

PREGÃO ELETRÔNICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2023.
(Processo Administrativo n.º 23443.011660/2022-26)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 11/01/2024

Horário: 10:00 (horário de Brasília) 09:00 (horário de Manaus)

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

Critério de Julgamento: menor preço global

Regime de Execução: Empreitada por Preço Unitário

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a *contratação* de prestação de serviço de preparo e fornecimento, sem dedicação exclusiva de mão de obra, mediante o regime de concessão não onerosa de espaço público do IFAM CMDI, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item.

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

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26403

Fonte: 010000000

Programa de Trabalho: 215608

Elemento de Despesa: 33903941

PI: L2994P2308N

3. DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros

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

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

4.1.2 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo

de dissolução ou liquidação;

4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

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

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

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

b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

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

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

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

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

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

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

4.6.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.6.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.6.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.6.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.6.6 que a proposta foi elaborada de forma independente;

4.6.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.6.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1 *valor unitário total do item;*

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

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

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

- 6.3.1 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei n° 8.666, de 1993.
- 6.3.2 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.
- 6.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:
- 6.4.1 cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;
- 6.4.2 cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.
- 6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.
- 6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 6.8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
- 6.10.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao

pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato

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

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

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

7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1 *O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.*

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. *O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 10 (dez) reais.*

7.9. *Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.*

7.10. *A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.*

7.11. *A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.*

7.12. *Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.*

7.13. *Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.*

- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. O critério de julgamento adotado será o *menor preço*, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto executado:
- 7.26.1 por empresas brasileiras;
 - 7.26.2 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.26.3 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

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

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

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

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

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

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

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

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

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

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

8.4.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;

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

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

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

8.4.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

- 8.4.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.
- 8.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 8.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 8.7. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 8.8.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata
- 8.8. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.9.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo
- 8.9.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.
- 8.10. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
- 8.11. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;
- 8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.
- 8.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 8.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.14. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

- 8.15. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.
- 8.16. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.17. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital

9 DA HABILITAÇÃO

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

a) SICAF;

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

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

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU(<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);

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

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

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

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

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

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

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

- 9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação

9.8. Habilitação jurídica:

- 9.8.1. *no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;*
- 9.8.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

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

9.9. **Regularidade fiscal e trabalhista:**

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

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

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

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

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

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

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

9.10. **Qualificação Econômico-Financeira:**

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

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

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

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

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

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

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

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

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. **Qualificação Técnica:**

9.11.1. As qualificações técnicas são as descritas no item 22 do termo de referência.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11 DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

15 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

15.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato *ou emitido instrumento equivalente*.

15.2 O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para *assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização)*, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

17 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

19 DO PAGAMENTO

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

19.1.1 É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

20.4.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

20.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

21 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

21.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licita@ifam.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço avenida Ferreira Pena nº 1.109 Centro Manaus/AM CEP: 69047-020, seção Protocolo.

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

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

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

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

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

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

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

22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

22.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico licita@ifam.edu.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço avenida Ferreira Pena n 1.109 Bairro: Centro Manaus/AM, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 17:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

22.12.1 ANEXO I - Termo de Referência;

22.12.1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

22.12.2 ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

22.12.3 ANEXO III – Modelo de Termo de Vistoria;

Manaus, 27 de dezembro de 2023.

Nivaldo Rodrigues e Silva

Diretor Geral



TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO Nº/2023

(Processo Administrativo nº 23443.011660/2022-26)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de **Empresa Especializada para Prestação de Serviços de Preparo e Fornecimento de Refeições, sem dedicação exclusiva de mão de obra, mediante o regime de concessão não onerosa de espaço público do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Manaus Distrito Industrial (IFAM-CMDI)**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

QUADRO I							
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD. REFEIÇÃO POR DIA	QTD. DIAS LETIVOS NO ANO	QTD. TOTAL DE REFEIÇÃO / ANO	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
1	Almoço	UNID	300	200	60.000	R\$ 26,00	R\$ 1.560.000,00

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de fornecimento de refeições.



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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

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

4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica;

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

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.1.1. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

5.1.2. O contrato resultante deste processo terá duração máxima de 12 meses, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 meses, conforme definido no art. 57, II, da Lei 8.666/93.

5.1.3. Não há a necessidade de eventual necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

5.1.4. O preparo e o fornecimento da alimentação deverão acontecer dentro das



dependências do Refeitório do IFAM Campus Manaus Distrito Industrial, localizado na Av. Governador Danilo Areosa Nº 1672, Bairro Distrito Industrial, CEP: 69.075-351, Manaus-AM, salvo nos casos de impossibilidade devido a reformas ou casos fortuitos (ex. pandemia, etc).

- 5.1.5. A CONTRATADA deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade de acordo com o previsto no Edital e em sua proposta, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida. Deverá também dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajes adequados aos seus representantes e EPIs, caso exigido pelas normas vigentes. Os funcionários da CONTRATADA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. Detalhamento acerca de requisitos, habilitação e modo de execução contratual devem ser consultados no Edital. A licitação será definida pelo menor preço global.
- 5.1.6. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no CRN correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do CONTRATANTE.
- 5.1.7. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar profissionais com formação, habilidades e conhecimentos mínimos previstos na Classificação Brasileira de Ocupações - CBO.
- 5.1.8. A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico (a), com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
- 5.1.9. A CONTRATADA deverá comprovar, na etapa de julgamento da proposta,



que possui nutricionista no quadro de funcionários, com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN7).

- 5.1.10. Os serviços deverão ser executados com a utilização de técnicas e rotinas adequadas, e em estrita concordância e obediência às normas técnicas vigentes, em especial, Normas da ABNT; Legislação de acessibilidade; Código de Obras da Prefeitura Municipal em vigor dos respectivos locais, bem como os Regulamentos do Corpo de Bombeiros dos Respectiveos estados e normativas do Ministério do Trabalho.
- 5.1.11. As atividades do restaurante deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições.
- 5.1.12. Para contratação dos serviços, a Contratante solicitará:
 - a) A empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;
 - b) Apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 / ANVISA) do local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços;
 - c) Apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico anualmente.
- 5.1.13. A alimentação a ser fornecida aos usuários deverá levar em consideração as porções adequadas por refeição, a necessidade de oferta de uma alimentação saborosa e equilibrada no aspecto nutricional, e ainda o requisito de variabilidade de cardápio a ser oferecido, conforme detalhamento do termo de referência.
- 5.1.14. A empresa contratada deverá fornecer todos os alimentos e mão-de-obra necessários à completa prestação do serviço.
- 5.1.15. Em relação à mão de obra, são requisitos e características básicas necessárias:
 - a) Domínio físico-motor para o desenvolvimento de tarefas de caráter



manual, executada na maior parte do tempo em pé, que requerem locomoção em pequeno espaço físico. Envolve coordenação motora para evitar acidentes pessoais (cortes e Responsabilizar-se pela conservação e limpeza dos equipamentos (fogão, forno, liquidificador, freezer, geladeira, balança, filtros, coifa, exaustor, picador de legumes entre outros); utensílios (pratos, canecas, talheres, panelas e demais itens afins) e estruturas (janelas, telas, portas, teto, paredes, chão, sifão, ralos, caixas de gordura, lâmpadas e seus protetores, interruptores e tomadas, prateleiras, passa pratos, balcões, bancadas entre outros) colocados à disposição para execução dos serviços, respeitando-se os métodos e periodicidade estabelecidos.

- b) Realizar a distribuição das preparações nos horários definidos pelo CONTRATANTE, de acordo com a demanda do Campus, proporcionando alimentação adequada aos discentes, observando sempre queimaduras) e domínio de habilidades manuais especificamente na área de culinária, envolvendo movimentos repetitivos com os membros superiores e levantamento de peso.
- c) Ter cuidados com a higiene pessoal, mantendo cabelos cobertos e presos, as mãos sempre limpas, unhas curtas e limpas e sem esmaltes e/ou bases. Uso obrigatório e constante de uniformização completa -(aventais, jalecos, calças, blusas, meias, todos de cor clara, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos, touca para cabeça, luvas descartáveis), mantendo-os sempre limpos e passados, além de manter rotina de higiene e saúde para prevenir doenças, não utilizar bijuterias, joias, relógios e perfumes fortes, esmaltes/base e maquiagem.
- d) Ter uma boa percepção visual e olfativa para a verificação do estado de conservação dos gêneros alimentícios, como percepção de cor, composição e cheiro, percepção gustativa para verificar o sabor dos alimentos preparados e percepção auditiva e tátil utilizadas no controle do funcionamento dos eletrodomésticos.

5.1.16. Em relação aos manipuladores de alimentos, são requisitos e atribuições básicas necessárias:

- a) Proceder à higienização e sanitização em todas às áreas cedias,



inclusive áreas de estoque, cozinha, bebedouro, bem como utensílios e equipamentos utilizados para o preparo da alimentação.

- b) Selecionar os ingredientes necessários ao preparo de refeições, separando-os e pesando-os de acordo com o cardápio do dia, o per capita estabelecido pela nutricionista do campus e o número de alunos presentes na escola.
- c) Realizar os trabalhos de pré-preparo dos alimentos para refeições, tais como selecionar, higienizar, sanitizar, descascar e cortar os gêneros alimentícios, de acordo com as necessidades.
- d) Realizar cocção dos alimentos conforme cardápio do dia e fichas técnicas elaboradas pela nutricionista do Campus, seguindo os métodos de cocção utilizados na técnica dietética.
- e) Realizar diariamente controle de consumo alimentar, resto-ingestão e sobra limpa, através de planilha de Registro Diário Obrigatório (RDO), conforme modelo elaborado pela nutricionista do campus.
- f) Etiquetar os produtos abertos com informações para utilização dos mesmos como data de abertura e validade após aberto.
- g) Monitorar tempo e temperatura diariamente das preparações servidas, registrando em planilha específica.
- h) Todos os descongelamentos de alimentos deverão ser realizados sob refrigeração, conforme orientação da resolução vigente e supervisionado pelo responsável técnico.
- i) Alimentos a serem servidos deverão apresentar temperatura adequada, boa aparência e sabor agradável.
- j) Servir o proporcionalmente das preparações de acordo com o per capita pré-estabelecido pela nutricionista do campus.
- k) Recolher, remover e transportar o lixo produzido, ao final de cada turno, deixando o mesmo no local apropriado para o descarte.

5.1.17. Durante a vigência do contrato, vigorará o termo de cessão de espaço público, em caráter “não oneroso” referente às instalações da Cozinha



Industrial do Refeitório e a Cantina, para uso exclusivo do objeto contratado, cujas contrapartidas será a manutenção do espaço, bem como responsável pelos encargos de impostos, taxas e contas de custeio.

- 5.1.18. A empresa deverá, conforme previsões constantes no termo de referência, complementarmente às normas de higiene e segurança usuais, atender às exigências e protocolos sanitários e de saúde pública estabelecidos por órgãos e entidades de referência para o serviço de alimentação (em especial conselhos profissionais de nutrição).
- 5.1.19. O servidor responsável pela fiscalização do contrato terá acesso irrestrito e ilimitado às dependências do Refeitório (ressalvadas as restrições sanitárias e de higiene previstas em lei) com a finalidade de fiscalizar, acompanhar e verificar a correta execução do contrato.
- 5.1.20. Caberá à CONTRATANTE implementação de sistema eficiente para o controle rigoroso das refeições servidas aos discentes contemplados pela Bolsa Alimentação, a fim de se observar a perfeita finalidade do fornecimento e objeto da contratação, bem como o uso racional e efetivo dos recursos públicos despendidos. O SERVIÇO SOCIAL irá passar à Contratada via sistema a lista semanal dos beneficiários e o pagamento deverá ser efetuado conforme o quantitativo real de atendimento realizado, de acordo com assinatura dos beneficiários diariamente. Procedimentos específicos para tal finalidade serão indicados no termo de referência que norteará a contratação.
- 5.1.21. Em decorrência do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que prima pela oferta de alimentação saudável e a educação alimentar nutricional, podem ser exigidos a presença de alimentos regionais que respeitam a cultura e a tradição local, oferta de frutas e hortaliças, a proibição de bebidas de baixo valor nutricional e a complementação da refeição principal com opção de lanche.
- 5.1.22. A empresa deverá assinar termo de responsabilidade sobre uso de material permanente e espaços físicos disponibilizados para prestação dos serviços, conforme previsão a ser incluída no Edital de Licitação e Termo de Referência.
- 5.1.23. Deverá ser fornecido o almoço, para o público específico, combinando-se a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, com as



normatizações internas da Política de Assistência Estudantil do IFAM, inclusive quanto ao aspecto nutricional e acessibilidade.

- 5.1.24. A CONTRATADA deverá oferecer aos servidores e terceirizados formas diversas para pagamento das refeições, tais como: máquina de débito/crédito, ticket alimentação, pix, etc.
- 5.1.25. Requisitos: Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV da Resolução 06/2020/FNDE, sendo de:
- a) No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;
 - b) No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;
 - c) No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;
 - d) No mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;
 - e) No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;
 - f) No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.



- 5.1.26. A contratação deverá prever, no que couber, práticas de sustentabilidade nos termos da Lei n. 8.666/93, art. 3º, c/c IN SLTI/MP n. 01/2010, Arts. 3º e 4º, incisos:
- 5.1.26.1. – uso de equipamentos de climatização mecânica, ou de novas tecnologias de resfriamento do ar, que utilizem energia elétrica, apenas nos ambientes aonde for indispensável;
 - 5.1.26.2. – automação da iluminação do prédio, projeto de iluminação, interruptores, iluminação ambiental, iluminação tarefa, uso de sensores de presença;
 - 5.1.26.3. - uso exclusivo de lâmpadas fluorescentes compactas ou tubulares de alto rendimento e de luminárias eficientes;
 - 5.1.26.4. - energia solar, ou outra energia limpa para aquecimento de água; V – sistema de medição individualizado de consumo de água e energia;
 - 5.1.26.5. - sistema de reuso de água e de tratamento de efluentes gerados; VII – aproveitamento da água da chuva, agregando ao sistema hidráulico elementos que possibilitem a captação, transporte, armazenamento e seu aproveitamento;
 - 5.1.26.6. – utilização de materiais que sejam reciclados, reutilizados e biodegradáveis, e que reduzam a necessidade de manutenção.
- 5.1.27. Preferências por produtos de baixo impacto ambiental;
- 5.1.28. Não geração, redução, reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, nos termos dos artigos 3º e 10º da Resolução CONAMA n° 307, de 05/07/2002, obedecendo, no que couber, aos seguintes procedimentos:
- 5.1.28.1. Resíduos Classe A (reutilizáveis ou recicláveis como agregados): deverão ser reutilizados ou reciclados na forma de agregados, ou encaminhados a aterros de resíduos classe A de preservação de material para usos futuros;
 - 5.1.28.2. Resíduos Classe B (recicláveis para outras destinações): deverão



ser reutilizados, reciclados ou encaminhados a áreas de armazenamento temporário, sendo dispostos de modo a permitir a sua utilização ou reciclagem futura;

- 5.1.28.3. Resíduos Classe C (para os quais não foram desenvolvidas tecnologias ou aplicações economicamente viáveis que permitam a sua reciclagem/recuperação): deverão ser armazenados, transportados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas;
- 5.1.28.4. Resíduos Classe D (perigosos, contaminados ou prejudiciais à saúde): deverão ser armazenados, transportados, reutilizados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.
- 5.1.29. Preferências para produtos reciclados e recicláveis, bem como para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (Lei 12.305/2010);
- 5.1.30. Aquisições de produtos e equipamentos duráveis, reparáveis e que possam ser aperfeiçoados;
- 5.1.31. Adoção de procedimentos racionais quando da tomada de decisão de consumo, observando se a necessidade, oportunidade e economicidade dos produtos a serem adquiridos;
- 5.1.32. Os serviços elencados terão como parâmetros as normativas vigentes para as contratações públicas em geral, bem como aqueles específicos para os serviços:
- 5.1.32.1. Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, com a previsão da continuidade dos serviços, por meio da prorrogação contratual, por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, amparada pelo seu artigo 57, II.
- 5.1.32.2. Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019, que regulamenta a licitação, na modalidade Pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, como é o caso nesta contratação, que ocorrerá sem dedicação exclusiva de mão de obra.



- 5.1.32.3. Instrução Normativa n. 05/2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento, e Gestão, que estabelece regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.
- 5.1.32.4. Instrução Normativa nº 40/2020 que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.
- 5.1.32.5. Instrução Normativa nº 65/2021/SEGES/ME, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.
- 5.1.32.6. Portaria nº 443/2018/Ministério do Planejamento Desenvolvimento e Gestão, que em seu art. 1, inciso I estabelece que “No âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente objeto de execução indireta, dentre outros, os seguintes serviços: I - alimentação”;
- 5.1.32.7. Resolução 13/2011 GR (Portaria 1.000/ 2011) - Política de Assistência Estudantil do IFAM. Resolução 06/2020/Conselho Diretor do FNDE, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de UASG 158444 Estudo Técnico Preliminar 1/2022 2 de 28 Alimentação Escolar - PNAE. Legislações Correlatas e demais exigências previstas no Edital e nos seus Anexos.
- 5.1.32.8. Instrução Normativa nº 87/2020/SPU, que dispõe sobre os atos administrativos, fiscalizatórios, e de gestão e contratos, estabelecendo procedimentos inerentes aos processos de cessões de uso, nos regimes gratuito, oneroso ou em condições especiais de imóveis e áreas de domínio e propriedade da União, e dá outras providências.



5.1.32.9. Lei nº 6.120/74, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências, bem como a CONCLUSÃO DEPCONSU/PGF/AGU Nº 99/2016 e Parecer nº 003/2016/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU.

5.1.33. As soluções de mercado foram verificadas por meio das contratações realizadas pela Administração Pública, especialmente por Universidades e Institutos Federais dada a semelhança à realidade do IFAM CMDI, todas disponíveis no Portal de Compras do Governo Federal, conforme ETP em anexo.

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

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. A contratação deverá prever, no que couber, práticas de sustentabilidade nos termos da Lei n. 8.666/93, art. 3º, c/c IN SLTI/MP n. 01/2010, Arts. 3º e 4º, incisos:

- I – uso de equipamentos de climatização mecânica, ou de novas tecnologias de resfriamento do ar, que utilizem energia elétrica, apenas nos ambientes aonde for indispensável;
- II – automação da iluminação do prédio, projeto de iluminação, interruptores, iluminação ambiental, iluminação tarefa, uso de sensores de presença;
- III - uso exclusivo de lâmpadas fluorescentes compactas ou tubulares de alto rendimento e de luminárias eficientes;
- IV - energia solar, ou outra energia limpa para aquecimento de água;
- V - sistema de medição individualizado de consumo de água e energia;
- VI - sistema de reuso de água e de tratamento de efluentes gerados;
- VII - aproveitamento da água da chuva, agregando ao sistema hidráulico elementos que possibilitem a captação, transporte, armazenamento e seu aproveitamento;
- VIII - utilização de materiais que sejam reciclados, reutilizados e biodegradáveis, que reduzam a necessidade de manutenção.



- 6.2. Preferências por produtos de baixo impacto ambiental;
- 6.3. Não geração, redução, reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, nos termos dos artigos 3º e 10º da Resolução CONAMA nº 307, de 05/07/2002, obedecendo, no que couber, aos seguintes procedimentos:
- a) Resíduos Classe A (reutilizáveis ou recicláveis como agregados): deverão ser reutilizados ou reciclados na forma de agregados, ou encaminhados a aterros de resíduos classe A de preservação de material para usos futuros;
 - b) Resíduos Classe B (recicláveis para outras destinações): deverão ser reutilizados, reciclados ou encaminhados a áreas de armazenamento temporário, sendo dispostos de modo a permitir a sua utilização ou reciclagem futura;
 - c) Resíduos Classe C (para os quais não foram desenvolvidas tecnologias ou aplicações economicamente viáveis que permitam a sua reciclagem/recuperação): deverão ser armazenados, transportados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas;
 - d) Resíduos Classe D (perigosos, contaminados ou prejudiciais à saúde): deverão ser armazenados, transportados, reutilizados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.
- 6.4. Preferências para produtos reciclados e recicláveis, bem como para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (Lei 12.305/2010);
- 6.5. Aquisições de produtos e equipamentos duráveis, reparáveis e que possam ser aperfeiçoados;
- 6.6. Adoção de procedimentos racionais quando da tomada de decisão de consumo, observando-se a necessidade, oportunidade e economicidade dos produtos a serem adquiridos;
- 6.7. Quando a Contratada, pela natureza do serviço realizado, fornecer as peças e materiais necessários para promover os consertos e o adequado retorno operacional dos equipamentos. Estes componentes deverão atender os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental, quando couber:
- 6.7.1. Que sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR - 15448-1 e 15448-2;



- 6.7.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- 6.7.3. Que 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 o armazenamento;
- 6.7.4. Que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil- polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados(PBDEs).
- 6.8. A comprovação do disposto nos subitens acima, quando couber, poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

- 7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h00min às 16h00min, devendo o agendamento ser realizado previamente pelo e-mail cas_cmdi@ifam.edu.br.
- 7.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
- 7.2.1. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 7.2.2. Caso não haja possibilidade de concluir a visita e vistoria técnica no mesmo dia, será continuada no dia seguinte, exceto quando for o último dia antecedente à licitação.



- 7.3. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.
- 7.4. A não realização da vistorianão poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.
- 7.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

- 8.1.1. O Espaço a ser cedido no Campus Manaus Distrito Industrial (CMDI): Um Refeitório com área total medindo 580,02 m², localizado na área interna do Campus Manaus Distrito Industrial, situado na Av. Governador Danilo deMattos Areosa nº 1.672, Bairro: Distrito Industrial, CEP: 69.075-351, Manaus/AM, com funcionamento no horário de 11h00min às 14h00min, de segunda a sexta-feira, perfazendo uma clientela aproximada de 500 usuários dia; Uma Lanchonete medindo 14,09 m² funcionando nos 03 (três) turnos, em igual endereço, com atendimento das 07h00min às 21h00min e, nos dias de sábado, com atendimento de 07h00min às 12h00min, perfazendo uma clientela aproximada de 100 (cem) usuários/dia para a Lanchonete.
- 8.1.2. Os espaços da cozinha (inclusive recreio coberto), refeitório e lanchonete existentes no Campus, destinados ao preparo e distribuição das refeições, serão cedidos, em caráter NÃO ONEROSO, a manutenção do espaço cedido bem com as despesas inerentes a utilização do espaço ficarão a cargo da empresa vencedora do pleito.
- 8.1.3. O preparo e o fornecimento da alimentação deverão acontecer dentro das dependências do Refeitório do IFAM Campus Manaus Distrito Industrial, localizado na Av. Governador Danilo Areosa nº 1672, Bairro Distrito Industrial, CEP: 69.075-351, Manaus-AM, salvo nos casos de impossibilidade devido a



reformas ou casos fortuitos (ex. pandemia, etc).

8.1.4. A empresa contratada deverá fornecer todos os alimentos e mão-de-obra necessários à completa prestação do serviço.

8.1.5. SERVIÇO DA CANTINA ESCOLAR CANTINA ESCOLAR

a) A empresa deverá ofertar para lanches os seguintes itens básicos (não serão objeto da licitação e não serão remunerados pelo IFAM), respeitando os preços máximos estabelecidos a seguir (estes itens sofrerão o reajuste apresentado no item 19):

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MEDIANO UNITÁRIO
1	Açaí integral	Copo 300 ml	5,50
2	Açaí com tapioca	Copo 300 ml	5,50
3	Achocolatado integral	Caixinha 200 ml	3,66
4	Achocolatado light	Caixinha 200 ml	3,66
5	Água de coco	Caixinha 200 ml	3,92
6	Água sem gás	Garrafa 350 ml	5,15
7	Água com gás	Garrafa 350 ml	7,16
8	Água tônica	Lata 350 ml	8,68
9	Barrinha de cereal integral	Embalagem 22 g	3,45
10	Barrinha de cereal light	Embalagem 22 g	3,45
11	Bebida láctea com polpa de frutas	Garrafa 200 ml	3,82
12	Biscoito doce (tipo rosquinha)	Embalagem 100 g	2,99
13	Biscoito salgado	Embalagem 140 g	4,61
14	Café preto	Copo 200 ml	2,57
15	Café com leite	Copo 200 ml	3,57
16	Chá gelado	Garrafa 200 ml	3,70
17	Chocolate quente	Copo 200 ml	2,50
18	Bolo (sem cobertura)	Fatia 120 g	4,31
19	Esfirra	100 g	5,00
20	Frutas in natura	Unidade	4,11
21	Pão de queijo	Unidade 80 g	3,55
22	Pão com manteiga	Pão francês 50 g	1,90
23	Pão com ovo	Pão 50 g com ovo	4,40
24	Refrigerante	Garrafa 200 ml	3,09
25	Refrigerante	Garrafa 350 ml	3,83
26	Refrigerante	Lata 350 ml	3,83
27	Salada de frutas	Frutas diversas com no mínimo 4 tipos de frutas, creme de leite e leite condensado copo 300 ml	6,50
28	Salgados assados	Massa assada 100 g, recheio no mínimo 60 g (sabores diversos) não podendo conter embutidos (calabresa, presunto, mortadela etc.)	5,50
29	Salgados fritos	Massa frita 100 g, recheio no mínimo 60 g (sabores diversos) não podendo conter embutidos (calabresa, presunto, mortadela etc.)	4,30
30	Sanduíche natural	Pão integral (tipo forma 3 fatias, contendo 2 fatias de queijo branco 80 g, folha de alface, patê de atum 50 g, embalads individualmente em filme transparente	6,88



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMAZONAS CAMPUS MANAUS DISTRITO INDUSTRIAL



31	Sanduiche tipo x-salada	Pão para hambúrguer 50 g, carne para hambúrguer, 1 fatia de presunto 50 g, 2 fatias de queijo muçarela 100 g, 1 unidade de ovo, 1 folha de alface e 2 rodelas de tomate	10,16
32	Sanduiche tipo X-Burguer	Pão para hambúrguer 50 g, carne para hambúrguer, 2 fatias de queijo muçarela 100 g e 1 folha de alface	11,41
33	Sanduiche tipo Bauru	Pão para hambúrguer 50 g, 1 fatia de muçarela 50 g, 1 fatia de presunto 50 g, 1 unidade de ovo, 1 folha de alface e 2 rodelas de tomate	6,80
34	Sanduiche tipo Misto	2 pães de fôrma, 1 fatia de queijo muçarela 50 g e fatia de presunto 50 g	5,74
35	Sopa de Carne com Legumes	Tigela 600 ml, contendo 100 g de proteína, 150 g de vegetais, no mínimo 4 tipos ex: batata, cenoura, couve e maxixe, 150 g de grãos ou leguminosas ex: feijão, lentilha ou	12,26
36	Suco de Polpa de Fruta	2 tipos de sabor (diariamente) Copo 300 ml	4,20
37	Suco de Polpa de Fruta	2 tipos de sabor (diariamente) Copo 500 ml	6,39
38	Tapioca com manteiga	Versão de 120 g com manteiga	5,20
39	Tapioca com queijo branco	Versão de 120 g e fatia de 60 g de queijo branco	4,60
40	Vitamina de Frutas	Copo de 300 ml com no mínimo 2 tipos de frutas com leite integral	6,45
41	Almoço self service	Quilo	44,06



- 8.1.5.1. O plano de trabalho deverá ser apresentado por um profissional nutricionista que ficará responsável pela capacitação dos funcionários e visitas de supervisão à cantina para assegurar o cumprimento das normas de higiene e manipulação dos produtos e qualidade no atendimento. O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao manual de Boas Práticas, conforme Resolução RDC 2016 de 15/09/2004 e outras contidas no Anexo.
 - 8.1.5.2. Os sucos naturais, vitaminas, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis.
 - 8.1.5.3. Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.
 - 8.1.5.4. Os variados tipos de sobremesas e lanches frios devem ser colocados em balcão refrigerado.
 - 8.1.5.5. A Concessionária tem a liberdade de acrescentar itens ao cardápio mínimo ou quantidade de variedades superior ao disposto, desde que o mínimo listado acima seja respeitado, e, todo e qualquer alimento ofertado em escola pública do ensino básico respeite as legislações vigentes.
 - 8.1.5.6. O Campus Manaus Distrito Industrial - IFAM, poderá cancelar a venda de qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.
 - 8.1.5.7. A concessionária deve utilizar as instalações concedidas pela CONCEDENTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.
 - 8.1.5.8. A cantina se destinará unicamente de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no contrato de concessão onerosa de uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo Campus Manaus Distrito Industrial - IFAM.
- 8.1.6. Na cantina do Campus Manaus Distrito Industrial - CMDI, é expressamente vedado:



- 8.1.6.1. utilização de alto falante ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- 8.1.6.2. a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- 8.1.6.3. comercialização de bebidas alcoólicas;
- 8.1.6.4. comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- 8.1.6.5. comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.
- 8.1.7. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível e também em tabela de preços (tipo ficha) para os usuários.
- 8.1.8. Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação ao fornecimento de lanches e prestação de serviços não poderão ultrapassar os praticados no mercado.
- 8.1.9. Se houver interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se o CMDI, de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.
- 8.1.10. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- 8.1.11. Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura e açúcar.
- 8.1.12. Qualquer produto que não atenda às exigências nutricionais e sanitárias adequadas, seja por excesso de gordura, açúcar ou sódio, condições de preparo ou armazenamento inadequadas ou má qualidade da matéria-prima, poderá ser retirado de comercialização a qualquer momento, sem aviso prévio, pela nutricionista do campus ou pela comissão fiscalizadora do contrato.
- 8.1.13. A empresa CONTRATADA deverá dispor de temperos SOMENTE na versão sachê (individual) como: maionese, catchup, açúcar, adoçante, sal, azeite de oliva, mostarda, molhos para salada.
- 8.1.14. Os alimentos embalados individualmente deverão dispor de etiquetas contendo o prazo de validade, data de fabricação conforme a Resolução nº 275/2002 da



ANVISA.

- 8.1.15. Todos os alimentos industrializados deverão ser entregues em suas embalagens originais, contendo procedência, prazo de validade, entre e outros de acordo com a legislação vigente.
- 8.1.16. A CONTRATADA deverá dispor de funcionários em número suficiente para distribuição dos lanches a todos os alunos em no máximo 30 minutos, a fim de não comprometer o horário de aula e também dispor de 01 funcionário para a função do caixa.
- 8.1.17. Não será permitida a comercialização de salgadinhos industrializados tipo (milhitos, batatas chips e entre outros tipos de salgadinhos), biscoitos e/ou bolachas recheados, macarrão instantâneo tipo (miojo), devido ao teor elevado de açúcar, sódio, gordura trans saturadas.
- 8.1.18. Todos os funcionários da cantina deverão ser credenciados junto ao IFAM - Campus Manaus Distrito Industrial, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados.
- 8.1.19. Os empregados que manipulam alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários.
- 8.1.20. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental.
- 8.1.21. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA.
- 8.1.22. O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.
- 8.1.23. Os participantes deverão comercializar alimentos que atendam às características de uma alimentação saudável, incluindo preparações diet e light.
- 8.1.24. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA.
- 8.1.25. É terminantemente proibido fumar nas áreas internas da cantina.



- 8.1.26. Ficará sob responsabilidade da concessionária o controle do acesso dos usuários.
- 8.1.27. DO ARMAZENAMENTO E DISPOSIÇÃO DOS PRODUTOS
- 8.1.27.1. A disposição dos produtos deve obedecer a data de fabricação. Primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS).
- 8.1.27.2. Manter a organização dos alimentos de acordo com o tipo de produto (ex: perecíveis, refrigerados). Embalagens devem estar limpas e vedadas.
- 8.1.27.3. Todos os alimentos devem estar adequadamente identificados e protegidos.
- 8.1.27.4. Atentar para os prazos de validade, que devem ser de fácil visualização e conter todas as informações necessárias sobre o produto.
- 8.1.27.5. Todos os itens de fabricação própria devem conter informações sobre a data de fabricação e prazo de validade, conforme Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- 8.1.27.6. Nunca comercializar ou utilizar produtos vencidos.
- 8.1.27.7. Não usar caixas de madeira em nenhuma área.
- 8.1.27.8. Evitar caixas de papelão no estoque, a menos que seja em um local específico para este fim (freezer).
- 8.1.27.9. Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso, e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes. Respeitar o espaçamento mínimo necessário que garanta a circulação de ar.
- 8.1.27.10. Proteger os alimentos de fabricação própria com plástico apropriado, de preferência papel filme.
- 8.1.27.11. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo refrigerador, respeitar: alimentos prontos para consumo dispostos nas prateleiras superiores; semi- prontos e ou pré-preparados nas prateleiras do meio e o restante, como verduras e legumes nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.



8.1.28. DO SERVIÇO DA COZINHA

- 8.1.28.1. Todas as atividades relativas à produção de refeições, a saber: aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros; pré-preparo, preparo, e distribuição das refeições; higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; bem como o acondicionamento e descarte dos dejetos, transporte, contratação, administração de pessoal e controle administrativo das tarefas deverão ser exercidos pela CONTRATADA. A empresa contratada deverá fornecer todos os alimentos e mão-de-obra necessários à completa prestação do serviço.
- 8.1.28.2. As refeições serão servidas em horários definidos e comunicados pelo CONTRATANTE à CONTRATADA.
- 8.1.28.3. Em caso de necessidade de alteração dos horários referidos, o CONTRATANTE comunicará formalmente à CONTRATADA para as devidas adequações de pessoal ao novo horário.
- 8.1.28.4. Inicialmente, ficam estabelecidos os horários das seguintes refeições:
- a) Almoço para alunos: 11h30 às 13h00min.
 - b) Almoço para servidores e terceirizados: 11h15 às 14h00min.
 - c) Cantina para (alunos, servidores, terceirizados e público em geral): 07h00min às 21h00min.
- 8.1.28.5. O fornecimento das refeições será realizado diariamente, de segunda a sexta-feira. Em casos de congressos, feiras, jornadas científicas, simpósios ou quaisquer outros eventos com demanda significativa que represente, no mínimo 40% da demanda diária contratada, o IFAM CMDI poderá requerer o funcionamento exclusivo para atendimento desta demanda (inclusive aos sábados, domingos e feriados), com comunicação prévia, de no mínimo 72 (setenta e duas) horas.
- 8.1.28.6. O aluno que se encontrar impedido de realizar sua refeição no horário regular no quadro supracitado terá seu direito salvaguardado caso haja comunicação e autorização prévias por escrito à CONTRATANTE, devendo sua refeição ser reservada, respeitando as normas de segurança do alimento.



8.1.28.7. Não serão admitidos atrasos nos horários de fornecimento das refeições do CONTRATANTE por parte da CONTRATADA, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis. A opção de fornecimento e entrega de alimentação em marmitas pode ser utilizada de acordo com a necessidade do Campus.

a) Quando da entrega em marmitas, será necessário o fornecimento de kit com talheres descartáveis e guardanapos de papel.

b) A Empresa deverá garantir, rigorosamente, que as refeições entregues em marmitas estejam no local de destino, disponíveis para o consumo dos alunos, no horário máximo de 11h30min (Almoço). Estes horários poderão ser alterados mediante solicitação prévia da Contratante.

8.1.28.8. Faz parte dos serviços da CONTRATADA zelar pela conservação, boa aparência e higiene de todas as áreas do refeitório, cumprindo os padrões exigidos pela legislação sanitária, inclusive na aquisição de todo e qualquer material de limpeza e produtos descartáveis.

8.1.28.9. A empresa Contratada deverá afixar em local visível o Cardápio a ser servido no dia, cardápio este baseado na orientação da Nutricionista do IFAM CMDI, conforme consta nos APÊNDICES deste Termo de Referência, sendo a demanda para as seguintes refeições:

8.1.28.10.1. ALMOÇO

a) Refere-se ao fornecimento de produtos, gêneros e serviços para o preparo e distribuição, sendo o horário das 11h30 às 13h00min, conforme especificado no item 1 do Quadro I.

8.1.28.10. Caso haja necessidade de alteração, a Contratada deverá formalizar pedido com antecedência mínima de 48 horas.

8.1.28.11. Formalmente, a fiscalização do CONTRATANTE informará, com antecedência mínima de 12 horas, o quantitativo de refeições necessárias para o consumo do dia seguinte.

8.1.28.12. Formalmente, a fiscalização do CONTRATANTE informará, diariamente à CONTRATADA, os quantitativos de refeições e valores financeiros apurados pelo consumo de alunos que têm



refeições custeadas pelo IFAM/CMDI.

- 8.1.28.13. Informada dos quantitativos e valores, a CONTRATADA promoverá sua conferência e correspondente homologação.
- 8.1.28.14. O montante informado pela fiscalização será o que efetivamente será pago à CONTRATADA mensalmente, mediante preenchimento do IMR e emissão do Termo de Recebimento Definitivo dos serviços para autorização à CONTRATADA emitir a fatura.
- 8.1.28.15. É de responsabilidade da CONTRATADA o controle de acesso à alimentação dos servidores e terceirizados.
- 8.1.28.16. É obrigação da CONTRATADA, manter a supervisão dos serviços ora contratados através de um(a) técnico qualificado - nutricionista - devidamente registrado(a) e ativo(a) no Conselho Regional de Nutrição, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual, do IFAM Campus Manaus Distrito Industrial e dos instrumentos legais.
- 8.1.28.17. O responsável técnico - nutricionista - deverá manter regime de atenção especial nos horários das refeições definidos neste Termo, principalmente nos horários de almoço.
- 8.1.28.18. Caso sejam verificadas quaisquer eventualidades referentes às refeições, o responsável técnico - nutricionista deverá estar prontamente apto a comparecer nas dependências do IFAM Campus Manaus Distrito Industrial, por meios próprios de locomoção, para averiguação do ocorrido e providenciar a devida resolução dos problemas detectados.
- 8.1.28.19. A CONTRATADA deverá obedecer ao disposto na Resolução/DC/FNDE nº 26 de 17 de Junho de 2013, art.17, §9º *in verbis*:

art.17 - ...

§9º Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas.



Parágrafo único: a oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal/porção.

- 8.1.28.20. Adiante, nos Art. 22 e 23 da Resolução/DC/FNDE no 26 de 17 de Junho de 2013, é estabelecida a proibição de fornecimento de determinados alimentos, *in verbis*:

Art.22. É vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional, tais como: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.

Art.23 é restrita a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto, preparações semiprontas ou prontas para consumo ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição).

- 8.1.28.21. A CONTRATADA deverá seguir as orientações que trata a LEI Nº 12.982 de 28 de maio de 2014, determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica, *in verbis*:

§ 2º Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento.” (NR).

- 8.1.28.22. Para o porcionamento das refeições, a CONTRATADA deverá utilizar utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados, devendo ser tomado o devido cuidado para que os alimentos não sejam contaminados, assegurando a qualidade das refeições;

- 8.1.28.23. Os porcionamentos deverão ter:

- a) Arroz: 120 g
- b) Feijão: 80 g
- c) Guarnição: 120 g
- d) Salada: 100g
- e) Carne bovina: 150g
- f) Frango: 200g
- g) Peixe (filé): 150g
- h) Peixe (postas): 200g
- i) Carne suína: 150g

- 8.1.28.24.1. Carnes com peso aproximado de 150 g de carne (sem



osso).

8.1.28.24.1.1. Bovina:

Corte: alcatra, patinho, coxão mole, coxão duro, carne moída, fraldinha, vísceras (bife de fígado), carnes tipo para churrasco.

Frequência: 02 vezes por semana.

*Proteína texturizada de soja e preparações de dietas para (veganos (sem proteína), hipossódica (pouco sódio) e hipolipídica (pouca gordura).

8.1.28.24.1.2. Suína:

Corte: lombo, pernil e bisteca.

Frequência: 02 vezes ao mês.

Preparação: assado, agridoce, acebolado, ao molho de laranja.

8.1.28.24.1.3. Peixe:

Preparações: Grelhado, assado, refogado, cozido, frito, à milanesa, à dorê, à escabeche, com molho béchamel, empanado, peixe à brasileira (posta cozida com molho e servida com pirão).

Frequência: 01 vez por semana.

8.1.28.24.1.4. Frango:

Corte: peito, coxa, sobrecoxa.

Frequência: 02 vezes por semana.

Preparação: assado, cozido, grelhado, refogado.

8.1.28.24.1.5. Massas:

Frequência: 02 vezes ao mês.

Preparação: recheadas com carne bovina ou frango (lasanha, panqueca, empadão, escondidinho), macarrão tipo yakissoba de carne, frango e misto e etc.



8.1.28.24.2. Grupo dos acompanhamentos:

8.1.28.24.2.1. Arroz:

Tipo: integral tipo 1 (arroz branco) e/ou parbolizado e integral.

Frequência: diária.

Preparação: de carreteiro, baião-de-dois, com ervilhas, com milho, com cenoura.

8.1.28.24.2.2. Feijão:

Tipo: feijão- carioca, feijão - preto e entre outras espécies.

Frequência: diária.

Preparação: com verduras (maxixe, couve, repolho e/ou abóbora).

8.1.28.24.2.3. Farofa:

Tipo: tipo 1 branca.

Frequência: diária.

Preparação: com cebola, azeitona, tipo pirão com ovos.

8.1.28.24.2.4. Macarrão:

Tipo: espaguete e/ou parafuso.

Frequência: diária.

Preparação: alho e óleo, com molho vermelho, ao sugo com manjeriço, molho branco, com queijo, com ervas finas.

8.1.28.24.3.

Guarnição:

Preparação: abóbora sauté, batata à portuguesa, batata-doce ao forno, bolinho de arroz, legumes sauté e/ou de forno, legumes ao molho branco, creme de milho, purê, suflê, torta, quibebe, feijão tropeiro, farofa mista, massas com ou sem queijo, ao sugo, à bolonhesa, ao alho e óleo, lasanha, nhoque e etc.

Frequência: diária.



8.1.28.24.4. Salada: no mínimo 3 tipos de vegetais (cru e cozido).

Preparações: Cozida e folhosas; simples (um só tipo de vegetal), composta (dois tipos de vegetais) ou mista (mais de três tipos de vegetais), com frutas;

Molhos: azeite de oliva, vinagre, limão.

8.1.28.24.5. Bebidas:

Preparação: Suco de polpa de frutas natural sabor (variados) deve ter no mínimo 200 ml.

8.1.28.24.6. Sobremesa:

Preparações: frutas in natura, frutas picadas com diferentes tipos de cortes e combinações, e toques de sabor, com hortelã, doce de banana, pudim de leite, doce em pasta tipo goiabada, geleia de mocotó, gelatina.

Frequência: Frutas (diariamente), e preparações doces somente 01 vez por semana.

8.1.28.24.7. Serão aceitas preparações diferentes das citadas, desde que seja respeitado o equilíbrio nutricional da refeição e sob prévia consulta da nutricionista do Campus.

8.1.28.24. O servidor responsável pela fiscalização do contrato terá acesso irrestrito e ilimitado às dependências do Refeitório/Cozinha e Cantina (ressalvadas as restrições sanitárias e de higiene previstas em lei) com a finalidade de fiscalizar, acompanhar e verificar a correta execução do contrato.

8.1.28.25. Sempre que a fiscalização entender necessário, serão coletadas amostras da alimentação preparada, para análise, porém o RT (responsável técnico) da CONTRATADA deverá retirar as amostras diárias de todos os alimentos preparados a serem servidos aos alunos, mantendo as amostras por 72h em refrigeração conforme rege a legislação pertinente;

8.1.28.26. Ficará a cargo da CONTRATADA, conforme Manual de Boas Práticas, a rotina de higienização das dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela nas instalações da CONTRATANTE;



- 8.1.28.27. É de responsabilidade do CONTRATADA a Limpeza e Desinfecção dos Ambientes, Mobiliários, Utensílios e Equipamentos e Higiene Pessoal;
- 8.1.28.29.8.46. É de responsabilidade da CONTRATADA a execução, supervisão e treinamento de pessoal para o exercício de toda e qualquer função ou tarefa necessárias ao cumprimento do objeto deste Termo de Referência;
- 8.1.28.30. É de total responsabilidade da CONTRATADA, a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente, inclusive para higiene pessoal.
- 8.1.28.31. A CONTRATADA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa (ou similar), panos de copa, cozinha e esfregões, refeitório e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor, empregando-se produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros.
- 8.1.28.32. O fiscal do contrato avaliará constantemente a higienização do ambiente, sendo necessário notificará a CONTRATADA para adequações quanto à qualidade da limpeza, bem como dos materiais utilizados para este fim.
- 8.1.28.33. Nos períodos de férias escolares os serviços objetos desta contratação poderão ser demandados pela comunidade acadêmica (servidores, terceirizados e demais pessoas com atividade nas dependências do IF Campus Manaus Distrito Industrial), onde será facultado à CONTRATADA o fornecimento da alimentação;
- 8.1.28.34. A CONTRATADA será responsável pela retirada diária dos resíduos oriundos da operação, devendo, ao encerramento do fornecimento diário (por volta de 16h00min), retirar e promover a destinação adequada destes;
- 8.1.28.35. A CONTRATADA executará os serviços de acordo com a



Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária na RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e legislação correlata.

8.1.29. DA RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NAS DEPENDÊNCIAS DA CONTRATADA, QUE DEVERÁ RESPEITAR AS SEGUINTE OBRIGAÇÕES E ESPECIFICAÇÕES:

- a) A Contratada deverá manter estoque mínimo de gêneros alimentícios e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o cumprimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em caso de eventuais falhas na entrega regular dos gêneros.
- b) Os gêneros adquiridos devem ser processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo-se obedecer à legislação vigente relativa às boas práticas de fabricação.
- c) A Contratada deverá observar as seguintes condições para recepção e armazenamento dos gêneros alimentícios:
 - As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
 - Higiene pessoal e a adequação do uniforme do empregado;
 - A integridade e a higiene da embalagem;
 - A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
 - A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas;
 - As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura e recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS-6/99 de 10 de março de 1999;
 - A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;



- A Contratada deverá ainda armazenar frutas e legumes em caixas plásticas.
- d) O recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza deverá respeitar as seguintes obrigações e especificações:
- Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;
 - No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;
 - Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.
 - Os alimentos não devem estar em contato direto com papel, papelão ou plástico reciclados, sendo assim, na troca de embalagens, quando necessária, deve-se eliminar o uso de caixas de madeira ou papelão.
 - Quando as matérias-primas ou ingredientes não forem utilizados na sua totalidade após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados pelo menos com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.
 - Os lotes de materiais reprovados ou com prazo de validade vencido devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, caso a devolução imediata seja impossível, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. • Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre palletes, estrados ou prateleiras de material em polietileno, respeitando-se o espaço mínimo necessário para garantir adequadas ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.
 - Os palletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;
 - Os gêneros alimentícios e produtos de limpeza nunca deverão ser fracionados e colocados em embalagens que não sejam as originais.
 - A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e armazenamento.
 - Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração à temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius) ou sob congelamento à temperatura igual ou inferior a - 18°C (menos dezoito



graus Celsius);

- Todos os equipamentos de armazenamento de alimentos a frio devem possuir termômetro na parte externa do equipamento;
- A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme os POP (Procedimentos Operacionais Padrão) da Unidade.

8.1.30. DO PRÉ PREPARO E O PREPARO DOS ALIMENTOS

- a) A manipulação dos alimentos em todas as fases de pré preparo e preparo deverá ser realizada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.
- b) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 70°C (setenta graus Celsius) por 02(dois) minutos.
- c) Temperaturas inferiores poderão ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, conforme legislações vigentes.
- d) Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver evidente alteração das características físico-químicas ou sensoriais, tais como, aroma e sabor e formação intensa de espuma e fumaça.
- e) O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- f) Se não forem imediatamente utilizados, os alimentos submetidos a descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração e não devem ser recongelados.
- g) Para conservação à quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 06 (seis) horas.
- h) Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
- i) O resfriamento de um alimento preparado tem como objetivos minimizar o risco de contaminação cruzada e reduzir o tempo de permanência do alimento sob temperaturas que favoreçam a proliferação microbiana.



- j) A temperatura do alimento preparado dever ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) para 10°C (dez graus Celsius) em até 02 h (duas horas).
- k) Em seguida o alimento deve ser conservado sob refrigeração às temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado a temperatura igual ou inferior a - 18°C (menos dezoito graus Celsius).
- l) Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de reduzir a contaminação superficial.
- m) Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e ser aplicados de modo a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.
- n) Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição.
- o) Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para a qual eles foram destinados.
- p) Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações.
- q) A elaboração da alimentação deve estar em conformidade com o padrão técnico alimentício no que se refere a:
- Valor energético;
 - Tipos de alimentos e preparações destes;
 - Fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja: aparência, odor, sabor e textura;
 - Valor nutricional dentro do binômio variedade e equilíbrio;
 - Safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade;
 - Clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.
- r) Para preparo e elaboração de refeições, deve-se ter rigor quanto a qualidade dos alimentos, em especial nos seguintes aspectos:
- Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham selo de Inspeção Federal (SIF), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou do órgão fiscalizador municipal;



- Utilização de arroz polido Tipo 1(um), longo, brilhado e arroz integral;
- Utilização de feijão novo Tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), carioquinha e vermelho;
- Utilização de massas com ovos, de primeira qualidade;
- Utilização de pó para pudim com leite em sua composição;
- Utilização de vegetais folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- Utilização de legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;
- Utilização de frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.

8.1.31. DA CONCESSÃO NÃO ONEROSA DE USO

8.1.31.1. O espaço cedido, conforme descrito no item 8.1.1, será uma cessão não será onerosa, porém, os custos de manutenção do espaço e encargos relacionados ao custeio do espaço, são de responsabilidade da empresa vencedora do pleito.

8.1.32. SOBRE O USO DO ESPAÇO

- a) Para realizar o objeto, a empresa CONTRATADA utilizará instalações da cozinha, refeitório e cantina cedidos pelo CONTRATANTE.
- b) O cessionário deverá custear suas despesas com água, energia e gás, bem como manutenção, conservação e vigilância do prédio, obedecendo os critérios previstos no Decreto nº 3.725/2010.
- c) Sob autorização e fiscalização do CONTRATANTE, as adequações necessárias para o funcionamento dos espaços e o fornecimento das refeições, tais como, elétrica, hidráulica, gás, entre outras, são de responsabilidade da CONTRATADA.
- d) É responsabilidade da CONTRATADA realizar a limpeza e conservação das áreas de uso; as adequações, relativas à segurança e higiene dos ambientes, tais como, telas nas janelas e ralos, cortina de ar e outros de acordo com as determinações da vigilância sanitária; a realização de manutenção e reparos na infraestrutura, instalações, maquinários e utensílios pertencentes ao IFAM Campus Manaus Distrito Industrial, disponibilizados para o funcionamento do refeitório durante a execução contratual, bem como, a manutenção, conservação e substituição no caso de inutilização, por bem de mesma marca/modelo ou superior.



- e) É responsabilidade da CONTRATADA executar os serviços de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e legislação correlata.
- f) A CONTRATADA deverá preparar e servir os alimentos nas instalações definidas neste Termo de Referência e seus anexos, não podendo utilizar, em nenhuma hipótese, tais dependências para finalidade não indicada neste Termo.
- g) Durante a vigência do contrato, vigorará o termo de cessão de espaço público, em caráter “oneroso” referente às instalações da cozinha, refeitório e cantina, para uso exclusivo do objeto contratado.
- h) Na data de assinatura do contrato, A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA, mediante documento anexo onde constará o detalhamento das instalações, dos maquinários e utensílios que serão cedidos pelo IFAM/CMDI para uso, exclusivamente, durante a vigência do contrato, e incondicionalmente para o cumprimento do objeto.
- i) Todas as despesas com manutenção predial preventiva e corretiva das instalações físicas, com adequações, adaptações, higienizações, limpezas, desinsetizações e quaisquer outras despesas necessárias ao regular funcionamento dos espaços cedidos, são de responsabilidade da CONTRATADA, e para serem realizadas, dependem de autorização da Administração.
- j) A instalação, mudança de local, ou supressão, pela CONTRATADA, de máquina, utensílio, equipamento, elétrico ou eletrônico nos ambientes cedidos, dependem de autorização da Administração.
- k) A área externa aos ambientes cedidos deve ser mantida, pela CONTRATADA, constantemente limpas, livres de focos de insalubridade, acúmulo de lixo e objetos em desuso.
- l) A colocação de equipamentos e utensílios necessários à realização dos trabalhos correrão às expensas da Contratada, sem ônus para a Contratante, porém com sua prévia anuência. Ao término do contrato, a empresa Contratada deverá retirar todos os equipamentos por ela instalados e recolher todos os utensílios fornecidos para a execução do contrato, sem onerar a Contratante.
- m) Findo o contrato, por qualquer que seja a motivação, a empresa CONTRATADA, sob fiscalização da Administração, deverá retirar todos os seu pertencentes, no prazo máximo de 48h (quarenta e oito) horas corridas a contar da data de encerramento do contrato.
- n) Os utensílios/equipamentos/mobiliários não retirados, serão incorporados ao patrimônio da Instituição.



- o) Os equipamentos e utensílios pertencentes a CONTRATANTE, bem como as estruturas e espaço utilizados no período contratual, ao final do contrato, devem ser entregues em pleno funcionamento e em perfeito estado de conservação.
- p) A Contratada deve utilizar as instalações cedidas pelo IFAM CMDI exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.
- q) A Contratada deverá manter as instalações sempre limpa, higienizada e organizada antes, durante e após os processos de produção e distribuição de refeições.
- r) Deverá responsabilizar-se também pela manutenção e consertos dos equipamentos e instalações internas e externas incluindo (caixa de gordura, sanitários, instalações elétricas, ar condicionado e etc.) da Contratada.
- s) A Contratada será responsável por realizar reparos em danos causados por mal utilização dos espaços a ela concedidos pela Contratante como: paredes, pisos, ladrilhos, pedras, entre outros.
- t) Os materiais e equipamentos de expediente necessários para execução do serviço no IFAM CMDI deverão ser de responsabilidade da Contratada, inclusive material para impressão de cardápios e documentos, bem como acesso à internet, impressora, aparelho e linha telefônica.
- u) Deverá ser de responsabilidade da Contratada a inclusão de equipamentos, utensílios e mobiliário em bom estado de conservação e funcionamento e adequado ao serviço, que sejam necessários para produção e distribuição das refeições, prezando para que sejam materiais resistentes e de primeira qualidade.
- v) Só será admitida a utilização de equipamento que possua Selo Ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA n° 20, de 07/12/94, e da Instrução Normativa MMA n° 3, de 07/02/2000 e legislação correlata.
- w) A Contratada deverá manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso. Devendo fazer a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos danificados e substituindo-os imediatamente durante a manutenção ou no dano e perda do equipamento.
- x) Os utensílios como: pratos, panelas, talheres, utensílios em geral de cozinha de uso diário deverão ser substituídos a cada 03 meses ou quando solicitado pelo fiscal de contrato da Contratante.



- y) A manutenção corretiva deverá ser executada no prazo máximo de 48 horas, a fim de garantir o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da Contratada e do Contratante.
- z) A Contratada deverá se responsabilizar pela retirada imediata de equipamentos inoperantes de dentro do IFAM CMDI, a fim de evitar acúmulo dos mesmos no local, bem como proliferação de vetores.
- aa) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à manutenção do bom estado nutricional dos consumidores.

8.1.33. DA LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DO ESPAÇO

- a) A limpeza, manutenção e conservação do espaço físico concedido serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- b) Os lixos em todas as suas vertentes, deverão ser acondicionados e/ou embalados em recipientes adequados e aprovados pelo CONTRATANTE, e, diariamente, retirados das dependências do IFAM/CMDI, pela CONTRATADA.
- c) Cumpre à CONTRATADA providenciar, em períodos definidos pela legislação e os órgãos de fiscalização de acordo com o Manual de Boas Práticas e os POP'S, a desinfecção, desinsetização, desratização completa dos espaços cedidos, devendo estes serviços serem realizados por empresa especializada e previamente autorizados pela Direção do IFAM CMDI.
- d) A empresa deverá seguir as seguintes práticas de sustentabilidade, quando couber:
 - a. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - b. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;
 - c. Observar a Resolução CONAMA nº 20/94 quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
 - d. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
 - e. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e de redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais



vigentes;

- f. Realizar 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 precedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos do Decreto nº 5.940/2006;
- g. Respeitar as Normas Brasileiras (NBR's) publicadas pela ABNT;
- h. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais: 1. pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que a comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores; 2. Lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral; 3. Pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente;
- i. Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;
- j. Substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- k. Utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros).

8.1.34. DAS NORMAS DE HIGIENE

- a) Os funcionários da CONTRATADA deverão apresentar-se uniformizados de maneira limpa e higiênica e na cozinha deverão obrigatoriamente usar toucas ou gorros.
- b) Conservar o uniforme sempre limpo e completo: gorro ou touca; blusa; calça comprida (cor clara); calçado fechado (bota de segurança); avental; luvas de proteção (plástica, térmica ou malha de aço) de acordo com cada função; máscara (quando necessário).
- c) Qualquer pessoa que transitar pela área de cocção deverá proteger os cabelos; retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos. Não levar para o



refeitório objetos não pertencentes ao mesmo como: rádio, jornal, bolsas, celular etc.

- d) É terminantemente proibido fumar, mastigar palitos de fósforo dentro do refeitório.
- e) É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório.
- f) A CONTRATANTE realizará, a seu critério e, a qualquer horário, independente de comunicação, visitas ao local onde serão preparados os alimentos pela CONTRATADA.
- g) A empresa licitante deverá possuir o Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária), expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/76 (Art.2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (Art. 2º) e Portaria Federal ANS nº 2.814 de 29/05/98.
- h) Os serviços deverão obedecer ao disposto em legislação RDC nº 216, 15 setembro de 2004 e demais que se aplicarem.
- i) A CONTRATADA deverá disponibilizar anualmente certificado de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.

8.1.35. DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

a) Eficiência Energética

- A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.
- Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO, Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências da Contratante deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;



- Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador dos equipamentos de refrigeração;
- Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
- Comunicar ao Controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- Sugerir, à Contratante, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;
- Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo Contratante;
- A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.
- As especificações técnicas dos equipamentos que deverão ser utilizados são as seguintes:



ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	NORMA REGULAMENTADORA
01	FORNO MICROONDAS CAPACIDADE 30 LITROS, luz interna, potência mínima de 800W; voltagem 110/220 v, características adicionais com prato giratório; relógio digital; trava de segurança para a porta; temporizador p/ predefinir o tempo de cozimento; 5 níveis de potência; cor branca.	Certificação INMETRO ou entidade por ele acreditada. Produto aprovado no Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE) do Inmetro, possuindo Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) da classe de maior eficiência, representada pela letra "A", aposta ao produto ou em sua embalagem. Serão aceitos também produtos com Selo Procel de Eficiência Energética.
02	LIQUIDIFICADOR; TIPO INDUSTRIAL; COM CAPACIDADE MÍNIMA PARA 2 LITROS; Tipo industrial; com capacidade mínima para 2 litros; com copo de aço inox AISI 304; base de aço inox AISI; lâmina em aço inox; tensão de alimentação 110V ou 220V; com 22000 RPM, com potência de 900W.	Certificação INMETRO ou entidade por ele acreditada. Produto aprovado no Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE) do Inmetro, possuindo Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) da classe de maior eficiência, representada pela letra "A", aposta ao produto ou em sua embalagem. Serão aceitos também produtos com Selo Procel de Eficiência Energética.
03	FREEZER HORIZONTAL, capacidade bruta 293 litros, capacidade bruta 944 mm, profundidade 690mm, pesos líquido 57 kg, voltagem 127v/220v. Faixa de temperatura -18°C a -25°C (Freezer) ou +1°C a +5°C (Geladeira).Características do produto: gabinete interno pre-pintado, gaveta removível, puxador ergonômico, rodízios reforçados, uma tampa balanceada, dreno frontal. Equipamento com dupla ação: refrigerador e conservador de congelados. Possui um separador horizontal, termostato ajustável. Material gabinete externo e gabinete interno: aço pré-pintado. Material da moldura tanque:plástico. Tipo de abertura:basculante. Tipo de evaporador: cold wall.Tipo de puxador da porta:plástico. Tipo de condensação: forçada.	Certificação INMETRO ou entidade por ele acreditada. Produto aprovado no Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE) do Inmetro, possuindo Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) da classe de maior eficiência, representada pela letra "A", aposta ao produto ou em sua embalagem. Serão aceitos também produtos com Selo Procel de Eficiência Energética.



04	FORNO INDUSTRIAL, a gás, dimensões aproximadas: altura:1530mm, largura:1120 mm, profundidade: 975mm, equipamento deve possuir queimadores com sistema de gaveta e aço tubular, com regulador de entrada de ar para uma chama mais perfeita, câmara com três trilhos de apoio para regulagem de altura das esteiras, isolamento em lã de rocha, sistema de abertura total do vidro tipo guilhotina com contra preso, pés super resistentes e piso em pedra refratária, termômetro na lateral do forno, bandeja de resíduos em chapa galvanizada super resistente. Dimensões: altura: 1530 mm, largura: 1120 mm, profundidade: 975 mm.	Certificação INMETRO ou entidade por ele acreditada. Produto aprovado no Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE) do Inmetro, possuindo Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) da classe de maior eficiência, representada pela letra "A", aposta ao produto ou em sua embalagem. Serão aceitos também produtos com Selo Procel de Eficiência Energética.
05	BEBEDOURO INDUSTRIAL inox capacidade 100 litros de água gelada , serpentina em aço inox, aparador cuba em aço inox, tipo de torneiras: modelo tipo rosca, acompanha filtro , compressor: gás utilizado R134A(ecológico), termostato para controle de temperatura, Altura de 1300mm, largura de 700 mm, profundidade de 700 mm, peso apx. 70 kg, pé reguláveis em inox, mangueira para escoamento embutida, disponível em 127 ou 220 volts.	Certificação INMETRO ou entidade por ele acreditada. Produto aprovado no Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE) do Inmetro, possuindo Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) da classe de maior eficiência, representada pela letra "A", aposta ao produto ou em sua embalagem. Serão aceitos também produtos com Selo Procel de Eficiência Energética.
06	REFRESQUEIRA, material estrutura aço inoxidável, material deposito acrilico, tipo 2 depósitos, capacidade 15 L, tensão 110 V, potência 240 W, aplicação serve bebidas frias.	Certificação INMETRO ou entidade por ele acreditada. Produto aprovado no Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE) do Inmetro, possuindo Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) da classe de maior eficiência, representada pela letra "A", aposta ao produto ou em sua embalagem. Serão aceitos também produtos com Selo Procel de Eficiência Energética.



07	REFRIGERADOR EXPOSITOR, capacidade 580 L, aplicação refrigerar alimentos, características adicionais porta em vidro duplo temperado, abertura REVERSÍ-, voltagem 220 V, temperatura 2 A 6 °C, potência 450 W, material aço inoxidável.	Certificação INMETRO ou entidade por ele acreditada. Produto aprovado no Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE) do Inmetro, possuindo Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) da classe de maior eficiência, representada pela letra "A", aposta ao produto ou em sua embalagem. Serão aceitos também produtos com Selo Procel de Eficiência Energética.
08	BALCÃO TÉRMICO - PEÇAS/ACESSÓRIOS Buffet em aço inox módulo completo BALCÃO TÉRMICO MÓDULO COMPLETO: MÓDULO AQUECIDO Balcão Térmico fabricado em Aço Inox 430 escovado. 10 cubas de 1/2 GN. Sistema de aquecimento por banho-maria, controlado através de termostato de 20°C até 120°C e conta com dreno para água. Fechamento superior com protetor salivador em vidro temperado com calha central em Aço Inox 430, lâmpadas fluorescentes de 15W para iluminação do balcão. Disponível também nas versões 127V ou 220V. Equipado com rodízios de 3 ´ com trava para fácil locomoção do produto. Código: BTE-10 FLY, modelo superior ou similar. MÓDULO REFRIGERADO: Balcão térmico fabricado em Aço Inox 430 escovado. Pista refrigerada em alumínio com controle de temperatura eletrônico e isolamento térmico PU expandido. Fechamento superior com protetor salivador em vidro temperado com calha central em Aço Inox 430, lâmpadas fluorescentes de 15W para iluminação do balcão. Disponível também nas versões 127V ou 220V. Equipado com rodízios de 3 ´ para fácil locomoção do produto. Código: BTR-08 FLY, modelo superior ou similar.	Certificação INMETRO ou entidade por ele acreditada. Produto aprovado no Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE) do Inmetro, possuindo Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) da classe de maior eficiência, representada pela letra "A", aposta ao produto ou em sua embalagem. Serão aceitos também produtos com Selo Procel de Eficiência Energética.

b) Uso Racional da Água



- Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;
- Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;
- Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;
- Manter critérios especiais para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas;
- Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:
 - Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma;
 - Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso;
 - Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
 - Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
 - Encher a vasilha de água completamente ao executar limpeza no interior de vasilhame;
 - Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;
 - Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens;
 - Deixar carnes salgadas, 24 (vinte e quatro) horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal;
 - Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a



borda;

- Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.
 - *Lavagem de folhas e legumes sem desperdício excessivo de água;*
 - *Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;*
 - *Lavar em água corrente somente na última etapa de lavagem, escorrendo os resíduos;*
 - *Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 PPM por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0- 2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 PPM); Monitorar a concentração de cloro.*
 - *Não deve estar inferior a 100 PPM;*
 - *Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;*
 - *Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);*
 - *Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).*
- Manter a torneira fechada quando:
 - *Desfolhar verduras e hortaliças;*
 - *Descascar legumes e frutas;*
 - *Cortar carnes, aves, peixes, etc.;*
 - *Limpar os utensílios: panelões, bandejas etc.;*
 - *Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.*
- Outras práticas:
 - *Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são*



dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;

- *Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;*
- *Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;*
- *Não utilizar água para descongelar alimentos;*
- *Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;*
- *Jogar os restos no lixo.*

c) Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos

- A CONTRATANTE deverá colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas da CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;
- O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
- Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
- Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
- Quando implantado, pelo Contratante, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:
- Materiais não Recicláveis - São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes - são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou



parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas – são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

- Materiais Recicláveis - para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável). Para cumprimento do processo deverão ser disponibilizados recipientes adequados para a coleta seletiva:

Quadro - IV	
Cor do Recipiente	Tipo de Material
Verde	Vidro
Vermelho	Plásticos
Azul	Papéis Secos
Amarelo	Metais

- Quando implantadas pelo Contratante operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico, a CONTRATADA deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.
- Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

d) Produtos Biodegradáveis

- Manter critérios especiais para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e quantidade mínima de hipoclorito de sódio;



- Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do Decreto Federal nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, às prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

e) Controle de Poluição Sonora

- Para equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

f) Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

- Em conformidade com a Lei Estadual nº 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo.

8.1.36. **DOS DIAS E HORÁRIOS PARA FUNCIONAMENTO E PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

- a) Conforme estabelecido neste Termo e seus anexos, os serviços serão prestados nos horários: matutino, vespertino e noturno; cinco dias em cada semana em que não haja feriado, e aos finais de semana e feriados, quando requerido com antecedência mínima de 48 horas, pelo CONTRATANTE.

8.1.37. **DOS PERÍODOS DAS FÉRIAS E RECESSO**

- a) Durante os períodos de férias e recesso consignados no calendário escolar anual, fica facultado à contratante paralisar seus serviços ou mantê-los, salvo se requeridos pelo CONTRATANTE, neste caso, com antecedência mínima de 48 h pelo Contratante.



8.1.38. DA COMERCIALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES PARA OS COLABORADORES PAGANTES DO IFAM CMDI

- a) A Contratada deverá ofertar diariamente refeições para colaboradores pagantes do IFAM CMDI, desde que o fornecimento obedeça às mesmas condições de preço e qualidade definidas para contratação.
- b) Consideram-se colaboradores pagantes, devidamente autorizados a adquirir as refeições comercializadas pela Contratada nas dependências do IFAM CMDI, exclusivamente, os servidores e os empregados celetistas (terceirizados) que laboram habitualmente nas dependências do órgão em regime de dedicação exclusiva de mão de obra, vinculados aos contratos administrativos desta natureza em vigência na Instituição.
- c) As refeições ofertadas obedecerão rigorosamente o mesmo cardápio daquelas que serão ofertadas discentes.
- d) A Contratada deverá oferecer aos servidores e terceirizados formas diversas para pagamento das refeições, tais como: máquina de débito/crédito, ticket alimentação, pix e etc.
- e) A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada.
- f) Os funcionários responsáveis por essa atividade não podem manipular alimentos preparados, embalados ou não, constituindo obrigação da Contratada a designação de funcionários específicos para atuar no controle do fluxo comercial;
- g) A responsabilidade pela cobrança financeira dos colaboradores pagantes autorizados será única e exclusiva da Contratada, não tendo a Contratante nenhum envolvimento e compromisso em relação às despesas realizadas por seus funcionários relativas à compra de refeições.

8.1.39. Os serviços contratados terão incidência de ICMS.

8.2. A execução dos serviços será iniciada após a assinatura do contrato, na forma que segue:

8.2.1. Em até 3 (três) dias úteis após o recebimento da Ordem de Serviço.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS



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

- 9.1.1. Balcão de Buffet Self-Service com no mínimo 08 Cubas, sendo algumas com aquecimento (para pratos quentes) e outro Balcão Térmico com temperatura refrigerada (para saladas e sobremesas);
- 9.1.2. Conjuntos de mesas e cadeiras para refeitório de 04 lugares, lavável e impermeável.
- 9.1.3. Bebedouro Industrial de 100 litros, com 3 torneiras;
- 9.1.4. Talheres, colheres, conchas, pegadores, confeccionados TODOS em aço inoxidável;
- 9.1.5. Pratos de porcelana branca rasos e fundos;
- 9.1.6. Pannelas, tábuas de corte em polietileno;
- 9.1.7. Materiais de consumo, tais como: guardanapos, palitos de dente, etc.;
- 9.1.8. Deverá dispor de louças para eventos como: taças para água, toalha de mesa com forro, bandejas em inox, jarras em inox, jarras em vidro;
- 9.1.9. Por equipamento entende-se: fogão industrial, balanças digitais, carros térmicos de distribuição de refeições quente e frito, banhos-maria, liquidificadores industriais, balcão térmico quente e frio, micro-ondas, bebedouros, caixas térmicas isobox, gelopar, máquina de lavar louças, coifa e o mais que se fizer necessário para uma prestação de serviço adequada aos padrões da Contratante.

9.2. Além do espaço a ser cedido, a CONTRATANTE disponibilizará alguns equipamentos, mobiliários e utensílios para o estrito interesse e cumprimento do contrato, conforme Lista constante do APÊNDICE deste documento.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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



10.1.1. Realizar o preparo e o fornecimento de refeições aos alunos beneficiários da Bolsa Alimentação, matriculados no IFAM CMDI, cujas quantidades estimadas levaram em consideração as seguintes premissas:

- a) Levantamento do consumo realizado no ano de 2019 (Pré-pandemia) devido ser o último ano com aulas 100% presenciais;
- b) Levantamento do número de alunos aprovados e matriculados para o exercício de 2022;
- c) Análise de cenários considerando a perspectiva do retorno das atividades presenciais integrais ou no formato híbrido.
- d) Projeções relacionadas ao quantitativo de estudantes que poderão usufruir da Alimentação concedida pelo Campus, mediante dotação orçamentária disponível para o ano de 2022.

10.1.2. Dessa forma, chegou-se aos seguintes quantitativos a serem contratados:

QUADRO III - QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO 2023				
Item	Descrição	Qtde de refeição/dia	Qtde de dias letivos no ano	Qtde total de refeição/ano
01	Preparo e distribuição de Almoço	300	200	60.000
TOTAIS		300	200	60.000

10.1.3. Os quantitativos anuais estimados, descritos nos itens 1 e 2 do Quadro III, são resultados da quantidade estimada de refeições/dia multiplicada pelo quantitativo de dias letivos (180) previstos para o ano de 2022. Ressalta-se que por lei as Instituições de ensino devem cumprir 200 dias letivos anualmente, porém, considerando a realidade do IFAM CMDI serão realizados em média 20 dias de aulas aos sábados, que por ocorrerem habitualmente em apenas um turno, não haverá a concessão de refeições.

10.1.4. Cada item constante do Quadro III representa um serviço, e estes, estão resumidamente descritos nos subitens 8.28, 8.28.1, 8.28.2.

10.1.5. Haverá um quantitativo médio/semanal de refeições a serem servidas, entretanto, esporadicamente, em razão de atividades acadêmicas



complementares, poderão ocorrer aumentos ou reduções do quantitativo, o que será informado com antecedência mínima de 24 horas, pelo representante da Administração, à empresa CONTRATADA.

- 10.1.6. Para atender a eventual solicitação da CONTRATANTE, poderá haver funcionamento do Refeitório aos domingos e feriados. Em períodos sazonais (início de ano letivo, férias, recessos acadêmicos), haverá diminuição dos quantitativos estimados.
- 10.1.7. A empresa também deverá ofertar serviço de lanchonete (CANTINA), que por sua vez não é um item licitável, pois não será remunerado pelo Ifam. No entanto, a empresa deverá obedecer aos preços máximos apresentados no Quadro II (estes itens sofrerão o mesmo reajuste apresentado no item 19).

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 11.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:



- 11.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- 11.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
- 11.6.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;
- 11.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.



12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais,



previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

- 12.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 12.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 12.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 12.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 12.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência



Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

- 12.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 12.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 12.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
 - 12.22.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
 - 12.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.



13. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 15.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 15.3. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão



contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

- 15.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 15.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.
- 15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.
- 15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 15.13. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:



- 15.13.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por meio do Check list do IMR, que compreende a mensuração dos serviços executados mensalmente, constante no APÊNDICE D.
- 15.13.2. Os relatórios e pareceres dos representantes do CONTRATANTE, devidamente justificados, são os instrumentos que sustentarão as autorizações para pagamento dos serviços e os respectivos procedimentos para aplicação de sanções, glosas e condições para rescisão contratual.
- 15.13.3. A fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos que não estiverem em condições de consumo e durante as vistorias nos locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc.) poderá também exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo.
- 15.13.4. Solicitar a substituição de qualquer alimento ofertado à distribuição que esteja fora de padrões esperados de características sensoriais (gosto, sabor, odor, aroma); ou que visivelmente sofra de contaminação física, biológica ou química.
- 15.13.5. A retirada do alimento deverá ser imediata e sua substituição ocorrer no prazo de até 15 (quinze) minutos ou outro prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
- 15.13.6. Em não havendo a substituição do alimento descartado, será feita a glosa no valor de 50% do total faturado, equivalente àquela refeição do dia (Ex: Almoço).
- 15.13.7. Tais ocorrências serão lançadas no IMR, para apuração da aplicação das seguintes penalidades:

Quadro - V	
Até 03 ocorrências no mês	Advertência por escrito



De 04 a 05 ocorrências	5% de glosa sobre o total do faturamento cumulativo com fator de ajuste encontrado no IMR
Acima de 05 ocorrências	10% de glosa sobre o total do faturamento cumulativo com fator de ajuste encontrado no IMR

15.13.8. Não obstante que a CONTRATADA seja a única responsável pela execução de todo o serviço, o IFAM CMDI reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização da avença.

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

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

15.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

16.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no APÊNDICE D, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a



qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

16.2. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

16.2.1. Indicador 1 - Quantidade e Padrão de Qualidade das Refeições.

16.2.2. Indicador 2 - Padrão de Qualidade da Prestação dos Serviços.

16.2.3. Indicador 3 - Conformidade e Higiene dos Equipamentos, Utensílios e Instalações.

16.2.4. Indicador 4 - Nível de Satisfação do Público Usuário.

INDICADOR 1 - QUANTIDADE E PADRÃO DE QUALIDADE DAS REFEIÇÕES	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir que os alimentos e as refeições servidas respeitem a quantidade e o padrão de qualidade mínimo estabelecido neste TR.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de acompanhamento	Pessoal, pela equipe de fiscalização contratual
Periodicidade	Diária, com aferição mensal do resultado.
Mecanismo de Cálculo	Obter o número de ocorrências registradas no mês de referência, por meio da soma das ocorrências diárias (pessoa/dia)
Início de Vigência	A partir do início da prestação dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 100 Pontos



INDICADOR 2 - PADRÃO DE QUALIDADE DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir que os serviços prestados se mantenham no padrão de qualidade mínimo estabelecido neste TR.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de acompanhamento	Pessoal, pela equipe de fiscalização contratual
Periodicidade	Diária, com aferição mensal do resultado.
Mecanismo de Cálculo	Obter o número de ocorrências registradas no mês de referência, por meio da soma das ocorrências diárias (pessoa/dia)
Início de Vigência	A partir do início da prestação dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 100 Pontos

INDICADOR 3 - CONFORMIDADE E HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar e garantir a conformidade e higiene das instalações, equipamentos e utensílios utilizados na execução do contrato, de modo a manter os padrões de qualidade e segurança exigidos neste TR.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de acompanhamento	Pessoal, pela equipe de fiscalização contratual
Periodicidade	Fiscalização semanal, com aferição mensal do resultado.
Mecanismo de Cálculo	Obter o número de ocorrências registradas no mês de referência, por meio da soma das ocorrências semanais.
Início de Vigência	A partir do início da prestação dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 100 Pontos



INDICADOR 4 - NÍVEL DE SATISFAÇÃO DO PÚBLICO USUÁRIO	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar e garantir o nível global de satisfação do público usuário dos serviços de fornecimento de refeição da Instituição
Meta a cumprir	>= 70% nas pesquisas de satisfação. (Quanto maior melhor)
Instrumento de medição	Constatação do nível de satisfação por meio da realização de pesquisas de satisfação com o público consumidor das refeições.
Forma de acompanhamento	Pela tabulação dos dados extraídos dos lançamentos feitos pelo pelo público usuário no terminal instalado na saída do Refeitório, selecionando os seguintes conceitos: GOSTEI - NÃO GOSTEI.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Serão somadas as notas lançadas em cada formulário respondido pelo público usuário e extraída média aritmética simples
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 100 Pontos, conforme resultado da pesquisa.

PONTUAÇÃO DOS SERVIÇOS:	
A aplicação dos critérios de averiguação da qualidade resultará em uma pontuação final no intervalo de 0 a100 pontos, correspondente à média aritmética ponderada dos valores apurados em cada indicador:	
Cálculo da Pontuação Total =	$\frac{\text{Pontos indicador 1} \times \text{Peso indicador 1} + \text{Pontos indicador 2} \times \text{Peso indicador 2} + \text{Pontos indicador 3} \times \text{Peso indicador 3} + \text{Pontos indicador 4} \times \text{Peso indicador 4}}{\text{Peso indicador 1} + \text{Peso indicador 2} + \text{Peso indicador 3} + \text{Peso indicador 4}}$

TOTAL DE PONTOS POSSÍVEIS POR INDICADOR:	PONTUAÇÃO OBTIDA POR INDICADOR	PESO DE CADA INDICADOR	PONTUAÇÃO TOTAL
Indicador 1 = 100 Pontos		25%	
Indicador 2 = 100 Pontos		25%	
Indicador 3 = 100 Pontos		25%	
Indicador 4 = 100 Pontos		25%	
PONTUAÇÃO TOTAL GERAL			



FAIXA DE PONTUAÇÃO	PAGAMENTO DEVIDO	FATOR DE AJUSTE
De 90 a 100 Pontos	100% do valor previsto	1,00
De 80 a 89 Pontos	97% do valor previsto	0,97
De 70 a 79 Pontos	94% do valor previsto	0,94
De 60 a 69 Pontos	91% do valor previsto	0,91
De 50 a 59 Pontos	90% do valor previsto	0,90
Abaixo de 50 pontos	90% do valor previsto + multa	0,90

VALOR DEVIDO = [(VALOR MENSAL PREVISTO) X (FATOR DE AJUSTE)]

16.2.5. Para cada indicador, há uma sequência de critérios que deverão ser avaliados e registrados pela fiscalização técnica para apuração da pontuação total, conforme detalhamento no Instrumento de Medição de Resultado (IMR) no APÊNDICE D.

16.2.6. O IFAM CMDI poderá alterar os procedimentos de metodologia de avaliação durante a execução contratual, sempre que o novo sistema de medição se mostrar mais eficiente que o anterior e não houver prejuízos à Contratada.

16.3. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

16.3.1. não produziu os resultados acordados;

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

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

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO



- 17.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.
- 17.2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;
- 17.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:
 - 17.3.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.
 - 17.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato
 - 17.3.1.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
 - 17.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando



cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

- 17.3.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
- 17.3.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 17.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
- 17.3.2.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.
- 17.4. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo às seguintes diretrizes:
- 17.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 17.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e



- 17.4.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.
- 17.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).
- 17.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

18. DO PAGAMENTO

- 18.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência;
- 18.2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.
- 18.3. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura;
- 18.3.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993;
- 18.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 18.4.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas



- 18.5. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 18.5.1. o prazo de validade;
 - 18.5.2. a data da emissão;
 - 18.5.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 18.5.4. o período de prestação dos serviços;
 - 18.5.5. o valor a pagar; e
 - 18.5.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 18.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
- 18.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 18.8. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 18.9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 18.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 18.11. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias



à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

18.12. 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.

18.12.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

18.13. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

18.15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

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

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.



I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX)

I (6 / 100)

365

I = 0,00016438

TX = Percentual da taxa anual = 6%

19. REAJUSTE

- 19.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 19.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

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

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

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

I = Índice relativo ao mês do reajustamento.

- 19.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 19.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 19.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o



definitivo.

- 19.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 19.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 20.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.
 - 20.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento);
 - 20.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
- 20.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
 - 20.2.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
 - 20.2.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMAZONAS CAMPUS MANAUS DISTRITO INDUSTRIAL
dolo durante a execução do contrato;



- 20.2.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;
e
- 20.2.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber;
- 20.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria;
- 20.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária;
- 20.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;
- 20.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil;
- 20.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação;
- 20.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data em que for notificada;
- 20.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;
- 20.10. Será considerada extinta a garantia:
 - 20.10.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;



20.10.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017;

20.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada;

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

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

- I. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- II. **Multa de:**
 - 1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMAZONAS CAMPUS MANAUS DISTRITO INDUSTRIAL



- quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- 2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
 - 3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
 - 4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e
 - 5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
 - 6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- III. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- IV. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- V. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMAZONAS CAMPUS MANAUS DISTRITO INDUSTRIAL



aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

- 21.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados;
- 21.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

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

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03



Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

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

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

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

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

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

21.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente;



- 21.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente;
- 21.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil;
- 21.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade;
- 21.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR;
- 21.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa;
- 21.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público;
- 21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 22.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.



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

22.3.1. Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), em plena validade.

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

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

22.3.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 3 (três) anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

22.3.3. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade profissional Conselho Regional de Nutrição, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

22.3.3.1. Para o Nutricionista: serviços de responsabilidade técnica de/para fornecimento de refeições.

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



empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.

- 22.3.3.1.2. No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.
- 22.3.3.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 22.3.3.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.
- 22.3.3.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 22.3.3.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN



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

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

22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1. Valor Global: **R\$ 1.560.000,00**

22.4.2. Valores unitários, conforme demonstrado no quadro a seguir:

PREÇO ESTIMADO REFERENCIAL		
ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT R\$
1	ALMOÇO	R\$ 26,00

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

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

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

23.1. O custo estimado da contratação é de **R\$ 1.560.000,00**

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

24.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMAZONAS CAMPUS MANAUS DISTRITO INDUSTRIAL**



específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- 24.1.1. PTRES: 215608
- 24.1.2. Fonte: 100
- 24.1.3. Natureza da Despesa: 33903941
- 24.1.4. Ação: 20RL
- 24.1.5. Plano Interno: L2994P2308N
- 24.1.6. Valor: R\$ 1.560.000,00

25. APÊNDICES

A - Estudo Técnico Preliminar;

B - Cardápio do Almoço;

C - Levantamento de itens patrimoniais - Refeitório IFAM/CMDI;

D - Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

E - Mapa de Riscos.



Documento assinado digitalmente
LUIZ RAMOS NEVES JUNIOR
Data: 19/12/2023 15:43:18-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

LUIZ RAMOS NEVES JÚNIOR
ADMINISTRATIVO

MARIA ALCINEIDE DE OLIVEIRA
ASSISTENTE SOCIAL



Documento assinado digitalmente
JUAN GABRIEL DE ALBUQUERQUE RAMOS
Data: 19/12/2023 15:56:56-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

JUAN GABRIEL DE ALBUQUERQUE RAMOS
PROFESSOR



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMAZONAS CAMPUS MANAUS DISTRITO INDUSTRIAL



Aprovo:

O Presente Projeto Básico e seus anexos, de acordo com o § 5º, art. 8º da Lei de 12.462/2011, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à **Prestação de Serviços de Preparo e Fornecimento de Refeições, sem dedicação exclusiva de mão de obra, mediante o regime de concessão não onerosa de espaço público do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Manaus Distrito Industrial (IFAM-CMDI)** a partir da assinatura do contrato. Estando presentes os elementos necessários a identificação do objeto, seus custos e todos os critérios para participação dos interessados de forma clara e objetiva.

Documento assinado digitalmente
gov.br NIVALDO RODRIGUES E SILVA
Data: 19/12/2023 16:04:10-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura no final do documento

Nivaldo Rodrigues e Silva
Diretor Geral do Ifam/CMDI

Estudo Técnico Preliminar 21/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23443.011660/2022-26

2. Descrição da necessidade

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições para a comunidade acadêmica do IFAM-CMDI.

A contratação ora requerida se alicerça no respeito e obediência aos pressupostos legais vigentes e na demonstração de interesse da Instituição para cumprir sua responsabilidade social para com os discentes e servidores.

Com a promulgação da Constituição Federal de 1988, a alimentação escolar deixa de ser ato voluntário ou de boa vontade e torna-se, obrigação legal. A Lei maior do País aborda o tema nos artigos 6º, 205, 208, inciso VII, art. 211 e art. 2012 §4º, orientando para o cumprimento dos mandamentos e para o tratamento da abordagem nos diversos níveis da hierarquia legal e dos órgãos da Administração Pública.

Atualmente, a Resolução nº 26/2013, CD/FNDE – Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação que, dentre outras obrigações, estabelece as normas para a execução técnica, administrativa e financeira da alimentação escolar.

Art. 1º

Parágrafo único. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

A Lei nº 11.947/2009–PNAE em seu art.2º, fixa o tema nos seguintes termos:

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II - a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica.

A alimentação escolar como garantia nutricional aos alunos está prevista no inciso VI do art. 2º da Lei nº 11.947/2009–PNAE, conforme demonstrado a seguir:

VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

O Decreto nº 7.234/2010-PNAES estabelece no Art. 2º, inciso II - minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da educação superior.

O Art. 3º, §1º, Inciso II do mesmo Decreto Corrobora com o tema informando que as ações do PNAES deverão ser desenvolvidas na área de alimentação. *In verbis*:

Art. 3º ...

§ 1 As ações de assistência estudantil do PNAES deverão ser o desenvolvidas nas seguintes áreas:

I - ...;

II - Alimentação.

Além disso, a alimentação adequada e saudável é a realização de um direito humano básico e os instrumentos do Estado devem direcionar esforços no sentido de garantir o acesso permanente e regular, de forma socialmente justa. No caso em tela, para alunos que se encontram desprovidos dos meios para realizá-la sem a proteção do Estado. A Constituição Federal (CF) de 1988, no Capítulo “Dos Direitos Sociais” estabelece que a alimentação é um direito essencial, conforme transcrição. *In verbis*:

Art. 6º. São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição.

Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de:

VII- atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

Art. 212. §4º - Os programas suplementares de alimentação e assistência à saúde previstos no art. 208, VII, serão financiados com recursos provenientes de contribuições sociais e outros recursos orçamentários.

Ainda o artigo 227 da Constituição Federal estabelece que é dever da família, da sociedade e do Estado assegurar a alimentação à criança, ao adolescente e ao idoso.

A Lei n. 11.947 de 16 de junho de 2009, que regulamenta o atendimento da Alimentação Escolar, prevê:

Art. 3º - A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

O Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES regulamentado pelo Decreto nº 7.234/2010, em seu Art. 3º, §1º, estende a abrangência da alimentação custeada pelo Estado para o educando da educação superior, diligenciando para que as ações de assistência estudantil do PNAES sejam desenvolvidas na área de alimentação do educando.

Os recortes apresentados demonstram que o mais raso estudo da legislação vigente agiganta o amparo para garantir a concretização do objeto ora requerido. Cumpre, portanto, observar e fazer cumprir o ordenamento originário e suplementar, para tornar realidade os auspícios tão bem delineados pelo legislador.

Vê-se que os instrumentos legais orientam no sentido da inclusão social do discente por meio da alimentação e da assistência. E ainda que, a alimentação deve ser garantida aos estudantes como forma de democratização da permanência na Instituição, contribuindo para a redução das taxas de retenção, de evasão escolar e promovendo a inclusão social pela educação.

Desta forma, a presente terceirização dos serviços (em regime de execução indireta) de fornecimento de alimentação para discentes do IFAM-CMDI, trata-se de eminente interesse institucional, visando manter o fornecimento de refeições diárias no Refeitório e Cantina do IFAM-CMDI aos discentes regularmente matriculados, uma vez que a alimentação de qualidade é condição indispensável ao pleno desenvolvimento acadêmico, social e de convivência estudantil.

A fim de compreender as dimensões espaciais e subjetivas, tem-se que o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Manaus Distrito Industrial é uma instituição integrante da Rede Federal de Educação Técnica e Tecnológica que oferece à população do Amazonas: ensino médio, técnico, graduação e pós-graduação de forma gratuita e de qualidade. O campus localiza-se em área afastada do centro da cidade, na Avenida Governador Danilo Areosa, Nº 1672, Bairro Distrito Industrial, Zona Distrito Industrial II, Manaus - AM (ver relatório fotográfico em anexo).

Em seu entorno não dispõe de serviços de alimentação que atendam às necessidades alimentícias dos estudantes. Como se trata de uma instituição de ensino, entende-se que o fornecimento de refeições, bem como a prestação de serviços de alimentação, não constitui atividade finalística do órgão, contudo, se faz necessário para atendimento da comunidade acadêmica, sobretudo aos cursos de tempo integral.

Vale ressaltar que os estudantes contemplados com alimentação custeada pelo Instituto, são discentes do ensino básico, subsequente, proeja e superior que permanecem no ambiente escolar e seguem rotina de estudos em tempo integral - de segunda-feira à sexta-feira, ou seja, vivem o “tempo escola”, para acompanhar aulas, desenvolver estudos e atividades de campo.

Para o ano de 2022 a projeção de estudantes matriculados é 1042 distribuídos da seguinte forma: 414 estudantes de ensino médio-integrado, 143 de graduação, 62 PROEJA, 423 subsequentes. Considerando os critérios para concessão de bolsas os definidos pelo Decreto 7.243/2010 (PNAES) os estudantes que poderão ser elegíveis deverão frequentar as atividades na modalidade presencial e possuírem a renda per capita familiar igual ou inferior a 1 ½ salário mínimo, encontrando-se portanto em situação de vulnerabilidade socioeconômica, o que poderia implicar negativamente na permanência e no êxito no desenvolvimento das atividades acadêmicas, respaldando o serviço de alimentação gratuita durante o período, exceto para os alunos dos programas de pós-graduação, cursos de extensão e de Ensino à Distância. Neste sentido, serão fornecidas no refeitório do CMDI cerca de 300 (trezentos) almoços por dia.

O Refeitório e a Cantina são uma unidade destinada a ofertar refeições de qualidade aos estudantes, além de constituir um espaço de convivência e integração da comunidade acadêmica. Conforme a Resolução IFAM Nº13 CONSUP 2011 e Portaria Nº 1000 GR/ IFAM 2011 a Instituição possui uma Política de Assistência Estudantil que abrange, entre seus programas, o Benefício Alimentação destinado prioritariamente aos estudantes em vulnerabilidade socioeconômica que necessitam do custeio de sua alimentação durante o período letivo.

A alimentação fornecida aos estudantes em vulnerabilidade socioeconômica contemplados com a bolsa alimentação será subsidiada (100%) pelo Campus Manaus Distrito Industrial durante todo o período letivo, ou seja, para esses estudantes, a alimentação será gratuita e de qualidade e sem a necessidade de deslocamento para fora do Campus durante os intervalos de almoço e lanche. Além dos alunos contemplados com refeições custeadas pelo IFAM/CMDI, existem outros potenciais consumidores que poderão demandar por refeições preparadas e servidas no Campus. Dentre os quais destacamos os servidores lotados na unidade 170 (cento e setenta) e pessoal terceirizado 51 (cinquenta e um) que, juntos, totalizam 221 (duzentos e vinte e um) pessoas conforme informação repassada pela Coordenação de Gestão de Contrato. Estes poderão realizar refeições fornecidas pela empresa Contratada, desde que o fornecimento obedeça às mesmas condições de preço e qualidade definidas para contratação. O IFAM/CMDI não arcará, em nenhuma hipótese, com o pagamento das refeições fornecidas para servidores e terceirizados.

Ressalta-se, porém, que a presente terceirização dos serviços de fornecimento de alimentação trata-se de eminente interesse institucional, visando manter o fornecimento de refeições diárias no Refeitório do IFAM-CMDI aos discentes regularmente matriculados, uma vez que a alimentação de qualidade é condição indispensável ao pleno desenvolvimento acadêmico, social e de convivência estudantil.

Há a necessidade de contratação em regime de execução indireta uma vez que os cargos de Cozinheiro, Auxiliar de Cozinha e afins são considerados cargos extintos no âmbito do quadro geral de pessoal. Por esse motivo, os serviços para o preparo das refeições, enquadram-se como serviços auxiliares, nos termos do § 1º do Art. 3º do Decreto Federal nº 9.507 de 21 de setembro de 2018.

E, ainda, conforme a Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018, estabelece quais os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no art. 2º do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, in verbis (grifo nosso):

*Art. 1º No âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional, serão preferencialmente **objeto de execução indireta**, dentre outros, os seguintes serviços:*

*I - **alimentação**; [...]*

Parágrafo único. Outras atividades que não estejam contempladas na presente lista poderão ser passíveis de execução indireta, desde que atendidas as vedações constantes no Decreto nº 9.507, de 2018.

Dessa forma, à luz dos dispositivos acima citados, fica evidenciada a viabilidade jurídica de terceirização dos serviços a serem licitados na presente contratação.

Os serviços serão contratados com base em cardápios elaborados pelo setor de nutrição, de acordo com o quantitativo estimado, observadas suas orientações, para cada tipo de serviço e das condições do local objeto da contratação;

A Administração não se vincula às disposições contidas em Acordos e Convenções Coletivas que não tratem de matéria trabalhista, tais como as que estabeleçam valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade, portanto, a empresa deverá apresentar propostas de acordo com a legislação tributária vigente e cálculos condizentes com a realidade dos custos;

A licitante deverá elaborar suas propostas tendo por base os valores de todos os custos pela prestação dos serviços a serem contratados que não poderão ser superiores ao estimado por esta administração;

O valor dos produtos a serem disponibilizados será aquele praticado no mercado local (Manaus), podendo a qualquer momento ser feita conferência dos valores para redimensionamento da proposta.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção de Ensino	Juan Gabriel de Albuquerque Ramos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
2. O contrato resultante deste processo terá duração máxima de 12 meses, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 meses, conforme definido no art. 57, II, da Lei 8.666/93.
3. Não há a necessidade de eventual necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.
4. O preparo e o fornecimento da alimentação deverão acontecer dentro das dependências do Refeitório do IFAM Campus Manaus Distrito Industrial, localizado na Av. Governador Danilo Areosa Nº 1672, Bairro Distrito Industrial, CEP: 69.075-351, Manaus-AM, salvo nos casos de impossibilidade devido a reformas ou casos fortuitos (ex. pandemia, etc).
5. A CONTRATADA deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade de acordo com o previsto no Edital e em sua proposta, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida. Deverá também dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajas adequados aos seus representantes e EPIs, caso exigido pelas normas vigentes. Os funcionários da CONTRATADA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. Detalhamento acerca de requisitos, habilitação e modo de execução contratual devem ser consultados no Edital. A licitação será definida pelo menor preço global.
6. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no CRN correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do CONTRATANTE.
7. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar profissionais com formação, habilidades e conhecimentos mínimos previstos na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.
8. A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico (a), com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
9. A CONTRATADA deverá comprovar, na etapa de julgamento da proposta, que possui nutricionista no quadro de funcionários, com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN7).
10. Os serviços deverão ser executados com a utilização de técnicas e rotinas adequadas, e em estrita concordância e obediência às normas técnicas vigentes, em especial, Normas da ABNT; Legislação de acessibilidade; Código de Obras da Prefeitura Municipal em vigor dos respectivos locais, bem como os Regulamentos do Corpo de Bombeiros dos Respectiveos estados e normativas do Ministério do Trabalho.
11. As atividades do restaurante deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições. A responsabilidade técnica deverá ser comprovada em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada pelo mesmo período, desde que justificada.
 - 11.1. Da comprovação, durante a fase de habilitação, sua qualificação técnica através da apresentação dos seguintes documentos: Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN – 7a Região) da empresa participante e de seu(s) responsável(is) técnico(s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978;

12. Para contratação dos serviços, a Contratante solicitará:
 - 12.1. A empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;
 - 12.2. Apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 / ANVISA) do local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços;
 - 12.3. Apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico anualmente.
13. A alimentação a ser fornecida aos usuários deverá levar em consideração as porções adequadas por refeição, a necessidade de oferta de uma alimentação saborosa e equilibrada no aspecto nutricional, e ainda o requisito de variabilidade de cardápio a ser oferecido, conforme detalhamento do termo de referência.
14. A empresa contratada deverá fornecer todos os alimentos e mão-de-obra necessários à completa prestação do serviço.
15. Em relação à mão de obra, são requisitos e características básicas necessárias:
 - 15.1. Domínio físico-motor para o desenvolvimento de tarefas de caráter manual, executada na maior parte do tempo em pé, que requerem locomoção em pequeno espaço físico. Envolve coordenação motora para evitar acidentes pessoais (cortes e Responsabilizar-se pela conservação e limpeza dos equipamentos (fogão, forno, liquidificador, freezer, geladeira, balança, filtros, coifa, exaustor, picador de legumes entre outros); utensílios (pratos, canecas, talheres, panelas e demais itens afins) e estruturas (janelas, telas, portas, teto, paredes, chão, sifão, ralos, caixas de gordura, lâmpadas e seus protetores, interruptores e tomadas, prateleiras, passa pratos, balcões, bancadas entre outros) colocados à disposição para execução dos serviços, respeitando-se os métodos e periodicidade estabelecidos.
 - 15.2. Realizar a distribuição das preparações nos horários definidos pelo CONTRATANTE, de acordo com a demanda do Campus, proporcionando alimentação adequada aos discentes, observando sempre quemaduras) e domínio de habilidades manuais especificamente na área de culinária, envolvendo movimentos repetitivos com os membros superiores e levantamento de peso.
 - 15.3. Ter cuidados com a higiene pessoal, mantendo cabelos cobertos e presos, as mãos sempre limpas, unhas curtas e limpas e sem esmaltes e/ou bases. Uso obrigatório e constante de uniformização completa - (aventais, jalecos, calças, blusas, meias, todos de cor clara, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos, touca para cabeça, luvas descartáveis), mantendo-os sempre limpos e passados, além de manter rotina de higiene e saúde para prevenir doenças, não utilizar bijuterias, joias, relógios e perfumes fortes, esmaltes/base e maquiagem.
 - 15.4. Ter uma boa percepção visual e olfativa para a verificação do estado de conservação dos gêneros alimentícios, como percepção de cor, composição e cheiro, percepção gustativa para verificar o sabor dos alimentos preparados e percepção auditiva e tátil utilizadas no controle do funcionamento dos eletrodomésticos.
16. Em relação aos manipuladores de alimentos, são requisitos e atribuições básicas necessárias:
 - 16.1. Proceder à higienização e sanitização em todas as áreas cediais, inclusive áreas de estoque, cozinha, bebedouro, bem como utensílios e equipamentos utilizados para o preparo da alimentação.
 - 16.2. Selecionar os ingredientes necessários ao preparo de refeições, separando-os e pesando-os de acordo com o cardápio do dia, o per capita estabelecido pela nutricionista do campus e o número de alunos presentes na escola.
 - 16.3. Realizar os trabalhos de pré-preparo dos alimentos para refeições, tais como selecionar, higienizar, sanitizar, descascar e cortar os gêneros alimentícios, de acordo com as necessidades.
 - 16.4. Realizar cocção dos alimentos conforme cardápio do dia e fichas técnicas elaboradas pela nutricionista do Campus, seguindo os métodos de cocção utilizados na técnica dietética.
 - 16.5. Realizar diariamente controle de consumo alimentar, resto-ingestão e sobra limpa, através de planilha de Registro Diário Obrigatório (RDO), conforme modelo elaborado pela nutricionista do campus.
 - 16.6. Etiquetar os produtos abertos com informações para utilização dos mesmos como data de abertura e validade após aberto.
 - 16.7. Monitorar tempo e temperatura diariamente das preparações servidas, registrando em planilha específica.
 - 16.8. Todos os descongelamentos de alimentos deverão ser realizados sob refrigeração, conforme orientação da resolução vigente e supervisionado pelo responsável técnico.
 - 16.9. Alimentos a serem servidos deverão apresentar temperatura adequada, boa aparência e sabor agradável.
 - 16.10. Servir o proporcionalmente das preparações de acordo com o per capita pré-estabelecido pela nutricionista do campus.
 - 16.11. Recolher, remover e transportar o lixo produzido, ao final de cada turno, deixando o mesmo no local apropriado para o descarte.

17. Durante a vigência do contrato, vigorará o termo de cessão de espaço público, em caráter “não oneroso” referente às instalações da Cozinha Industrial do Refeitório e a Cantina, para uso exclusivo do objeto contratado, cujas contrapartidas será a manutenção do espaço, bem como responsável pelos encargos de impostos, taxas e contas de custeio.
18. A empresa deverá, conforme previsões constantes no termo de referência, complementarmente às normas de higiene e segurança usuais, atender às exigências e protocolos sanitários e de saúde pública estabelecidos por órgãos e entidades de referência para o serviço de alimentação (em especial conselhos profissionais de nutrição).
19. O servidor responsável pela fiscalização do contrato terá acesso irrestrito e ilimitado às dependências do Refeitório (ressalvadas as restrições sanitárias e de higiene previstas em lei) com a finalidade de fiscalizar, acompanhar e verificar a correta execução do contrato.
20. Caberá à CONTRATANTE implementação de sistema eficiente para o controle rigoroso das refeições servidas aos discentes contemplados pela Bolsa Alimentação, a fim de se observar a perfeita finalidade do fornecimento e objeto da contratação, bem como o uso racional e efetivo dos recursos públicos despendidos. O SERVIÇO SOCIAL irá passar à Contratada via sistema a lista semanal dos beneficiários e o pagamento deverá ser efetuado conforme o quantitativo real de atendimento realizado, de acordo com assinatura dos beneficiários diariamente. Procedimentos específicos para tal finalidade serão indicados no termo de referência que norteará a contratação.
21. Em decorrência do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que prima pela oferta de alimentação saudável e a educação alimentar nutricional, podem ser exigidos a presença de alimentos regionais que respeitam a cultura e a tradição local, oferta de frutas e hortaliças, a proibição de bebidas de baixo valor nutricional e a complementação da refeição principal com opção de lanche.
22. A empresa deverá assinar termo de responsabilidade sobre uso de material permanente e espaços físicos disponibilizados para prestação dos serviços, conforme previsão a ser incluída no Edital de Licitação e Termo de Referência.
23. Deverá ser fornecido o almoço e o lanche noturno, para o público específico, combinando-se a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, com as normatizações internas da Política de Assistência Estudantil do IFAM, inclusive quanto ao aspecto nutricional e acessibilidade.
24. A CONTRATADA deverá oferecer aos servidores e terceirizados formas diversas para pagamento das refeições, tais como: máquina de débito/crédito, ticket alimentação, pix, etc.
25. Requisitos: Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV da Resolução 06/2020/FNDE, sendo de:
 - 25.1. No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;
 - 25.2. No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;
 - 25.3. No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;
 - 25.4. No mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;
 - 25.5. No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;
 - 25.6. No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.
26. A contratação deverá prever, no que couber, práticas de sustentabilidade nos termos da Lei n. 8.666/93, art. 3º, c/c IN SLTI/MP n. 01/2010, Arts. 3º e 4º, incisos:
 - 26.1. – uso de equipamentos de climatização mecânica, ou de novas tecnologias de resfriamento do ar, que utilizem energia elétrica, apenas nos ambientes aonde for indispensável;
 - 26.2. – automação da iluminação do prédio, projeto de iluminação, interruptores, iluminação ambiental, iluminação tarefa, uso de sensores de presença;
 - 26.3. – uso exclusivo de lâmpadas fluorescentes compactas ou tubulares de alto rendimento e de luminárias eficientes;
 - 26.4. – energia solar, ou outra energia limpa para aquecimento de água; V – sistema de medição individualizado de consumo de água e energia;

- 26.5. – sistema de reuso de água e de tratamento de efluentes gerados; VII – aproveitamento da água da chuva, agregando ao sistema hidráulico elementos que possibilitem a captação, transporte, armazenamento e seu aproveitamento;
- 26.6. – utilização de materiais que sejam reciclados, reutilizados e biodegradáveis, e que reduzam a necessidade de manutenção.
27. Preferências por produtos de baixo impacto ambiental;
28. Não geração, redução, reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, nos termos dos artigos 3º e 10º da Resolução CONAMA nº 307, de 05/07/2002, obedecendo, no que couber, aos seguintes procedimentos:
- 28.1. Resíduos Classe A (reutilizáveis ou recicláveis como agregados): deverão ser reutilizados ou reciclados na forma de agregados, ou encaminhados a aterros de resíduos classe A de preservação de material para usos futuros;
- 28.2. Resíduos Classe B (recicláveis para outras destinações): deverão ser reutilizados, reciclados ou encaminhados a áreas de armazenamento temporário, sendo dispostos de modo a permitir a sua utilização ou reciclagem futura;
- 28.3. Resíduos Classe C (para os quais não foram desenvolvidas tecnologias ou aplicações economicamente viáveis que permitam a sua reciclagem/recuperação): deverão ser armazenados, transportados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas;
- 28.4. Resíduos Classe D (perigosos, contaminados ou prejudiciais à saúde): deverão ser armazenados, transportados, reutilizados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.
29. Preferências para produtos reciclados e recicláveis, bem como para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (Lei 12.305 /2010);
30. Aquisições de produtos e equipamentos duráveis, reparáveis e que possam ser aperfeiçoados;
31. Adoção de procedimentos racionais quando da tomada de decisão de consumo, observando se a necessidade, oportunidade e economicidade dos produtos a serem adquiridos;
32. Os serviços elencados terão como parâmetros as normativas vigentes para as contratações públicas em geral, bem como aqueles específicos para os serviços:
- 32.1. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, com a previsão da continuidade dos serviços, por meio da prorrogação contratual, por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, amparada pelo seu artigo 57, II.
- 32.2. Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019, que regulamenta a licitação, na modalidade Pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, como é o caso nesta contratação, que ocorrerá sem dedicação exclusiva de mão de obra.
- 32.3. Instrução Normativa n. 05/2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento, e Gestão, que estabelece regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.
- 32.4. Instrução Normativa nº 40/2020 que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.
- 32.5. Instrução Normativa nº 65/2021/SEGES/ME, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.
- 32.6. Portaria nº 443/2018/Ministério do Planejamento Desenvolvimento e Gestão, que em seu art. 1, inciso I estabelece que “No âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente objeto de execução indireta, dentre outros, os seguintes serviços: I - alimentação”;
- 32.7. Resolução 13/2011 GR (Portaria 1.000/ 2011) - Política de Assistência Estudantil do IFAM. Resolução 06/2020/Conselho Diretor do FNDE, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de UASG 158444 Estudo Técnico Preliminar 1/2022 2 de 28 Alimentação Escolar - PNAE. Legislações Correlatas e demais exigências previstas no Edital e nos seus Anexos.
- 32.8. Instrução Normativa nº 87/2020/SPU, que dispõe sobre os atos administrativos, fiscalizatórios, e de gestão e contratos, estabelecendo procedimentos inerentes aos processos de cessões de uso, nos regimes gratuito, oneroso ou em condições especiais de imóveis e áreas de domínio e propriedade da União, e dá outras providências.
- 32.9. Lei nº 6.120/74, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências, bem como a CONCLUSÃO DEPCONSU/PGF/AGU Nº 99/2016 e Parecer nº 003/2016/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU.

5. Análise das Contratações Anteriores

A seguir, apresenta-se o resumo da contratação anterior realizada pelo CMDI:

- PROCESSO n.:23043.001469/2017-11
- Contratada: DEGUSTAR REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA-ME - CNPJ: 11.844.673/0001-44
- Contrato n.: 02/2018 - Valor Total Anual R\$ 299.236,72 - Nota de Empenho n. 2018NE800061 / 2018NE800041 / 2018NE800143
- Vigência: 08/02/2018 a 08/02/2019.
- 1o Termo Aditivo: 08/02/2019 a 08/02/2020.
- 2o Termo Aditivo: 08//02/2020 a 08/02/2021
- 3º Termo Aditivo: 08/02/2021 a 08/02/2022
- 4º Termo Aditivo: 08/02/2022 a 09/08/2022
- 5º Termo Aditivo: 09/08/2022 a 09/02/2023

O período avaliado compreende 12 meses de execução do contrato, de Fevereiro/2018 a Fevereiro/2019.

Verifica-se pelo quantitativo de serviços executados que, mesmo em período pré-pandêmico, cerca de 50% do previsto foi realizado, tendo como hipóteses o fato do quantitativo de alunos ter sido superestimado (com base na expectativa de matrículas futuras) e/ou ainda, os alunos terem optado por não usufruir do benefício da alimentação ofertada pelo Campus.

A atual contratada DEGUSTAR REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA-ME, sob o contrato Nº 2/2018 completará 60 (sessenta) meses de prestação de serviço no Campus Distrito Industrial, precisamente em Fevereiro/2023. Por este motivo, há necessidade de iniciar novo processo para contratação de serviço de mão de obra, para dar continuidade na prestação de serviço no fornecimento de refeições aos discentes do campus, conforme o que preconiza a resolução da alimentação escolar.

6. Levantamento de Mercado

1. As soluções de mercado encontradas são as seguintes:

a) Cocção nas dependências da Contratante, com cessão não onerosa do espaço para o preparo e distribuição das refeições no próprio local, sendo a concorrência com base no menor preço dos serviços prestados.

b) Cocção nas dependências da Contratante, com cessão onerosa do espaço para o preparo, transporte e distribuição das refeições. A concessão do espaço físico com aluguel fixo e a concorrência com base no menor preço dos serviços prestados.

c) Cocção nas dependências da Contratante, com cessão onerosa do espaço para o preparo, e distribuição das refeições, sendo a concorrência com base no o maior preço de aluguel.

Abaixo estão os valores obtidos para o fornecimento das refeições:

SÉRIE DOS PREÇOS COLETADOS		
#ID	CONTRATAÇÕES PÚBLICAS	ALMOÇO
	PE 18/2020- UASG: 154039 - UFAM DT. SESSÃO: 13/11/2020. CONTRATADA: ISM GOMES DE MATTOS EIRELI	

1	CNPJ: 04.228.626/0001-00 CONTRATO N. 20/2020 - VIGÊNCIA: 25/01/22 A 25/01/23. (C/ CESSÃO ONEROSA)	R\$ 11,62
2	DISPENSA 005/2022 - UASG 158444 - IFAM CMZL. CONTRATADA: J O MENEZES DE SOUZA CNPJ: 13.637.031/0001-08 CONTRATO N. 01/2022 - VIGÊNCIA: 18/04/2022 a 14/10/2022. (SEM CESSÃO ONEROSA)	R\$ 14,00
3	PE 01/2022 - UASG: 158382 - INST. FEDERAL ALAGOAS DT. SESSÃO: 18/05/2022 (C/ CESSÃO ONEROSA)	R\$ 12,91
4	PE 03/2022 - UASG: 158153 - INST. FEDERAL GOIÁS DT. SESSÃO: 02/06/2022 (C/ CESSÃO ONEROSA)	R\$ 14,27
5	PE 01/2022 - UASG: 158291 - INST. FEDERAL MARANHÃO DT. SESSÃO: 14/06/2022 (C/ CESSÃO ONEROSA)	R\$ 11,00
6	PE 20/2022 - UASG: 158350 - INST. FEDERAL RORAIMA DT. SESSÃO: 07/07/2022 (C/ CESSÃO ONEROSA)	R\$ 19,00
7	PE 20/2022 - UASG: 158131 - INST. FEDERAL TOCANTINS DT. SESSÃO: 13/07/2022 (C/ CESSÃO ONEROSA)	R\$ 12,40
8	PE 01566/2022 - UASG: 158154 - INST. FEDERAL SÃO PAULO – CAMPUS SUZANO DT. SESSÃO: 13/04/2022 (S/ CESSÃO ONEROSA)	R\$ 11,48
9	PE 041/2022 - UASG: 158517 – UNIV. FEDERAL DA FRONTEIRA SUL DT. SESSÃO: 29/08/2022 (S/ CESSÃO ONEROSA)	R\$ 12,12
10	PE 06/2017 - IFAM/CMDI CONTRATO Nº 02/2018 2º APOSTILAMENTO – 08/03/2022 (S/ CESSÃO ONEROSA)	R\$ 10,63

Observa-se que os valores apresentam pequena variação, seja com cessão onerosa ou sem cessão onerosa.

2.Realizadas as análises, a solução de mercado a contratar será a solução a) pelos motivos abaixo justificados:

A concessão do espaço físico será de forma não onerosa.

A escolha se justifica considerando que a cessão não onerosa do espaço não visa a obtenção de lucros, mas sim o oferecimento de serviços ao menor custo possível e com maior benefício social.

A escolha por concessão não onerosa é para atender a finalidade pública de interesse do próprio Ifam, que deve viabilizar o adequado fornecimento de alimentação escolar.

Essa escolha tem como base a Lei nº 9.636/1998, o Decreto nº 3.725/2001, e da Coletânea de Entendimentos do Ministério da Transparência e Controladoria-Geral da União (CGU) acerca da Gestão de Recursos das Instituições Federais de Ensino Superior e dos Institutos que compõem a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica.

A não onerosidade da concessão administrativa de uso não conflita com o disposto no artigo 5º da Lei nº 6.120/1974, dado o evidente interesse público a ser atendido do próprio Ifam, não se tratando de uma cessão na qual prevalece o interesse privado, sendo esta a hipótese regulada pelo dispositivo legal em apreço. Também o Tribunal de Contas da União considerou legítima a motivação do ato administrativo por meio do qual foi manifestada a opção pela concessão administrativa a título não oneroso (Acórdão nº 1.443/2006 - Plenário).

Assim, a escolha pela não onerosidade se dá para que seja colocada melhores condições para o usuário (alunos, principalmente), como serviço e produtos de qualidade a preços inferiores aos praticados pelo mercado, sendo que e durante as férias o público também diminui consideravelmente, o que irá afetar os serviços do restaurante. Além de que a empresa irá ficar responsável por toda a manutenção (elétrica, hidráulica, sanitária, ar condicionado, etc.), limpeza (cozinha, refeitório interno e externo, também chamado de recreio coberto) e vigilância do espaço do restaurante, o que é vantajoso para administração tendo em vista que retira do campus essa responsabilidade.

7. Descrição da solução como um todo

A solução encontrada para suprir a demanda pelos itens que compõem essa aquisição é a contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação e nutrição com operacionalização – preparo e distribuição - nas dependências da Contratante, com cessão de espaço em caráter oneroso, fornecendo alimentação de forma eficiente, confiável e dentro dos padrões de qualidade estabelecidos para atender às necessidades da comunidade do IFAM CMDI.

Com a mesma contratação a Instituição pretende disponibilizar para os servidores do quadro do e pessoal terceirizado, refeições com qualidade, com as mesmas condições e preços servidos aos alunos, sendo que, no caso de eventual consumo por servidores e pessoal terceirizado, o IFAM CMDI não arcará, em nenhuma hipótese, com o pagamento das refeições fornecidas.

O preparo e o fornecimento da alimentação deverão acontecer dentro das dependências do Refeitório e Cantina do IFAM Campus Manaus Distrito Industrial, localizado na Av. Governador Danilo Areosa nº 1672, Bairro Distrito Industrial, CEP: 69.075-351, Manaus - AM, salvo nos casos de impossibilidade devido a reformas ou casos fortuitos (ex. pandemia, etc.).

A empresa contratada deverá fornecer todos os alimentos e mão - de - obra necessária à completa prestação do serviço.

Todas as atividades relativas à produção de refeições, a saber: aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros; pré-preparo, preparo, e distribuição das refeições; higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; bem como o acondicionamento e descarte dos dejetos, transporte, contratação, administração de pessoal e controle administrativo das tarefas deverão ser exercidos pela CONTRATADA.

As refeições serão servidas em horários definidos e comunicados pelo CONTRATANTE à CONTRATADA. Em caso de necessidade de alteração dos horários referidos, o CONTRATANTE comunicará formalmente à CONTRATADA para as devidas adequações de pessoal ao novo horário.

Inicialmente, ficam estabelecidos os horários das seguintes refeições:

1. Almoço para alunos: 11h15 às 13h30
2. Almoço para servidores e terceirizados: 11h15 às 14h00
3. Cantina para todos (alunos, servidores e terceirizados): 07h00 às 21h00

A opção de fornecimento e entrega de alimentação em marmitas pode ser utilizada de acordo com a necessidade do Campus.

Quando da entrega em marmitas, será necessário o fornecimento de kit com talheres descartáveis e guardanapos de papel.

A Empresa deverá garantir, rigorosamente, que as refeições entregues em marmitas estejam no local de destino, disponíveis para o consumo dos alunos, no horário máximo de 11h15min (Almoço). Estes horários poderão ser alterados mediante solicitação prévia da Contratante.

Faz parte dos serviços da CONTRATADA zelar pela conservação, boa aparência e higiene de todas as áreas do refeitório, cumprindo os padrões exigidos pela legislação sanitária, inclusive na aquisição de todo e qualquer material de limpeza e produtos descartáveis.

A empresa Contratada deverá seguir o cardápio das refeições elaborado pela Nutricionista do IFAM CMDI conforme consta no Termo de Referência, sendo a demanda para as seguintes refeições:

ALMOÇO

Refere-se ao fornecimento de produtos, gêneros e serviços para o preparo e distribuição, sendo o horário das 11h15min às 13h30min, conforme especificado no Quadro I e Apêndice B do Termo de Referência.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para subsidiar o presente Estudo Preliminar e estimar os quantitativos para a nova contratação, as seguintes ações foram realizadas:

1. Levantamento do consumo realizado no ano de 2019 (Pré-pandemia) devido ser o último ano com aulas 100% presenciais;
2. Levantamento do número de alunos aprovados e matriculados para o exercício de 2022;
3. Análise de cenários considerando a perspectiva do retorno das atividades presenciais integrais ou no formato híbrido.
4. Projeções relacionadas ao quantitativo de estudantes que poderão usufruir da Alimentação concedida pelo Campus, mediante dotação orçamentária disponível para o ano de 2022.

Dessa forma, chegou-se aos seguintes quantitativos a serem contratados:

QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO 2022				
Item	Descrição	Quantidade refeição/dia	Quantidade de dias letivos no ano	Quantidade Total de refeição/ano
01	Preparo e distribuição de Almoço	300	200	60.000
TOTAIS		300	200	60.000

Os quantitativos anuais estimados, descritos no item 1, do quadro acima, são resultados da quantidade estimada de refeições/dia multiplicada pelo quantitativo de dias letivos (180) previstos para o ano de 2022. Ressalta-se que por lei as Instituições de ensino devem cumprir 200 dias letivos anualmente, porém, considerando a realidade do IFAM CMDI serão realizados em média 20 dias de aulas aos sábados, que por ocorrerem habitualmente em apenas um turno, não haverá a concessão de refeições (memória de cálculo em anexo).

Cada item constante do quadro acima representa um serviço, e estes, estão resumidamente descritos no item Descrição de Serviços.

Haverá um quantitativo médio/semanal de refeições a serem servidas, entretanto, esporadicamente, em razão de atividades acadêmicas complementares, poderão ocorrer aumentos ou reduções do quantitativo, o que será informado com antecedência mínima de 24 horas, pelo representante da Administração, à empresa CONTRATADA.

Para atender a eventual solicitação da CONTRATANTE, poderá haver funcionamento do Refeitório aos domingos e feriados. Em períodos sazonais (início de ano letivo, férias, recessos acadêmicos), haverá diminuição dos quantitativos estimados.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.560.000,00

Entende-se que a licitação deve ser precedida de ampla pesquisa de mercado, sendo a pesquisa de preços entendida como um procedimento prévio e indispensável para estimativa de custo do objeto para fins de análise quanto à existência de recursos orçamentários suficientes para cobrir despesas decorrentes da contratação e servir de parâmetro objetivo para julgamento das ofertas apresentadas quando da aceitação das propostas.

A pesquisa de preços da presente contratação foi realizada seguindo os preceitos da IN SEGES /ME Nº 73, de 05 de agosto de 2020, conforme Art. 5º e incisos II, *in verbis*:

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

Os preços foram obtidos através de cotações locais.

Fornecimento de almoço com concessão não onerosa:

ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	ANTONIA KEITE DOS SANTOS DE PAULO	MULTICULTURAL EVENTOS	JASP COMÉCIO DE EQUIPAMENTOS	VALORES ESTIMADOS	
					CNPJ 15184479/0001-30	06215079/0001-54	CNPJ 12.663.839/0001-99	MEDIANA UNITÁRIA	MEDIANA TOTAL
1	15210	Fornecimento de almoço	Unidade	60.000	R\$ 24,00	R\$ 26,00	R\$ 29,90	26,00	1.560.000,00
TOTAL GERAL									R\$ 1.560.000,00

Logo, para o preço unitário foi adotada a mediana, no valor de R\$ 26,00

Assim, o valor total é de:

Descrição	Quantidade	V. Unitário	V. Total
ALMOÇO	60.000	R\$ 26,00	R\$ 1.560.000,00

A empresa também deverá ofertar serviço de lanchonete (CANTINA), que por sua vez não é um item licitável, pois não será remunerado pelo IFAM. No entanto, a empresa deverá obedecer aos seguintes preços máximos:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MEDIANO UNITÁRIO (R\$)
1	Açaí integral	Copo 300 ml	5,50
2	Açaí com tapioca	Copo 300 ml	5,50
3	Achocolatado integral	Caixinha 200 ml	3,66
4	Achocolatado light	Caixinha 200 ml	3,66
5	Água de coco	Caixinha 200 ml	3,92

6	Água sem gás	Garrafa 350 ml	5,15
7	Água com gás	Garrafa 350 ml	7,16
8	Água tônica	Lata 350 ml	8,68
9	Barrinha de cereal integral	Embalagem 22 g	3,45
10	Barrinha de cereal light	Embalagem 22 g	3,45
11	Bebida láctea com polpa de frutas	Garrafa 200 ml	3,82
12	Biscoito doce (tipo rosquinha)	Embalagem 100 g	2,99
13	Biscoito salgado	Embalagem 140 g	4,61
14	Café preto	Copo 200 ml	2,57
15	Café com leite	Copo 200 ml	3,57
16	Chá gelado	Garrafa 200 ml	3,70
17	Chocolate quente	Copo 200 ml	2,50
18	Bolo (sem cobertura)	Fatia 120 g	4,31
19	Esfirra	100 g	5,00
20	Frutas in natura	Unidade	4,11
21	Pão de queijo	Unidade 80 g	3,55
22	Pão com manteiga	Pão francês 50 g	1,90
23	Pão com ovo	Pão 50 g com ovo	4,40
24	Refrigerante	Garrafa 200 ml	3,09

25	Refrigerante	Garrafa 350 ml	3,83
26	Refrigerante	Lata 350 ml	3,83
27	Salada de frutas	Frutas diversas com no mínimo 4 tipos de frutas, creme de leite e leite condensado copo 300 ml	6,50
28	Salgados assados	Massa assada 100 g, recheio no mínimo 60 g (sabores diversos) não podendo conter embutidos (calabresa, presunto, mortadela etc.)	5,50
29	Salgados fritos	Massa frita 100 g, recheio no mínimo 60 g (sabores diversos) não podendo conter embutidos (calabresa, presunto, mortadela etc.)	4,30
30	Sanduíche natural	Pão integral (tipo forma 3 fatias, contendo 2 fatias de queijo branco 80 g, folha de alface, patê de atum 50 g, embalads individualmente em filme transparente	6,88
31	Sanduíche tipo x-salada	Pão para hambúrguer 50 g, carne para hambúrguer, 1 fatia de presunto 50 g, 2 fatias de queijo muçarela 100 g, 1 unidade de ovo, 1 folha de alface e 2 rodela de tomate	10,16

32	Sanduiche tipo X-Burguer	Pão para hambúrguer 50 g, carne para hambúrguer, 2 fatias de queijo muçarela 100 g e 1 folha de alface	11,41
33	Sanduiche tipo Bauru	Pão para hambúrguer 50 g, 1 fatia de muçarela 50 g, 1 fatia de presunto 50 g, 1 unidade de ovo, 1 folha de alface e 2 rodelas de tomate	6,80
34	Sanduiche tipo Misto	2 pães de fôrma, 1 fatia de queijo muçarela 50 g e fatia de presunto 50 g	5,74
35	Sopa de Carne com Legumes	Tigela 600 ml, contendo 100 g de proteína, 150 g de vegetais, no mínimo 4 tipos ex: batata, cenoura, couve e maxixe, 150 g de grãos ou leguminosas ex: feijão, lentilha ou	12,26
36	Suco de Polpa de Fruta	2 tipos de sabor (diariamente) Copo 300 ml	4,20
37	Suco de Polpa de Fruta	2 tipos de sabor (diariamente) Copo 500 ml	6,39
38	Tapioca com manteiga	Versão de 120 g com manteiga	5,20
39	Tapioca com queijo branco	Versão de 120 g e fatia de 60 g de queijo branco	4,60
40	Vitamina de Frutas	Copo de 300 ml com no mínimo 2 tipos de frutas com leite integral	6,45
41	Almoço self service	Quilo	44,06

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A regra geral a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala, conforme Súmula 247 do TCU.

No caso da presente contratação, o parcelamento não se mostra viável, conforme justificativas a seguir:

a) Administrativamente: pelo número reduzido de servidores para exercerem a fiscalização e gerenciamento de vários contratos, trazendo uma sobrecarga de trabalho;

b) Tecnicamente: o parcelamento implicaria em perda de eficiência, devido a descentralização de responsabilidades, ocasionando maiores gastos com despesas administrativas e operacionais, bem como comprometeria a padronização no preparo das refeições e uniformidade na prestação do serviço. Assim, pelo fato dos serviços possuírem natureza similar (desjejum, almoço e lanche noturno) foram agrupados em grupo único de tal forma que a empresa licitante poderá oferecer propostas por item, porém, a vencedora será a proposta que apresentar o menor preço para o grupo.

c) Economicamente: a contratação de várias empresas causaria a perda de economia de escala, quando objetivo seria a redução das despesas (minimizar os custos) e obter maiores resultados. Assim, o agrupamento acarretará vantagens à Administração na medida em que implica em aumento de quantitativo e redução de preços a serem pagos, bem como despertar o maior interesse nos fornecedores, estimulando, desse modo, a competitividade.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram encontradas contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Tomou-se como parâmetro para a elaboração deste Estudo Preliminar a atual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições para atender as necessidades da comunidade acadêmica, em especial aquelas que se encontram em condições de vulnerabilidade socioeconômica no IFAM Campus Manaus Distrito Industrial.

A contratação ora proposta está plenamente alinhada aos planos instituídos pela entidade, no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2019 - 2023), documento norteador das ações de toda instituição. O referido documento apresenta no plano estratégico a necessidade de fortalecer as ações e programas de Assistência Estudantil e Ações Afirmativas como essenciais à construção da igualdade de oportunidades de acesso, permanência e sucesso do estudante regularmente matriculado no IFAM Campus Manaus Distrito Industrial.

Dessa forma, a presente demanda encontra-se registrada no Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC) 2022 e está em conformidade com o Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

13. Informações da Licitação

O objeto da licitação tem a **natureza de serviço comum**, pois é possível estabelecer, por intermédio de especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto, de modo que é possível a decisão entre os serviços ofertados pelos participantes com base no menor preço.

A presente contratação adotará como regime de execução **empreitada por preço unitário**, que destina-se aos serviços que devam ser realizados em quantidade e podem ser mensurados por unidades de medida, cujo valor total do contrato é o resultante da multiplicação do preço unitário pela quantidade e tipos de unidades contratadas, uma vez que não se pode prever as quantidades certas INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS Campus Manaus Distrito Industrial e exatas que serão objeto do contrato. A contratação será realizada na **modalidade Pregão** sendo o critério de julgamento o **menor preço**.

O valor estimado será não sigiloso.

A licitação não será destinada exclusivamente para MEs ou EPPs, por não se enquadrar na legislação pertinente.

Destaque-se que o serviço a ser contratado é de **execução contínua**, tendo em vista que sua paralisação, caso ocorra, acarretará incalculável prejuízo ao bom andamento das atividades pedagógicas do IFAM Campus Manaus Distrito Industrial, uma vez que centenas de discentes são abrangidos pelos programas de Assistência Estudantil como o Bolsa alimentação.

Sendo assim, incide a regra prevista no inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/1993, segundo a qual a duração do contrato relativo à prestação de serviço de execução continuada poderá ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, limitada a sessenta meses. Outrossim, a contratação almejada se molda às disposições contidas no art. 15 da IN nº 05/2017-MPOG, segundo o qual os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

Não será admitida **subcontratação** pela licitação possuir apenas um item, que já é o objeto da licitação.

Será vedada a participação de **cooperativas**, pois o serviço demandará a existência de relação de emprego dos trabalhadores vinculados à execução do objeto.

Será vedada a participação de **consórcios**, pois as parcelas relevantes e o objeto como um todo não possuem alta complexidade em que poucas empresas seriam capazes de executar. Assim, a não permissão da participação de consórcios não comprometerá a competitividade.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A Contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições no Refeitório e Cantina do IFAM CMDI, visa, entre outros fatores:

1. Atender aos estudantes em vulnerabilidade social do IFAM-CMDI, servindo refeições balanceadas de forma gratuita e de qualidade com vistas à garantia da higiene sanitária e a segurança alimentar;
2. Propiciar o suprimento das necessidades alimentares básicas do estudante durante o intervalo de aula (almoço) contribuindo para gerar condições de permanência e êxito escolar;
3. Contribuir para além das necessidades educacionais, uma vez que ao adentrar em estado de vulnerabilidade socioeconômica, as necessidades alimentares básicas podem estar fragilizadas, possibilitando, inclusive, contribuir com o combate à fome e a desnutrição;
4. Busca, também, a otimização do tempo em prol da vida acadêmica do estudante pois oferece refeições de baixo custo aos demais estudantes e servidores, para que não seja necessário o deslocamento do Campus, uma vez que não dispomos deste serviço no entorno da Instituição;
5. E ainda, trazer economia de recursos e de esforços administrativos com a terceirização dos serviços, visto que, para a gestão de um refeitório institucional com a escala de que IFAM-CMDI necessita, teria um desprendimento muito superior ao contratado.

15. Providências a serem Adotadas

Para esta contratação há a necessidade das seguintes adequações do ambiente do IFAM CMDI:

- a) Concluir a Manutenção Corretiva do Refeitório como: instalação elétrica (tomadas), pintura de parede e teto, funcionamento de condicionadores de ar no refeitório, coifa funcionante, banheiros e vestuário funcionantes, caixa de gordura, manutenção em torneiras das pias, conforme demanda registrada no Relatório Fotográfico emitido por Equipe de Engenharia do campus, em visita realizada in loco, para anexo ao processo.
- b) Necessidade de capacitação (reciclagem formal) dos servidores que atuarão na gestão e fiscalização dos serviços contratados, com base na Instrução Normativa nº 05, de 26/05/2017 (MP/SEGES).
- c) Necessidade de instalação de terminal/dispositivo para apuração do nível de satisfação dos alunos após as refeições.

d) Necessidade de ampla divulgação e conscientização para os alunos (público consumidor desta contratação) de que as refeições oferecidas seguem as diretrizes da legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, combinada com as normatizações internas da Política de Assistência Estudantil do IFAM, inclusive quanto ao aspecto nutricional. Esta ação faz-se necessária para que haja o correto preenchimento (sem vícios) da Pesquisa de Satisfação das refeições servidas. Este item, juntamente com outros, comporá o IMR – Instrumento de Medição de Resultados para avaliação mensal do nível dos serviços prestados pela CONTRATADA.

16. Possíveis Impactos Ambientais

Não há previsão de impactos ambientais, haja vista a obrigação prevista para a Contratada, cuja a mesma deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços e descarte de materiais, conforme orientações do art. 6º da IN nº 01/2010 (Compras Sustentáveis).

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar conforme as necessidades do setor demandante e a pesquisa de preço apresentada no mesmo.

18. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado digitalmente
LUIZ RAMOS NEVES JUNIOR
Data: 19/12/2023 15:43:18-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

LUIZ RAMOS NEVES JUNIOR

Membro da comissão de contratação



Documento assinado digitalmente
JUAN GABRIEL DE ALBUQUERQUE RAMOS
Data: 19/12/2023 15:56:56-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

JUAN GABRIEL DE ALBUQUERQUE RAMOS

Membro da comissão de contratação

MARIA ALCINEIDE DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Relatório Fotográfico do Refeitório.pdf (2.3 MB)
- Anexo II - PROJEÇÃO REFEIÇÕES IFAM.pdf (809.95 KB)

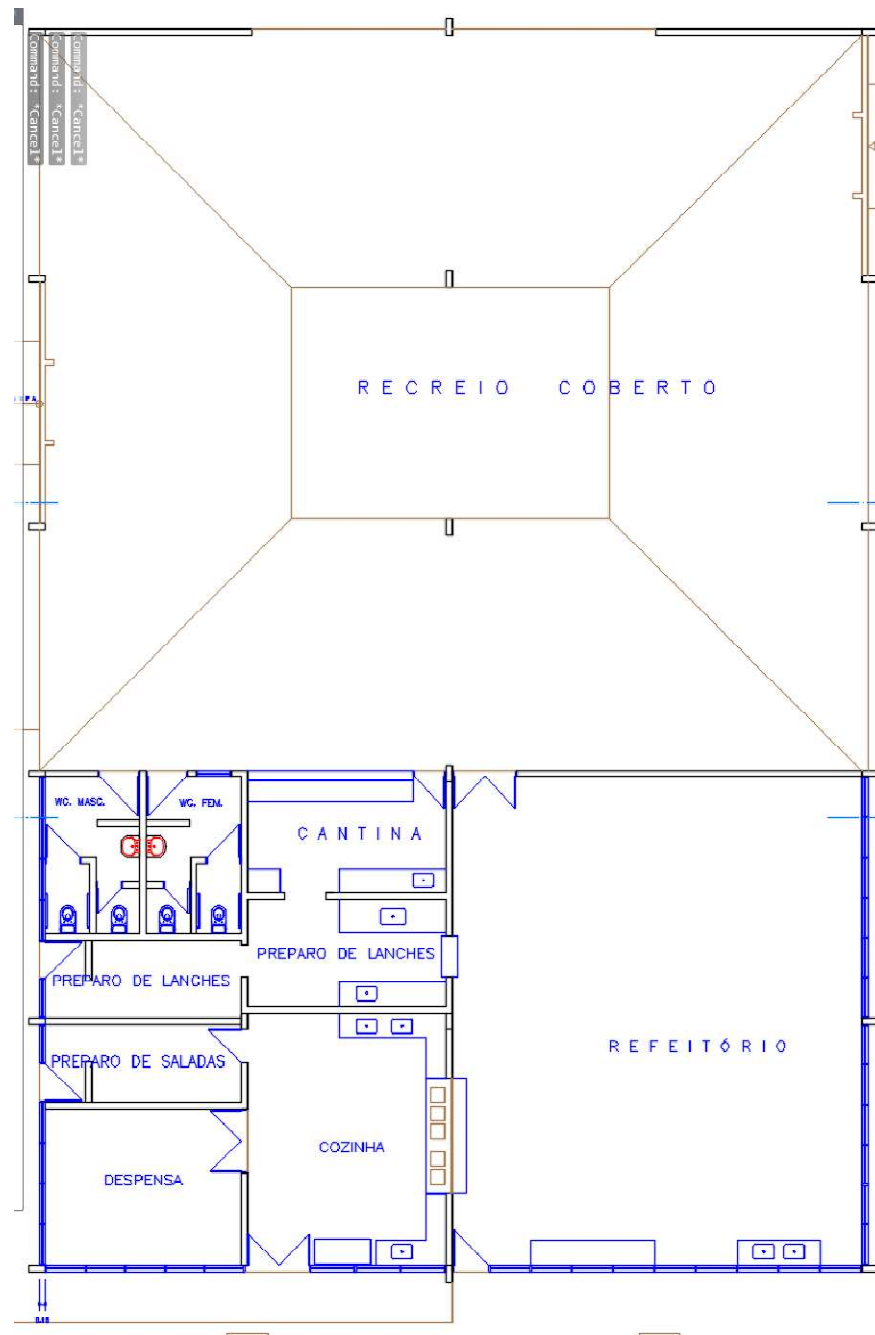
Anexo I - Relatório Fotográfico do Refeitório.pdf



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS MANAUS DISTRITO INDUSTRIAL

RELATÓRIO SITUACIONAL E FOTOGRÁFICO DA COZINHA INDUSTRIAL

1. O Refeitório do Ifam/CMDI atualmente compreende uma área de 882,27 m², entre cozinha e salão para refeições (interno e externo), conforme planta abaixo:



2. O refeitório contém os seguintes espaços:

a. Recreio Coberto:



b. Refeitório:



c. Cantina:



d. Preparo de Lanches:



e. Cozinha:



f. Despensa:



g. Preparo de Saladas:



h. O Refeitório possui ainda área externa para lavagens, caixa de gordura e casa de gás:





Município de Manaus, 29 de agosto de 2022.

Assinado de forma digital por
CAMILA DE MENEZES
RAMOS:01577569202
Dados: 2022.08.29 09:43:17
-04'00'

Camila de Menezes Ramos
Engenheira Civil do IFAM/CMDI

Anexo II - PROJEÇÃO REFEIÇÕES IFAM.pdf

PROJEÇÃO REFEIÇÕES IFAM/CMDI - 2023

Considerando a necessidade de subsidiar o Estudo Preliminar que constará no Processo de Contratação da Empresa para a Prestação de Serviços no fornecimento de refeições para os estudantes do Campus Manaus Distrito Industrial- CMDI, a Comissão elaborou projeções relacionadas ao quantitativo de estudantes que poderão usufruir da Alimentação concedida pelo campus, tendo como referência a dotação orçamentária disponível para o ano de 2022.

Os dados projetados foram fundamentados nas análises dos dados de alunos matriculados x alunos atendidos pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil- PNAES, nos anos de 2019 (Pré-pandemia) e de 2022 (Retorno das aulas 100% presenciais).

RELATÓRIO I - CURSOS TÉCNICOS 2019 X CURSOS TÉCNICOS 2022

	2019				2022			
TÉCNICO EM ELETRÔNICA INTEGRADO	1º Ano	87		1º Ano	87			
	2º Ano	57		2º Ano	65			
	3º Ano	54		3º Ano	54			
	Total	198		Total	206			
TÉCNICO EM MECATRÔNICA INTEGRADO	1º Ano	78		1º Ano	83			
	2º Ano	72		2º Ano	73			
	3º Ano	60		3º Ano	52			
	Total	210		Total	208			
	2019/1		2019/2		2022/1		2022/2	
TÉCNICO EM LOGÍSTICA EJA	1º Etapa	33	2º Etapa	26	1º Etapa	40	2º Etapa	18
	3º Etapa	23	4º Etapa	13	3º Etapa	12	4º Etapa	9
	5º Etapa	13			5º Etapa	10		
	Total	69	Total	39	Total	62	Total	27
TÉCNICO EM AUTOMAÇÃO INDUSTRIAL SUBSEQUENTE	1º Etapa	41	2º Etapa	38	1º Etapa	41	2º Etapa	38
	3º Etapa	24	4º Etapa	17	3º Etapa	35	4º Etapa	32
	Total	65	Total	55	Total	76	Total	70
TÉCNICO EM ELETRÔNICA SUBSEQUENTE	1º Etapa	40	2º Etapa	37	1º Etapa	41	2º Etapa	38
	3º Etapa	20	4º Etapa	13	3º Etapa	19	4º Etapa	23
	Total	60	Total	50	Total	60	Total	61
TOTAL	602		552		612		572	

RELATÓRIO II - GRADUAÇÃO 2019 X GRADUAÇÃO 2022

	2019/1	2019/2		2022/1	2022/2
ENGENHARIA DE CONTROLE E AUTOMAÇÃO	160	142		143	140
TECNOLOGIA EM ELETRÔNICA INDUSTRIAL	78	55		70	69
TECNOLOGIA EM LOGÍSTICA	70	58		56	52
TECNOLOGIA EM MECATRÔNICA INDUSTRIAL	79	70		92	99
TECNOLOGIA EM SISTEMAS DE TELECOMUNICAÇÕES	73	51		69	64
Total	460	376		430	424

OBS: As informações dos relatórios I e II foram geradas pela Coordenação de Registro Acadêmico – CRA/CMDI.

TABELA QUANTITATIVO DE ESTUDANTES ATENDIDOS PELO PNAES ALIMENTAÇÃO – 2019 X 2022

Considerando o levantamento do quantitativo de alunos atendidos com benefício alimentação (almoço) pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil- PNAES, com perfil de vulnerabilidade socioeconômica, constatamos que no ano de 2019 dos 408 alunos matriculados nos Cursos Técnicos de Eletrônica e Mecatrônica (Ensino Médio Integrado) foram assistidos 275 alunos, o que representa 67,4% do universo analisado, e que em 2022 estão matriculados 414 alunos sendo atendidos 254 alunos, o que corresponde a 61,3%. Quanto aos alunos matriculados no curso de Engenharia de Controle e Automação temos a média anual em 2019 de 151 alunos dos quais 5 alunos foram beneficiados (3,3%) e em 2022 a média anual corresponde a 141 alunos sendo 38 alunos atendidos (26,9%), para este curso, além do perfil de vulnerabilidade socioeconômica, é verificado o cumprimento do turno diurno (manhã e tarde). Os demais cursos são ministrados no período noturno e não são perfil para almoço.

QUADRO QUANTITATIVO DE ALUNOS BEFICIÁRIOS ALIMENTAÇÃO PAES 2019 x 2022

	2019		2022 (ATÉ SETEMBRO DE 2022)	
TÉCNICO EM ELETRÔNICA INTEGRADO	1º Ano	63	1º Ano	74
	2º Ano	54	2º Ano	49
	3º Ano	11	3º Ano	0
	Total	128	Total	123
TÉCNICO EM MECATRÔNICA INTEGRADO	1º Ano	62	1º Ano	74
	2º Ano	62	2º Ano	57
	3º Ano	23	3º Ano	0
	Total	147	Total	131
Total	275		254	

	2019	2022/1
ENGENHARIA DE CONTROLE E AUTOMAÇÃO	5	38
Total	5	38

ATENDIMENTO ALIMENTAÇÃO 2019	
2019	280

ATENDIMENTO ALIMENTAÇÃO 2022	
2022	292

Com os dados expostos a Comissão do CMDI, sugere que a proposta de concessão da alimentação aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, deverá atender prioritariamente aos que estudam o ensino médio integrado e os que frequentam as atividades em tempo integral, de acordo com a dotação orçamentária disponível.

A partir da leitura dos dados sobre o quantitativo de estudantes atendidos em 2019 e 2022, evidenciou-se que houve um aumento de 4% no número de estudantes beneficiados. Diante da análise quantitativa a Comissão propõe que quantidade de refeições que serão ofertadas em 2023, seja de 300 refeições por dia durante os 200 dias letivos, conforme o calendário acadêmico do Campus.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 676/2023 - DIREN/CMDI (11.01.17.01.10)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Manaus-AM, 19 de Dezembro de 2023

TERMO_DE_REFERENCIA_CONTRAT._RESTAURANTE.pdf

Total de páginas do documento original: 112

(Assinado digitalmente em 19/12/2023 15:08)
JUAN GABRIEL DE ALBUQUERQUE RAMOS
DIRETOR
1976670

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifam.edu.br/documentos/>
informando seu número: **676**, ano: **2023**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de Assinatura: **19**
/12/2023 e o código de verificação: **4f145f3524**

ANEXO II

TERMO DE CONTRATO

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

(Exs.: manutenção de elevadores, veículos, de condicionadores de ar e predial, fornecimento de passagens aéreas, locação de impressoras e máquinas reprodutivas, telefonia, lavanderia)

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

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no *DOU* de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão 01/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de preparo e fornecimento, sem dedicação exclusiva de mão de obra, mediante o regime de concessão não onerosa de espaço público do IFAM CMDI, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. Objeto da contratação:

ITEM (SERVIÇO)	LOCAL DE EXECUÇÃO	QUANTIDADE	HORÁRIO/ PERÍODO	VALORES

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

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

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

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

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

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

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

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

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

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

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

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

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

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

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

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

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

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

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

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

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

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

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

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

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

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

12.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

12.3. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

12.3.1. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

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

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

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

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

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

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

ANEXO III

Modelo de Atestado de Vistoria

Atesto, para fins de habilitação à _____, que a empresa _____ representada por _____ participou da Visita Técnica realizada em xx/xx/20__ nos lugares onde serão realizados os serviços constantes da licitação.

A empresa supracitada declara que seu representante vistoriou os locais dos serviços e que tem pleno conhecimento de todas as dificuldades porventura existentes para o cumprimento das obrigações objeto do certame.

_____/, ____ de _____ de 2023.

IFAM