



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano

EDITAL 03/2024 (Retificado)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2024

MODO DISPUTA ABERTO E FECHADO

(Processo Administrativo nº23806.250457.2024-79)

Torna-se público que o Instituto Federal Baiano, Campus Xique-Xique, por meio Núcleo de Licitações e Compras, sediado na Rodovia BA 052, KM 458, s/n, Zona Rural, Xique-Xique – BA, CEP 47400-000, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data: 26/07/2024

Horário: 9:00 h

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

UASG Nº: 155885

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a prestação do serviço de em Alimentação Coletiva para fornecimento de refeições prontas e transportadas (tipo Café da manhã/lanche e almoço) acondicionada em embalagens individuais para o Instituto Federal Baiano – Campus Xique-Xique.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 2 (dois) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.2. 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.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

3.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, 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 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.7.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço,

conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.

4.3.. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2. 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;

4.3.3. não possui 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;

4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, 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, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.6.2. 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.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. valor unitário do item;

5.1.2. Marca;

5.1.3. Fabricante;

5.1.4. Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo da quantidade total de cada item.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.8. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.9. 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 o objeto licitado 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.

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

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

5.9.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

5.10. 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.

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

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

- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.4. 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.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. 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 1% (um por cento).
- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1. 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.
- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes

que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. 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.

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

6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.17. 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.

6.18. 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.

6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.20. 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 Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.20.1. 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.

6.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem 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.

6.20.3. 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.

6.20.4. 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.

6.21. 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.

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser

utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.3. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

6.22.5. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.22.6. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de

participação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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 artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.8.1. conter vícios insanáveis;

7.8.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.8.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.8.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.9.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.9.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.9.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.10.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

7.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.13.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.13.2. 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.

7.14. 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.

7.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 15% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.10. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

8.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado, das 09:00 às 16:00, de segunda-feira a sexta-feira, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes, o agendamento deverá ser solicitado por e-mail compras@xique-xique.ifbaiano.edu.br

8.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.11. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.

8.11.1. 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 ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe 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. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).

8.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

8.13. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões

constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de NO MÍNIMO, DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022*.

8.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

8.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.

8.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 10 (dez) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

1.

9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a

vigência da ata de registro de preços.

9.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:.

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata .

10.2.1 .A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2..2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/xique-xique/>.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

12.1.5. fraudar a licitação

12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 10% a do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% do valor do contrato licitado.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelos seguintes meios*: compras@xique-xique.ifbaiano.edu.br ou dadm@xique-xique.ifbaiano.edu.br.

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

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

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2. 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.

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

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

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. 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.

14.8. 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.

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/xique-xique/>.

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

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

14.11.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços

14.11.4. ANEXO IV - Minuta Modelo de Atestado de Vistoria

14.11.5. ANEXO V - Instrumento de Medição de resultado

Xique-Xique, BA, 21 de maio de 2024.

Pedro Queiroz Junior

Diretor Geral

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

Modelo de Edital para Pregão Eletrônico - Atualização: maio/2023

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Pedro Queiroz Junior, DIRETOR(A) GERAL - CD2 - XIQ-DG**, em 09/07/2024 10:14:29.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 09/07/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código 576736
Verificador: 39c253f672
Código de
Autenticação:





Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Campus Xique Xique

Xique-Xique, 9 de julho de 2024

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO
PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 03/2024
(Processo Administrativo n.º 23806.250420.2024-41)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada em Alimentação Coletiva para fornecimento de refeições prontas e transportadas (tipo Café da manhã/lanche e almoço) acondicionada em embalagens individuais para o Instituto Federal Baiano – Campus Xique-Xique, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento;

1.2. O serviço será prestado assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção às condições socioambientais. Os cardápios poderão sofrer alterações, assim como adequações necessárias atentando aos parâmetros estabelecidos na Resolução n° 06 de 8 de maio de 2020 do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

1.3. O objeto também inclui: recursos humanos em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas como: aquisição, produção e distribuição da alimentação e de materiais de consumo em geral (descartáveis) aos comensais.

1.4. Os itens requisitados para contratação estão dispostos no quadro a seguir:

ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL(R\$)
------	--------	-----------	------	------	-------------------	---------------------

1	3697	REFEIÇÃO – Café da manhã/Lanche da tarde SERVIÇO DE REFEIÇÃO PRONTA TRANSPORTADA, INCLUINDO AQUISIÇÃO, PRODUÇÃO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO – Turno: Matutino, vespertino e noturno 2.1 Fornecimento de refeição pronta (Café da manhã, Lanche) e devidamente acondicionados em embalagens individuais em temperatura adequada para consumo. As solicitações de fornecimento serão feitas pela instituição conforme calendário acadêmico da instituição. A refeição deverá conter a gramagem e incidência mensal conforme especificação do termo de referência.	Unidade	55.825	R\$16,72	R\$ 933.394,00
2	3697	REFEIÇÃO – ALMOÇO SERVIÇO DE REFEIÇÃO PRONTA TRANSPORTADA, INCLUINDO AQUISIÇÃO, PRODUÇÃO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO. Refeição pronta para consumo (almoço) em marmiteix de isopor retangular com 03 divisórias, acompanhando garfo e faca retornáveis em aço inox, embalados individualmente e no mesmo quantitativo das refeições, e, no mínimo, 01 folha de guardanapo de papel macio 30x30cm. As solicitações de fornecimento serão feitas pela instituição conforme calendário acadêmico. A refeição deverá conter a gramagem e incidência mensal conforme especificação do termo de referência	Unidade	31.512	R\$28,67	R\$ 903.449,04
VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO						R\$1.836.843,04

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O IF Baiano *campus* Xique-Xique, pelo fato de ser uma unidade educacional recém-implantada, não dispõe do aparelhamento necessário para gerir um serviço próprio de fornecimento alimentar aos seus discentes, tornando-se imprescindível a contratação de uma empresa especializada no serviço de alimentação e nutrição para o fornecimento de refeições (almoço e café da manhã/lanche), como forma de garantir a oferta de ensino gratuito e de qualidade à população, com estímulo à permanência na escola, minimizando-se assim a taxa de evasão escolar.

2.2. A necessidade da contratação justifica-se dessa forma em conceder a alimentação aos estudantes do ensino médio técnico na modalidade integrado e subsequente, regularmente matriculados, de acordo com as quantidades e especificações constantes neste Termo de Referência. O objetivo é contribuir para a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica, por fornecer refeições saudáveis e nutricionalmente equilibradas. De acordo com a lei nº11.947/09 os estudantes da educação básica pública tem direito à alimentação escolar, sendo dever do Estado promovê-la.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Os serviços objeto deste estudo se enquadram como serviços continuados, pois trata-se de atividade a ser desenvolvida diariamente e sem solução de continuidade, e sua interrupção pode comprometer as atividades acadêmicas, tendo em vista o impacto na saúde alimentar junto ao desenvolvimento estudantil.

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

3.3. Os serviços objeto deste termo possuem padrões de desempenho e qualidade passíveis de definição objetiva no edital, por meio de especificações usuais do mercado, se configurando, deste modo, como “serviço comuns” (Lei 14.133/2001; do Decreto nº10.024/2019; art.14 da Instrução Normativa nº05/2017 da SEGES/MPDG).

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços serão executados imediatamente após a assinatura do Contrato, conforme discriminado abaixo:

4.1.1 O serviço será prestado nas dependências do IFBAIANO - Campus Xique-Xique, no endereço Rodovia BA-052, KM 468 s/n, Xique-Xique – Bahia, CEP: 47400-000 , de segunda a sexta-feira, podendo acontecer aos sábados, conforme calendário aprovado pelo CONSUP (Conselho Superior do IF Baiano); além de outros fornecimentos, de acordo com solicitação prévia para atendimento aos eventos acadêmicos, científicos, esportivos e culturais, sempre em dias e horário pré-estabelecidos.

4.1.2 O quantitativo de refeições solicitadas diariamente pode variar em 20%, para mais ou para menos, ficando a CONTRATANTE na obrigação de comunicar com, no mínimo, duas horas de antecedência do horário estabelecido para chegada da CONTRATADA ao local de distribuição. **O pagamento será baseado na quantidade de refeições servidas.**

4.1.3 A CONTRATANTE deverá entrar em contato com a Contratada para possíveis alterações e/ou confirmação do fornecimento das refeições de acordo os horários a seguir, avisando-lhe sobre o número de refeições (café da manhã, almoço e lanche da tarde) a ser entregue no dia. O horário de funcionamento também está disposto no Quadro abaixo e poderá sofrer modificações de acordo com a necessidade da CONTRATANTE:

Refeição	Horário de contato da contratante com a contratada	Horário de chegada das refeições na instituição	Horário de Fornecimento aos Estudantes	Quantidade diária prevista
Café da manhã	até 18:30h do dia anterior	09:00h	09:30 às 09:50h	265* refeições
Almoço	08:00h	11:20h	11:50 às 13:15h	260* refeições
Lanche da tarde	13:00h	14:45h	15:15 às 15:30h	10* refeições

OBSERVAÇÃO*: A quantidade prevista diária poderá sofrer alterações conforme frequência dos discentes.

4.1.4 O recebimento do objeto deverá ser realizado por servidor responsável da instituição, mediante conferência de volumes e verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta;

4.1.5 Com a finalidade de controle da execução do serviço, a CONTRATADA deverá registrar a data, a hora, o nome, o cargo, a matrícula e a assinatura do servidor ou membro equipe de planejamento da CONTRATANTE que seja responsável pelo recebimento da equipe da CONTRATADA, quando outro instrumento de controle não for fornecido pela Instituição.

4.1.6 A CONTRATADA deverá chegar ao local de distribuição de refeições da CONTRATANTE no máximo 30 minutos antes do horário de distribuição previsto, respeitando o binômio tempo X temperatura e a conservação dos alimentos conforme as disposições da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA;

4.1.7 A empresa ficará responsável pelo fornecimento da alimentação, assim como o material, maquinário e quadro de pessoal necessário para operacionalização do serviço;

4.1.8 As refeições serão distribuídas diretamente aos alunos disponibilizadas em porções individuais, em embalagens adequadas e descartáveis (a exemplo das quentinhas), que comportem o volume das quantidades per

capita previstos neste Termo de Referência, devidamente acompanhadas de talheres (garfo, faca ou colher, conforme a preparação) e guardanapos embalados individualmente.

4.1.9 Não serão aceitas refeições em desacordo com as condições indicadas neste termo de referência, bem como na respectiva proposta do Contratado, salvo fato superveniente devidamente acatado pela Instituição.

4.1.10 Constatadas irregularidades no objeto contratual, a contratada, às suas expensas, terá o prazo determinado pela Administração, a partir da notificação, para cumprir a determinação, sem prejuízo das penalidades;

4.1.11 A CONTRATADA deverá atender a todas as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e todo o processo produtivo das refeições deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle - APPCC e Boas Práticas de Fabricação – BPF (Portaria MS nº 1428/1993, Portaria MS nº 326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº 216/2004) e Procedimentos Operacionais Padronizados–POP (RDC nº 275/2002 da Anvisa). Para melhor prestação do serviço deve-se considerar também a Portaria CVS-5/13, 09 de abril de 2013.

4.1.12 É vedada a comercialização no local de distribuição das refeições de quaisquer produtos, sendo fornecido apenas o que é estabelecido neste Termo de Referência

4.2 Sobre o processo de transporte e distribuição das refeições:

4.2.1 O porcionamento deve acontecer nas dependências da CONTRATADA, sendo as refeições transportadas em veículo fechado, acondicionada em embalagens descartáveis e transportado imediatamente, respeitando o binômio tempo x temperatura, em recipiente hermeticamente fechado (caixa hot box), conservando a temperatura do produto refrigerado ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 70°C para os alimentos aquecidos. Deve-se seguir os requisitos para o Transporte de Alimentos por meio da Portaria CVS-5/13, 09 de abril de 2013.

4.2.2 Os recipientes que estarão contidos nas caixas isotérmicas deverão estar devidamente tampados e/ou lacrados, de modo a impedir possíveis contaminantes. As preparações quentes não devem ser transportadas nas mesmas caixas isotérmicas que as preparações resfriadas.

4.2.3 O veículo a ser utilizado para o transporte das refeições deverá atender as especificações técnicas da legislação vigente citada nesse Termo de Referência.

4.2.4 A empresa contratada deve possuir e manter disponível termômetro de haste de aço inox para avaliar a temperatura interna dos alimentos, durante a produção e transporte dos mesmos. Deverá manter também 01 termômetro para controle da temperatura, no local onde serão entregues as refeições, no IF Baiano, Campus Xique-Xique. Para avaliar a conformidade das temperaturas a contratada deverá se basear nas recomendações da RDC nº 216/2004 para cadeia quente e da CVS 5/2013 para cadeia fria. No momento da recepção da alimentação, haverá o acompanhamento de um(a) servidor(a) especialmente designado(a), que executará a conferência da alimentação entregue, assim como a quantidade de refeições servidas.

4.2.5 Os funcionários que realizarão o transporte deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e asseados

4.2.6 A responsável técnica/fiscal de contratos da CONTRATANTE poderá fazer inspeção periodicamente nas dependências da Contratada, assim como também do veículo utilizado para transporte, a fim de verificar a conformidade da prestação dos serviços com as exigências deste Termo de Referência.

4.3 Com relação ao Quadro de pessoal, a CONTRATADA deverá:

4.3.1 Manter o quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste

4.3.2 Manter em seu quadro de pessoal local um empregado habilitado para representá-la junto a CONTRATANTE, devendo delegar a este representante amplo poder para a resolução dos problemas verificados no serviço ou mesmo apontados pela CONTRATANTE.

4.3.3 Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica da CONTRATADA no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços. A carga horária mínima de cada curso deverá ser de 20 horas e deverá ser realizada a cada 06 meses.

4.3.4 Comunicar a CONTRATANTE a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalte-se que nesse período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixos de funcionários.

4.3.5 Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços adotadas e de absenteísmo

4.3.6 Manterá, por conta própria, os custos relacionados com o transporte, alimentação e segurança dos seus funcionários, bem como as responsabilidades trabalhistas, previdenciárias e fiscais dos mesmos

4.3.7 Realizar, as suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades. Quando solicitado, apresentar o ASO dos funcionários que trabalham na produção das refeições ou quando houver troca do quadro de funcionários.

4.3.8 Providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço

4.3.9 Garantir a utilização de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) durante a produção e execução do serviço.

4.3.10 Apresentar um documento anual comprobatório na área de Assessoria Nutricional, realizado por um profissional Nutricionista devidamente habilitado.

4.4 Do cardápio e sua execução:

4.4.1 A CONTRATADA deverá apresentar com no mínimo 15 (quinze) dias de antecedência os cardápios a serem executados no mês subsequente, com cardápios diferentes por semana, conforme padrão contratado (ANEXO A do Termo) para aprovação em tempo hábil pelo fiscal do IF Baiano. Após a aprovação, o mesmo só poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos neste Termo de Referência e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela CONTRATADA. Só será permitido preparações fritas 4x vezes no mês ou 1x por semana. O cardápio apresentado e as preparações elaborados devem estar de acordo com a Resolução nº 06 de 8 de maio de 2020 do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e, caso haja alguma revogação ou atualização, considerar a mais atual.

4.4.2 O cardápio deve também atender as particularidades dos discentes deste Campus, em caso de alergias, intolerâncias alimentares, doenças crônicas não transmissíveis, questões religiosas e alimentação vegetariana sempre quando houver e for solicitada pelo fiscal do contrato, com antecedência mínima de 24 horas.

4.4.3 A CONTRATADA deverá apresentar, junto com os cardápios aprovados, as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive, o valor energético e a composição nutricional destas (macronutrientes, gorduras saturadas, fibras e sódio), o qual deve ser elaborada pelo profissional nutricionista, responsável técnico

4.4.4 O cardápio deverá ser divulgado semanalmente pela CONTRATADA em local visível nas dependências da CONTRATANTE e disponibilizado em meio eletrônico;

4.4.5 Da refeição padrão para CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE deverá constar do seguinte cardápio: prato principal, sobremesa e bebida. (1) prato principal - composto por preparações a base de carne bovina /frango/ovos/atum/queijo, etc; (2) sobremesa - fruta inteira ou porção; (3) bebida - à base de leite como iogurte integral, mingaus, café em infusão com leite integral (50% café e 50% leite), achocolatado preparado com chocolate em pó de boa qualidade, sem adição de açúcar ou suco de frutas in natura (200ml) e/ou polpa de fruta (200ml), preparadas com no máximo 6% de açúcar.

4.4.6 Em relação ao padrão da refeição para ALMOÇO deverá constar do seguinte cardápio: prato principal, acompanhamento, guarnição, sobremesa. (1) Prato principal – composto de carne bovina, frango, peixe, ovino e suíno, além de uma opção vegetariana; (2) acompanhamento - arroz (70% branco e 30% integral) e feijão; (3) guarnição – macarrão, farofa, purê, pirão, outro, podendo ser ofertada mais de uma opção, sempre em combinação com o prato principal; (4) salada crua ou cozida; (5) fruta.

4.4.7 O uso de temperos industrializados no preparo das refeições não será permitido. Devem ser utilizados temperos naturais, como por exemplo: alho, cebola, louro, coentro, cebolinha.

4.4.8 A quantidade de sal e açúcar refinado utilizada nas preparações deverá ser a menor possível observando também a pesquisa de satisfação dos comensais e/ou fiscal do contrato.

4.4.9 A frequência de alimentos do cardápio poderá sofrer modificações de acordo com as características e preferências da população atendida e será reavaliada periodicamente pela equipe de Nutrição da CONTRATANTE.

4.4.10 O recebimento do objeto deverá ser realizado por servidor responsável da instituição, mediante conferência de volumes e verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência. A CONTRATADA deverá atentar-se ainda ao quantitativo e forma de preparo das refeições, bem como outras especificações técnicas demonstradas nos Quadros abaixo:

Quadro 1. Descrição da composição do cardápio da refeição do Café da manhã/lanhce/janta, detalhamento dessa composição e suas respectivas quantidades per capita.

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO	DETALHAMENTO DA COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE PRONTA PER CAPITA (g ou ml)
Prato principal	Preparações contendo 40 até 60g de proteína (carne bovina /frango/ovos/atum/queijo, etc.), a exemplo de: - Quibe de forno, pastel de forno, bolos, salteada, calzone, diversos sabores, sanduíche natural com recheio de frango, misto quente, dentre outros. OBS1: Preparações à base de frituras (coxinha, croquete, etc não serão permitidas).	100 a 150g
Sobremesa	Oferta de uma fruta inteira, devidamente higienizada e embalada, pronta para consumo. OBS: Dar preferência a frutas da referida estação do ano.	90 a 130g

Bebida	São bebidas à base de leite, a exemplo de: - Iogurte integral com sabores variados s (bebidas lácteas com aditivos ou adoçados é limitada a no máximo duas vezes por mês); - Preparações regionais doces tipo mungunzá, arroz doce (são permitidas em no máximo, uma vez por semana); - Café em infusão com leite integral (50% café e 50% leite - 250ml); - Achocolatado preparado com chocolate em pó de boa qualidade, sem adição de açúcar. Proporção indicada: 02 colheres de sopa cheia de chocolate em pó para 250ml de leite. Ou ainda: Suco da fruta integral ou reconstituído (acerola, cajá, umbu, maracujá, caju, goiaba, manga). Quando reconstituído, deve ter concentração mínima de 30% de polpa de fruta e no máximo de 6% de açúcar (para cada 200 ml de suco, no máximo, 12g de açúcar cristal). OBS: Todas as bebidas (lácteas e sucos) deverão ser acondicionadas em temperatura adequada a sua preparação (aquecida ou refrigerada)	200ml
--------	--	-------

Quadro 02 – Exemplo de cardápio semanal do café da manhã/lanche a ser ofertado no IF Baiano *campus* Xique-Xique.

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PP: Torta salgada (empanada) de frango (130g);	PP: Purê de aipim com carne do sol e tomate (150g)	PP: Cuscuz com ovo frito na manteiga (150g)	P P : Pastel de forno com carne moída (100g);	PP: Sanduíche de frango com cenoura e queijo (100g);
BL/S: Suco de manga;	BL/S: Suco de abacaxi	BL/S: vitamina de banana com chocolate	BL/S: Suco de cajá;	BL/S: Suco de acerola
SBM: melancia	SBM: tangerina	SBM: manga	SBM: Abacaxi	SBM: Maçã

Quadro 3 - Descrição da composição do cardápio da refeição do Almoço, detalhamento dessa composição e suas respectivas quantidades per capita.

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	DETALHAMENTO DA COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE PRONTA PER CAPTA (g ou ml)
Saladas cruas e cozidas	Hortifruti	Oferta de um tipo de salada diariamente Contendo, pelo menos, três tipos de vegetais, sendo uma delas folhosa. Pode ser acrescido ainda de um tipo de fruta. Sem uso de maionese ou molho pronto. Itens como cheiro verde, coentro, cebolinha, salsa, entre outros, não serão contabilizados nesse quantitativo mínimo, compondo a preparação como temperos. Obs: Saladas de vegetais cozidos devem ser servidas frias	90g
Prato principal a base de carnes (bovina, suína, aves, peixes)	Bovina: cortes de primeira (alcatra, coxão mole, maminha, patinho lagarto, filé, contrafilé) e cortes de segunda (coxão duro, fraldinha, acém).	Grelhados, assados, chapeados, fritos e similares.	150g
		Cozidos, ensopados, moquecas, empanados, refogados, ao molho e similares.	180 g
		Preparações mistas (lasanha, escondidinho, panquecas, similares	300g
	Aves: coxa e sobrecoxa, peito com osso e sem pele	Grelhados, assados, chapeados, fritos e similares.	200g
		Cozidos, ensopados, empanados, refogados, ao molho e similares.	220g
	Aves: peito sem osso e sem pele	Grelhados, assados, chapeados, fritos e similares.	150 g
		Cozidos, ensopados, empanados, refogados, ao molho e similares	180 g
		Preparações mistas (lasanha, escondidinho, panquecas e similares	300g
	Peixes: de boa qualidade, com recomendação para: filé de merluza, surubim e pescada amarela.	Grelhados, assados, chapeados, fritos e similares.	150 g
		Cozidos, ensopados, empanados, refogados, ao molho e similares	180 g
	Suíños: de boa qualidade, com	Grelhados, assados, chapeados, fritos e similares.	150 g

	recomendação para: pernil, lombo e bisteca.	Cozidos, ensopados, empanados, refogados, ao molho e similares	180 g
	Ovinas: de boa qualidade, com recomendação para: pernil, paleta	Ensopados	200 g
	Embutidos ou carnes salgadas: podem ser servidos com outras carnes (espetinhos, feijoada, cozido) ou acompanhada por molhos. Sugestão para uso de: linguiça calabresa e linguiça toscana.	Churrasco misto (frango com osso, carne bovina e linguiça toscana)	250 g
		Feijoada ou dobradinha	300 g
		Cozido completo	300 g
	Víscera: a recomendação é para uso do fígado.	Grelhado, ao molho	150 g
Opção ovolactovegetariano	Preparações a base de soja, ovo, queijo e legumes	Almondega, hambúrguer, moqueca e similares	150 g
		Escondidinho, lasanha, legumes com queijo e similares	200 g
Guarnição	Preparações a base de vegetais, massas e cereais	Legumes cozidos, grelhados, purê ou suflê, pirão ou vatapá.	120 g
		Massas cozidas com molhos variados (alho e óleo, pomodoro, bolonhesa, branco, dentre outros), etc.	120 g
		Farofa preparada a base de farinha de mandioca e outros ingredientes, etc.	100 g
Acompanhamentos	Arroz	Arroz parboilizado ou integral, acompanhados de um tipo de vegetal ou não.	120 g
		Arroz Especial: pode ser acompanhado de queijos, leguminosas, dentre outras opções (exemplo: a grega, com lentilha, dentre outros).	150 g
	Feijão	Feijão com caldo utilizando-se as variedades do feijão (carioquinha, preto, branco e fradinho).	180 g

		Feijão tropeiro, contendo pequenos cortes de carnes, embutidos e/ou farinha de mandioca.	150 g
Tempero para salada	Vinagre de maçã; Azeite de oliva extra virgem; Molho de pimenta não industrializado	Vinagre de maçã, azeite e pimenta em forma de molho, dispostos separadamente em vasilhames	10ml (porcionamento a critério do comensal)
Sobremesa	Frutas	Frutas variadas, inteiras ou em fatias ou salada de frutas	90 a 130g

Quadro 4 - Incidência mensal mínima das preparações cárneas das refeições Almoço.

TIPOS DE CARNE		FREQUÊNCIA MENSAL
Bovina	Primeira s/ osso	1
	Segunda s/ osso	1
Ave	Peito	1
	Coxa e sobrecoxa	1
Suína	Pernil, lombo ou bisteca	1
Ovina	Pernil	1
Pescados	Filé de peixe	1
Vísceras	Fígado (bife, ou isca)	1
Produtos cárneos/Embutidos	Servidos com outras carnes (espetinhos, feijoada, dobradinha, cozido).	1

Quadro 5 - Exemplo de cardápio semanal proposto para o almoço *campus Xique-Xique*

REFEIÇÃO	TERÇA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SÁBADO
Almoço	Salada: Couve, pepino e tomate Guarnição: Vagem e cenoura na manteiga. Arroz com cenoura Feijão fradinho com caldo Prato principal: Filé de peixe empanado e Churrasco misto (iscas de carne e frango) Sobremesa: Abacaxi	Salada: Rúcula, beterraba ralada e manga Guarnição: Batata sauté Arroz com passas Feijão carioca com caldo Prato principal: Bife ao molho madeira e Omelete de queijo com beldroega (opção vegetariana) Sobremesa: Goiaba	Salada: Mix de repolho (roxo e branco), cenoura e maçã. Guarnição: Purê de batata-inglesa Arroz com brócolis Feijão tropeiro sem carnes Prato principal: Estrogonofe de carne e almôndegas de frango caseira. Sobremesa: Maçã

4.5. Do controle de qualidade dos alimentos e refeições:

4.5.1 A CONTRATADA, para devido cumprimento dos pontos relacionados ao serviço de alimentação e nutrição estabelecidos nesse processo, deverá atender às legislações abaixo especificadas e as que, por ventura, vierem

substituí-las:

- a. Do Ministério da Saúde, da Secretaria de Vigilância Sanitária - ANVISA (Portaria 1428, de (26/11/93), Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de Alimentos.
- b. Do Ministério da Saúde, da Secretaria de Vigilância Sanitária (Portaria SVS nº 326, de 30 de julho de 1997), Regulamento Técnico sobre “Condições HigiênicoSanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, Brasília - DF, DOU 01/08/1997.
- c. Da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos. Brasília - DF, DOU de 23/10/2002.
- d. Da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília - DF, DOU de 16/09/2004.
- e. Da Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados - Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.
- f. Demais legislações que venham a ser promulgadas pelo Poder competente, e que tenham relação com o Objeto deste Edital, durante a vigência do Contrato

4.5.2 Assim, quanto ao controle de qualidade de alimentos, a CONTRATADA deverá:

- a. Estabelecer e apresentar à CONTRATANTE os critérios e a forma de controle de qualidade de alimentos praticados, tanto no local de produção e armazenamento dos gêneros, como também no local de distribuição das refeições (o refeitório). São eles, minimamente: limpeza e desinfecção de móveis utensílios e equipamentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório de água; controle de saúde dos manipuladores; capacitação periódica de manipuladores; todos esses com devido registro em planilhas.
- b. Realizar o controle de temperatura dos alimentos durante as etapas de preparo e distribuição das refeições. As temperaturas deverão ser registradas em planilhas de controle e serão acompanhadas por um servidor designado pela CONTRATADA diariamente.
- c. Realizar semestralmente controle integrado de vetores e pragas urbanas de acordo com o estabelecido na RDC nº216 de 2004 no local de produção das refeições.
- d. Caso seja necessário, o controle químico de vetores e pragas deverá ser realizado por empresa especializada, conforme legislação específica. O controle químico deverá ser realizado impreterivelmente em fins de semana, feriados ou recessos acadêmicos. Responsabilizar-se pela execução e o controle de desinsetização e desratização, no local de armazenamento e produção de refeições, bem como dizimação de pragas dos locais onde são armazenados, produzidos e porcionado os alimentos, em intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos os registros da operação e documentação, certificando a execução do serviço, respeitando dos preceitos legais. Esta periodicidade poderá ser alterada caso haja a ocorrência de algum incidente que possa colocar em risco a qualidade do serviço.
- e. Implantar o Manual de Boas Práticas e, no mínimo, os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's): Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório de água; Higiene e saúde dos manipuladores.

4.5.3 O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas, à Resolução RDC nº216 de 15/09/2004 da ANVISA e outras legislações já citadas nesse Termo de Referência

4.5.4 Deverão ser oferecidas refeições com boa qualidade nutricional, organoléptica e microbiológica.

4.5.5 A qualidade nutricional e organoléptica dos alimentos oferecidos será constantemente avaliada pela

CONTRATANTE, através da prova dos itens a serem servidos, sendo que a CONTRATADA deverá atender a qualquer solicitação referente à mesma.

4.5.6 A CONTRATADA deverá preparar as refeições com produtos de boa qualidade, dentro do período de validade e das melhores condições de higiene e técnicas culinárias, sendo vedado o reaproveitamento de qualquer gênero alimentício ou preparação

4.5.7 Deverão ser descartadas, diariamente, até o final de cada refeição, as preparações não servidas.

4.5.8 Os funcionários envolvidos nos processos de produção de alimentos deverão ser capacitados rotineiramente sobre a aplicação e o cumprimento do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados.

4.5.9 Todos os requisitos legais preconizados para a garantia do controle higiênico-sanitário na produção e distribuição de refeições deverão ser seguidos pela CONTRATADA, os quais serão fiscalizados pela CONTRATANTE, a partir dos instrumentos de controle do processo produtivo

4.5.10 Os produtos alimentícios utilizados no preparo das refeições deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Algumas observações, em relação a qualidade para aquisição da matéria-prima, podem ser observados no quadro a seguir:

Quadro 4 – Padrão de qualidade para aquisição de gêneros alimentícios

GÊNERO ALIMENTÍCIO	RECOMENDAÇÃO TÉCNICA
Água	A água utilizada para o preparo de alimentos deverá ser filtrada ou mineral.
Café	O café deverá ser de primeira qualidade, com selo de pureza ABIC, fornecido em embalagem adequada conforme legislação.
Carne bovina	Resfriadas ou congeladas, devidamente limpas, isentas de nervuras e gorduras aparentes. A origem desse gênero deve ser de frigoríficos idôneos, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.
Aves	Resfriadas ou congeladas, devidamente limpas, isentas ao máximo de gorduras aparentes. O fornecimento para esses gêneros devem ser de empresas idôneas, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.
Carne suína	Congeladas, devidamente limpas, isentas de nervuras e gorduras aparentes. O fornecimento para esses gêneros devem ser de frigoríficos idôneos, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.
Carne ovina	Congeladas, de procedência conhecida pela sua idoneidade no mercado. Sem a presença de gorduras aparentes.
Peixes	Congelados ou resfriados, com características físicas químicas compatíveis ao consumo, livre de escamas ou outras sujidades. Uso apenas do filé para as preparações.
Cereais, Farináceos e Leguminosas	Não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto.
Arroz e Feijão	Apenas os classificados como tipo 1 e devidamente embalado.

Massas	Devem ter embalagens íntegras, dentro do prazo de validade, boas condições sensoriais e ausência de fungos. Não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.
Descartáveis	Deverão ser confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, obedecendo as normas técnicas regulamentares, isentos de materiais estranhos, rachaduras, deformações, arestas, embalados higienicamente conforme a sua característica e devidamente acondicionadas conforme orientação do fabricante de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e qualidade.
Hortifrutigranjeiros	Observar as características de tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. Respeitar a sazonalidade. Não devem apresentar vestígios de insetos. Os ovos devem estar em caixas protegidas por bandejas, tipo gaveta, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras e sem resíduos que indiquem a falta de higiene do fornecedor. Para as frutas, hortalças, legumes e verduras, principalmente as que forem servidas cruas, deverão ser desinfetadas com produto adequado a este fim.
Azeite	Os azeites deverão ser de boa qualidade. Poderão ser puros de oliva ou misturados com óleos vegetais nobres, onde a incidência do primeiro não poderá ser inferior a 40%.
Leite e derivados	O leite deverá ser pasteurizado, tipo A ou B, fornecido em embalagens originais, plásticas e consumido na data prevista pelo fornecedor. Deve-se conferir rigorosamente o prazo de validade do leite e seus derivados e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. Não será permitido o uso de leite tipo C.
Pães	Serão servidos sempre frescos. Os de tipo francês não poderão ser servidos mais de doze horas após a fabricação. Os de forma poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor, para consumo.

*OBS: Todos os produtos devem estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS e todos produtos de origem animal devem ter o número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE ou SIM.

4.5.11 A CONTRATADA deverá coletar amostras diariamente, com utensílios e embalagens estéreis, contendo data, horário, produto ou preparação (descrever os principais componentes presentes) e nome do responsável pela coleta.

4.5.12 Deverão ser coletadas amostras de todas as refeições servidas (mínimo de 100g por preparação), no horário correspondente a finalização do porcionamento das refeições, as quais serão mantidas sob refrigeração (até 4° C) por 72 horas, para eventuais exames microbiológicos e/ou bromatológicos, que se façam necessários. A CONTRATADA se responsabilizará por providenciar o exame microbiológico das amostras coletadas em caso de suspeita de DTAs proveniente das refeições servidas ao público assim que notificada pela CONTRATANTE. Neste caso, a CONTRATADA enviará as amostras das preparações selecionadas a laboratórios especializados, bem como realizará os respectivos pagamentos das despesas com as análises.

4.5.13 A CONTRATADA deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário, bem como 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 e plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional técnico

5. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

5.1. 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:

5.1.1 Conjunto de talheres não descartáveis e retornáveis (Ex: garfo, faca e colher), limpos, devidamente higienizados e em perfeito estado de uso, embalados individualmente em quantidade previamente acordada com o Setor de Nutrição da CONTRATANTE;

5.1.2 Conjunto de pratos de louça, destinados ao almoço, limpos, devidamente higienizados e em perfeito estado de uso, em quantidade previamente acordada com o Setor de Nutrição da CONTRATANTE;

5.1.3 Refresqueira com 2 cubas e/ou garrafas térmicas em quantitativo suficiente para atender a quantidade de comensais.

5.1.4 No mínimo, um guardanapo 30x30, em papel macio por pessoa em quantitativo suficiente para atender a quantidade de comensais.

5.1.5 Touca e luvas descartáveis para utilização dos seus funcionários, com previsão de quantitativo que contemple a reposição diária.

5.1.6 Copo descartável PP ultra - transparente, em poliestireno - 200 a 250ml

5.2. O controle e manutenção destes materiais/ equipamentos fica sob a responsabilidade da contratada.

6. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

6.1 O critério de julgamento da proposta será o menor preço global.

7. ESTIMATIVA DE PREÇO DA CONTRATAÇÃO

7.1 O Valor estimado dos serviços é de **R\$ 1.836.843,04** (um milhão, oitocentos e trinta e seis mil, oitocentos e quarenta e três reais e quatro centavos).

8. DO PAGAMENTO

8.1 O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada;

8.2 A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do ateste pelo fiscal do serviço;

8.3 A **Nota Fiscal 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. 68 da Lei nº 14.133/2021;

8.4 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018;

8.6 O setor competente para efetuar o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: - O prazo de validade; - A data da emissão; - Os dados do contrato e do órgão contratante; - O período de prestação dos serviços; - O valor a pagar; e - eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.7 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;

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

- Não produziu os resultados acordados;
- Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

8.9 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

8.10 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

8.11 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;

8.12 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;

8.13 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;

8.14 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;

8.15 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;

8.16 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;

8.17 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.

9. DO REAJUSTE

9.1 Os preços convencionados, nos termos da proposta homologada, serão fixos pelo prazo de 12 (doze) meses, contatos do início da vigência do contrato, admitindo-se, decorrido este prazo, o reajuste dos preços mediante a aplicação da variação do IPCA/IBGE;

9.2 Para o primeiro reajuste será considerado o índice acumulado no período compreendido entre o mês de início da vigência do contrato e o mês anterior ao da incidência do reajuste;

9.3 Para os reajustes subsequentes serão considerados os índices acumulados no período compreendido entre o mês de início da vigência dos novos valores e o mês anterior ao de suas incidências, respeitando o interregno

mínimo de 12 (doze) meses, inclusive em caso de prorrogação do contrato;

9.4 A CONTRATADA perderá o direito de exigir, retroativamente, o reajuste dos preços contratados se não solicitá-lo até, no máximo, o mês subsequente ao de sua incidência;

9.4.1 Ultrapassando este prazo os efeitos financeiros do reajuste somente terão vigência a partir da data da solicitação.

9.5 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

9.6 Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato;

10. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1. O início da execução dos serviços deverá ocorrer em até 7 (sete) dias corridos, a contar da data da Ordem de Serviço emitida pelo IF Baiano ao prestador de serviços, nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Xique-Xique.

10.2. Será realizada uma vistoria no local de produção de refeições antes da assinatura do contrato. Um profissional técnico destinado pela CONTRATANTE realizará a conferência das condições higiênicas e sanitárias no local de produção das refeições da CONTRATADA.

10.3. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo ser corrigidos ou refeitos ou substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11. DA VISTORIA

11.1. A vistoria ao local de prestação dos serviços NÃO é obrigatória, contudo a licitante deverá apresentar declaração de que conhece as condições locais para a execução e entrega do objeto. Caso a licitante deseje vistoriar o local, deverá agendar previamente a visita junto a Coordenação de Assuntos Estudantis pelo telefone **(71) 98807-8692**. Os dias e horários destinados a vistoria são de segunda à sexta-feira, **das 08:00h às 17:00h**.

11.2. 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.

11.3. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

11.4 A licitante deverá apresentar uma declaração de que conhece as condições locais para a correta execução e entrega do objeto.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

12.2. Realizar, no ato da chegada da CONTRATADA ao local de distribuição, a averiguação e validação das porções requisitadas e da adequação ao cardápio proposto, bem como o monitoramento da temperatura das preparações e aferição das temperaturas quando pertinente.

12.3 Realizar o controle de qualidade das preparações diariamente, através do acompanhamento dos procedimentos de controle de qualidade na chegada das refeições ao IF Baiano e durante todo o período de distribuição, além da prova diária das refeições servidas

12.4 Realizar inspeção periodicamente nas dependências da Contratada, a fim de verificar a conformidade da prestação dos serviços com as exigências deste Termo de Referência.

12.5 Realizar diariamente a prova das preparações servidas com a finalidade de atestar os parâmetros de qualidade

12.6 Realizar pesquisa de opinião com os usuários acerca dos serviços prestados, com a periodicidade e divulgação dos resultados a critério da CONTRATANTE que servirá de parâmetro para avaliação da prestação de serviços pela CONTRATADA, bem como efetuar melhorias no atendimento.

12.7 Recusar gêneros alimentícios ou preparações quando de qualidade inferior ou em mal estado de conservação que foram consideradas impróprias para consumo.

12.8 Poderá exigir, após a prova das preparações, a substituição de qualquer gênero ou componente alimentar que não oferece a qualidade e condição de salubridade exigida.

12.9 Receber o material de acordo com as especificações descritas neste documento, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o contratado;

12.10 Ter pessoal disponível para o recebimento do material no horário previsto de entrega do objeto

12.11 Nos dias estabelecidos previamente para refeições extraordinárias, comunicar, com, no mínimo, VINTE E QUATRO horas de antecedência do horário estabelecido para chegada da CONTRATADA ao IF Baiano o quantitativo de refeições solicitadas.

12.12 Comunicar, com, no mínimo, DUAS horas de antecedência do horário estabelecido para chegada da CONTRATADA ao IF Baiano, uma possível alteração no quantitativo das refeições a serem ofertadas, diante de alguma eventualidade, respeitando o limite de 20% para mais ou para menos.

12.13 Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos representantes da contratada;

12.14 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por fiscal e gestor do contrato especialmente designados (equipe de fiscalização), anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12.15 Atestar as faturas correspondentes, por intermédio do servidor responsável pelo acompanhamento do processo;

12.16 Efetuar o pagamento à empresa, de acordo com a forma e prazo estabelecidos;

12.17 Efetuar a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis;

12.18 Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas internas do Campus e da legislação pertinente em vigência;

12.19 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;

12.20 Não obstante a Contratada seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a Contratante reserva-se o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por fiscais designados, sem que restrinja a plenitude da responsabilidade da contratada;

12.21 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da Contratada que descumprir as normas internas do Campus bem como as obrigações estabelecidas neste Termo;

12.22 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;

12.23 Comunicar à CONTRATADA quaisquer irregularidades observadas na execução dos serviços contratados;

12.24 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços;

12.25 Registrar ocorrências relacionadas com a execução dos serviços determinando o que julgar necessário à regularização das faltas e defeitos observados;

12.26 Aplicar à Contratada penalidade prevista neste Termo de referência, de acordo com a legislação;

12.27 Não permitir que a CONTRATADA execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas neste Termo.

12.29 Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

a. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportarse somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

b. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas; c. 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.

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

12.31 Arquivar, entre outros documentos, especificações técnicas, contratos e aditamentos, relatórios de fiscalização e notificações expedidas;

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, na qualidade e quantidade, necessários para a perfeita prestação do serviço objeto deste Termo de Referência;

13.2 Realizar todas as atividades relativas à produção de refeições, a saber: aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros; pré-preparo, preparo, transporte e distribuição das refeições; higienização dos utensílios e do ambiente; elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados; seletividade e acondicionamento dos resíduos, contratação, administração de pessoal e controle administrativo das tarefas;

13.3 Zelar pela conservação, boa aparência e higiene do espaço utilizado para distribuição das refeições, conforme os padrões exigidos pela legislação sanitária, inclusive na aquisição de todo e qualquer material de limpeza e produtos descartáveis. É de inteira responsabilidade da CONTRATADA a higienização do ambiente antes e após as refeições servidas.

13.4 Entregar as refeições devidamente acondicionadas e em perfeitas condições de consumo;

13.5 Coletar as amostras previamente a distribuição das refeições;

13.6 Sempre que solicitado, a CONTRATADA deverá apresentar documento com o registro do controle diário das temperaturas dos alimentos durante a produção e na hora de entrega;

13.7 A CONTRATADA deverá apresentar diariamente ao fiscal do contrato um demonstrativo visual do quantitativo (gramagem) de todas as preparações que serão servidas antes do início da distribuição das refeições e/ou sempre que solicitado pelo(a) fiscal.

13.8 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;

13.9 Manter o quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme legislação, e em número suficiente para suprir a quantidade de

refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste Termo de Referência;

13.10 Designar, formalmente um funcionário, com plenos poderes para representá-la em todos os Atos do Contrato, em especial em atas de reuniões, termos de recebimento ou recusa de objeto a ser entregue, notificações, ofícios e todos os demais atos relacionados à execução do contrato, junto à Contratante, além de exercer a supervisão e controle do pessoal, inclusive, quanto ao cumprimento das atividades, jornada de trabalho, utilização de fardamentos, respondendo por todos os atos e fatos gerados ou provocados pelo seu pessoal. Ficando claramente definido que os prestadores de serviço disponibilizados para execução do contrato estarão subordinados hierarquicamente a este profissional;

13.10.1 O funcionário designado será responsável por:

- a. Garantir o cumprimento das atividades, de acordo com as diretrizes estabelecidas para sua realização;
- b. Controlar a pontualidade e qualidade na prestação do serviço;
- c. Reportar-se ao fiscal/gestor de contrato quando necessário, adotando as providências pertinentes para a correção das falhas detectadas;
- d. Instruir os empregados alocados na execução do serviço a respeito das atividades a serem desenvolvidas, alertando-os quanto a necessidade de acatar as normas interna do IF Baiano, corrigir desvios e exigir a correta execução das tarefas, orientando sobre o uso correto dos materiais e equipamentos.

13.11 Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica da CONTRATADA no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços. A carga horária mínima de cada curso deverá ser de 20 horas e deverá ser realizada a cada 06 meses;

13.12 A CONTRATADA deve responsabilizar-se pela higiene pessoal dos seus empregados que deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, em boas condições de higiene. Quando solicitado, apresentar o ASO dos funcionários que trabalham na produção das refeições ou quando houver troca do quadro;

13.13 Apresentar quando solicitado os registro dos treinamentos com os manipuladores de alimentos sobre: Boas práticas de manipulação; Higiene pessoal, ambiental, dos alimentos e dos utensílios; Controle e temperatura nas etapas do fluxo produtivo e no transporte;

13.14 Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços adotadas e de absenteísmo;

13.15 Manter, por conta própria, os custos relacionados com o transporte, alimentação e segurança dos seus funcionários, bem como as responsabilidades trabalhistas, previdenciárias e fiscais dos mesmos;

13.16 Realizar, as suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades;

13.17 Fornecer uniformes a seus funcionários condizentes com as atividades a serem desempenhadas no órgão CONTRATANTE, observando o disposto nos itens seguintes: a) Calçado fechado com solado antiderrapante para manipuladores de alimentos; b) Camisa e calça de cores claras para os manipuladores de alimentos; c) Avental confeccionado em tecido apropriado a essa finalidade; d) Touca para proteção dos cabelos; e) Luvas, quando necessário.

13.18 Todas os funcionários deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço, sendo expressamente proibido o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias.

13.19 Providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de

telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço;

13.20 Garantir a utilização de uniformes e EPI durante a produção e execução do serviço. 9.21 Realizar sem atrasos a prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência, nos horários predeterminados pela Administração;

13.21 Utilizar empregados qualificados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e legislações em vigor;

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

13.23 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao CONTRATANTE;

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

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

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

13.27 Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

13.28 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;

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

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

13.31 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.

13.32 Permitir o livre acesso da fiscalização da CONTRATANTE a todas as dependências ou locais de armazenamento, produção e distribuição das refeições, em quaisquer horários e dias, para inspecionar/vistoriar as áreas e serviços contratados.

13.33 Realizar o desenvolvimento de fichas técnicas, para avaliação periódica das preparações culinárias. Todas as preparações do cardápio apresentado à CONTRATANTE deverão ter suas respectivas fichas técnicas confeccionadas.

13.34 Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes deste Termo de Referência;

13.35 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do serviço, bem como por todo e qualquer dano causado, devendo ressarcir imediatamente ao IF Baiano em sua integralidade, ficando o Instituto autorizado a descontar da garantia ou dos pagamentos mensais devidos, os valores correspondentes aos danos sofridos;

13.36 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;

13.37 Fornecer todos os programas obrigatórios relacionados com Saúde e segurança no trabalho, especialmente o Programa de Controle de Saúde Ocupacional (PCMSO), incluindo nos Atestados de Saúde dos manipuladores de

alimentos a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico, em até 30 dias da assinatura do contrato e renovação a cada 12 meses;

13.37.1 Em casos de substituições, apresentar os respectivos programas no prazo de 30 dias da admissão.

13.38 Realizar as suas expensas, sempre que necessário e em função de atualizações tecnológicas e/ou alterações de processos de trabalho, o treinamento e/ou reciclagem dos empregados, visando manter o nível de qualidade satisfatório dos serviços contratados.

13.39 Atender a RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, no que se refere a submeter todos os postos de trabalho a um programa de treinamento o qual deve ser abordado, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas. O programa de treinamento de Boas Práticas no Serviço de Alimentação e Nutrição deverá ser fornecido a cada 12 meses, com emissão de certificado, carga horária mínima de 4h e realizado por profissional Nutricionista.

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

13.41 Não poderá a Contratada repassar aos seus empregados os custos do uniforme;

13.42 A CONTRATADA deverá cumprir, rigorosamente, as normas de Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho, recomendadas pela legislação pertinente, fornecendo aos seus empregados à disposição do contratante, os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários à realização dos serviços, independentemente de constarem neste Termo;

13.43 Impor penalidade aos seus empregados que se negarem a utilizar os EPI (Equipamentos de Proteção Individual), bem como mantê-los nas dependências do IF BAIANO CAMPUS XIQUE-XIQUE, quando exigido pelas normas de segurança do trabalho;

13.44 A contratada deverá manter durante a execução do contrato a condição de habilitação;

13.45 A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos inerentes aos serviços estabelecidos neste Termo, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do CONTRATANTE, nem pode onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o CONTRATANTE;

13.46 Informar número telefônico fixo e móvel, e-mail, objetivando a comunicação rápida no que tange aos serviços contratados;

13.47 Responder administrativamente, civilmente e penalmente, por quaisquer danos ocasionados à Administração e seu patrimônio e/ou a terceiros, dolosa ou culposamente, em razão de ação ou de omissão da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir;

13.48 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os danos causados, comprovadamente, por seus funcionários;

13.49 Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços;

13.50 Repor, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, qualquer objeto da Administração e/ou de terceiros que tenha sido danificado ou extraviado por seus empregados;

13.51 A empresa contratada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração, seus bens ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo na execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização da contratante, em seu acompanhamento;

13.52 Não transferir a terceiro, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o contrato, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;

13.53 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de

segurança da CONTRATANTE;

13.54 Assumir as despesas que incidiram ou venham a incidir sobre o Contrato, com exceção da publicação de seu extrato e dos Termos Aditivos pertinentes no Diário Oficial da União, cuja publicação será providenciada pela Administração;

13.55 Atender prontamente quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto do Contrato;

13.56 Fazer com que os usuários dos serviços recebam tratamentos adequados, respeitosos e atenciosos;

13.57 Receber as observações do Fiscal de Contrato, relativamente ao desempenho das atividades, e identificar as necessidades de treinamento e adequação da mão de obra;

13.58 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação;

13.59 Manter seu cadastramento e documentação junto ao SICAF devidamente atualizado, para efeito de pagamento. A consulta dos documentos e sites constitui meios de atualização de eventuais documentos vencidos, ou ainda apresentados pelo Contratado sempre que solicitados.

13.60 Fornecer os materiais, utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços;

13.61 O quantitativo de pessoal (mão de obra) deverá ser suficiente à realização dos serviços contratados.

13.62 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;

13.63 Desenvolver programas de sustentabilidade tais como de descarte de materiais potencialmente poluidores, programas de redução de energia elétrica, uso racional de água e de coleta seletiva de resíduos sólidos;

13.64 Utilizar somente produtos autorizados pela ANVISA;

13.65 Prestar os serviços em conformidade com os ditames da Resolução 20/94 do CONAMA;

13.66 Obedecer aos critérios e práticas sustentáveis:

- a. Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- b. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- c. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- d. Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1. 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.

16. O CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

16.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados.

16.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da

execução dos serviços e do contrato.

16.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

16.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

16.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo IV do Edital, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, 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.

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

16.7. 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.

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

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

16.10. 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.

16.11. 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 no ato convocatório.

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

16.13. O fiscal técnico, 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.

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

16.15. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

16.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual.

16.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos.

16.18. 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

17. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

17.1 A qualificação técnica deverá ser comprovada mediante a apresentação pela CONTRATADA de um atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa executou serviço de fornecimento de refeição transportada (do tipo marmita e lanches/café da manhã) por meio da disponibilização diária de, no mínimo 100 (cem) refeições (poderão ser aceitos serviços prestados de segunda a sexta), pelo período mínimo de 1 (um) mês.

17.2 A CONTRATADA deverá possuir, em seu quadro permanente, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008; 15.4 No caso da CONTRATADA ou o(s) responsável (is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado da Bahia, deverão ser providenciados os respectivos registros neste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

18.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

18.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;

18.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;

18.1.4 comportar-se de modo inidôneo; e

18.1.5 cometer fraude fiscal.

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

18.2.1 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;

18.2.2 Multa de:

18.2.2.1 0,5% (meio por cento) até 2% (dois por cento) por dia sobre o valor contratado em caso de atrasos consecutivos no horário de execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (QUINZE) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atrasos, 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;

18.2.2.2 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;

18.2.2.3 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

18.2.2.4 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2 abaixo; e

18.2.2.5 0,2% (dois décimos 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 5% (cinco por cento). O atraso superior a 30 (trinta) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

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

18.2.3 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;

18.2.4 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;

18.2.5 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;

18.3. As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

18.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as Tabelas 1 e 2 a seguir:

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

TABELA 2		
INFRAÇÃO		
GRAU	CORRESPONDÊNCIA	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências 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	Servir-se de 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
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	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
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

18.6. 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 14.133, de 2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

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

18.8. 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.

18.9. 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.

18. 10. 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

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

18.12. 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.

18.13. 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

18.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

19.1 A CONTRATADA deverá implementar critérios e práticas de sustentabilidade, respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, na execução dos serviços, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

19.2 A CONTRATADA ficará responsável pela coleta seletiva de todos os resíduos gerados na prestação dos serviços no Campus, conforme a legislação vigente.

20. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

20.1 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato;

20.2 Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária terá prazo de um mês, contado da data de homologação da licitação, para sua apresentação, que deve ocorrer antes da assinatura do contrato.

20.3 A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

20.4 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação..

21. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: [...];
- II) Fonte de Recursos: [...];
- III) Programa de Trabalho: [...];
- IV) Elemento de Despesa: [...];
- V) Plano Interno: [...];.

Elaborado por:	
Nome:	Luiz Henrique da Silva
Sector:	Coordenação de Assuntos Estudantis

Assessoria ao Sector Requisitante pelo Núcleo de Licitação:	
Nome:	Ana Cláudia Moreira de Souza
Sector:	Chefe do Núcleo de Licitações

Documento assinado eletronicamente por:

- **Pedro Queiroz Junior, DIRETOR(A) GERAL - CD2 - XIQ-DG**, em 09/07/2024 11:26:08.
- **Luiz Henrique da Silva, COORDENADOR(A) - FG - XIQ-CAE**, em 09/07/2024 10:50:37.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 09/07/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código 576806
Verificador: 244c964dfa
Código de Autenticação:





Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Campus Xique Xique

Declaração 21/2024 - XIQ-CAE/XIQ-DA/XIQ-DG/RET/IFBAIANO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO
ESTUDANTIL
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO -SRP
PREGÃO Nº 03/2024 UASG 155885

Objeto: Contratação de pessoa física/jurídica especializada em serviços de alimentação e nutrição para o fornecimento de refeições aos estudantes do IF Baiano – Campus Xique-Xique, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no Edital.

O Estudo Preliminar em questão visa atender à normatização vigente, mais especificamente, os art. 20 e 24, da Instrução Normativa nº 05/2017, como forma de Planejamento de Contratações nos órgãos públicos federais.

O Estudo Preliminar em comento tem como diretrizes basilares o exame dos normativos vigentes que disciplinam os serviços a serem contratados, a análise de contratações anteriores, com a identificação de inconsistências já ocorridas, com a finalidade de prevenir futuras situações adversas, colaborando assim para a elaboração de Termos de Referência ou Projetos Básicos mais consistentes e condizentes à realidade.

Quando finalizado o Estudo Preliminar, o mesmo será inserido como anexo ao Termo de Referência ou Projeto Básico, para atendimento à Lei nº 12.527/2011 (Regulamenta o Acesso à Informação), com a finalidade de deixar transparente a gestão da informação, propiciando amplo acesso a ela e à sua divulgação.

Conforme disposições constantes no art. 24 da IN nº 05/2017, segue abaixo as diretrizes específicas do IF Baiano – Campus Xique-Xique, para a contratação do objeto em questão.

Necessidade da Contratação

Conforme Documento de Formalização da Demanda, emitido pela Coordenação de Assuntos Estudantis, unidade demandante, a contratação é devida, posto que a alimentação escolar é um direito do estudante e dever do Estado, alguns fatores socioeconômicos e estruturais colaboram para a necessidade de oferta de alimentação aos discentes. São eles: a dificuldade de acessibilidade ao *Campus* e os aspectos relacionados às condições de vulnerabilidade social.

Referência a outros instrumentos de planejamento

A contratação objeto deste documento está inteiramente em consonância ao Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI 2021 – 2025 do Instituto Federal Baiano, principalmente quanto ao disposto no seu item 05 – Planejamento Estratégico, visto que, nos Objetivos Estratégicos, Perspectiva Orçamento e Logística, consta o objetivo específico “Aperfeiçoar o planejamento orçamentário”.

Cabe-nos enfatizar que a contratação em teor seguiu todo o planejamento orçamentário, com a análise circunstanciada das disponibilidades frente aos gastos a serem gerados com a execução da contratação, prezando pela racionalização, eficiência, eficácia, economicidade e efetividade dos

recursos investidos, visando à consecução da missão, objetivos e metas institucionais, tudo isso em perfeita consonância com o PDI 2021 – 2025.

Requisitos da contratação

Os serviços ora contratados atenderão às especificações e obrigações constantes no Termo de Referência, para a prestação de serviços em Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições, em atendimento aos discentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano –*Campus Xique-Xique*.

A pessoa física/jurídica a ser contratada deverá prestar o serviço de acordo com os dias letivos do *campus* (segunda a sexta), e eventualmente aos sábados, no endereço Rodovia BA-052, KM 468 s/n, Xique-Xique – Bahia, CEP: 47400-000. O horário de funcionamento está disposto no quadro abaixo e poderá sofrer modificações de acordo com a necessidade da Contratante.

Quadro 01 – Tipo de refeição, horários de chegada e de distribuição das refeições no IF Baiano campus Xique-Xique.

Tipo de refeição	Horário de chegada ao local de distribuição	Horário de distribuição das refeições
Café da manhã	09:00h	09:30 às 09:50h
Almoço	11:20h	11:50 às 13:15h
Lanche da tarde	14:45h	15:15 às 15:30h

Quadro 02 – Quantidade diária estimada para oferta de refeições no IF Baiano campus Xique-Xique.

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	265	265	265	265	265
Almoço	260	260	_____	260	_____
Lanche da tarde	10	10	10	10	10

A Contratada deverá chegar ao local de distribuição de refeições da Contratante, no mínimo, 30 minutos antes do horário de distribuição previsto, respeitando a temperatura e conservação dos alimentos conforme as disposições da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA. No que tange a execução dos serviços, se faz pertinente destacar os seguintes pontos:

A Contratada deverá atender a todas as especificações estabelecidas no Termo de Referência e todo o processo produtivo das refeições deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle – APPCC e Boas Práticas de Fabricação – BPF (Portaria MS nº 1428/1993, Portaria MS nº 326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº 216/2004), Procedimentos Operacionais Padronizados–POP (RDC nº 275/2002 da Anvisa) e a Resolução do FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020.

Todas as atividades relativas à produção de refeições, a saber: aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros; pré-preparo, preparo, transporte e distribuição das refeições; elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados; contratação, administração de pessoal e controle administrativo das tarefas deverão ser exercidos pela Contratada;

É vedada a comercialização no local de distribuição de refeições de quaisquer produtos que não sejam as refeições previstas no Termo de Referência;

Faz parte dos serviços da Contratada zelar pela conservação, boa aparência e higiene das áreas do local de distribuição, cumprindo os padrões exigidos pela legislação sanitária, inclusive na aquisição de produtos descartáveis.

Com relação ao quadro de pessoal, a Contratada deverá:

- Manter o quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas no Termo de Referência;
- Manter em seu quadro de pessoal local um empregado habilitado para representá-la junto a Contratante, devendo delegar a este representante amplo poder para a resolução dos problemas verificados no serviço ou mesmo apontados pela Contratante;
- Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica da Contratada no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços. A carga horária mínima de cada curso deverá ser de 20 horas e deverá ser realizada a cada 06 meses;
- Comunicar a Contratante a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalte-se que nesse período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixos de funcionários;
- Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços adotadas e de absenteísmo;
- Manterá, por conta própria, os custos relacionados com o transporte, alimentação e segurança dos seus funcionários, bem como as responsabilidades trabalhistas, previdenciárias e fiscais dos mesmos;
- Realizar, as suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades;
- Providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço;
- Garantir a utilização de uniformes e EPIs durante a produção e execução do serviço.
- Apresentar um documento anual comprobatório na área de Assessoria Nutricional, realizado por um profissional Nutricionista devidamente habilitado.

Cabe-nos ressaltar ainda, que para a efetivação da contratação todos os itens dispostos no Edital deverão ser cumpridos, quais sejam: Aceitação, Habilitação, Adjudicação e Homologação.

O serviço objeto deste Estudo Preliminar é considerado **de natureza continuada** visto que a sua interrupção pode comprometer o desenvolvimento e contiguidade das atividades finalísticas, sendo que, pela sua essencialidade, poderá estender-se por mais de um exercício financeiro.

O Edital para contratação do objeto, deverá atender, quando couber, aos art. 5º e 6º da IN nº 01/2010 e ao Guia Nacional de Licitações Sustentáveis – NESLIC da Advocacia-Geral da União de 2023, quanto ao fornecimento de bens e serviços, tendo como finalidade zelar pela sustentabilidade ambiental na execução da prestação dos serviços de apoio administrativo.

O Contrato Administrativo conterá cláusula que adotará como duração inicial o período de 12 meses para a prestação do serviço de natureza continuada, o qual poderá ser prorrogado por igual período, até o limite de 60 meses, conforme art. 57, inciso II, da Lei nº 14.133/2021. Como fator preponderante à prorrogação, estará a satisfatória prestação do serviço objeto deste Estudo Preliminar,

tendo como base o Mapa de Riscos de execução contratual e ainda, questionário de satisfação dos usuários do serviço a ser elaborado pela fiscalização do contrato.

A atual empresa contratada deverá realizar a de transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas para a futura contratada, haja vista a sua experiência acerca da dinâmica, vantajosidade e dificuldades na operacionalização do serviço objeto deste documento.

Estimativas das Quantidades

Para a contratação em comento, levou-se em consideração as seguintes bases para a estimativa do quantitativo dos serviços:

- Café da manhã – Foi considerado um quantitativo de 265 (duzentos e sessenta e cinco) estudantes para o ano de 2024, considerando os estudantes do Curso subsequente em Agropecuária, bem como os estudantes do Curso Integrado em Agropecuária e Meio Ambiente. No que diz respeito a contagem de dias letivos, considerou-se 200 (duzentos) dias letivos para as atividades acadêmicas no ano de 2024.
- Almoço – Foi considerado o quantitativo de 260 (duzentos e sessenta) estudantes, levando em conta os estudantes dos Cursos integrado em Agropecuária e Meio Ambiente. Quanto a estimativa dos dias letivos, considerando que os estudantes fazem a refeição do almoço em apenas três dias na semana, considerou-se 120 (cento e vinte) dias letivos em que os estudantes ficariam no período integral.
- Lanche da tarde – Para esse horário (lembrando que a composição alimentar é a mesma ofertada no café da manhã), serão atendidos 10 estudantes do curso subsequente em Meio Ambiente, que estarão no campus durante os 200 (duzentos) dias letivos para as atividades acadêmicas no ano de 2024.

Cabe destacar que as refeições do Café da Manhã e Lanche da Tarde apresentam a mesma composição de itens, ou seja, são vinculados a um mesmo cardápio, sendo portanto considerado como um mesmo Item (só que em horários diferentes). Sendo assim, segue Memória de Cálculo referente ao quantitativo da prestação de serviço:

Quadro 3 – Memória de Cálculo das refeições a serem ofertadas no IF Baiano *campus* Xique-Xique.

REFEIÇÃO	QTD. ALUNOS	DIAS LETIVOS	TOTAL	TOTAL
*Café da manhã	265	200	53.000	55.000 refeições + margem aproximada de 1,5%= 55.825 refeições
*Lanche da tarde	10	200	2.000	
Almoço	260	120	31.200	31.200 refeições + margem de 1,0%= 31.512 refeições

*As refeições terão a mesma composição dos itens determinados no cardápio.

Vale ressaltar que foi considerada uma margem que variou entre 1% e 1,5% considerando possíveis eventualidades em que haja demanda para aumento no quantitativo de refeições, assegurando a execução do Contrato sem necessidade de termo aditivo.

Levantamento de serviços no mercado e justificativa para escolha do tipo de serviço a contratar

Para a prestação de serviço de alimentação três são os caminhos viáveis:

- Contratação de empresa para locação de mão de obra na área de alimentação e nutrição, com a aquisição dos insumos a ser realizada pelo próprio Campus;
- Contratação de empresa para prestação de serviços de alimentação de forma centralizada, ou seja, refeições preparadas no refeitório do Campus e posterior distribuição aos discentes;
- Contratação de empresa para prestação de serviços de alimentação de forma descentralizada, ou seja, refeições já vêm prontas para distribuição no Campus.

Por motivo de contingências orçamentárias e devido ao fato de não termos, até o momento, o refeitório do Campus Xique-Xique, a modalidade de contratação para o serviço de alimentação escolhida será a descentralizada.

Estimativas de Preços

Conforme preceitua a IN 73/2020, a pesquisa de preços utilizará os seguintes parâmetros: Painel de Preços, contratações similares com outros órgãos públicos em até 360 (trezentos e sessenta) dias, pesquisa publicada em mídia especializada e pesquisa com fornecedores.

Nesse sentido, foi realizada priorizando os parâmetros I, conforme disciplina a Instrução Normativa 65/2021 do ME/SEDGGD/SG.

Quadro 4 – Resumo das cotações obtidas no Banco de Preços.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	PREÇO UNIT. (R\$)
01	Serviço de refeição pronta, incluindo produção, transporte e distribuição (café da manhã, lanche), embalado individualmente	UNID	R\$17,00
01	Serviço de refeição pronta, incluindo produção, transporte e distribuição (café da manhã, lanche), embalado individualmente	UNID	R\$15,40
01	Serviço de refeição pronta, incluindo produção, transporte e distribuição (café da manhã, lanche), embalado individualmente	UNID	R\$17,50
02	Almoço - serviço de refeição pronta, incluindo produção, transporte e distribuição;	UNID	R\$35,00
02	Almoço - serviço de refeição pronta, incluindo produção, transporte e distribuição;	UNID	R\$27,00
02	Almoço - serviço de refeição pronta, incluindo produção, transporte e distribuição;	UNID	R\$24,00

Adotando-se como base as cotações de preços obtidas junto a fornecedores da região, relacionamos abaixo as estimativas de preços, tendo como metodologia a média dos orçamentos.

Objeto	Unidade de Medida	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
Alimentação estudantil (Item 01)	Café da manhã/Lanche da tarde – 55.825 refeições	R\$ 16,72	R\$ 933.394,00

Alimentação estudantil (Item 02)	Almoço – 31.512 refeições	R\$28,67	R\$ 903.449,04
TOTAL: R\$1.836.843,04			

É válido salientar que, após análise circunstanciada, as cotações apresentadas estão em consonância aos valores praticados no mercado, inexistindo assim o risco de inexecutabilidade ou superestimativa de preços a serem contratados.

Descrição da solução como um todo

Conforme disposições transcritas neste estudo preliminar, o Sistema de Registro de Preço (SRP) do Pregão nº 03/2024 UASG 155885 visa a contratação de pessoa física/jurídica especializada na prestação de serviços em alimentação e nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições, em atendimento aos estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *campus* Xique-Xique, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no edital e seus anexos, tendo com base os seguintes itens a serem licitados:

Item	Objeto	Unidade de Medida
01	Alimentação estudantil (Café da manhã/Lanche da tarde)	Unidade
02	Alimentação estudantil (Almoço)	Unidade

Justificativas para o parcelamento ou não da solução

Não haverá parcelamento do objeto contratado, uma vez que o particionamento da contratação do serviço em vários itens poderia comprometer, de modo significativo, a integração do serviço no que diz respeito aos aspectos intrínsecos de qualidade.

Demonstrativo dos resultados pretendidos

Com a contratação de empresa especializada em prestação de serviços de alimentação e nutrição, pretende a administração do *Campus*, produzir e distribuir refeições de qualidade e de baixo custo, para atender à demanda dos estudantes. Este serviço contribui para a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica, por fornecer refeições saudáveis e nutricionalmente equilibradas.

A implantação deste serviço visa: oferecer maior conforto e comodidade à comunidade acadêmica deste Instituto; gerar diretrizes alimentares para a comunidade estudantil visando à prevenção e ao controle dos distúrbios nutricionais e das doenças crônicas não transmissíveis; fomentar ações educativas de incentivo ao consumo de alimentos regionais especialmente frutas, legumes e verduras; promover ações de práticas alimentares saudáveis para os usuários; acompanhar a situação alimentar e nutricional dos usuários; elaborar informes e relatórios sobre o perfil alimentar e nutricional dos usuários.

Providências para adequação do ambiente do órgão

Diante da infraestrutura das instalações e da estrutura organizacional do Campus Xique-Xique, não haverá necessidade de se tomar providências para adequação do ambiente, no que diz respeito à modalidade de solução a ser contratada (fornecimento descentralizado), pois todas as ferramentas necessárias à contratação do objeto deste Estudo Preliminar já estão disponíveis no Campus Xique-Xique.

Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento

Em atendimento ao inciso XII, art. 7º, IN 40/2020 que preconiza que sejam descritos os possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento ou mitigadoras buscando sanar os riscos ambientais existentes, dispomos a seguir quais seriam os possíveis impactos e quais seriam as respectivas estratégias a serem adotadas no serviço em questão:

Possíveis impactos ambientais	Medidas para reduzir/evitar os impactos ambientais
1. Aumento de produção de gás carbônico em decorrência da aquisição de gêneros alimentícios oriundos de outros municípios e/ou estados	1.1. Adequação do cardápio para aquisição de gêneros alimentícios regionais; 1.2. Incentivo para aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar local
2. Produção de resíduo orgânico	2.1. Utilização do resíduo na compostagem disposta no <i>campus</i> ; 2.2. Ações de conscientização juntamente a manipuladores de alimentos e estudantes quanto ao não desperdício de alimentos; 2.3. Realização de avaliação do cardápio
3. Utilização de materiais descartáveis (copos e marmitas) com aumento da geração de lixo	3.1. Dialogar com o fornecedor para substituição desses materiais descartáveis por material laváveis;
4. Aumento do consumo de energia com uso de lâmpadas e ar condicionado	4.1. Acionar o ar condicionado somente 05 minutos antes de iniciar o serviço de distribuição das refeições, sendo desligado assim que o serviço for finalizado; 4.2. Aproveitar ao máximo o uso da luz natural em detrimento do uso das lâmpadas.

Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não haverá contratações correlatas e interdependentes.

Declaração da viabilidade da contratação

Após a evidenciação das diretrizes específicas componentes deste Estudo Preliminar, o Grupo de Planejamento da Contratação conclui quanto a viabilidade da contratação de empresa especializada em prestação de serviços de alimentação e nutrição.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Roberta Machado Santos, COORDENADOR(A) DE ENSINO - FG - XIQ-CE**, em 03/05/2024 14:33:25.
- **Pedro Queiroz Junior, DIRETOR(A) GERAL - CD2 - XIQ-DG**, em 03/05/2024 13:44:18.
- **Ludmila Anjos de Jesus, ENFERMEIRO-AREA**, em 03/05/2024 13:35:28.
- **Rubenildo Pereira de Souza, PEDAGOGO-AREA**, em 03/05/2024 13:08:12.
- **Luiz Henrique da Silva, COORDENADOR(A) - FG - XIQ-CAE**, em 03/05/2024 11:57:03.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 30/04/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código 564043
Verificador: f6596e6028
Código de Autenticação:



Contrato 8/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2024	155885-IF BAIANO - CAMPUS XIQUE-XIQUE	ANA CLAUDIA MOREIRA DE SOUZA	15/05/2024 14:49 (v 0.3)
Status	RASCUNHO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23806.250457.2024-79

1. Cláusula primeira - do objeto

TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS – LICITAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano

(Processo Administrativo nº 23806.250457.2024-79)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
..... E
.....

A União, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - Campus Xique-Xique, com sede na Rod. BA 052, S/N, KM 468, XIQUE-XIQUE/BA, CEP 47.400-00, inscrito no CNPJ sob o nº 10.724.903 /0014-93, neste ato representado pelo Diretor Geral, Sr. Pedro Queiroz Junior, nomeado pela Portaria nº 287 de 18 de março de 2022, publicada no DOU de 21 de março de 2022 ,portador da Matrícula Funcional nº 3425354, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 23806.250457.2024-79 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. 03/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços **comuns** de fornecimento de refeições (almoço e lanches matutino e vespertino) prontas e acondicionadas para os estudantes nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	REFEIÇÃO – Café da manhã/Lanche da tarde SERVIÇO DE REFEIÇÃO PRONTA TRANSPORTADA, INCLUINDO AQUISIÇÃO, PRODUÇÃO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO – Turno: Matutino, vespertino e noturno 2.1 Fornecimento de refeição pronta (Café da manhã, Lanche) e devidamente acondicionados em embalagens individuais em temperatura adequada para consumo. As solicitações de fornecimento serão feitas pela instituição conforme calendário acadêmico da instituição. A refeição deverá conter a gramagem e incidência mensal conforme especificação do termo de referência.	3697	Unidade	55.825		
2	REFEIÇÃO – ALMOÇO SERVIÇO DE REFEIÇÃO PRONTA TRANSPORTADA, INCLUINDO AQUISIÇÃO, PRODUÇÃO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO. Refeição pronta para consumo (almoço) em marmitex de isopor	3697	31.512			

retangular com 03 divisórias, acompanhando garfo e faca retornáveis em aço inox, embalados individualmente e no mesmo quantitativo das refeições, e, no mínimo, 01 folha de guardanapo de papel macio 30x30cm. As solicitações de fornecimento serão feitas pela instituição conforme calendário acadêmico. A refeição deverá conter a gramagem e incidência mensal conforme especificação do termo de referência					
---	--	--	--	--	--

1.

- 1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. Cláusula segunda - vigência e prorrogação

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a), prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado , atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- 1.
- a. 1.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
 - b. 1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
 - c. 1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
 - d. 1.4. Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
 - e. 1.5. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

1.

2.5. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.6. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.7. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.8. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. Cláusula terceira - modelos de execução e gestão contratuais

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.3. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. Cláusula quarta - subcontratação

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. Cláusula quinta - preço

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

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

5.3. 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.

5.4. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. Cláusula sexta - pagamento

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. Cláusula sétima - reajuste

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. Cláusula oitava - obrigações do contratante

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1. A Administração terá o prazo de 30 (*trinta*) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (*trinta*) dias.

8.12. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*

8.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. Cláusula nona - obrigações do contratado

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

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

9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado 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 ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.10. 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 ao Contratante;

9.11. 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.

9.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo 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.

9.13. Paralisar, por determinação do 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.

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

9.15. 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.

9.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis 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;

9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.19 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

9.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

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

9.22. 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, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

10. Cláusula décima - obrigações pertinentes a LGPD

Não se aplica

11. Cláusula décima primeira - garantia de execução

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.2. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, **na modalidade XXXXXX**, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

11.2. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

11.3. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.9 deste contrato.

11.4. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

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

11.6.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

11.7.2 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

11.8.3 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

11.9. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.1011.10, observada a legislação que rege a matéria.

11.10. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

11.11. 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.

11.12. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

11.13. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

11.14. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data em que for notificada.

11.15. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.16.1. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

11.1.17.2 Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

11.18. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

11.19. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

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

11.21. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

11.22. A garantia de execução é independente de eventual garantia do serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

12. Cláusula décima segunda - infrações e sanções administrativas

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a. 1. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. 2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. 3. der causa à inexecução total do contrato;
- d. 4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. 5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. 6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. 7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h. 8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021)

IV. Multa:

1. Moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias ;
2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 5.% a 10% do valor do Contrato.
3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 5% a 10% do valor do Contrato.
4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.
5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.
6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será

descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **10 (dez)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

13. Cláusula décima terceira - da extinção contratual

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.4. O contrato **será extinto** quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.5. O contrato **poderá** ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.6. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.7. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.8. O contrato **poderá** ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.8.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.8.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a **extinção** se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.8.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.9. O termo de **extinção**, sempre que possível, será precedido:

1.

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

13.9.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.9.3 Indenizações e multas.

13.10. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.11. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. Cláusula décima quarta - dotação orçamentária

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

1.

- I. 1.1. Gestão/Unidade:
- II. 1.2. Fonte de Recursos:
- III. 1.3. Programa de Trabalho:
- IV. 1.4. Elemento de Despesa:
- V. 1.5. Plano Interno:
- VI. 1.6. Nota de Empenho:

1.

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

15. Cláusula décima quinta - dos casos omissos

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. Cláusula décima sexta - alterações

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. O contratado é obrigado 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.

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

17. Cláusula décima sétima - publicação

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. Cláusula décima oitava - foro

19. 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](#).

ANA CLAUDIA MOREIRA DE SOUZA

Equipe de apoio

Documento Digitalizado Público

ANEXO II - Minuta Termo de Contrato

Assunto: ANEXO II - Minuta Termo de Contrato
Assinado por: Ana Souza
Tipo do Documento: Contrato
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:
▪ Ana Claudia Moreira de Souza, CHEFE - FG1 - XIQ-NULIC, em 15/05/2024 14:51:11.

Este documento foi armazenado no SUAP em 15/05/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 848279
Código de Autenticação: 6f597253da



Ata de Registro de Preços 2/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2024	155885-IF BAIANO - CAMPUS XIQUE-XIQUE	ANA CLAUDIA MOREIRA DE SOUZA	15/05/2024 10:43 (v 0.2)
Status	RASCUNHO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		

1. Do objeto

MODELO

MINUTA - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º 04/2024

A União, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - Campus Xique-Xique, com sede na Rod. BA 052, S/N, KM 468, XIQUE-XIQUE/BA, CEP 47.400-00, inscrito no CNPJ sob o nº 10.724.903/0014-93, neste ato representado pelo Diretor Geral, Sr. Pedro Queiroz Junior, nomeado pela Portaria nº 287 de 18 de março de 2022, publicada no DOU de 21 de março de 2022, portador da Matrícula Funcional nº 3425354, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 90003/2024 publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 23806.250457.2024-79, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1- DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de contratação de serviços comuns de fornecimento de refeições (almoço e lanches matutino e vespertino) prontas e acondicionadas para os estudantes nas condições estabelecidas no Termo de Referência., especificado nos itens 1 e 2 Termo de Referência, anexo I *edital de Licitação nº 03/2024*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. Dos preços, especificações e quantitativos

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 O preço registrado[A1] , as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item[A2] , fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade
1	REFEIÇÃO – Café da manhã/Lanche da tarde SERVIÇO DE REFEIÇÃO PRONTA TRANSPORTADA, INCLUINDO AQUISIÇÃO, PRODUÇÃO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO – Turno: Matutino, vespertino e noturno 2.1 Fornecimento de refeição pronta (Café da manhã, Lanche) e devidamente acondicionados em embalagens individuais em temperatura adequada para consumo. As solicitações de fornecimento serão feitas pela instituição conforme calendário acadêmico da instituição. A refeição deverá conter a gramagem							

	e incidência mensal conforme especificação do termo de referência.							
2	REFEIÇÃO – ALMOÇO SERVIÇO DE REFEIÇÃO PRONTA TRANSPORTADA, INCLUINDO AQUISIÇÃO, PRODUÇÃO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO. Refeição pronta para consumo (almoço) em marmitex de isopor retangular com 03 divisórias, acompanhando garfo e faca retornáveis em aço inox, embalados individualmente e no mesmo quantitativo das refeições, e, no mínimo, 01 folha de guardanapo de papel macio 30x30cm. As solicitações de fornecimento serão feitas pela instituição conforme calendário acadêmico. A refeição deverá conter a gramagem e incidência mensal conforme especificação do termo de referência							

2.2 A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. Órgão(s) gerenciador(es) e participante(s)

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

Não aplica

4. Da adesão à Ata de Registro de Preços

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

1. 4.1 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:
 2. 4.1.1 apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
 3. 4.1.2 demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
 4. 4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
5. 4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
 6. 4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
7. 4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
8. 4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
9. 4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

- 1.
2. 4.8. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
- 3.
4. 4.10. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

1. 4.11 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. Validade, formalização da ata SRP e cadastro reserva

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1 validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

1. 5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

2. 5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

3.

4. 5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.

6. 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

7.

8. 5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.

10. 5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

11.

12. 5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

13.

14. 5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

15.

16. 5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

17.

18. 5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

19.

20. 5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

21.

22. 5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

23.

24. 5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

25.

26. 5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

27.

28. 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e

29. 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

30.

31. 5.8.O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

32.

33. 5.9.Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

34.

35. 5.9.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

36.

37. 5.10.A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

38.

39. 5.11.Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

40.

41. 5.12.Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

- 41.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 41.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

6. Alteração ou atualização dos preços registrados

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1.Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2.Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrado

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1.No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. Negociação dos preços registrados

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. Remanejamento das quantidades registradas na ata SRP

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS[A1]

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. Cancelamento do registro do licitante vencedor e dos preços registrados

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. Das penalidades

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente[A1] após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. Condições gerais

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO I **AO EDITAL**.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	QuantidadeMáxima	QuantidadeMínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

12. Responsáveis

Nenhum responsável informado.

Documento Digitalizado Público

ANEXO III - Minuta Ata de Registro de Preços

Assunto: ANEXO III - Minuta Ata de Registro de Preços
Assinado por: Ana Souza
Tipo do Documento: ATA
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:
▪ Ana Claudia Moreira de Souza, CHEFE - FG1 - XIQ-NULIC, em 15/05/2024 14:52:40.

Este documento foi armazenado no SUAP em 15/05/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 848281
Código de Autenticação: 12e46bd582





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
XIQUE-XIQUE**

ANEXO IV

MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA

DECLARO, para fins de comprovação da realização da vistoria prévia relacionada do certame licitatório Pregão Eletrônico nº 03/2024, para contratação de pessoa jurídica especializada para _____, que a empresa _____ vistoriou, por intermédio do Sr(a). _____, ora conhecido como seu representante para esse fim, no mínimo, possuidor do documento público de identificação nº _____, órgão expedidor _____, os locais de prestação de serviços descritos em edital da referida licitação.

_____/BA, ____ de _____ de 2024

Assinatura do Servidor(a)
(Carimbo do IF Baiano)

Documento Digitalizado Público

Anexo IV - Minuta Atestado de Vistoria

Assunto: Anexo IV - Minuta Atestado de Vistoria
Assinado por: Ana Souza
Tipo do Documento: Atestado
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:
▪ Ana Claudia Moreira de Souza, CHEFE - FG1 - XIQ-NULIC, em 15/05/2024 14:56:46.

Este documento foi armazenado no SUAP em 15/05/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 848288
Código de Autenticação: 8bc5f2d827





Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Campus Xique Xique

Declaração 22/2024 - XIQ-CAE/XIQ-DA/XIQ-DG/RET/IFBAIANO

ANEXO V – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 03/2024

(Processo Administrativo n.º 23806.250420.2024-41)

1. INTRODUÇÃO

1.1. Fica instituído, como parte integrante do contrato celebrado, o Instrumento de Medição de Resultados, o qual tem por objetivo medir a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA;

1.2. A medição da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA será feita pelo Fiscal por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no período avaliado;

1.3. As situações abrangidas pelo presente instrumento se referem a fatos cotidianos da execução do contrato, não isentando a CONTRATADA das demais responsabilidades ou sanções legalmente previstas.

1.4. A CONTRATANTE poderá alterar os procedimentos metodológicos de avaliação durante a execução contratual sempre que o novo sistema se mostrar mais eficiente que o anterior e não houver prejuízos para a CONTRATADA.

1.5. Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.

1.6. As atividades descritas neste documento serão realizadas periodicamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato, gerando relatórios mensais a serem encaminhados ao setor competente da CONTRATANTE para aplicação de ajustes no pagamento.

1.7. A Equipe de Fiscalização poderá realizar avaliação diária, semanal, quinzenal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços;

1.8. A CONTRATADA terá seu pagamento mensal baseado nas avaliações do Formulário de Instrumento de Medição e Resultados (IMR), de acordo com os percentuais abaixo:

Quadro 01 – Faixa de ajustes no pagamento.

Conceito Geral proveniente da média global do Quadro Resumo Mensal de avaliação	Porcentagem do Valor Mensal da Contratação da Unidade	Nota Final mensal
	100%	$8,1 \leq x \leq 10$
	95%	$7,65 \leq x < 8,1$
	90%	$6,75 \leq x < 7,65$
	85%	$x < 6,75$

1.9 No final do mês avaliado, a Equipe de Fiscalização de Contrato deverá encaminhar, até o quinto dia útil do mês subsequente, o Formulário IMR (conforme APENDICE A) acompanhado do Quadro Resumo (APENDICE B) e das justificativas para o setor competente da CONTRATANTE para possíveis ajustes no pagamento;

1.10 A Equipe de Fiscalização de Contrato encaminhará, mensalmente, à CONTRATADA, o Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada mês a mês, o desempenho global da CONTRATADA em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

2. FUNCIONAMENTO DO FORMULÁRIO DO IMR

2.1 A equipe de fiscalização poderá aplicar até 2 (dois) instrumentos avaliativos, mensalmente, para acompanhar a qualidade da prestação dos serviços;

2.2 A pontuação final obtida do Instrumento 1 (APÊNDICE C), que pode apresentar até 3 (três) casas decimais após a vírgula, será convertida para duas casas decimais após a vírgula quando houver a necessidade de somar a nota do do Instrumento 2 para realizar o conceito final (por exemplo, se a nota do Instrumento 1 for 86 pontos, sua nota convertida será de 8,6 pontos para ser somada a nota do Instrumento 2, que apresenta pontuação máxima de 10 pontos);

2.3 Quando houver a aplicação dos dois instrumentos, será realizada a média aritmética entre as duas notas para obtenção do conceito final, como demonstra o exemplo abaixo:

NOTA CONCEITO FINAL= Nota Instrumento 1 + Nota Instrumento 2

2

3. DOS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO

3.1 Instrumento de Medição 1 - Da pesquisa de satisfação

3.1.1 O nível de satisfação dos discentes será objeto de avaliação com periodicidade, no mínimo mensal, a ser realizada pela CONTRATANTE, através de pesquisas de opinião compostas de questões relacionadas às condições de atendimento e qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA;

3.1.2 A CONTRATANTE poderá incluir e/ou excluir itens do cardápio relacionados a pesquisa de satisfação dos discentes;

3.1.3 Serão disponibilizados a toda comunidade discente que acessa os serviços de alimentação no campus questionários de avaliação de satisfação, conforme modelo descrito no APÊNDICE C. As respostas serão individuais e preenchidas uma única vez, por cada estudante, no período avaliadq

3.1.4 A pesquisa de satisfação irá avaliar os quesitos relacionados as refeições oferecidas (variedade, qualidade, sabor, quantidade), assim como também será avaliado o atendimento realizado pela equipe da CONTRATADA (APÊNDICE C);

3.1.5 Os discentes deverão pontuar cada aspecto em uma escala de “muito insatisfeito” a “muito satisfeito”, podendo ainda incluir comentários para cada aspecto avaliado no final da avaliação;

3.1.6 Para tabulação, análise dos resultados e conversão destes em números passíveis de quantificação, estabeleceu-se a seguinte escala (Quadro 02), visando atribuir pontuações proporcionais às opiniões dos usuários:

Quadro 02 – Avaliação da pesquisa de satisfação do serviço de alimentação em Xique-Xique.

Avaliação	Pontuação
Muito satisfeito	5
Satisfeito	4
Indiferente (nem satisfeito nem insatisfeito)	3
Insatisfeito	2
Muito Insatisfeito	1

3.1.7 Será elaborada uma planilha e as notas atribuídas a cada aspecto avaliado serão então somadas e divididas pelo total de respondentes, obtendo-se uma nota ponderada para o aspecto em avaliação;

3.1.8 Será gerada também uma nota de qualidade global dos serviços de acordo com a tabulação geral;

3.1.9 O resultado da pesquisa de satisfação será enviado à CONTRATADA após a tabulação dos dados através de relatório com as estatísticas e as observações dos usuários e itens a serem melhorados;

3.1.10 Quando o resultado geral da pesquisa for igual ou inferior a 60 pontos, a CONTRATADA deverá apresentar um Plano de Ação, no prazo máximo de 15 dias corridos, contemplando as medidas que serão tomadas para correção da(s) falha(s) bem como o prazo para solução do(s) problema(s). As situações consideradas emergenciais deverão ser corrigidas imediatamente pela CONTRATADA;

3.1.11 Se o resultado da avaliação global for inferior ou igual a 60 pontos em duas de três avaliações, consecutivas ou não, configurará descumprimento de obrigação contratual, sendo encaminhado para aplicação das sanções previstas no Edital de Licitação.

3.2 Instrumento de Medição 2 – Avaliação das ocorrências globais

3.2.1 O fiscal técnico do contrato, a partir do no Formulário de Ocorrências Globais (conforme modelo do APÊNDICE D), irá avaliar, de forma geral, todos os aspectos inerentes ao serviço prestado. Tais aspectos serão divididos em grupos de atividade, conforme descrito no Quadro 3;

3.2.2 Para cada grupo de atividade relacionada será atribuído um percentual de ponderação que será o balizador para o cálculo da pontuação final.

3.2.3 A pontuação máxima a ser alcançada em cada grupo de atividade será igual a 5 (cinco) pontos;

3.2.4 A pontuação final será o resultado da soma obtida dos 2 (dois) Grupos, totalizando uma pontuação média final igual a 10 (dez) pontos.

Quadro 3 – Grupos de atividades e pontuação a serem avaliados no Formulário de Ocorrências Globais.

Grupos	Percentual de ponderação	Pontuação máxima

Grupo 1 – Atividades de Planejamento e Adequação à Legislação		
Rotinas do Serviço	50%	2,5
Mão de obra	50%	2,5
Subtotal	100%	5,0
Grupo 2 – Avaliação do Processo Produtivo		
Controle da refeição Transportada	30%	1,5
Planejamento, Organização e Coordenação da Qualidade das Refeições	70%	3,5
Subtotal	100%	5,0
Pontuação média final	10. Pontos	

3.2.5 Cabe à CONTRATANTE, por meio da Equipe de Fiscalização realizar a avaliação regular da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do Formulário IMR. Quando atribuídos pontos 0 (zero) em vários quesitos da avaliação, a CONTRATANTE deverá comunicar de imediato à CONTRATADA o motivo desta, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos;

3.2.6 Sempre que a CONTRATADA solicitar prazo visando a correção de determinada não-conformidade dos processos, esta solicitação deve ser formalizada por escrito e o prazo acordado com a CONTRATANTE;

3.2.7 A Equipe de Fiscalização realizará a consolidação e análise das avaliações diárias/semanais qualificando o desempenho mensal das atividades da CONTRATADA por meio do preenchimento do formulário IMR.

APÊNDICE A - FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS XIQUE-XIQUE	
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)	
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESTUDANTIL	
CONTRATADA:	
PROCESSO Nº:	xxxxx.xxxxxx/xxxx-xx
CONTRATO Nº:	xx/2024
MÊS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:	0x/2024
LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:	IF Baiano campus Xique-Xique

Conceito final												
Penalizada? (S/N)												
Conceito Final $8,1 \leq x \leq 10$ Muito bom $7,65 \leq x < 8,1$ Bom $6,75 \leq x < 7,65$ Regular $X < 6,75$ Insatisfatório												

APÊNDICE C – MODELO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO USUÁRIO.

I. Dados gerais:

1. Gênero:

- () Masculino
- () Feminino
- () Não binária

2. Curso:

- () Integrado
- () Subsequente

3. Faixa Etária:

- () Até 16 anos
- () De 17 a 20 anos
- () De 21 a 25 anos
- () De 26 a 30 anos
- () De 31 a 40 anos
- () De 41 a 50 anos
- () De 51 a 60 anos
- () Acima de 60 anos

II. Avaliação de Satisfação do serviço de alimentação- Avalie a sua satisfação, em geral, em relação a(s) refeição (ões) abaixo:

CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE DA TARDE/JANTA:	Muito Insatisfeito (1)	Insatisfeito (2)	Indiferente (3)	Satisfeito (4)	Muito Satisfeito (5)

1. Sabor e tempero das preparações					
1.2 Variedade e qualidade das preparações de forno (esfirra, torta salgada, empada)					
1.3 Variedade e qualidade das preparações regionais (aipim, cuscuz, batata doce)					
1.4 Variedade e qualidade das preparações doces (bolos, sequilhos)					
1.5 Variedade e qualidade das bebidas com leite (café com leite, iogurte, achocolatado)					
1.6 Variedade e qualidade dos sucos					
1.7 Variedade e qualidade das frutas					
1.8 Quantidade das preparações					
1.9 Temperatura das preparações					
ALMOÇO:	Muito Insatisfeito (1)	Insatisfeito (2)	Indiferente (3)	Satisfeito (4)	Muito Satisfeito (5)
2.1 Sabor e tempero das preparações					
2.2 Variedade e qualidade das saladas					
2.3 Variedade e qualidade das guarnições (purê, farofa, pirão)					
2.4 Variedade e qualidade dos acompanhamentos (feijão, arroz)					
2.5 Variedade e qualidade das preparações cárneas (carne de boi, frango, peixe, etc)					
2.6 Variedade e qualidade das frutas					
2.7 Quantidade das preparações					
2.8 Temperatura das preparações					
ATENDIMENTO DA EMPRESA	Muito Insatisfeito (1)	Insatisfeito (2)	Indiferente (3)	Satisfeito (4)	Muito Satisfeito (5)
3.1 Apresentação pessoal dos funcionários (uniforme, higiene pessoal)					
3.2 Postura e cordialidade durante o atendimento					
3.3 Agilidade na reposição dos alimentos e utensílios					

Escreva aqui suas observações (sugestões, críticas, etc.):

APÊNDICE D – FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DAS OCORRÊNCIAS GLOBAIS

Contrato nº.	Data:
Nome da empresa CONTRATADA:	Pontuação:
Responsável(is) pela fiscalização:	0,5 (realizado)
	0 (não realizado)
GRUPO I – ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO E ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO -	
1-A Atividades da Rotina de Serviço – PESO 50%	Pontuação
1-A.1 Conformidade com cardápio previamente aprovado pela Equipe de Fiscalização.	
1-A.2 Resolução das ocorrências apontadas pela Contratante	
1-A.3 Higienização geral (utensílios, móveis e equipamentos)	
1-A.4 Pontualidade e assiduidade.	
1-A.5 Respeito, cortesia e cordialidade ao lidar com alunos e servidores	
Soma dos Campos 1-A.1 a 1-A.5=	
1-B Atividades da Mão de Obra – PESO 50%	Pontuação
1-B.1 Qualificação Profissional	
1-B.2 Relação Interpessoal	
1-B.3 Dimensionamento de pessoal	
1-B.4 Uniformes e EPIs	
1-B.5 Higiene pessoal e condutas/attitudes adequadas.	
Soma dos Campos 1-B.1 a 1-B.5=	
PONTUAÇÃO DO GRUPO 1:	

GRUPO 2 – AVALIAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO	
2.A Qualidade da refeição transportada – PESO 30%	Pontuação
2-A.1 Controle higiênico- sanitário dos equipamentos térmicos (isopor/hot box).	
2-A.2 Temperatura das preparações.	
2-A.3 Condições do veículo de transporte e do motorista	
Soma dos Campos 2-A.1 a 2-A.3=	
GRUPO 2 – AVALIAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO	
2. B Planejamento, Organização e Coordenação da quantidade e qualidade das refeições - PESO 70%	Pontuação
2- B.1 PIQ/Padrão dos gêneros	
2-B.2 Quantitativo de refeições	
2-B.3 Características sensoriais das preparações	
2- B.4 Técnicas de pré-preparo, preparo e ingredientes das preparações.	
2- B.5 Porcionamento das preparações/alimentos	
2-B.6 Manutenção dos itens do cardápio	
2-B.7 Qualidade das embalagens, utensílios e materiais utilizados	
Soma dos Campos 2-B.1 a 2-B.7=	
PONTUAÇÃO DO GRUPO 2:	

APÊNDICE E - INSTRUÇÕES RECOMENDADAS PARA O PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DAS OCORRÊNCIAS GLOBAIS

GRUPO 1 – ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO E ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO

A. Rotina do Serviço definida nas especificações técnicas dos serviços e no contrato:

Código	Descrição	Pontuação
1-A.1	Conformidade com o cardápio previamente aprovado pela Equipe de Fiscalização: Existe conformidade das refeições servidas com o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE? A divulgação do cardápio está dentro do prazo e de forma correta aos usuários e/ou CONTRATANTE?	0 0,5
1-A.2	Resolução das ocorrências: A CONTRATADA apresenta resolução para as não conformidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos acordados pela Equipe de Fiscalização de Contrato?	0 0,5

1-A.3	Higienização: A frequência e a higienização de utensílios, equipamentos e móveis durante todo o processo de distribuição das refeições é adequada?	0 0,5
1-A.4	Pontualidade e assiduidade: A CONTRATADA chega ao campus no horário estipulado? Em caso de evento fortuito, A CONTRATADA comunica com antecedência quanto a um possível atraso?	0 0,5
1-A.5	Respeito, cortesia e cordialidade: A CONTRATADA sabe lidar com o atendimento ao público?	0 0,5

B. Mão de obra

Código	Descrição	Pontuação
1-B.1	Qualificação profissional: Os funcionários são qualificados e exercem as atividades específicas da função, conforme descrito no Termo de Referência?	0 0,5
1-B.2	Relação interpessoal: Os funcionários apresentam boa conduta no relacionamento com os usuários e com a equipe da CONTRATANTE?	0 0,5
1-B.3	Dimensionamento de pessoal: O quadro de pessoal se mantém completo, contemplando o objeto do Termo de Referência?	0 0,5
1-B.4	Uniformes e EPIs: Os funcionários utilizam uniformes completos e limpos de acordo com o citado no Termo de Referência: Os uniformes são trocados diariamente? Os Equipamentos de Proteção Individual/Equipamento de Proteção Coletiva estão perfeito estado de conservação e adequados às tarefas que executam?	0 0,5
1-B.5	Higiene pessoal e condutas/attitudes adequadas: Os funcionários apresentam-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, sem lesões e/ou sintomas de enfermidades, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras, relógio e outros adornos durante o serviço? Os funcionários higienizam corretamente e frequentemente as mãos durante a distribuição de alimentos?	0 0,5

GRUPO 2 – AVALIAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO

A. Qualidade da Refeição Transportada:

Código	Descrição	Pontuação
2-A.1	Controle higiênico-sanitário dos equipamentos: Os equipamentos térmicos (caixas térmicas, entre outros) encontram-se adequadamente higienizados?	0 0,5
2-A.2	Temperatura das preparações: Na recepção das preparações, a aferição/controle da temperatura das preparações está de acordo com o estabelecido pela legislação pela CONTRATANTE?	0 0,5

2-A.3	Condições do veículo de transporte e do motorista: As preparações são transportadas em veículos para alimentos destinados ao consumo humano (alimento perecível), que atendam às especificações técnicas da legislação vigente e do Termo de Referência? O motorista do veículo de transporte está adequadamente uniformizado e respeita as normas de boas práticas de manipulação?	0 0,5
--------------	--	----------

B. **Planejamento, Organização e Coordenação da Qualidade e Quantidade das Refeições**

Código	Descrição	Pontuação
2-B.1	PIQ/Padrão dos gêneros: Os gêneros alimentícios e insumos adquiridos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) e/ou padrão estabelecido no Termo de Referência?	0 0,5
2-B.2	Quantitativo de refeições: O quantitativo das refeições distribuídas atende à demanda dos usuários?	0 0,5
2-B.3	Características sensoriais das preparações: As preparações oferecidas encontram-se dentro dos padrões exigidos/estabelecidos de apresentação, sabor, textura, odor e cor citado neste Termo de Referência? *A equipe de Fiscalização de Contrato irá realizar diariamente a análise sensorial das preparações ofertadas visando verificar as características sensoriais. **Ainda, para compor este item será aplicado, no mínimo, mensalmente a pesquisa de satisfação aos usuários.	0 0,5
2-B.4	Técnicas de pré-preparo, preparo e ingredientes das preparações: As preparações/ingredientes realizados pela CONTRATADA estão de acordo com as informações/proporções descritas no Termo de Referência e na ficha técnica apresentada a Equipe de Fiscalização? Quando solicitado alguma sugestão de melhoria nas preparações a CONTRATADA modifica a preparação?	0 0,5
2-B.5	Porcionamento das preparações/alimentos: A porção das preparações/alimentos que exigem porcionamento está de acordo com o estabelecido no Termo de Referência?	0 0,5
2-B.6	Quantidade de utensílios, equipamentos e móveis para diferentes etapas do processo de produção e distribuição. A quantidade de utensílios, equipamentos e móveis disponíveis para as diferentes etapas é suficiente para que não haja atraso e interrupção dos processos de produção e distribuição? Há utensílios em número suficiente para a distribuição das refeições?	0 0,5
2-B.7	Manutenção dos itens do cardápio: A CONTRATADA notifica formalmente ao IF Baiano campus Xique-Xique à modificação dos itens do cardápio? Todos os itens do cardápio do lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e da noite foram distribuídos aos usuários na íntegra (sem faltar nenhuma preparação/alimento)? Há eficiência na reposição das preparações durante o horário de distribuição de refeições?	0 0,5

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Luiz Henrique da Silva, COORDENADOR(A) - FG - XIQ-CAE**, em 03/05/2024 13:30:45.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 30/04/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código 564087
Verificador: 0318b39ff2
Código de
Autenticação:



Rodovia BA 052 - Km 468, S/N, Zona Rural, XIQUE-XIQUE / BA, CEP 47.400-000

Fone: (74) 3664-3500, (74) 3664-3501

Documento Digitalizado Público

ANEXO V - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

Assunto: ANEXO V - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO
Assinado por: Ana Souza
Tipo do Documento: Diversos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:
▪ Ana Claudia Moreira de Souza, CHEFE - FG1 - XIQ-NULIC, em 15/05/2024 14:59:10.

Este documento foi armazenado no SUAP em 15/05/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 848294
Código de Autenticação: c1d328032a

