terá por base na tabela de gênero e produtos alimentícios em anexo a este Termo de Referência.
- 1014** A formação do cardápio será de responsabilidade da CONTRATADA, e este será aprovado por nutricionista do IFAM - *campus* Avançado Manacapuru, para posterior preparação e entrega, conforme item 10.7.

11. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 111** O cardápio do lanche deverá ser variado, por dia da semana, respeitando os itens do cardápio indicados para fornecimento de **lanches** prontos (transportado), a serem servidos aos alunos, pela licitante contratada nas dependências do IFAM – *Campus* Avançado Manacapuru, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para os serviços de alimentação. Os lanches estão especificados na tabela de gênero e produtos alimentícios Cardápio de Lanche. Com itens de oferta variada de lanches quentes (café com leite, achocolatado com leite, mingau de aveia, misto quente com queijo e presunto, etc.) e lanches frios (iogurte, suco de frutas, vitaminadas e etc.), salgados (presunto ou queijo, pizza pronta, tapioca, macaxeira cozida, pão de forma com patê de frango, e etc.), bem como bebidas frias (sucos sabores variados), respeitados a aprovação antecipada por nutricionista do IFAM.
- 112** As refeições devem ser entregues em recipientes do tipo quentinha/marmitex, em



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

alumínio, acompanhado de copos, talheres resistentes e guardanapos descartáveis macios.

- 113** O acondicionamento das refeições não poderá ser feito com antecedência superior a 45 (quarenta e cinco) minutos do horário da entrega.
- 114** As refeições devem ser transportadas em caixa térmica (iso-box) e protegidas de eventos climáticos (sol, chuva, altas temperaturas etc.).
- 115** Fornecimento de almoço (quentinha/marmitex) será composto dos seguintes descritores: (pratos principais quentes, acompanhamentos quentes, saladas, guarnições e sucos) e quantitativos mencionados a seguir:

12. ESPECIFICAÇÕES GERAIS

- a)** Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza, sob condições físicas de armazenamento adequadas referente a “refrigeração (suco) e ao aquecimento (alimentos sólido)”.
- b)** A empresa que preparar as refeições deverá obedecer aos critérios de boas práticas de manipulação de alimentos, conforme a Resolução-RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, observando ainda, alguma complementação pelos órgãos de vigilância sanitária estadual e municipal em vigência, visando abranger requisitos inerentes à realidade local e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.
- c)** Não serão considerados pratos principais, preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não seja o ingrediente principal, tais como risoto, lasanhas, e outros.
- d)** Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação, e também temperos compostos que contenham pimenta.
- e)** Sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis diariamente.
- f)** As bebidas que acompanham as refeições deverão ser entregues sempre devidamente refrigeradas, os sucos em embalagens de no mínimo 300 ml.
- g)** A empresa colocará à disposição dos usuários, em embalagens apropriadas e individuais: talheres (garfo e faca firmes), guardanapos macios, além de sachês de açúcar e adoçante artificial (referente ao suco).

13. SOBRE A EMBALAGEM:

- 131** O recipiente destinado a garantir a conservação e a facilitar o transporte e manuseio dos alimentos deve ser adequado para o uso, e de preferência, tipo caixa térmica (iso-box).

14. SOBRE O TRANSPORTE:

- 141** Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente, para garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto, entre elas, destacam-se ainda:
- a)** É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.
- b)** Não é permitido transportar, conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais.
- c)** A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
- d)** O não cumprimento de todas essas especificações gerais caracterizará em infração sanitária e deve ser punido na forma da legislação vigente.

15. PREPARO DAS REFEIÇÕES

- 15.1** Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja,



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

odor, sabor e textura e regionalismo;

- 15.2** Considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade, dando-se preferência aos alimentos oriundos da agricultura familiar, sem agrotóxico e da região Norte;
- 15.3** Para os alimentos que forem submetidos à fritura, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo utilizado não constitua uma fonte de contaminação química aos alimentos e não usar manteiga ou margarina para frituras.
- 15.4** Não utilizar alimentos industrializados com teores elevados de gordura saturada, gorduras trans, sódio e açúcar em nenhuma preparação;
- 15.5** Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos e desprezados logo após a utilização sob cocção.
- 15.6** Apresentar, sempre que solicitado pelo Fiscal do Contrato, amostras de qualquer material a ser empregado na elaboração das refeições. As mostras devem ser de no mínimo 100g de cada preparação/alimento servido em todas as refeições, devendo serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, em temperatura abaixo de - 4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, coletador da amostra e devem ser mantidas sobre controle por um período de no mínimo 72 horas após serem coletadas e armazenadas.

16. CARACTERÍSTICAS DOS INGREDIENTES:

16.1 Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características dos ingredientes:

- Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;
- Feijão novo tipo 1 (um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas;
- Massas com ovos, de primeira qualidade (embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses da entrega);
- Folhosos de primeira qualidade (verde textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e de primeira qualidade, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica);
- Legumes, raízes e tubérculos (no estado in natura, de primeira qualidade, vegetal firme e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, lavado com hipoclorito de sódio, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica);
- Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.

17. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

17.1 As refeições diárias deverão conter, no mínimo, os seguintes itens, obedecendo à composição e a incidência estabelecida no cardápio constante no Anexo I:

- a) 01 (um) opção proteica
- b) 02 (duas) opções de carboidrato (exemplos: arroz e macarrão, arroz e farofa, arroz e purê, arroz e batata salte)
- c) 01 (um) tipo de feijão
- d) 01 (uma) opção de salada (legume ou verdura)
- e) 180 ml de suco natural, sendo uma opção de sabor laranja.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

18. ALMOÇO

181 PRATO PRINCIPAL - O prato principal comporá preparações com as seguintes distribuições:

- 18.1.1** Carnes vermelhas (alcatra, patinho, contra filé, filé, coxão mole) filé de frango, peixe de 1ª qualidade;
- 18.1.2** Carne de sol assada de 1ª – patinho, alcatra, coxão mole, qualquer carne deve ser sem osso e sem pele.
- 18.1.3** Carnes nas preparações de bife ou filé de frango grelhado, assado, cozido com um per capita mínimo de 130 gramas já cozidos. Ou 250-300 gramas quando a preparação envolver carboidratos como lasanha, panquecas, tortas, suflê, que pode ser com frango, carne moída, queijo na quantidade da proteína de 60 gramas ou mais. Estrogonofe, carnes picadinhas com legumes, frango desfiado, frango cozido tipo salpicão ou creme de frango – per capita de 200-250 gramas. Carne moída de 1ª qualidade (as mesmas citadas acima) para preparação de bolinhos, almôndegas, em média a preparação ser acima de 120 gramas já cozidas. Durante duas vezes na semana deverá ser servida dois tipos de carnes diferentes.
- 18.1.4 Feijão** - Feijão preto, marrom, verde, branco de 1ª qualidade, com proporção de 20% de vegetais acrescidos (mínimo dois tipos), como batata, jerimum com casca, cenoura, couve, repolho, rúcula, quiabo ou maxixe. Per capita mínimo do feijão 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido, não colocar carne no feijão.
- 18.1.5 Arroz ou macarrão** – arroz parboilizado, ou integral refogado com alho, óleo, cenoura, brócolis, espinafre, couve. Per capita mínimo do arroz 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido. Ou macarrão com molho de tomate, alho e cebola. Per capita mínimo de macarrão 60 g (sessenta gramas) cru e 150 g (cento e cinquenta gramas) cozido.
- 18.1.6 Farofa** – de farinha de mandioca temperada (inclusive com verduras cruas e ervas) ou de flocos de milho (cuscuz), feita com óleo, cebola, alho e coentro.
Per capita 40 g. Devem ser servidas no mínimo 03 (três) vezes na semana.
- 18.1.7 Purê**- Somente poderá ser servidos purês de jerimum (abóbora), macaxeira, batata inglesa ou inhame. Devem ser temperados com ervas e azeite extravirgem.
- 18.1.8 Salada** – vegetais crus ou cozidos. As saladas cruas devem ser a partir de 60 gramas e as cozidas a partir de 120 gramas já pronta. Na composição das cruas deve ter: acelga, alface e cressa, tomate, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, rúcula e couve folha. As cozidas devem ter, no mínimo, dois vegetais: batata, cenoura, chuchu, beterraba, brócolis, abobrinha, berinjela, vagem. Todas as saladas cruas devem vir temperadas com azeite virgem puro, limão, vinagre de maçã e as cozidas com salsa, coentro.
- 18.1.9 Suco** – Os sucos deverão ser concentrados, natural da fruta ou da polpa (não industrializados), seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto, e/ou de acordo com a aceitação dos usuários. Sendo feito rodízio semanal entre os sabores, sempre optando pelas frutas da safra, dando-se preferência aos alimentos oriundos da agricultura familiar, sem agrotóxico e da região Norte. O per capita do suco pronto para consumo não deve ser inferior a 200 ml para cada tipo de fruta ofertado.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

19. DISPOSIÇÃO GERAL DOS CARDÁPIOS

191 Os cardápios oferecidos pela CONTRATADA devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo submetidos à aprovação do profissional em nutrição da CONTRATANTE em comum acordo com o fiscal do contrato. Montar um cardápio com 01 (um) mês de antecedência em comum acordo com a CONTRATANTE, informatizado. 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 do fiscal do Contrato. A contratada poderá fazer as sugestões de mudança (inclusão/substituição) nas opções de cardápio e caberá a contratante aceitá-las ou não mediante formalização por e-mail ou ofício.

192 O nutricionista do IFAM/ Instituto Federal de Educação do Amazonas - *campus* Avançado Manacapuru aprovará o cardápio apresentado pela empresa, e recomendará adequações considerando os valores nutritivos das refeições.

20. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

201 Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitação promovidos pela Administração Pública, e em atendimento aos artigos 5º e 6º e seus incisos da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG, o IFAM/ Instituto Federal de Educação do Amazonas - *campus* Avançado Manacapuru, quando da contratação de serviços, poderá exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

- a) que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento;
- b) use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- c) adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- d) forneça aos empregados os equipamentos de higiene e segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços;
- e) realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- f) respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos, no que couber.

202 Caso necessário, o Edital poderá solicitar a comprovação do disposto no item 37.1 e seus subitens, que poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que este que o bem fornecido cumpra as exigências do Edital.

21. ATESTO E PAGAMENTO DA NOTA FISCAL/FATURA

211 A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pelo próprio fornecedor, obrigatoriamente com o número de inscrição do CNPJ/MF, apresentado no documento de proposta, bem como na Nota de Empenho.

212 O Atesto da Nota Fiscal/Fatura referente à prestação dos serviços, objeto deste Termo, caberá ao Fiscal designado para esse fim pelo IFAM - *campus* Avançado Manacapuru,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
Campus Manacapuru

End. ESTRADA MANOEL URBANO, s/nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830
Fone: (092) 99290-3514 - E-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias, na forma prevista na Lei nº 8.666/93.

- 213** O pagamento a ser feito pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - *campus* Avançado Manacapuru, no valor dos serviços quantitativos de entrega de refeições efetivamente prestados pela Contratada, devidamente discriminados nas respectivas notas Fiscais/Faturas apresentadas pela Contratada.
- 214** O pagamento será efetuado em moeda nacional, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços de fornecimento de refeições, após processamento interno por parte do IFAM - *campus* Avançado Manacapuru, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura entregue ao DAP e atestada pelo Fiscal.
- 215** O pagamento só será liberado se a licitante estiver em situação regular junto ao SICAF.
- 216** O *campus* Avançado Manacapuru reserva-se o direito de não efetuar o pagamento se, no ato do atesto, o fornecimento dos serviços não estiver de acordo com a especificação constante neste Termo de Referência.
- 217** O *campus* Avançado Manacapuru poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Termo de Referência.
- 218** Poderá ainda efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o art. 36, §8º da IN SLTI/MPOG N. 02/2008.

22. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

22.1 SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 22.1.1** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 22.1.2** Proporcionar todas as facilidades e informações para que a Contratada possa preparar e entregar as refeições dentro das normas do contrato;
- 22.1.3** Repassar as informações necessárias ao cumprimento do contrato em tempo hábil, sendo que o pedido de acréscimo de refeições ou o cancelamento, deverá ser efetuado com no mínimo 2 (duas) horas de antecedência ao fornecimento das mesmas.
- 22.1.4** Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados.
- 22.1.5** Fiscalizar o presente contrato através do setor competente da Contratante. Exercendo o acompanhamento e a fiscalização da entrega e fornecimento das refeições, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 22.1.6** Acompanhar o fornecimento efetuado pela Contratada, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajustes ou suspensão do fornecimento;
- 22.1.7** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 22.1.8** As notificações deverão ser formais e tempestivas.
- 22.1.9** Promover a publicação resumida do Contrato na Imprensa Oficial.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

22.1.10 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o art. 36, §8º da IN SLTI/MPOG N.02/2008.

222 SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

22.2.1 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com o fornecimento de refeição, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, insumos, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidades especificadas e contratadas;

22.2.2 Executar diretamente o contrato, sem transferência de responsabilidade, ou subcontratações não autorizadas pelo contratante.

22.2.3 Designar por escrito, no ato do recebimento da Autorização de Serviços, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

22.2.4 A contratada deverá apresentar à contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, após a assinatura do contrato o PLANO DE CARDÁPIO MENSAL (programação, execução e fornecimento das refeições) para os 30 dias do mês do início contratual, contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para o Serviço de fornecimento **refeição preparada** pronta (transportada) incluindo serviço de entrega em embalagens de alumínio (quentinhas com divisórias), devidamente adequado à execução do serviço contratado, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

22.2.5 Na execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação dos alimentos, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários;

22.2.6 Prestar o serviço objeto deste contrato à Contratante, no prazo fixado, observando as orientações contidas no edital e seus anexos.

22.2.7 Cumprir a Legislação Sanitária Federal e do Estado do Amazonas.

22.2.8 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, utilizar somente gêneros alimentícios em excelente estado de consumo; materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação, com acondicionamento adequado de higiene no transporte, entrega, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição dos alimentos, observadas as exigências legais vigentes.

22.2.9 Garantir a qualidade do objeto licitado, arcando com eventuais consequências, como indisposição alimentar em decorrência de ingestão de alimentos objeto deste contrato.

22.2.10 Manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 22.2.11** Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- 22.2.12** Manter seus estoques de produtos, materiais descartáveis de consumo e industrializados em nível seguro, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço. Manter quantidade suficiente para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços.
- 22.2.13** Devido à necessidade das refeições serem transportadas, deverá seguir todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado das mesmas segundo normas e legislação vigente.
- 22.2.14** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos com profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições, utilizando todos os produtos, materiais e recursos disponíveis no mercado em condições favoráveis de uso em produção, manipulação e distribuição de refeições, tais como: gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, materiais de limpeza, embalagens descartáveis, equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos) tais como toucas, luvas etc;
- 22.2.15** Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.
- 22.2.16** Realizar o controle de temperatura no fornecimento e transporte de refeições e de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente e o Termo de Referência;
- 22.2.17** Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante a semana, ou nos casos especiais, nos finais de semana.
- 22.2.18** Deverão ser cumpridas as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais.
- 22.2.19** Quando existirem falhas por parte da Contratada que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas, a mesma deve 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, devendo ser refeitas sem ônus para o Contratante.
- 22.2.20** Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 22.2.21** Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação sanitária vigente.
- 22.2.22** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, conforme edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 22.2.23** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 22.2.24** Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Higiene e Segurança ou de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 22.2.25** Apresentar à Contratante, quando for o caso e solicitado, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 22.2.26** Fornecer à contratante o número de refeições, de acordo com a necessidade diária, previamente solicitada.
- 22.2.27** Caberá à Contratada fazer o controle do número e tipo de refeições servidas diariamente, observando os dias e horários estabelecidos para entrega e preparações, conforme estabelecido neste Termo de Referência mantendo disponíveis os respectivos registros e mantendo contato com a Instituição.
- 22.2.28** Proceder à contagem e registro do número de refeições entregue aos discentes em conjunto com o fiscal do Contratante.
- 22.2.29** Fornecer, no ato da entrega das refeições, recibo contendo a quantidade fornecida, horário e data da entrega, local para identificação/assinatura do servidor/fiscal que recebeu e inspecionou as refeições, e demais informações pertinentes.
- 22.2.30** Viabilizar o contato diário para a realização dos pedidos indicando telefone fixo ou via preposto para atender às solicitações de refeições e tomar a iniciativa na consulta do pedido diário quando o mesmo não for efetuado no tempo hábil.
- 22.2.31** Responder por ônus decorrentes do transporte, embalagem, seguros, taxas e demais encargos inerentes à execução do serviço objeto deste contrato, que venham incidir na entrega do material.
- 22.2.32** Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da Contratada;
- 22.2.33** Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados envolvidos, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento dos critérios e das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 22.2.34** Fornecer, no mês subsequente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados na execução dos serviços;
- 22.2.35** A Contratada deverá cumprir todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias para com os seus funcionários, responsabilizando-se por todas as obrigações tributárias e as demais previstas em legislação específica, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia decorrentes da prestação dos serviços, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 22.2.36** Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao Contratante ou terceiros;
- 22.2.37** Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido;
- 22.2.38** Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração Pública Contratante, inclusive a outros órgãos competentes do poder público e de fiscalização, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo;
- 22.2.39** Permitir o acesso do fiscal e nutricionista, após autorização do Serviço de Fornecimento e Entrega de Refeições do Contratante, quando solicitado, a qualquer momento, devidamente paramentados, para checagem das áreas de manipulação de alimentos, áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
- 22.2.40** A contratada deverá observar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de acordo com a Resolução - RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, elaborada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.
- 22.2.41** Os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre o Contratante e a Contratada;

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

- a) Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) Fraudar na execução do contrato;
- d) Comportar-se de modo inidôneo;
- e) Cometer fraude fiscal;
- f) Não mantiver a proposta.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
Campus Manacapuru

End. ESTRADA MANOEL URBANO, s/nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830

Fone: (092) 99290-3514 - E-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- g) Infringir o Acordo de Nível de Serviço por 3 (três) vezes consecutivas ou 5 (cinco) vezes no mesmosemestre.
- h) Deixar de manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, tais como as normas de Higiene e Segurança no Trabalho, etc..
- i) Infringir legislações, normas e regulamentos dos órgãos do poder público, bem como de entidades de fiscalização e controle pertinentes ao segmento de alimentação.

232 A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b) Multa moratória de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de irregularidade injustificado sobre o valor da oferta de serviço atingida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- c) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- d) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- e) 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;
- f) 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;
- g) Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

233 Também fica sujeita às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

- a) Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

234 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.

235 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 Contratante, observado o princípio da proporcionalidade.

236 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

24. DA FISCALIZAÇÃO



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 241** A execução do objeto será acompanhada por Fiscal a ser designado pela Autoridade Competente, na forma prevista no Art. 67 da Lei nº.8.666/93.
- 242** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos Arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.
- 243** A Contratada deverá designar preposto, a fim de atender às exigências do Fiscal designado inerentes ao objeto do contrato, sem que disso decorra qualquer ônus para a Contratante, não implicando a atividade da fiscalização em qualquer exclusão ou redução da responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes eprepostos.
- 244** O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços do contrato.
- 245** As Notas Fiscais e/ou Faturas apresentadas somente serão liquidadas após o ateste do Fiscal designado.
- 246** Será assegurado à Fiscalização o direito de ordenar a suspensão de serviços, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita a Contratada, e sem que esta tenha direito a qualquer indenização, no caso de não ser atendida, dentro de 48 horas. A determinação passa a contar da data da entrega da Ordem de Serviço correspondente ao serviço diagnosticado que der causa, sobre qualquer reclamação, sobre defeito essencial em serviço executado.
- 247** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 248** A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.
- 249** O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve **subdimensionamento da produtividade pactuada**, com ou 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.
- 2410** A conformidade dos produtos, insumos e material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 2411** O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 2412** O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 2413** As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 2414** 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 em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

25. PRAZO DE EXECUÇÃO

- 251** A Contratada deverá dar início aos serviços **no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos** contados a partir do recebimento da autorização de fornecimento a ser expedida pelo campus Avançado Manacapuru.
- 252** O início dos serviços no **prazo estipulado** discriminado na autorização dada por Ordem de Serviço expedido pela autoridade competente abrange ao fornecimento de **refeição preparada** pronta (transportada) incluindo serviço de entrega em embalagens de alumínio (quentinhas com divisórias), acompanhadas de talheres descartáveis, acondicionada em caixa térmica (iso-box) para manutenção da temperatura, para o almoço e lanche (merenda) dos discentes nas dependências do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Avançado Manacapuru**, conforme as especificações e condições definidas no Termo de Referência deste edital e nos seus anexos

26. CONTRATAÇÃO

- 261** As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por instrumento específico de contrato entre a empresa vencedora e o IFAM/Instituto Federal de Educação do Amazonas - *campus* Avançado Manacapuru.
- 262** O contrato a ser firmado terá vigência de 12 meses a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos da Lei 8.666/93, mediante termo aditivo, a critério único e exclusivo IFAM/Instituto Federal de Educação do Amazonas - *campus* Avançado Manacapuru.

27. DAS SUBCONTRATAÇÃO

- 271** Não será admitida a subcontratação do objeto contratado.

28. METODOLOGIA DE TRABALHO E AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 281** A metodologia de trabalho se dará por verificação da efetiva execução dos serviços de fornecimento de refeições que deverão ser executados e avaliados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:
- 282** Pontualidade: O acondicionamento das refeições não poderá ser feito com antecedência superior a 45 (quarenta e cinco) minutos do horário de entrega.
- 283** Qualidade: No processo de fabricação, a Contratada deverá utilizar alimentos frescos e/ou de reconhecida qualidade no mercado além de contar com instalações adequadas para execução do serviço e profissionais qualificados, incluindo Nutricionista responsável pela produção dos alimentos. Quando aplicável, os itens devem discriminar as datas de fabricação e validade;



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 284** Organização e Apresentação Visual: A Contratada deverá observar a higienizados utensílios empregados (jarras, talheres, louças, copos, toalhas e outros), quantidade de descartáveis, o acondicionamento e transporte dos alimentos e a padronização de uniforme dos colaboradores envolvidos, conforme o itemrequisitado.
- 285** A Contratante efetuará pesquisa junto aos usuários dos serviços com objetivo de avaliar o nível de satisfação (positivo ou negativo) com os serviços oferecidos e notificará quanto ao resultado da pesquisa à Contratada, que terá o direito de contraditório e o resultado de fornecido de descontentamento.
- 286** Uma vez confirmada a avaliação majoritariamente negativa e persistir por mais de 30 dias, a Contratante fará a apuração das questões relevantes e realizará um Acordo de Nível de Serviço assinado entre as partes para sanar as possíveis falhas e/ou desníveis deserviços.
- 287** A execução e a avaliação dos serviços acontecerá por verificação periódica mensal ou bimestral, a critério de Nutricionista da Instituição, quanto a qualidade dos serviços prestados na estrita observância dos critérios estabelecida neste Termo de Referência.

29. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

29.1 RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA ALMOÇO (SISTEMA “SELF-SERVICE”)

29.1.1 RELAÇÃO PARA ALMOÇO

- 29.1.1.1 Considera-se para a elaboração da proposta, as frequências mensais abaixo, utilizando-se como referência o total de 22 dias letivos/mês, em média. No caso de aulas aos sábados, a CONTRATADA será informada com antecedência de 72 horas, e o cardápio ficará seu critério, respeitando os padrões deste Termo, bem como a aprovação pela nutricionista do IFAM.

29.1.2 ALIMENTOS PROTEICOS

NOME	UND	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA
Almôndega	Kg	Almôndega bovina congelada	1
Bife de alcatra	Kg	Bife de carne bovina	2



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

Campus Manacapuru
End. ESTRADA MANOEL URBANO, s/nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830
Fone: (092) 99290-3514 - E-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Carne moída	Kg	Patinho moído único ou preparado	2
Coxão mole	Kg	Carne bovina em peça	1
Coxão duro	Kg	Carne bovina em peça	1
Cupim	Kg	Carne bovina em peça	1
Filé de frango sem osso	Kg	Carne de frango, filé desossado e sem pele	2
Coxa e sobrecoxa	Kg	Carne de frango	3
Filé de pescado	Kg	Filé de peixe congelado, sem pele e espinho.	4
Lagarto	Kg	Carne bovina em peça, sem coxão duro e sem gordura na cobertura, lagarto redondo	1
Pertences para feijoada	Kg	Carne suína	2
Steak de frango (assado)	Kg	Carne de frango	1
Carne mista (Fraldinha)	Kg	Carne e frango; carne e calabresa; e carne e legumes (preparações mistas)	1

**29.1.1.1 GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
HORTIFRUTIGRANJEIROS**

NOME	UND	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA
Abóbora	kg	-	2
Batata doce	kg	-	1
Batata comum	kg	-	4
Cará Roxo	kg	-	1
Beterraba	kg	-	4
Cenoura	kg	-	4
Mandioca	Kg	-	2
Pepino	Kg	-	3



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Pimentão verde	Kg	-	20
Quiabo	Kg	-	1
Tomate molho	LT	-	15
Tomate salada	Kg	-	12
Alface	mç	-	12
Alho	mç	-	22
Cheiro verde	mç	-	20
Brócolis	kg	-	1
Couve manteiga	mç	-	4
Louro	mç	-	22
Milho verde	Kg	-	2
Repolho	Kg	-	4
Cebola	Kg	-	22
Ovos	Dz	-	2

29.1.1.4 OUTROS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

NOME	UND	ESPECIFICAÇÃO	FREQÜÊNCIA
Açúcar	Kg	Para preparação	Quando necessário
Arroz	Kg	Agulhinha, longo, fino, tipo 1, inteiro	22
Azeite de oliva	Lt	Extra virgem	22
Azeitona verde	bd	Tamanho médio, tipo verde em conserva	2
Ervilha	lt	Em conserva	2
Farinha de mandioca	Kg	Mandioca crua, fina	10
Farinha de rosca	Kg	Rosca de pão	2
Farinha de trigo	Kg	Trigo especial	2



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Feijão carioca	Kg	Tipo 1 extra novo	19
Feijão preto	Kg	Tipo 1, extra novo	2
Feijão branco	Kg	Tipo 1	1
Leite de coco	vd	Em vidro	2
Leite	lt	Integral – em preparações	2
Macarrão	Kg	Industrializado com ovos qualidade superior	12
Massa para lasanha	Kg	Massa fresca ou pré cozida para lasanha	1
Margarina	Lt	vegetal	12
Óleo de soja	lt	Soja refinado	22
Orégano	Kg	Condimentos em pacotes	1
Sal	Kg	Refinado	22
Trigo para quibe	Kg	Acompanhamento salada	1
Suco de frutas	lt	Maracujá, cupuaçu, goiaba, acerola, laranja (Os sucos poderão ser substituídos em razão da sazonalidade, após aprovado por nutricionista).	22

29.1.2 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DOSLANCHES

O cardápio do lanche deverá ser variado, por dia da semana, respeitando os itens do cardápio abaixo e a frequência mensal dos alimentos.

TABELA- CARDÁPIO SUGERIDO PARA O LANCHE			
Nome	und	Especificação	Frequência mensal
Café com leite	Lt	Acompanhamento: cuscuz ou bolacha ou pães e bolos	4 (quatro)
Achocolatado com leite	Lt	Acompanhamento: bolacha doce ou salgada; ou preparações de panificação; ou salgados assados.	2 (vezes)
Mingau de aveia	Lt	Leite comum e aveia em flocos	1 (um)
Mingau de mungunzá	Lt	Leite comum, milho de canjica, leite de coco, coco ralado	2
Mingau de banana	Lt	Banana pacovan, farinha de tapioca, leite comum, leite condensado.	2
Iogurte	Lt	Sabores diversos/ acompanha biscoito ou fruta.	1
Suco de frutas	Lt	Polpa de maracujá, cupuaçu, goiaba, acerola, laranja(os sucos poderão ser substituídos	4



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

Campus Manacapuru
End. ESTRADA MANOEL URBANO, s/nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830
Fone: (092) 99290-3514 - E-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

		em razão da sazonalidade, após aprovação do nutricionista da instituição). Acompanha pão com ovo ou pizza ou salgados assados ou cachorro quente.	
Sopa de carne com legumes	Lt	Carne coxão mole, músculo, coxão duro, macarrão, batata, cenoura, repolho e couve	3
Vitaminada	Lt	Leite comum com banana e aveia Acompanhamento: bolacha doce ousalgada.	1
Vitaminada	Lt	Leite comum com abacate Acompanhamento: bolacha doce ousalgada.	1
Vitaminada	Lt	Leite comum com goiaba Acompanhamento: bolacha doce ou salgada.	1
Vitaminada	Lt	Leite comum com cupuaçu Acompanhamento: bolacha doce ousalgada.	1
Cuscuz	Kg	Milho amarelo, leite de coco, coco ralado acompanha café com leite	1
Bolo simples sem recheio	Kg	Farinha branca Acompanhamento: sucos, leite com café ou achocolatado.	1
Bolo de cenoura	Kg	Acompanhamento: sucos, leite com café ou achocolatado.	1
Bolo de macaxeira	Kg	Acompanhamento: sucos, leite com café ou achocolatado.	1
Salada de frutas	Kg	Banana, maçã, mamão, abacate, leite condensado e creme de leite	2
Pão de forma	un	Com patê de frango/ acompanha suco de fruta, leite com café ou achocolatado.	1
Pão de forma	un	Com queijo e presunto de peru/ acompanha suco de fruta, leite com café ou achocolatado.	1
Pão massa fina	un	Com ovos mexidos	2
Cachorro quente	un	Pão, salsicha, molho de tomate/ acompanha suco de frutas	1
Queijo	Kg	Minas, prato, mussarela, parmesão, ricota.	-
Presunto	Kg	Presunto de peru ou outro, exceto apressuntado.	-
Pizza pronta	Un	Com molho de tomate e queijo acompanha suco de fruta	1
Bolacha	pt	Simple salgada ou doce sem recheio acompanha café com leite, leite com achocolatado	2
Curau de milho	Kg	Leite comum, farinha de milho, leite de coco, canela.	1
Tapioca	Kg	Acompanhamento: sucos	1
Macaxeira cozida	Kg	Acompanhamento: sucos, leite com café ou achocolatado.	1



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Fruta	kg	Maça, pêra, mamão, melancia, laranja/ sobremesa e acompanha iogurte ousopa.	3
-------	----	--	---

- Obs.: I) O lanche não poderá repetir-se durante a semana;
II) A entrega dos itens discriminados será feita antes dos horários de intervalo dos alunos;
III) Os cardápios semanais deverão ser alternados durante o mês, e serem diversificados durante a semana.

30 DA RESPONSABILIDADE CIVIL

30.1 A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

30.2 Responsabilizar-se-á única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

31 CONSIDERAÇÕES GERAIS

31.1 Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução dos serviços.

32 GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

32.1 Será exigida garantia de execução contratual, conforme estabelecido na cláusula sexta do Anexo VI – Minuta do Contrato.

33 UNIDADE RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

33.1 Diretoria Administração e Planejamento do IFAM CAMPUS MANACAPURU.

Manacapuru, 23 de março 2017.

ELLEN ALMEIDA DOS SANTOS FERREIRA
NUTRICIONISTA
SIAPE: 2336611



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
Campus Manacapuru

End. ESTRADA MANOEL URBANO, s/nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830

Fone: (092) 99290-3514 - E-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXOS

MODELO DE PROPOSTA

ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO N 01/2017

(Processo Administrativo 23706.000294/2017-84)

AO: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS – CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU, SITUADO NA ESTRADA MANOEL URBANO, S/Nº – NOVO MANACÁ, CEP69401-830.

RAZÃO SOCIAL:						
CNPJ Nº:						
ENDEREÇO:						
BAIRRO:		CIDADE:		UF:	CEP:	
CÓDIGO DO DDD:	TELEFONE:		FAX:			
E-MAIL:						
DADOS BANCÁRIOS (BANCO / AGÊNCIA / CONTA CORRENTE):						
REPRESENTANTE LEGAL:				CPF:		
LICITAÇÃO: PREGÃO ELETRÔNICO nº 01/2017						
Grupo	Item	Descrição / Especificação	*Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
1	1	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA ALMOÇO (TRANSPORTADA), PARA A COLETIVIDADE SÁDIA DE ALUNOS DO IFAM – <i>CAMPUS</i> AVANÇADO MANACAPURU, ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS ADEQUADAS, NO ÂMBITO DO REFERIDO NÚCLEO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS SERVIÇOS. OPÇÕES DE CARDÁPIO EM ANEXO.		Un		
	2	FORNECIMENTO DE LANCHES PRONTOS (TRANSPORTADO), A SEREM SERVIDOS AOS ALUNOS, PELA LICITANTE NAS DEPENDÊNCIAS DO IFAM – <i>CAMPUS</i> AVANÇADO MANACAPURU EM CONFORMIDADE COM OS PROCEDIMENTOS TÉCNICOS, CULINÁRIOS E HIGIÊNICOS PRECONIZADOS PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. OPÇÕES DE CARDÁPIO EM ANEXO.		Un		
Total Geral					R\$	

*A quantidade estimada é calculada tendo por base o número de **alunos** que utilizam o serviço de refeição. Dias letivos: 200. Almoço – alunos que utilizam o serviço: 80 x 200: 16.000 refeições. Lanche vespertino: 80. Total: 80 x 200: 16.000. Dias letivos mensais 22 dias padrão. Dias Letivos Anuais em média de 17 dias com percentual de variação de 1 ponto para mais ou para menos (200/12=16,66).

Valor Total por Extenso: R\$,.....

(xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx) ValidadedadaProposta:

xxxxdiasPrazo p/

iniciodosserviços: xxxxdias

Declaro que estamos cientes e de acordo com todas as condições contidas no Edital e anexos. Declaro ainda que nos valores ofertados estão inclusos todas as taxas, impostos, encargos, custos de produção, custos de entrega e demais despesas inerentes à plena execução do objeto.

(assinatura do representante legal do licitante)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
Campus Manacapuru
End. ESTRADA MANOEL URBANO, s/nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830
Fone: (092) 99290-3514 - E-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



Anexo I- A - MODELO DE CARDÁPIO DE

ALMOÇO SEMANA DEADE 2017.

ALMOÇO					
	Segunda- feira	Terça- feira	Quarta- feira	Quinta-feira	Sexta-feira
SALADA	Verde (alface e pepino)	Cozida (beterraba e cenoura)	Alface e tomate	Couve refogada	Crua beterraba ralada
PROTEÍNA	Refogado de carne com legumes	Bife de fígado acebolado	Carne ensopada com jerimum	Peixe ensopado	Coxa e sobrecoxa assada
ACOMPANHAMENTO	Arroz	Arroz	Arroz colorido (cenoura e ervilha)	Arroz branco	Arroz
ACOMPANHAMENTO	Feijão marrom	Feijão marrom	Feijão marrom	Feijão marrom	Feijão preto
ACOMPANHAMENTO	Farofa simples	Farofa de cebola	Farofa simples	Farofa de banana	Farofa simples
BEBIDA	Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta
SOBREMESA	Banana	Laranja em cubos	Melancia em cubos	Maça	Mamão em cubos

Nome
Nutricionista Responsável
CRN

Anexo II- B MODELO CARDÁPIO DE LANCHE

SEMANA DEADE 2017.

LANCH					
	Segunda- feira	Terça- feira	Quarta- feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Semana 1	Leite com achocolatado	Curau de milho	Café com leite	Mingau de mugunzá	Vitaminada de banana com aveia
	Queijo quente (pão de forma)	----	Pão massa fina com ovo	----	Biscoito salgado

Nome
Nutricionista Responsável
CRN

OBSERVAÇÃO

– Os cardápios acima poderão ser modificados, desde que a modificação seja em função das especificidades regionais e mediante autorização da administração/fiscalização do referido *Campus*.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
Campus Manacapuru
End. ESTRADA MANOEL URBANO, s/nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830
Fone: (092) 99290-3514 - E-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO PESQUISA DE SATISFAÇÃO DE SERVIÇO DE REFEIÇÃO

PESQUISA DE SATISFAÇÃO			
PREGÃO Nº 07/2017			
Nome/Instituição :	Dt. Início	Dt. Fim	Qtd Pessoas
Local:			
ITEM	NOTA	COMENTÁRI	
A) Pontualidade na Entrega			
B) Qualidade e Apresentação			
C) Satisfação no sabor			
Média = (A+B+C) / 3			
Elogios, Críticas e Sugestões de			
Participante			
Nome	Discente/Docente/Usuários externos	Assinatura	
Gestão de Execução do Contrato:			



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PLANILHAS DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS – ORÇAMENTO DOS CUSTOS DOS SERVIÇOS

1. Tendo em vista as peculiaridades da contratação ora proposta, faz-se essenciais os seguintes esclarecimentos referentes às planilhas estimativas, os quais **deverão ser observados pelas licitantes** quando da elaboração de suas propostas de preços:
2. As licitantes deverão apresentar as Planilhas de Custos e Formação de Preços com base em preços de mercado para todos os insumos, materiais, produtos em geral de essencial fator para gerar as atividades envolvidas na contratação.
3. As licitantes deverão apresentar as Planilhas de Custos e Formação de Preços para os encargos trabalhistas de seus colaboradores com base em convenção coletiva de trabalho (CCT), ou outra norma coletiva mais benéfica, aplicável à categoria envolvida na contratação e à qual a licitante esteja obrigada.
4. Na hipótese de eventual repactuação do contrato, somente serão considerados os itens previstos nas respectivas planilhas.
5. Caso a licitante utilize instrumento coletivo distinto do adotado neste Edital, deverá indicar em sua proposta a convenção coletiva de trabalho ou a norma coletiva a que esteja obrigada.
6. Os salários a serem pagos serão aqueles apresentados na proposta da licitante vencedora.
7. Ainda que em acordo ou convenção coletiva da categoria, haja previsão de reajuste escalonado de salários, a CONTRATADA aplicará aos salários dos empregados que prestam serviços ao IFAM/CAMPUS MANACAPURU os mesmos índices concedidos na repactuação contratual, independentemente da data de admissão do empregado nos quadros da CONTRATADA.
- 8. Na planilha de custos e formação de preços ainda deverá constar a memória de cálculo efetuada pela CONTRATADA.**
9. Caso a proposta da licitante apresente salário inferior ao piso salarial estabelecido no Edital, o Pregoeiro fixará prazo para ajuste da proposta.
10. O não atendimento à solicitação do Pregoeiro no prazo fixado ou a recusa em fazê-lo implica a desclassificação da proposta.
11. O ajuste da proposta não poderá implicar aumento do seu valor global.
12. Também será desclassificada a proposta que, após as diligências, não corrigir ou justificar eventuais falhas apontadas pelo pregoeiro.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DA IN 02/SLTI/MPOG/2008 ALTERADO PELA PORTARIA 07/SLTI/MPOG/2011

Nº-Processo	
Licitação Nº-	

Dia ___/___/___ às ___:___ horas

Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
D	Nº-de meses de execução contratual	

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida)

Nota (1) - Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive adaptar rubricas e suas respectivas provisões e ou estimativas, desde que devidamente justificado.

Nota (2)- As provisões constantes desta planilha poderão não ser necessárias em determinados serviços que não necessitem da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

Módulo 1 - MATERIAIS **Observação: Planilha apenas exemplificativa. Para composição da planilha observar item 8 do Termo de Referência que trata dos tipos e quantitativos de Refeições.**

Itens de consumo



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

10					
Total					

MÓDULO 2: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Submódulo 2.1 – Encargos previdenciários e FGTS

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		
E	Salário Educação		
F	FGTS		
G	Seguro acidente do trabalho		
H	SEBRAE		
TOTAL			

Nota (1) - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 2.2 – 13º Salário e Adicional de Férias

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º Salário	
B	Adicional de Férias	
Subtotal		
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Submódulo 2.3 - Afastamento Maternidade

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência do Submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	
TOTAL		

Submódulo 2.4 - Provisão para Rescisão

4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	
D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência do Submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	
TOTAL		

Submódulo 2.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente

4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por Acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	
Subtotal		
G	Incidência do Submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	
TOTAL		

Quadro - resumo – módulo 2 - Encargos sociais e trabalhistas

4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Valor (R\$)
---	--	-------------



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	13º salário + Adicional de férias	
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	
4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
TOTAL		

MÓDULO 3 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

5	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Tributos		
	B1. Tributos Federais (especificar. Ex: PIS + COFINS)		
	B.2 Tributos Estaduais (especificar)		
	B.3 Tributos Municipais (especificar. Ex: ISS)		
	B.4 Outros tributos (especificar)		
C	Lucro		
	Total		

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

Quadro-resumo do Custo por Empregado

	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por	(R\$)
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

Campus Manacapuru
End. ESTRADA MANOEL URBANO, s/nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830
Fone: (092) 99290-3514 - E-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Lanche	Refeição	
frutas	Refeição	
Suco	Refeição	
legumes	Refeição	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

Campus Manacapuru
End. ESTRADA MANOEL URBANO, s/nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830
Fone: (092) 99290-3514 - E-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO IV – ORÇAMENTO

ESTIMATIVO QUADRO RESUMO

DOS CUSTOS

ANEXO V

MODELO DE CARTA DE FIANÇA BANCÁRIA PARA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

1. Pela presente, o (a) **(nome da instituição fiadora)** com sede em **(endereço completo)**, por seus representantes legais infra-assinados, declara que se responsabiliza como FIADOR e principal pagador, com expressa renúncia dos benefícios estatuídos no Artigo 827, do Código Civil Brasileiro, da empresa **(nome da empresa)**, com sede em **(endereço completo)**, até o limite de R\$ **(valor da garantia)** **(valor por escrito)** para efeito de garantia à execução do Contrato nº **(número do contrato, formato xx/ano)**, decorrente do processo licitatório **(modalidade e número do instrumento convocatório da licitação – ex.: AM nº xx/ano)**, firmado entre a AFIANÇADA e o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Amazonas- Campus Avançado Manacapuru para **(objeto da licitação)**.

2. A fiança ora concedida visa garantir o cumprimento, por parte de nossa AFIANÇADA, de todas as obrigações estipuladas no contrato retromencionado, abrangendo o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;
- b) multas punitivas aplicadas pela FISCALIZAÇÃO À CONTRATADA;
- c) prejuízos diretos causados à CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- d) obrigações previdenciárias e/ou trabalhistas não honradas pela CONTRATADA.

3. Esta fiança é válida por **(prazo, contado em dias, correspondente à vigência do contrato)** **(valor por escrito)** dias, contados a partir de **(data de início da vigência do contrato)**, vencendo-se, portanto em **(data)**.

4. Na hipótese de inadimplemento de qualquer das obrigações assumidas pela AFIANÇADA, o (a) **(nome da instituição fiadora)** efetuará o pagamento das importâncias que forem devidas, no âmbito e por efeito da presente fiança, até o limite acima estipulado, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contado do recebimento de comunicação escrita do IFAM/CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU.

5. A comunicação de inadimplemento deverá ocorrer até o prazo máximo de 90 (dias) após o vencimento desta fiança.

6. Nenhuma objeção ou oposição da nossa AFIANÇADA será admitida ou invocada por este FIADOR com o fim de escusar-se do cumprimento da obrigação assumida neste ato e por este



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

Campus Manacapuru
End. ESTRADA MANOEL URBANO, s/nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830
Fone: (092) 99290-3514 - E-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

instrumento perante o IFAM/CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU.

7. Obriga-se este FIADOR, outrossim, pelo pagamento de quaisquer despesas judiciais e/ou extrajudiciais, bem assim por honorários advocatícios, na hipótese do IFAM/ CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU se ver compelido a ingressar em juízo para demandar o cumprimento da obrigação a que se refere apresentefiança.

8. Se, no prazo máximo de 90 (noventa) dias após a data de vencimento desta fiança, o (a) (nome da instituição fiadora) não tiver recebido do IFAM/ CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU qualquer comunicação relativa a inadimplemento da AFIANÇADA, ou termo circunstanciado de que a AFIANÇADA cumpriu todas as cláusulas do contrato, acompanhado do original desta Carta de Fiança, esta fiança será automaticamente extinta, independentemente de qualquer formalidade, aviso, notificação judicial ou extrajudicial, deixando, em consequência, de produzir qualquer efeito e ficando o FIADOR exonerado da obrigação assumida por força destedocumento.

9. Declara, ainda, este FIADOR, que a presente fiança está devidamente contabilizada e que satisfaz às determinações do Banco Central do Brasil e aos preceitos da legislação bancária aplicáveis e, que, os signatários deste Instrumento estão autorizados a prestar a presentefiança.

10. Declara, finalmente, que está autorizado pelo Banco Central do Brasil a expedir Carta de Fiança e que o valor da presente se contém dentro dos limites que lhe são autorizados pela referida entidade federal.

(Local e data) (Instituição

garantidora)

(Assinaturas autorizadas)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
Campus Manacapuru
End. ESTRADA MANOEL URBANO, s/nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830
Fone: (092) 99290-3514 - E-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO VII

DECLARAÇÃO FORMAL DE VISTORIA

DECLARAÇÃO

A empresa _____ (Razão Social), inscrita no CNPJ nº: _____, sediada _____, por intermédio de seu Representante Legal, infra-assinado e para fins do Pregão nº01/2017, declara expressamente que visitou as áreas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas- IFAM/ Campus Manacapuru/CAM, descritas abaixo, a fim de inspecionar as instalações e realizar vistoria técnica das áreas físicas, equipamentos e outros bens móveis, para a consecução do contrato de prestação de serviços de Fornecimento de Refeição e Lanches, obtendo o conhecimento de todos os detalhes, informações e condições necessárias à elaboração da proposta, de acordo com o edital e anexos do presentecertame.

Áreas de Vistoria: Prédio e imediações da área

Manacapuru/AM, ___ de _____ de 2017.

Representante Legal da Empresa Assinatura/Cargo/Carimbo	Representante do IFAM Assinatura/Cargo/Carimbo
--	---

(Colocar data e referência da LICITAÇÃO)



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO VI

MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO N.º _____/2017 QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS/CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU, (EMPRESA) _____, PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ELANCHES.

CONTRATANTE: A União, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Avançado Manacapuru, com sede na estrada Manoel Urbano, s/n, CEP:10.792.928/0014-24, neste ato representado pela Diretora Geral, Prof^o. Ana Maria Alves Pereira, inscrito no CPF n.º 112.254.912-15, portadora da Carteira de Identidade n.º 16193237 e por outro lado a empresa **CONTRATADA:** _ _ _ , inscrita no CNPJ (MF) sob o n.º _____, estabelecida [inserir endereço completo], representado pelo seu [inserir cargo], Senhor (a) [inserir nome completo], portador (a) da Cédula de Identidade n.º ____ [inserir número e órgão expedidor/unidade da federação] e CPF (MF) n.º _____, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por [procuração/contrato social/estatuto social], tendo em vista o que consta no **Processo n.º 23706.000294/2017-84** e em observância aos Art. 54 a 59, constantes no Capítulo III da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e o cumprimento da **Garantia** prevista na **Clausula Sexta** deste instrumento, resolvem celebrar o presente **Termo de Contrato**, decorrente do Pregão n.º 01/2017, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1. O presente contrato tem como objeto a **contratação de empresa** especializada para o fornecimento de **refeição preparada** prontas (transportada) incluindo serviço de entrega em embalagens de alumínio (quentinhas com divisórias), acompanhadas de talheres descartáveis, acondicionada em caixa térmica (iso-box) para manutenção da temperatura, para o almoço e lanche (merenda) dos discentes nas dependências do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Avançado Manacapuru**, em regime de empreitada por menor preço global, conforme especificações contidas no Termo de Referência do Edital do Pregão Eletrônico n.º 01/2017.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR

2. O valor total anual estimado deste contrato é de R\$ (), conforme proposta vencedora do Pregão Eletrônico n.º 01/2017.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA, DESPESA E DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS

3. A despesa orçamentária da execução deste contrato ocorrerá à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:
- a) Gestão:26403
 - b) Fonte:0112
 - c) Elemento de Despesa:339039
 - d) PI:L20RLP0106N
 - e) NOTA DEEMPENHO:
 - f) 3.1 As despesas dos exercícios subsequentes correrão à conta da Dotação Orçamentária consignada para essa atividade no respectivo exercício.

CLÁUSULA QUARTA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

4. A CONTRATADA deverá iniciar a prestação dos serviços a partir do dia _____ de _____ de 2017. O regime de execução dos serviços a serem exercidos pela CONTRATADA, os materiais, produtos e insumos que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA

5. O prazo de vigência deste Contrato é de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos subsequentes mediante termos aditivos, no interesse da Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, após a verificação da real necessidade e com vantagens à Administração, nos termos do inciso II, do Art. 57, da Lei nº 8.666/93.
- 5.1 O presente contrato será prorrogado, mediante acordo entre as partes, conforme o item acima caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente;
 - 5.2 Prestação regular dos serviços;
 - 5.3 Não aplicação de punições de natureza pecuniária por três vezes ou mais, exceto quanto a penalidades aplicadas por atraso na entrega da garantia;
 - 5.4 Manutenção do interesse pela Administração na realização do serviço;
 - 5.5 Manutenção da vantajosidade econômica do valor do contrato para a Administração;
 - 5.6 Regularidade fiscal e trabalhista;
 - 5.7 Concordância expressa da CONTRATADA pela prorrogação.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CLÁUSULA SEXTA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

6. A CONTRATADA deverá apresentar à Administração CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data de entrega do protocolo da via assinada do contrato, **comprovante de prestação de garantia correspondente ao percentual de 5% (cinco por cento)** do valor anual atualizado do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiançabancária.

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

6.1.1 Prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;

6.1.2 Multas punitivas aplicadas pela FISCALIZAÇÃO à CONTRATADA;

6.1.3 Prejuízos diretos causados à CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

6.1.4 Obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela CONTRATADA.

6.2 No caso de a CONTRATADA optar pelo seguro-garantia, poderá decidir-se por uma das seguintes alternativas:

a) apresentar seguro-garantia para os riscos elencados nos subitens 2.1 a 2.4 do item 2 acima, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual atualizado do contrato, na modalidade “Seguro-garantia do Construtor, do Fornecedor e do Prestador de Serviço” com cláusula específica indicando a cobertura adicional de obrigações previdenciárias e/ou trabalhistas não honradas pela CONTRATADA; ou

b) apresentar seguro-garantia, modalidade “Seguro-garantia do Construtor, do Fornecedor e do Prestador de Serviço” para cobertura dos subitens 2.1 a 2.3 do item 2 acima, complementada com a garantia adicional da modalidade “Seguro-Garantia de Ações Trabalhistas e Previdenciárias” para o subitem 2.4 do item 2 acima, correspondentes a 1% (um por cento) e 4% (quatro por cento), respectivamente, do valor anual atualizado do contrato.

6.3 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em conta específica, com correção monetária, em favor do IFAM/CAM.

6.4 A garantia na modalidade fiança bancária deverá ser apresentada conforme o modelo constante no Anexo VI.

6.5 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,2% (dois décimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, até o máximo de 5% (cinco por cento).

6.6 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a retenção dos pagamentos devidos à CONTRATADA, até o limite de 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato, a título de garantia.

6.7 A retenção efetuada com base no item 7 desta cláusula não gera direito a nenhum tipo de compensação financeira à CONTRATADA.

6.8 A CONTRATADA, a qualquer tempo, poderá substituir a retenção efetuada com base no item 7 desta cláusula por quaisquer das modalidades de garantia, caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiançabancária.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

Campus Manacapuru
End. ESTRADA MANOEL URBANO, s/nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830
Fone: (092) 99290-3514 - E-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 6.9** O valor da multa moratória decorrente do atraso da entrega da garantia poderá ser glosado de pagamentos devidos à CONTRATADA.
- 6.10** O número do contrato garantido e/ou assegurado deverá constar dos instrumentos de garantia ou seguro a serem apresentados pelo garantidor e/ou segurador.
- 6.11** Quando da abertura de processos para eventual aplicação de penalidade, a FISCALIZAÇÃO do contrato deverá comunicar o fato à seguradora e/ou fiadora paralelamente às comunicações de solicitação de defesa prévia à CONTRATADA bem como as decisões finais de 1ª e última instância administrativa.
- 6.12** O garantidor não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pelo IFAM-CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA.
- 6.13** Será considerada extinta a garantia:
- a) Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do contrato;
 - b) Com a extinção do contrato.
- 6.14** Isenções de responsabilidade da garantia:
- 6.15** O IFAM-CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses:
- a) Caso fortuito ou força maior;
 - b) Alteração, sem prévio conhecimento da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;
 - c) Descumprimento das obrigações pela CONTRATADA decorrentes de atos ou fatos praticados pela Administração;
 - d) Atos ilícitos dolosos praticados por servidores da Administração.
- 6.16** Caberá à própria administração apurar a isenção da responsabilidade prevista nos itens acima desta cláusula, não sendo a entidade garantidora parte no processo instaurado pelo IFAM/CAM.
- 6.17** Para efeitos da execução da garantia, os inadimplementos contratuais deverão ser comunicados pela CONTRATANTE à CONTRATADA e/ou à Instituição Garantidora, no prazo de até 90 (noventa) dias após o término de vigência do contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

- 7.** As partes devem cumprir fielmente as cláusulas avençadas neste contrato, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.1 A CONTRATADA, além das obrigações estabelecidas no Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico n.º 01/2017, deve:



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 7.1.1.** Executar os serviços conforme especificações constantes no Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, insumos, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidades contratadas;
- 7.1.2.** Executar diretamente o contrato, sem transferência de responsabilidade, ou subcontratações não autorizadas pelo contratante.
- 7.1.3.** Designar por escrito, no ato do recebimento da Autorização de Serviços, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- 7.1.4.** A contratada deverá apresentar à contratante, no prazo máximo de 10 dias, após a assinatura do contrato o PLANO DE CARDÁPIO MENSAL (programação, execução e fornecimento das refeições) para os 30 dias do mês do início contratual e assim sucessivamente no decorrer do contrato, para os meses seguintes, contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para o Serviço de fornecimento **refeição preparada** pronta (transportada) incluindo serviço de entrega em embalagens de alumínio (quentinhas com divisórias), devidamente adequado à execução do serviço contratado, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- 7.1.5.** Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação dos alimentos, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas no Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários;
- 7.1.6.** Prestar o serviço objeto deste contrato à Contratante, no prazo fixado, observando as orientações contidas no edital e seus anexos.
- 7.1.7.** Cumprir a Legislação Sanitária Federal e do Estado do Amazonas.
- 7.1.8.** Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação, com acondicionamento adequado de higiene no transporte, entrega, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição dos alimentos, observadas as exigências legais vigentes.
- 7.1.9.** Garantir a qualidade do objeto licitado, arcando com eventuais consequências, como indisposição alimentar em decorrência de ingestão de alimentos objeto deste contrato.
- 7.1.10.** Manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 7.1.11.** Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

- 7.1.12.** Manter seus estoques de produtos, materiais descartáveis de consumo e industrializados em nível seguro, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço. Manter quantidade suficiente para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços.
- 7.1.13.** Devido à necessidade das refeições serem transportadas, deverá seguir todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado das mesmas segundo normas e legislação vigente.
- 7.1.14.** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos com profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições, utilizando todos os produtos, materiais e recursos disponíveis no mercado em condições favoráveis de uso em produção, manipulação e distribuição de refeições, tais como: gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, materiais de limpeza, embalagens descartáveis, equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos) tais como toucas, luvas etc;
- 7.1.15.** Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou o risco de contaminação de qualquer espécie.
- 7.1.16.** Realizar o controle de temperatura no fornecimento, transporte de refeições e de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente;
- 7.1.17.** Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante a semana, ou nos casos especiais, nos finais de semana.
- 7.1.18.** Deverão ser cumpridas as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais.
- 7.1.19.** Quando existirem falhas por parte da Contratada que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas, a mesma deve 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 empregado, devendo ser refeitas sem ônus para o Contratante.
- 7.1.20.** Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital.
- 7.1.21.** Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, preparações conforme estabelecido no Termo de Referência.
- 7.1.22.** Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação sanitária vigente.
- 7.1.23.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, conforme edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

- 7.124.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 7.125.** 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;
- 7.126.** Apresentar à Contratante, quando for o caso e solicitado, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 7.127.** Caberá à Contratada fazer o controle do número e tipo de refeições servidas diariamente, mantendo disponíveis os respectivos registros, mantendo contato com a Instituição.
- 7.128.** Fornecer, no ato da entrega das refeições, recibo contendo a quantidade, horário e data da entrega, local para identificação/assinatura do servidor/fiscal que inspecionou as refeições, e demais informações pertinentes, quanto ao número de refeições de acordo com a necessidade diária, previamente agendada.
- 7.129.** Proceder à contagem e registro do número de refeições entregue aos discentes em conjunto com o fiscal do Contratante.
- 7.130.** Viabilizar o contato diário para a realização dos pedidos indicando telefone fixo ou via preposta para atender às solicitações de refeições e tomar a iniciativa na consulta do pedido diário quando o mesmo não for efetuado no tempo hábil.
- 7.131.** Responder por ônus decorrentes do transporte, embalagem, seguros, taxas e demais encargos inerentes à execução do serviço objeto deste contrato, que venham incidir na entrega do material.
- 7.132.** Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da Contratada;
- 7.133.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 7.134.** Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência;
- 7.135.** Fornecer, no mês subsequente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados na execução dos serviços;
- 7.136.** A Contratada deverá cumprir todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias para com os seus funcionários, responsabilizando-se por todas as obrigações tributárias e as demais previstas em legislação específica, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

decorrentes da prestação dos serviços, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

- 7.137.** A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos supracitados, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração da CONTRATANTE, nem pode onerar o objeto deste contrato.
- 7.138.** Caso a CONTRATADA não honre com os encargos trabalhistas e previdenciários concernentes a este contrato, fica a CONTRATANTE autorizada a deduzir das faturas devidas os valores referentes aos salários, auxílios e eventuais direitos trabalhistas.
- 7.139.** Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao Contratante ou terceiros;
- 7.140.** Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nessesentido;
- 7.141.** Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração Pública Contratante, inclusive a outros órgãos competentes do poder público e de fiscalização, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo;
- 7.142.** Permitir o acesso do fiscal e nutricionista, após autorização do Serviço de Fornecimento e Entrega de Refeições do Contratante, quando solicitado, a qualquer momento, devidamente paramentados, para checagem das áreas de manipulação de alimentos, áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré- preparo e produção de refeições;
- 7.143.** A contratada deverá observar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de acordo com a Resolução - RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, elaborada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária –ANVISA.
- 7.144.** Adotar, na execução dos serviços, práticas de sustentabilidade e de racionalização no uso de materiais e serviços, incluindo uma política de separação de resíduos recicláveis descartados e sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, conforme Decreto n.º 5.940/2006.
- 7.145.** Os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre o Contratante e a Contratada;

7.2 São expressamente vedadas à CONTRATADA:

- 7.21** A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE, ativo ou aposentado há menos de 5 (cinco) anos, ou de ocupante de cargo em comissão, assim como de seu cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º grau, durante a vigência deste contrato;
- 7.22** A veiculação de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização da CONTRATANTE;



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

723 A subcontratação para execução do objeto.

7.3 A CONTRATANTE além das obrigações estabelecidas no Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico N.º 01/2017, deve:

- 731 Expedir ordem de serviço;
- 732 Prestar informações e esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante ou prepostos da CONTRATADA, inclusive acesso a consulta do Calendário Acadêmico Institucional e suas variações;
- 733 Expedir Autorização de Serviços, em no máximo 03 (três) dias úteis após a assinatura do Termo Contratual;
- 734 Disponibilizar a Contratada as informações necessárias para planejamento, composição, programação e execução do PLANO DE CARDÁPIO MENSAL de fornecimento das refeições, o qual deverá conter o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para o Serviço de fornecimento **refeição preparada** pronta (transportada) incluindo serviço de entrega em embalagens de alumínio (quentinhas com divisórias), devidamente adequado à execução do serviço contratado, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA); destinadas ao preparo e distribuição das refeições;
- 735 A Contratante colocará à disposição da Contratada, as características do serviço de fornecimento **refeição preparada** pronta (transportada) incluindo serviço de entrega em embalagens de alumínio (quentinhas com divisórias);
- 736 Analisar e aprovar, por intermédio de Nutricionista da Instituição, os cardápios das refeições, e de alimentação elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
- 737 Facilitar exercício das funções da Contratada, promovendo o bom entendimento, comunicação entre seu preposto e os funcionários da Contratante e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato;
- 738 Fornecer a Contratada, local apropriado para exercer atividades de distribuição;
- 739 Disponibilizar instalações sanitárias;
- 7310 Inspecionar, fiscalizar, orientar sobre o preparo, uso e manuseio de produtos destinados ao consumo, e dos produtos químicos empregados na higienização dos produtos ou utensílios;
- 7311 Disponibilizar a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança, vigentes no procedimento alimentar;
- 7312 Prestar a Contratada as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar;
- 7313 Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços;



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 73.14** Solicitar à Contratada a substituição de quaisquer eventos, materiais, utensílios e ferramentas, considerados ineficientes ou obsoletos ou que causem prejuízos aos serviços executados;
- 73.15** Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 73.16** Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas e no Termo de Referência, com controle das medições e estados de avaliação dos serviços;
- 73.17** Conferir e aprovar o quantitativo das refeições efetivamente fornecidas/distribuídas diariamente;
- 73.18** Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidor especialmente designado, na forma prevista na Lei nº 8.666/93;
- 73.19** Fornecer à Contratada um "Formulário de Ocorrências";
- 73.20** Receber da Contratada as comunicações registradas nos "Formulários de Ocorrências" devidamente preenchidos, assinados e carimbados, encaminhando-os aos setores competentes para as providências cabíveis;
- 73.21** Avaliar mensalmente a planificação (programação, execução e supervisão permanente) dos serviços a serem executados pela Contratada. Esta avaliação deve ser feita pelo Gestor do Contrato em conjunto com a Nutricionista do IFAM/CAM;
- 73.22** Avaliar os treinamentos oferecidos pela Contratada aos seus funcionários, pertinente ao Serviço de Alimentação escolar, por meio do Gestor e Fiscal do Contrato e da Nutricionista do IFAM/CAM;
- 73.23** Conferir e aprovar a medição somente das refeições solicitadas com exceção daquelas canceladas em tempo hábil ou desprezadas por prática inadequada de funcionário da contratada.
- 73.24** Efetuar o pagamento mensal devido pela execução dos serviços, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato;
- 73.25** Exercer a fiscalização dos serviços prestados, por servidores designados para esse fim;
- 73.26** Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato;
- 73.27** Observar o cumprimento dos requisitos de qualificação profissional exigidos nas especificações técnicas e nas atribuições, solicitando à CONTRATADA as substituições e os treinamentos que se verificarem necessários.

CLÁUSULA OITAVA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

- 8.** Durante a vigência deste contrato, a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo (a) titular da Coordenação de Nutrição do IFAM/CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU ou por representante da CONTRATANTE, devidamente designado para esse fim, permitida a assistência de terceiros.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 8.1** A atestação de conformidade da prestação dos serviços cabe ao titular do setor responsável pela fiscalização do contrato ou outro servidor designado para esse fim.
- 8.2** Não obstante a Contratada ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, ao Contratante é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, por meio do Gestor e Fiscal assim designados.
- 8.3** Cabe ao Fiscal Técnico do Contrato, em exercício, com conhecimento técnico do assunto, designado formalmente por meio de Portaria pela Contratante, para ser encarregado pelo acompanhamento da execução do contrato, avaliação dos níveis de serviço, pelo ateste das faturas e notas fiscais, bem como pela conferência do fornecimento prestado pela contratada, desde o início até o término das obrigações contratuais e encaminhamento de toda documentação ao Gestor de Contrato.
- 8.4** Cabe ao Gestor do Contrato, autoridade competente responsável por conhecer, fiscalizar e controlar a execução do contrato, juntamente com o fiscal técnico, exercendo guarda, controle e organização dos documentos; acompanhamento burocrático; controle de prazos; resolução dos incidentes fora da alçada do fiscal, consolidação das avaliações feitas pelo fiscal e pela apuração do percentual de liberação da fatura correspondente as demandas contratadas, com vistas ao perfeito cumprimento do contrato;
- 8.5 No exercício da fiscalização dos serviços deve a Contratante:**
- 8.5.1** Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos da Instituição, as quantidades de refeições e lanches previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
- 8.5.2** Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- 8.5.3** Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas;
- 8.5.4** Fiscalizar, inclusive, a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos pela Contratada, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;
- 8.5.5** Solicitar à Contratada a substituição de qualquer saneante domissanitário, material ou equipamento de cujo uso seja considerado prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que comprovadamente não atendam às necessidades.
- 8.5.6** Se utilizar do procedimento de Avaliação dos Serviços para o acompanhamento do desenvolvimento dos trabalhos, medição dos níveis de qualidade e correções.
- 8.5.7** Conferir e dar vistas os relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente pela Contratada, por meio do Fiscal do contrato;
- 8.5.8** Avaliar mensalmente a Medição dos serviços efetivamente prestados, descontando o equivalente aos não realizados bem como aqueles não aprovados por inconformidade aos padrões estabelecidos, desde que por motivos



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

imputáveis à Contratada, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato.

8.5.9 Encaminhar à Contratada o Relatório Mensal de Qualidade dos Serviços;

8.5.10 Se constatada pela fiscalização o não atendimento das determinações quanto a regular execução dos serviços, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento da Ordem de Serviços, a Contratante poderá ordenar a suspensão dos serviços, sem prejuízos das penalidades a que a empresa prestadora dos serviços esteja sujeita.

8.5.11 Fica reservado ao Contratante o direito de acompanhamento in loco, nas áreas do Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar, para a supervisão, sempre que julgar necessário.

8.5.12 A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

8.5.12.1 Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

8.5.12.2 Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

8.5.12.3 Solicitar escalas de trabalho vigentes, rotinas, manuais, planilhas, POPs e quaisquer outros documentos necessários ao cumprimento da prestação Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

8.5.12.4 Esta fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos (art. 70, da Lei nº. 8.666/93), ressaltando-se, ainda, que mesmo atestado os serviços prestados, subsistirá a responsabilidade da Contratada pela solidez, qualidade e segurança dos serviços.

CLÁUSULA NONA – DO ACOMPANHAMENTO E DA ENTREGA.

- 9.** A entrega das refeições será de segunda a sexta-feira (e excepcionalmente alguns sábados letivos), exceto feriados, período de recesso acadêmico ou férias, bem como, qualquer interrupção de atividades acadêmicas letivas; conforme a necessidade diária do IFAM/ Instituto Federal de Educação do Amazonas - campus Avançado Manacapuru.
- A comunicação referente aos quantitativos diários, será realizada por um servidor do campus (previamente definido) ao preposto da empresa contratada, por telefone e e-mail institucional, em até as 08:30h.
 - As refeições deverão ser entregues no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Avançado Manacapuru, situado na ESTRADA MANOEL URBANO, S/Nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830.
 - O horário para entrega do almoço será das 11:30h às 12:00h (horário local). Os horários de lanche vespertino serão às 15:30h.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- d) Comprovar junto ao fiscal de contrato o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- a) Para fins de acompanhamento do adimplemento de suas obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias, a CONTRATADA deverá entregar ao Departamento de Administração e Planejamento do IFAM/CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU, a documentação a seguir relacionada:
- b) Mensalmente, acompanhando a Nota Fiscal/Fatura referente ao serviço prestado, no setor responsável pela fiscalização do contrato, cópias autenticadas em cartório ou cópias simples acompanhadas de originais, dos seguintes documentos:
- a) Certidão Negativa de Débito da Previdência Social –CND;
 - b) Certidão de Regularidade do FGTS-CRF;
 - c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
 - d) Certidão Negativa de Débitos das Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da CONTRATADA;
 - e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.
- c) Os documentos relacionados nas alíneas “a” a “d” do Subitem 13 poderão ser substituídos, total ou parcialmente, por extrato válido e atualizado do SICAF.
- d) Verificadas inconsistências ou dúvidas na documentação entregue, a CONTRATADA terá o prazo máximo de 7 (sete) dias corridos, contado a partir do recebimento de diligência da FISCALIZAÇÃO, para prestar os esclarecimentos cabíveis, formalmente.
- e) O descumprimento reiterado das disposições acima e a manutenção da CONTRATADA em situação irregular perante as obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias implicarão rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação das penalidades e demais cominações legais.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

10. Este contrato pode ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei n.º 8.666/93, desde que haja interesse da CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RE Pactuação

11. É admitida a repactuação dos preços deste contrato, desde que seja observado o interregno mínimo de 1 (um) ano.

- a) O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado a partir da data limite para a apresentação da proposta ou da data do orçamento a que a proposta se referir, admitindo-se, como termo inicial, a data do(s) acordo(s), ou convenção(ões) coletiva(s) de trabalho ou sentença(s) normativa vigente à época da apresentação da proposta.
- b) Se não houver sindicatos ou conselhos de classe instituídos, cabe à CONTRATADA a demonstração da variação do salário de seus empregados, sem prejuízo do necessário exame, pela Administração, da pertinência das informações prestadas.
- c) As repactuações de preços envolvendo insumos, produtos, mercadorias (exceto quanto às obrigações decorrentes de acordo ou convenção coletiva de trabalho e de Lei) e materiais, serão efetuadas com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo –IPCA/IBGE.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- d) Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de 1 (um) ano será contado a partir da data de início dos efeitos financeiros da última repactuação ocorrida.
- e) Caso o CONTRATADO não requeira tempestivamente a repactuação e prorogue o contrato sem pleiteá-la, ocorrerá à preclusão do direito.
- f) As repactuações serão precedidas de solicitação do CONTRATADO, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos por meio de apresentação das planilhas de composição de custos e formação de preços, do novo acordo ou convenção coletiva ou sentença normativa da categoria que fundamenta a repactuação, e, se for o caso, dos documentos indispensáveis à comprovação da alteração dos preços de mercado de cada um dos itens da planilha a serem alterados.
- g) Com base em ocorrências registradas durante a execução do contrato, poderão ser negociados os seguintes itens gerenciáveis: auxílio doença, licença paternidade, faltas legais, acidente de trabalho, aviso prévio indenizado e indenização adicional;
- h) A partir do segundo ano de vigência do contrato, este terá o percentual do item “aviso prévio trabalhado” zerado, visto que esse custo é pago integralmente no primeiro ano.
- i) É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo ou convenção coletiva de trabalho.

11.1 A repactuação somente será concedida mediante negociação entre as partes, considerando-se:

11.1.1 Os preços praticados no mercado e em outros contratos da Administração;

11.1.2 As particularidades do contrato em vigência;

11.1.3 O novo acordo ou convenção coletiva das categorias profissionais;

11.1.4 A nova planilha com a variação dos custos apresentada;

11.1.5 Indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes;

11.1.6 A disponibilidade orçamentária do CONTRATANTE.

11.2 A repactuação produzirá efeitos financeiros:

11.2.1 A partir da assinatura do instrumento de formalização da repactuação;

11.2.2 Em data posterior à assinatura do instrumento de formalização da repactuação, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das repactuações subsequentes; ou

11.2.3 Em data anterior à assinatura do instrumento de formalização da repactuação, exclusivamente quando esta envolver revisão do custo de mão de obra e estiver vinculada a instrumento legal, acordo, convenção ou sentença normativa, podendo a data estipulada no instrumento para o início dos efeitos financeiros do reajuste salarial ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO, INTERRUPÇÃO (EXTINÇÃO) DO CONTRATO

12 A rescisão deste contrato se dará nos termos dos artigos 79 e 80 da Lei nº 8.666/93.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 121** No caso de rescisão provocada por inadimplemento da CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá reter, cautelarmente, os créditos decorrentes do contrato até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou estimados.
- 122** A Contratante poderá extinguir, não aditivar a renovação Contratual, conforme Lei 8666/93, mediante desobediência ao Termo de Referência por prática de irregularidade reincidente, injustificada e constante da qualidade da oferta de serviço de refeições;
- 123** No procedimento que visa à rescisão do contrato, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, a CONTRATADA terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para se manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade de a CONTRATANTE adotar, motivadamente, providências cauteladoras.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E DA VINCULAÇÃO DO CONTRATO

- 13.** O presente contrato fundamenta-se nas Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993 e vincula - se ao Edital e anexos do Pregão Eletrônico n.º 01/2017, constante do processo Nº 23706.000294/2017-84 bem como à proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA LIQUIDAÇÃO E DO PAGAMENTO

- 14.** A CONTRATADA deverá entregar até o dia 20 (vinte) do mês subsequente ao da prestação do serviço, ao IFAM/ CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU, nota fiscal/fatura dos serviços, emitida em 1 (uma) via, para fins de liquidação e pagamento, de forma a garantir o recolhimento das importâncias retidas relativas à contribuição previdenciária no prazo estabelecido no art. 31 da Lei 8.212, de 1991 e alterado pela Lei 11.933, de 2009.
- 14.1** A atestação da nota fiscal/fatura correspondente à prestação do serviço caberá ao fiscal do contrato ou a outro servidor designado para esse fim, no IFAM/ CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU.
- 14.2** No caso de as notas fiscais/faturas serem emitidas e entregues à CONTRATANTE em data posterior à indicada no Item 1 desta cláusula, será imputado à CONTRATADA o pagamento dos eventuais encargos moratórios decorrentes.
- 14.3** O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE em até 10 (dez) dias úteis, contados da protocolização da nota fiscal/fatura e dos documentos relacionados no Item 1 da cláusula nona do contrato.
- 14.4** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da CONTRATADA.
- 14.5** O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato a verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados e aos materiais empregados.
- 14.6** Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira e documentação discriminada no Item 1 da cláusula nona do contrato.
- 14.7** A CONTRATADA deverá, durante toda a execução do contrato, manter atualizada a vigência da garantia contratual.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 14.8** À CONTRATANTE reserva-se, ainda, o direito de somente efetuar o pagamento após a atestação de que o serviço foi executado em conformidade com as especificações do contrato.
- 14.9** A CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, nos termos do contrato.
- 14.10** A não apresentação da documentação de que trata a cláusula nona do contrato, nos prazos especificados, ou o não atendimento de regularização no prazo de 30 (trinta) dias contados da solicitação pela fiscalização, poderá ensejar a rescisão do contrato e quaisquer valores retidos somente serão pagos após a comprovação de que os encargos trabalhistas, previdenciários e demais tributos encontram-se em dia.
- 14.11** No caso de atraso de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela CONTRATANTE encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.
- 14.12** Nos termos do artigo 36, § 6º, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sempre que constatadas sanções escabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 14.13** Não produziu os resultados acordados;
- 14.14** Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 14.15** Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 14.16** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 14.17** Antes de cada pagamento a contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 14.18** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 14.19** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto a inadimplência da contratada, bem como quanto a existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 14.20** Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada a contratada a ampla defesa.
- 14.21** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 14.22** Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução o com a contratada inadimplente no SICAF.
- 14.23** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 14.24** A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 14.25** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação de fórmula contábil.
- 14.26** O valor dos encargos será calculado pela fórmula contábil: $EM = I \times N \times VP$, onde: EM = Encargos moratórios devidos; N = Números de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; I = Índice de compensação financeira = 0,00016438; e VP = Valor da prestação em atraso.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES

- 15.** Com fundamento no artigo 7º da Lei 10.520, de 2002 e no art. 28 do Decreto 5.450, de 31 de maio de 2005, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios e será descredenciada do SICAF e do cadastro de fornecedores da CONTRATANTE, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das demais cominações legais e de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor da contratação, a CONTRATADA que:
- Apresentar documentação falsa;
 - Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - Falhar na execução do contrato;
 - Fraudar na execução do contrato;
 - Comportar-se de modo inidôneo;
 - Cometer fraude fiscal;
 - Fizer declaração falsa.
- 15.1.** Será deduzido do valor da multa aplicada em razão de falha na execução do contrato, de que trata a alínea “c” do Item 1, o valor relativo às multas aplicadas em razão do Item 6.
- 15.20** retardamento da execução previsto no Item 1, alínea “b”, estará configurado quando a CONTRATADA:
- Deixar de iniciar, sem causa justificada, a execução do contrato após 7 (sete) dias contados da data constante na ordem de serviço;
 - Deixar de realizar, sem causa justificada, os serviços definidos no contrato por 3 (três) dias seguidos ou por 10 (dez) dias intercalados.
- 15.3.** A falha na execução do contrato prevista no Item 1 desta cláusula, alínea “c”, estará configurada quando a CONTRATADA se enquadrar em pelo menos uma das situações previstas na Tabela 3 do Item 6, respeitada a graduação de infrações conforme a tabela 1 deste Item, e alcançar o total de 20 pontos, cumulativamente.

Tabela 1

GRAU DA INFRAÇÃO	PONTOS DA INFRAÇÃO
------------------	--------------------



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

Campus Manacapuru
End. ESTRADA MANOEL URBANO, s/nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830
Fone: (092) 99290-3514 - E-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

1	2
2	3
3	4
4	5
5	8
6	10

15.4.O comportamento previsto no Item 1, alínea “e”, estará configurado quando a CONTRATADA executar atos tais como os descritos nos artigos 92, parágrafo único, 96 e 97, parágrafo único, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.

15.5.Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

Tabela 2

GRA	CORRESPONDÊNCIA
1	300,00
2	500,00
3	700,00
4	900,00
5	2.000,00
6	5.000,00

Tabela 3

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
1	Permitir a presença de empregado não uniformizado ou com uniforme manchado, sujo, mal apresentado e/ou sem crachá no decurso de execução do serviço, objeto do contrato.	6	Por empregado ou por ocorrência
2	Manter funcionário sem qualificações essenciais para a execução dos serviços.	5	Por empregado e por dia
3	Executar serviço incompleto, de baixa qualidade, paliativo, não adequado às normas e padrões de higiene, ou deixar de providenciar reposição complementar.	6	Por ocorrência
4	Fornecer informação falsa de serviço ou substituição de material.	2	Por ocorrência
5	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.	6	Por dia e por posto
6	Desvirtuar ou desconsiderar padrões do Cardápio por culpa ou dolo de seus agentes.	6	Por ocorrência
7	Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos do objeto do contrato.	3	Por ocorrência
8	Recusar-se a executar, corrigir defeitos da prestação do serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado.	6	Por ocorrência
9	Produzir serviço, objeto do contrato que crie, consecutiva, incorra na possibilidade de causar ou que cause dano biológico, físico, lesão a saúde ou consequências letais.	6	Por ocorrência
10	Retirar das dependências do IFAM-CAM	1	Por item e por



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

Campus Manacapuru
End. ESTRADA MANOEL URBANO, s/nº – NOVO MANACÁ, CEP 69401-830
Fone: (092) 99290-3514 - E-mail: dap.cmpu@ifam.edu.br



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	equipamentos ou materiais, previstos em contrato, sem autorização prévia do responsável.		ocorrência
11	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia da CONTRATANTE.	1	Por empregado e por ocorrência
PARA OS ITENS A SEGUIR, DEIXAR DE:			
12	Registrar e controlar, diariamente, a quantidade de entrega diária de refeições junto ao fiscal de contrato.	3	Por funcionário e por dia
13	Substituir empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições.	1	Por empregado e por dia
14	Manter a documentação de habilitação ao exercício do segmento jurídico atualizada.	5	Por item e por ocorrência
15	Cumprir horário de entrega estabelecido pelo contrato ou determinado pela INSTITUIÇÃO/FISCALIZAÇÃO.	5	Por ocorrência
16	Cumprir determinação da FISCALIZAÇÃO para controle de qualidade do serviço, objeto do contrato.	5	Por ocorrência
17	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO.	4	Por ocorrência
18	Efetuar a reposição, correção de refeições não adequadas.	5	Por ocorrência
19	Efetuar o pagamento de salários, vales transporte, vales refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do contrato nas datasvençadas.	2	Por dia e por ocorrência
20	Entregar o fornecimento de refeições na quantidade e periodicidade exigida.	6	Por dia
21	Apresentar, quando solicitado, documentação de regularidade sanitária, fiscal, trabalhista e previdenciária.	4	Por ocorrência e por dia
22	As Normas, regulamentos e Leis de padronização do segmento de refeições.	4	Por ocorrência e por dia
23	Entregar ou entregar com atraso ou incompleta a documentação exigida na cláusula nona do contrato.	1	Por ocorrência e por dia
24	Entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a análise da documentação exigida na cláusula nona do contrato.	1	Por ocorrência e por dia
25	Entregar a garantia contratual nos termos e prazos estipulados.	1	Por dia

15.6. A sanção de multa poderá ser aplicada à CONTRATADA juntamente com a de impedimento de licitar e contratar estabelecida no Item 1.

15.7.0 valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado à CONTRATADA:

- a) Se o valor a ser pago à CONTRATANTE não for suficiente para cobrir o valor da multa, a diferença será descontada da garantia contratual.
- b) Se os valores do pagamento e da garantia forem insuficientes, fica a CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial.
- c) Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA à CONTRATANTE, aquela será encaminhada para inscrição em dívida



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ativa.

- d) Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, deverá ser complementado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da solicitação da CONTRATANTE.

15.8 DA RESPONSABILIDADE CIVIL

1581 A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

1582 Responsabilizar-se-á única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Justiça Federal de Manaus-AM.

16.1. E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes, CONTRATANTE e CONTRATADA, e pelas testemunhas abaixo.

Manacapuru, _____ de _____ 2017.

Ana Maria Alves Pereira

Diretora Geral
IFAM CAMPUS AVANÇADO MANACAPURU

CONTRATADA
REPRESENTANTE/PROCURADOR

TESTEMUNHAS:

NOME:
CPF:
RG:

NOME:
CPF:
RG: