

PREGÃO ELETRÔNICO

01/2023

CONTRATANTE (UASG)
(158290)

OBJETO

Concessão de uso de área física para exploração comercial mediante comercialização de lanches e/ou refeição no espaço da cantina e/ou restaurante nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – Campus Santa Inês, atrelado ao **fornecimento de lanches e/ou refeições para os alunos selecionados no Programa de Alimentação Estudantil** do IFMA Campus Santa Inês, a critério da Administração e conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e em seus anexos.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R\$ 663.145,23

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia 29/08/2023 às 09 h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
Menor Preço por Lote

MODO DE DISPUTA:
Aberto e Fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
NÃO



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

Sumário

1. DO OBJETO.....	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	6
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	8
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES..	9
6. DA FASE DE JULGAMENTO.....	14
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	18
8. DOS RECURSOS.....	21
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	22
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	25
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	25



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco, nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023

(Processo Administrativo nº23249.016625.2022-08)

Torna-se público que o(a) INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO, por meio da a Coordenadoria de Licitações, Compras e Contratos - CLCC, com sede na Avenida Marechal Castelo Branco, s/nº, Canaã, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a Concessão de uso de área física para exploração comercial mediante comercialização de lanches e/ou refeição no espaço da cantina e/ou restaurante nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – Campus Santa Inês, nos termos da tabela abaixo, atrelado ao Fornecimento de Lanches e/ou Refeições para os alunos selecionados no Programa de Alimentação Estudantil do IFMA Campus Santa Inês, a critério da Administração e conforme condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em Grupo Único, formados por **46 (quarenta e seis) itens**, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. 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), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

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

2.2. 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

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.

2.3. 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.

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

2.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

2.5.2. 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;

2.5.3. 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;

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

2.5.5. 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;

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

2.5.7. 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.5.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

2.5.10. 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](#).

2.6. O impedimento de que trata o item 2.5.4. 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.

2.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.5.2. e 2.5.3. 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.

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

2.9. O disposto nos itens 2.5.2. e 2.5.3. 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.

2.10. 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](#).

2.11. A vedação de que trata o item 2.5.8. 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

3.3.1. 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;

3.3.2. 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](#);

3.3.3. 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](#);

3.3.4. 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.

3.4. 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](#).

3.5. 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](#).



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco, nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

3.5.1. 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;

3.5.2. 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.

3.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3. ou 3.5. sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.7. 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.

3.8. 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.

3.9. 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.

3.10. 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:

3.10.1. 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

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

3.11. 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:

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

3.11.2. percentual de desconto inferior

3.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.10. 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.

3.13. 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.

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. Valor Total do Item;

4.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco, nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

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

4.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar 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.

4.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 180 (**cento e oitenta**) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

4.9.1. 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.

4.10. 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.

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

5.1. 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.

5.2. 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.

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

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

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

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

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

5.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do grupo único.

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

5.8. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.9. 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.

5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11. 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.

5.11.1. 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.

5.11.2. 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

5.11.3. 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.

5.11.4. 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.

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

5.12. 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.

5.12.1. 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.

5.12.2. 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.

5.12.3. 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.

5.12.4. 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.

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

5.13. 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.13., poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

5.13.2. 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.

5.13.3. 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.

5.13.4. 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.

5.13.5. 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.

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

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

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

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

5.17. 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

5.18. 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.

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

5.20. 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](#).

5.20.1. 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.

5.20.2. 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.

5.20.3. 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.

5.20.4. 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.

5.21. 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.

5.21.1. 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:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

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

5.21.1.2. 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;

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

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

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

5.21.2.1. 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;

5.21.2.2. empresas brasileiras;

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

5.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

5.22. 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.

5.22.1. 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.

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

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

5.22.4. 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.

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. 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 2.5. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

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

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

6.2. 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](#).

6.3. 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](#))



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco, nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

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

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

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

6.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. 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 Erro: Origem da referência não encontrada e 3.5. deste edital.

6.6. 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](#).

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. conter vícios insanáveis;

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

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

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

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

6.8. 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

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

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

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

6.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

6.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

6.9.2. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

6.9.3. 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.

6.10. Se houver indícios de inexecuibilidade 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.

6.11. 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. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. 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](#).

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

7.2. 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.

7.3. 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](#)).

7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.6.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horários exclusivos ([conforme Termo de Referência - Subitens: 4.6 a 4.8](#)), a ser agendado por meio do e-mail clcc.santaines@ifma.edu.br, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

7.6.2. 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.

7.7. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

7.7.1. 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](#)).



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

7.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

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

7.9. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.9.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.9.2. 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](#).

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

7.10.1. 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.

7.10.2. 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.

7.11. 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](#)):

7.11.1. 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

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

7.12. 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.

7.13. 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 7.9.1..

7.14. 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.

7.15. 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](#)).

7.16. 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.

8. DOS RECURSOS

8.1. 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](#).

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

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

8.3.1. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos, sob pena de preclusão;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco, nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

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

8.3.3. 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.

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

8.5. 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.

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

8.7. 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.

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [<https://portal.ifma.edu.br/>].

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

9.1.1. 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;

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

- 9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

9.1.3.1. 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;

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

9.1.5. fraudar a licitação

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

- 9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

9.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

9.2. 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:

9.2.1. advertência;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. 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.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

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

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1., 9.1.2. e 9.1.3., a multa será de **0,5% a 15%** do valor do contrato lícitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4., 9.1.5., 9.1.6., 9.1.7. e 9.1.8., a multa será de **15% a 30%** do valor do contrato lícitado.

9.5. 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.

9.6. 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.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1., 9.1.2. e 9.1.3., quando não se justificar a



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco, nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

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.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4., 9.1.5., 9.1.6., 9.1.7. e 9.1.8., bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1., 9.1.2. e 9.1.3. 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](#).

9.9. 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 9.1.3., 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](#).

9.10. 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.

9.11. 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.

9.12. 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.

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

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. 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.

10.2. 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.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelos seguintes meios*: no Setor de Protocolo do IFMA – Campus Santa Inês ou pelo e-mail clcc.santaines@ifma.edu.br.

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

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

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

11.2. 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.

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

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

11.5. 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA

CEP. 65.300-640

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. 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.

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [<https://portal.ifma.edu.br/>].

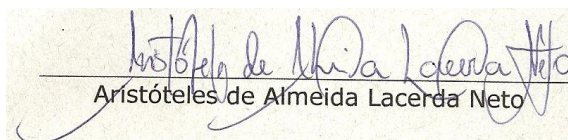
11.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

11.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

11.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

Santa Inês, 11 de agosto de 2023



Aristóteles de Almeida Lacerda Neto

SIAPE Nº 1637845
Diretor-Geral do Campus Santa Inês

TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA - LICITAÇÃO



INSTITUTO FEDERAL DO MARANHÃO

CAMPUS SANTA INÊS

(Processo Administrativo nº23249.016625.2022-08)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. Concessão de uso de área física para exploração comercial mediante comercialização de lanches e/ou refeição no espaço da cantina e/ou restaurante nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – Campus Santa Inês, nos termos da tabela abaixo, atrelado ao fornecimento de lanches e/ou refeições para os alunos selecionados no Programa de Alimentação Estudantil do IFMA Campus Santa Inês, a critério da Administração e conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	CATSER	Descrição		Observação	Quantidade	Valor unitário	Valor total
		Item	Peso aproximado				
1	15210	Sanduiche Natural	180g	Devidamente embalados em pratos ou sacos descartáveis. Os salgados a serem ofertados pela cessionária deverão ser feitos em, no mínimo, dois horários diferentes, sendo um pela manhã e outro à tarde. Bolo com no mínimo 2 sabores, 1 dos sabores de bolos deve contemplar vegetarianos estritos (bolo sem adição de ovos e leite) Pasteis com, no mínimo, 03 recheios Coxinhas com, no mínimo, 02 recheios	1	R\$ 3,90	R\$ 3,90
2	15210	Hambúrguer	300g		1	R\$ 5,50	R\$ 5,50
3	15210	Hambúrguer grão-de-bico **	300g		1	R\$ 5,50	R\$ 5,50
4	15210	Sanduiche misto (com presunto e queijo)	120g		1	R\$ 3,00	R\$ 3,00
5	15210	Pão francês com manteiga	50g		1	R\$ 1,78	R\$ 1,78
6	15210	Pão com ovo*	120g		1	R\$ 2,20	R\$ 2,20
7	15210	Pão de queijo padrão*	100g		1	R\$ 2,23	R\$ 2,23
8	15210	Pão com queijo*	100g		1	R\$ 3,50	R\$ 3,50
9	15210	Pão de queijo vegano **	100g		1	R\$ 2,23	R\$ 2,23
10	15210	Coxinha	100g		1	R\$ 3,21	R\$ 3,21
11	15210	Empada	100g		1	R\$ 4,15	R\$ 4,15
12	15210	Enrolado de presunto e queijo	120g		1	R\$ 4,75	R\$ 4,75

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA - LICITAÇÃO

13	15210	Pastel assado	120g		1	R\$ 3,50	R\$ 3,50
14	15210	Tortas (Salgadas e Doces)	150g		1	R\$ 4,70	R\$ 4,70
15	15210	Mini pizza	120g		1	R\$ 5,10	R\$ 5,10
16	15210	Bolos em fatia (com ou sem cobertura)	150g		1	R\$ 3,00	R\$ 3,00
17	15210	Tapioca simples**	100g		1	R\$ 2,25	R\$ 2,25
18	15210	Tapioca com recheio	100 g		1	R\$ 5,50	R\$ 5,50
19	15210	Cuscuz de milho	100 g		1	R\$ 3,50	R\$ 3,50
20	15210	Suco de fruta (natural ou polpa)	200ml	(3 variedades mínimas de sucos naturais) Sucos de laranja e limão (feitos na hora); Demais sucos feitos com polpa de frutas ou na hora. Devem ser servidos em copo descartável de 200 ml É proibida a utilização de sucos artificiais	1	R\$ 3,15	R\$ 3,15
21	15210	Vitaminas	200ml	3 (três) variedades mínimas de vitaminas de frutas, a serem preparadas na hora, com ou sem leite e servidas em copo descartável de 200 ml	1	R\$ 5,75	R\$ 5,75
22	15210	Banana (unidade) in natura	und	Frutas in natura, sem perfurações e sem sujidades, devidamente embaladas em material próprio.	1	R\$ 1,89	R\$ 1,89
23	15210	Laranja (unidade, sem casca) in natura	und		1	R\$ 1,84	R\$ 1,84
24	15210	Tangerina (unidade) in natura	und		1	R\$ 1,88	R\$ 1,88
25	15210	Maçã (unidade) in natura	und		1	R\$ 2,88	R\$ 2,88
26	15210	Pêra (unidade) in natura	und		1	R\$ 4,05	R\$ 4,05
27	15210	Salada de frutas**	200g	Mínimo de 4 (quatro) variedades de frutas	1	R\$ 3,99	R\$ 3,99
28	15210	Leite (quente/frio) desnatado	200ml		1	R\$ 3,68	R\$ 3,68
29	15210	Leite integral (quente/frio)	200ml		1	R\$ 3,15	R\$ 3,15
30	15210	Café 200ml	200 ml		1	R\$ 2,33	R\$ 2,33
31	15210	Café 100ml	100ml		1	R\$ 1,50	R\$ 1,50
32	15210	Café 50ml	50ml		1	R\$ 0,70	R\$ 0,70
33	15210	Café com leite 200ml	200ml		1	R\$ 2,30	R\$ 2,30
34	15210	Café com leite 100ml	100ml		1	R\$ 3,05	R\$ 3,05
35	15210	Chá 150ml**	150ml		1	R\$ 3,00	R\$ 3,00
36	15210	Água mineral com gás 500ml	500ml		1	R\$ 2,50	R\$ 2,50

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA - LICITAÇÃO

37	15210	Água mineral sem gás 500ml	500ml		1	R\$ 2,00	R\$ 2,00
38	15210	logurte (diversos sabores)	170g		1	R\$ 3,30	R\$ 3,30
39	15210	Caldo	200g	Legumes, carne, ovos ou galinha	1	R\$ 3,90	R\$ 3,90
40	15210	Sopa	200g	Legumes, carne, ovos ou galinha	1	R\$ 5,85	R\$ 5,85
41	15210	Açaí**	250ml		1	R\$ 7,19	R\$ 7,19
42	15210	Sopa de legumes	200g	Legumes, macarrão	1	R\$ 5,85	R\$ 5,85
43	15210	Combo lanche (Programa de Alimentação Estudantil)	und	O combo lanche, custeado pelo Programa de Alimentação Estudantil, deverá ser formado por 01 ou mais itens do cardápio de lanches, com prévia aprovação do fiscal do contrato. A soma dos valores individuais dos componentes do combo não poderá ser inferior ao valor deste.	30000	R\$ 8,00	R\$ 240.000,00
44	15210	Refeição (Programa de Alimentação Estudantil)	und	Conforme cardápio de refeições	30000	R\$ 14,10	R\$ 423.000,00
DESPESA ESTIMADA – PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESTUDANTIL (ITEM 43+44)							R\$ 663.000,00
TOTAL							R\$ 663.145,23
45	19356	Concessão de uso cantina	mês	94,56 m2	12	R\$ 1.800,00	R\$ 21.600,00
46	19356	Concessão de uso restaurante	mês	295,94 m2	12	R\$ 6.000,00	R\$ 72.000,00
* Opções para alimentação padrão e ovolactovegetarianos; ** Opções para alimentação padrão e vegetarianos estritos. Os itens 01 a 42 apresentam quantidade de 01 unidade por se tratar de item para consumo geral, de modo que não se pode estimar o consumo. Estes itens estarão à disposição do público em geral e não serão pagos pelo IFMA – Campus Santa Inês. Os itens 43 e 44 serão custeados pelo IFMA – Campus Santa Inês, por meio do Programa de Alimentação Estudantil, e poderão não ser executados ao longo do contrato ou executados parcialmente, por decisão da administração. Os itens 45 e 46 não serão objeto de lance por se tratar de arrecadação de receita.							

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 01 ano contado da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3.1. Os serviços são enquadrados como continuados tendo em vista que ambos os objetos elencados no item 1.1 (fornecimento de lanches/refeições e concessão de uso) tem demanda recorrente por parte do Campus, conforme se pode inferir a partir do Estudo Técnico Preliminar;

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10735145000194-0-000014/2023
- II) Data de publicação no PNCP: 14/02/2023
- III) Id do item no PCA: 94
- IV) Classe/Grupo: 859 - OUTROS SERVIÇOS DE SUPORTE
- V) Identificador da Futura Contratação: 158290-12/2022

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- 4.1.1. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de produto que consumam energia elétrica com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na classe A, nos termos da Portaria INMETRO relativa ao equipamento, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

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

4.3.2. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

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

4.5. O Contratado deverá realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

Vistoria

4.6. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00. horas às 11:30 horas e das 14:00. horas às 17:30 horas

4.7. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.8. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.8.1. As vistorias deverão ser previamente agendadas, por meio do e-mail clcc.santaines@ifma.edu.br

4.9. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Após a homologação, a contratada/cessionária será convocada para assinar o contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da homologação;

5.1.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas e as normas legais, respondendo cada um pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

5.1.3. Caso a vencedora se recuse a assinar o Termo do Contrato, serão convocadas as demais licitantes, obedecendo sucessivamente a ordem de classificação, ou efetuada nova licitação e, ocorrendo esta hipótese, ficará a vencedora sujeita às penalidades da lei.

5.1.4. Para os valores referentes ao Programa de Alimentação Estudantil, a empresa deverá emitir Nota Fiscal pertinente apenas aos lanche/refeições efetivamente consumidos pelos selecionados no Programa. A Nota Fiscal será emitida em nome da contratante/cedente.

5.1.5. O pagamento dos lanches/refeições referentes aos usuários que não fazem parte do Programa de Alimentação Estudantil será feito exclusivamente por eles, no valor total do lanche/refeição, mediante cobrança diretamente aos usuários efetuada pela contratada/cessionária no momento da prestação dos serviços.

5.1.6. Antes da emissão da nota fiscal, deverá ser enviada medição ao fiscal técnico do contrato para validação das quantidades a serem faturadas.

5.1.7. A aprovação da medição obedecerá ao disposto no Acordo de Nível de Serviços, o qual será verificado pelo Fiscal Técnico para determinação do percentual glosa.

5.1.8. A emissão de nota fiscal deverá ocorrer até o dia 10 de cada mês, correspondendo ao consumo no mês anterior, devendo ser enviada à gestão do contrato.

5.1.9. A gestão do contrato realizará o atesto da nota fiscal, mediante análise dos relatórios de fiscalização técnica e administrativa, o qual ocorrerá após rigorosa verificação e somente se verificada a regularidade dos quantitativos e valores;

5.1.10. Início da execução do objeto: 15 dias da emissão da ordem de serviço, podendo ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação justificada da contratada e a critério do gestor do contrato;

5.1.11. Local e horário da prestação de serviço: Cantina ou Restaurante do Instituto Federal do Maranhão – Campus Santa Inês, de segunda a sexta feira, no horário de 07:00h às 21:30h, de maneira ininterrupta para melhor atender aos usuários do IFMA – Campus Santa Inês, e aos sábados e domingos letivos, a critério do Campus.

Padrão dos lanches/refeições

5.2. Os serviços compreendem o fornecimento de lanches/refeições aos alunos selecionados pelo Programa de Alimentação Estudantil, os quais deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo;

5.3. Os lanches/refeições deverão ser frescos, com boa aparência, seguros (não representando risco para as pessoas que as consomem), dando atenção especial para os com baixo teor de gordura e açúcar;

5.4. Os lanches/refeições devem ressaltar os indivíduos com restrições alimentares, intolerâncias e alergias a determinados alimentos, como: intolerância a lactose, a glúten, diabéticos, dislipidêmicos, hipertensos e doenças inflamatórias intestinais (DII);

5.5. Os lanches serão preparados nas dependências da lanchonete, à exceção daquelas cujas características não tornem possíveis por limitação de espaço e critérios de segurança, assim declarados em comum acordo pela cedente e cessionária, quando serão preparados fora do ambiente e imediatamente transportados, devidamente acondicionados a fim de evitar contaminação microbiológica;

5.6. Nos casos de preparação em ambiente externo ao da cantina previsto no item anterior, tal ambiente estará sujeito à fiscalização da contratante/cedente, com mesmos critérios aplicados ao ambiente da cantina;

5.7. As refeições serão preparadas nas dependências do restaurante.

5.8. Os lanches serão preparados por pessoas capacitadas, sendo a produção no mesmo dia de comercialização dos mesmos, sob o mais rigoroso padrão de higiene, qualidade e conservação, devendo ser acondicionados em embalagens apropriadas;

5.9. Os lanches/refeições deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo após o preparo ser servidos em materiais apropriados;

5.10. O IFMA Campus Santa Inês poderá solicitar a retirada imediata de comercialização na cantina/restaurante de qualquer produto considerado impróprio para o consumo ou que seja inconveniente ao interesse público ou à sua imagem;

5.11. A cessionária deverá afixar em local de fácil visão o cardápio contendo nomes e valores dos itens comercializados. Os valores não poderão ser alterados sem prévia justificativa e aceite por parte da cedente.

5.12. A cessionária poderá solicitar inclusão ou exclusão de item do cardápio mínimo, desde que devidamente justificado. Em caso de solicitação de inclusão, esta será feita por escrito à cedente apresentando proposta de preço de venda, a fim de que esta avalie a viabilidade de fornecimento e do preço. Em caso de solicitação de exclusão, esta deverá ser fundamentada;

5.13. A CESSIONÁRIA deverá fornecer por dia, no mínimo, os itens abaixo, podendo suspender temporariamente o fornecimento daquele (s) que não tenha (m) aceitação dos usuários, mediante anuência do fiscal técnico do contrato e desde que não gere alteração do objeto do contrato:

Padrão do lanche

Descrição		Observação
Item	Peso aproximado	
Sanduíche Natural	180g	Devidamente embalados em pratos ou sacos descartáveis. Os salgados a serem ofertados pela cessionária deverão ser feitos em, no mínimo, dois horários diferentes, sendo um pela manhã e outro à tarde. Bolo com no mínimo 2 sabores, 1 dos sabores de bolos deve contemplar vegetarianos
Hambúrguer	300g	
Hambúrguer grão-de-bico **	300g	
Sanduíche misto (com presunto e queijo)	120g	
Pão francês com manteiga	50g	
Pão com ovo*	120g	

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA - LICITAÇÃO

Pão de queijo padrão*	100g	estritos (bolo sem adição de ovos e leite) Pasteis com, no mínimo, 03 recheios Coxinhas com, no mínimo, 02 recheios
Pão com queijo*	100g	
Pão de queijo vegano **	100g	
Coxinha	100g	
Empada	100g	
Enrolado de presunto e queijo	120g	
Pastel assado	120g	
Tortas (Salgadas e Doces)	150g	
Mini pizza	120g	
Bolos em fatia (com ou sem cobertura)	150g	
Tapioca simples**	100g	
Tapioca com recheio	100 g	
Cuscuz de milho	100 g	
Suco de fruta (natural ou polpa)	200ml	(3 variedades mínimas de sucos naturais) Sucos de laranja e limão (feitos na hora); Demais sucos feitos com polpa de frutas ou na hora. Devem ser servidos em copo descartável de 200 ml É proibida a utilização de sucos artificiais
Vitaminas	200ml	3 (três) variedades mínimas de vitaminas de frutas, a serem preparadas na hora, com ou sem leite e servidas em copo descartável de 200 ml
Banana (unidade) in natura	und	Frutas in natura, sem perfurações e sem sujidades, devidamente embaladas em material próprio.
Laranja (unidade, sem casca) in natura	und	
Tangerina (unidade) in natura	und	
Maçã (unidade) in natura	und	
Pêra (unidade) in natura	und	
Salada de frutas**	200g	Mínimo de 4 (quatro) variedades de frutas
Leite (quente/frio) desnatado	200ml	
Leite integral (quente/frio)	200ml	
Café 200ml	200 ml	
Café 100ml	100ml	
Café 50ml	50ml	
Café com leite 200ml	200ml	
Café com leite 100ml	100ml	
Chá 150ml**	150ml	
Água mineral com gás 500ml	500ml	
Água mineral sem gás 500ml	500ml	
Iogurte (diversos sabores)*	170g	
Caldo	200g	Legumes, carne, ovos ou galinha
Sopa	200g	Legumes, carne, ovos ou galinha
Açaí **	250ml	

Sopa de legumes **	200g	Legumes, macarrão
Refeição (público em geral)	und	Conforme cardápio de refeições
Combo lanche (Programa de Alimentação Estudantil)	und	O combo lanche, custeado pelo Programa de Alimentação Estudantil, deverá ser formado por 01 ou mais itens do cardápio de lanches, com prévia aprovação do fiscal do contrato. A soma dos valores individuais dos componentes do combo não poderá ser inferior ao valor deste.
Refeição (Programa de Alimentação Estudantil)	und	Conforme cardápio de refeições

Padrão das refeições

PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	DETALHAMENTO	Observações
Saladas (cruas e/ou cozidas) - 2 opções, sendo necessariamente, 1 opção de folhoso	Hortifrúti, massas e/ou grãos		
Molhos para salada	Ervas frescas ou desidratadas, frutas cítricas, vinagre, azeite, mel, maionese e/ou condimentos, sem adição de sal		
Prato padrão	Carnes bovina, suína, aves ou peixes.	Carne bovina, suína, ave ou peixe, sem osso e sem molho, inclusive hambúrguer e almôndega (refogados, grelhados ou assados)	
		Carne bovina, suína, ave ou peixe sem osso e com molho	
		Carne bovina, suína, ave ou peixe com osso e sem molho	
		Carne bovina, suína, ave ou peixe com osso e com molho	
		Preparações à base de queijos e/ou ovos	
		Massas, quibes e tortas proteicas	
	Feijoada	Preparação à base de feijão-preto e carnes salgadas, bovina, suína e embutidos. Preparada com músculo, charque, costela suína, bacon, lombo suíno, linguiça paio.	
	Prato misto	Preparação à base de legumes e carnes salgadas, bovina, embutidos	
Prato ovolactovegetariano	Ovos, queijos, proteína texturizada de soja, grãos, brotos, leguminosas, cogumelos, vegetais, massas frescas, tofu, "carne de jaca" entre outros.		
Prato vegetariano estrito	Proteína texturizada de soja, grãos, brotos, leguminosas, cogumelos, vegetais, massas frescas, tofu,		

	“carne de jaca” entre outros.		
Guarnição	Vegetais	Cozidos, grelhados, purê, refogados, assados	
	Tubérculos	Cozidos, purê, sauté	
	Massas e tortas	Sabores variados	
	Cuscuz e farofas	Preparação à base de farinhas de mandioca, milho ou variações	
	Caldos, cremes ou sopas	Variados, com ou sem vegetais, cereais, massas, leguminosas e/ou farinhas. Acompanhados de torradas.	
Acompanhamentos	Arroz polido po 1	Cozidos	
	Arroz integral po 1		
	Feijão po 1 - Carioquinha, preto ou outros		
Sobremesa	Frutas	Inteiras, em fatias ou salada de frutas	
	Doces	Tablete À base de frutas e/ou leite	
Bebida não alcoólica	Suco		

5.14. As refeições deverão obrigatoriamente conter pelo menos uma das preparações dispostas na tabela acima.

5.15. O cardápio semanal das refeições deverá ser apresentado ao fiscal técnico do contrato com antecedência mínima de 03 dias úteis, para avaliação. Em caso de recusa deste, deverá ser apresentado novo cardápio em até 01 dia útil.

5.16. O peso aproximado poderá variar 10% para mais ou para menos;

5.17. Os produtos elencados na tabela acima fazem parte de um cardápio mínimo de produtos de serviço de cantina a ser oferecido pela CESSIONÁRIA, podendo sofrer alterações, conforme acordo entre CESSIONÁRIA e CEDENTE;

5.18. O fornecimento dos produtos deverá utilizar como base a tabela apresentada acima, podendo ser acordado a exclusão dos itens do cardápio, assim como poderá ser acordada a inclusão de itens cuja demanda for verificada;

5.19. A CESSIONÁRIA poderá oferecer produtos não contidos no cardápio mínimo, cujo preço será verificado mediante pesquisa de mercado e apresentado a CEDENTE para apreciação prévia para disponibilização aos usuários e incorporação no cardápio mínimo inicial;

5.20. A CESSIONÁRIA poderá utilizar-se de cardápios temáticos variados em épocas que contemplem datas especiais/comemorativas, desde que previamente aceitos o cardápio e os preços pela CEDENTE.

5.21. O combo lanche deverá ser formado por 01 ou mais itens do cardápio mínimo;

5.22. A soma dos valores individuais dos itens do combo lanche não poderá ser inferior ao valor do combo;

5.23. A contratante poderá solicitar a mudança do combo, se verificada insatisfação dos usuários ou descumprimento do item anterior;

5.24. A contratada deverá informar ao fiscal técnico do contrato quais combos serão fornecidos durante a semana, com antecedência mínima de 03 dias úteis, prevendo que o combo poderá ser recusado pelo fiscal técnico e levando em conta o valor nutricional dele. Em caso de recusa pelo fiscal, a contratada terá o prazo de 01 dia útil para apresentar nova proposta de combo.

Local da prestação dos serviços

5.25. Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

Instituto Federal do Maranhão – Campus Santa Inês

Avenida Marechal Castelo Branco, S/N, Canãa

Santa Inês – MA

CEP 65.304-14.

Materiais a serem disponibilizados

5.26. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários. Abaixo segue lista de equipamentos e quantidades estimadas. Caso necessário, o Fiscal Técnico poderá solicitar a complementação dos materiais durante a execução do contrato ou sua substituição quando necessário.

5.26.1. Para execução no ambiente da Cantina:

- 01 (um) refrigerador horizontal tipo freezer;
- 01 (um) refrigerador vertical tipo geladeira;
- 01 (uma) chapa para sanduíche;
- 01 (uma) estufa para acondicionar salgados;
- 01 (uma) estufa para acondicionar doces;
- 01 (um) fogão;
- 08 (seis) jogos de mesas completos padronizados (material plástico, devidamente cobertos);
- 01 (um) micro-ondas;
- 01 (um) liquidificador;
- Painel eletrônico para pesquisa de satisfação;
- 01 (um) conjunto de lixeiras para coleta seletiva

5.26.2. Para execução no ambiente do Restaurante;

- 12 Jogos de mesa com bancos/cadeiras para refeitório, de 08 lugares;
- 02 (um) refrigerador vertical tipo geladeira;
- 01 (um) fogão industrial
- 02 (dois) freezers
- 03 mesas de inox bancada para apoio;
- 03 mesas de parede lisa cuba;
- 03 carros plataformas 2 ou 3 planos;

04 estantes quatro planos;

01 Coifa;

01 forno industrial;

01 liquidificador industrial;

01 espremedor de sucos industrial;

01 Painel eletrônico para pesquisa de satisfação;

Buffet aquecido 8 cubas

Buffet refrigerado 4 cubas

Forno industrial

Amaciador de bifes

Descascador de legumes

Fritadeiras

Panelões

Máquina de lavar louças e bandejas

Bebedouro

Lixeiras em qualidade e quantidades suficientes, a serem aprovadas pelo fiscal técnico do contrato.

Painéis, copos, utensílios e talheres em qualidade e quantidades suficientes, a serem aprovadas pelo fiscal técnico do contrato;

5.26.3. Os itens listados acima são estimativos, podendo variar conforme a necessidade observada. O fiscal técnico do contrato poderá solicitar complementação ou substituição para adequar a execução do objeto aos critérios de qualidade exigidos.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.27. O IFMA Campus Santa Inês funciona nos 03 turnos (matutino, vespertino e noturno), iniciando o horário de funcionamento às 07:00h e finalizando às 22:40h, de forma ininterrupta. O Campus oferece atualmente oferece 05 cursos técnicos, e 03 cursos superiores, além de programas especiais de educação, com previsão de oferta de mais cursos a partir de 2024;

5.28. De acordo com o SUAP - Sistema Unificado de Administração Pública - o IFMA Campus Santa Inês possui 2070 alunos (distribuídos nos turnos matutino, vespertino e noturno) e 105 servidores. Além disso, há 24 colaboradores terceirizados ligados aos contratos em execução do Campus. Importante destacar que o público avençado trata de consumidores potenciais, não havendo garantia de que todos consumam os lanches e/ou refeições no Campus.

5.29. Os quantitativos informados nos itens anteriores referem ao total de possíveis usuários da cantina/restaurante. O IFMA Santa Inês não garante que todos consumam os produtos da cantina/restaurante;

5.30. Do total de alunos, estima-se a seleção de 100 para subsídio pelo programa de alimentação estudantil, selecionados por meio de edital da Coordenadoria de Assuntos Estudantis;

5.31. A responsabilidade pela aquisição de equipamentos, mobiliário e material de consumo será de responsabilidade da contratada;

5.32. A responsabilidade pela manutenção dos equipamentos, inclusive aparelhos de ar-condicionado, mobiliários e espaço construído disponibilizado pelo IFMA – Campus Santa Inês para execução do contrato será da contratada;

5.33. O valor a ser pago pela cedente à cessionária pelo uso da Cantina será de R\$ 1.788,10 (um mil setecentos e oitenta e oito reais e dez centavos), com desconto proporcional de 50% nos períodos de férias de alunos e paralisações.

5.34. O valor a ser pago pela cedente à cessionária pelo uso do Restaurante será de R\$ 5.470,20 (cinco mil quatrocentos e setenta reais e vinte centavos), com desconto proporcional de 50% nos períodos de férias de alunos e paralisações.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.35. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Da Cessão Onerosa de Uso

5.36. A Cessão de Uso será outorgada pelo IFMA/CAMPUS SANTA INÊS, mediante contrato de cessão onerosa de uso assinado pelo Diretor Geral do Campus, ou quem detiver delegação expressa e especial competência, e a Cessionária, pelo período de 01 (um) ano, prorrogável até o limite de 10 anos, conforme artigo 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

5.37. Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Cessão de Uso, nem emprestar ou sublocar a Cantina/Restaurante, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

5.38. O valor a ser pago pela cedente à cessionária pelo uso da Cantina será de R\$ 1.788,10 (um mil setecentos e oitenta e oito reais e dez centavos), com desconto proporcional de 50% nos períodos de férias de alunos e paralisações.

5.39. O valor a ser pago pela cedente à cessionária pelo uso do Restaurante será de R\$ 5.470,20 (cinco mil quatrocentos e setenta reais e vinte centavos), com desconto proporcional de 50% nos períodos de férias de alunos e paralisações.

5.40. Sem prejuízo do valor contratual da ocupação, o preço específico mensal poderá ser revisto a cada 12 (doze) meses, mediante negociação entre as partes.

5.41. As despesas com energia elétrica correrão por conta da CEDENTE, estando incluído nos valores acima valores simbólicos a título de consumo de energia elétrica.

5.42. Qualquer solicitação de alteração no preço do valor a ser pago pela utilização do espaço físico, por parte da Cessionária, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativos devidamente fundamentados, a qual será analisada pelo gestor do contrato, manifestando concordância ou não com o solicitado.

5.43. O pagamento será mensal e no máximo até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao vencido, e será recolhido através de Guia de Recolhimento da União (G.R.U), sob o código 28803-9, UG 158290, que será providenciada pelo Fiscal Técnico do Contrato, por intermédio da Coordenadoria de Execução Orçamentária e Financeira do Campus Santa Inês.

5.44. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Cessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

5.45. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo Campus Santa Inês, implicará sanções previstas na lei.

5.46. Se o atraso no pagamento por parte da Cessionária for superior a 90 (noventa) dias, a Cedente poderá proceder à rescisão contratual.

5.47. Os itens comercializados não devem apresentar valores “fracionados” que dificultem a cobrança dos produtos quando o pagamento ocorrer em espécie, ou seja, valores como, por exemplo, R\$ 1,67 ou R\$ 1,63. Nesses casos, será permitida a oferta de produtos com preços tendo como final 5 ou 0, assim como: R\$ 1,60 ou R\$ 1,65. Caso os licitantes não se atentem para esta cláusula, o preço será reduzido para o menor valor mais próximo do que foi estabelecido. A título de exemplo, caso o licitante apresente valores na proposta iguais a R\$ 1,66 ou R\$ 1,67 será considerado o preço de R\$ 1,65 como preço final de venda do produto no caso de pagamento em espécie.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. *Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.*

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#));

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

6.7.6. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de

apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III](#)).

6.9.2. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII](#)).

6.9.3. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI](#)).

6.12. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.13. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

6.13.1. 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.

6.14. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

Obrigações da contratante/cedente

6.14.1. Entregar a área concedida limpa, pintada, com prévia manutenção das portas e condicionadores de ar, e livre para início das atividades;

6.14.2. Facilitar o acesso dos empregados da cessionária ao local de trabalho deles somente para atividades específicas ao funcionamento da cantina;

6.14.3. Notificar por escrito a cessionária por quaisquer irregularidades constatadas na execução do Contrato, solicitando providências e estabelecendo prazos para regularização delas;

6.14.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de um servidor que será designado pela direção do Campus Santa Inês, o qual anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao mesmo;

6.14.5. Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Termo de Referência, podendo sustar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

6.14.6. Manter arquivado junto ao Contrato toda a correspondência trocada entre as partes;

6.14.7. Manter firme e valiosa a Cessão, desde que mantida as condições contratuais;

6.14.8. Sempre que houver a necessidade de restringir o acesso de pessoas ao IFMA-Campus Santa Inês, a Cedente comunicará por escrito à Contratada/Cessionária o dia e horário desta restrição;

6.14.9. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

6.14.10. Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato;

6.14.11. Dar quitação quando da comprovação do pagamento pela utilização do espaço físico;

6.14.12. Realizar, mensalmente, pesquisa de opinião junto à clientela da cantina para avaliar o grau de satisfação deles, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em porcentagem igual ou superior a 30% dos consumidores por 03 avaliações consecutivas ou 05 interpoladas, será considerada motivo de rescisão do contrato;

6.14.13. A Contratante/Cedente não se responsabiliza por prejuízos da Contratada/Cessionária provenientes de possíveis interrupções de fornecimento de energia elétrica ocasionados por fatores externos;

6.14.14. Realizar vistoria prévia à entrega do espaço físico, a qual será assinada pela Coordenadoria de Planejamento e Gestão Patrimonial e representante legal da contratada/cessionária.

6.14.15. Realizar o pagamento das Notas Fiscais referentes ao Programa Alimentação Estudantil, após minuciosa conferência para atesto.

Obrigações da contratada/cessionária

6.14.16. Os produtos que consomem energia elétrica a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE na classe A, nos termos da Portaria INMETRO relativa ao equipamento respectivo, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória

6.14.17. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis

6.14.18. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, e a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis

6.14.19. Afixar em local visível da cantina a tabela de preços, a qual deverá ser impressa tipo cartaz e não poderá ser colada nas paredes, tendo em vista a preservação do patrimônio imobiliário do IFMA – Campus Santa Inês;

6.14.20. Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

6.14.21. Credenciar por escrito junto ao Campus Santa Inês um preposto idôneo com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

6.14.22. Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel do que estabelecem as cláusulas e condições do Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;

6.14.23. Corrigir, no prazo determinado pelo Fiscal, as eventuais imperfeições no curso de execução do contrato, a partir da ocorrência verificada em fiscalização;

6.14.24. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas pela fiscalização do Campus Santa Inês – IFMA;

6.14.25. Não colar ou permitir que sejam colados cartazes, panfletos e afins nas paredes internas e externas do espaço físico objeto deste Termo de Referência;

6.14.26. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurarem e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

6.14.27. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, cientificando o Campus Santa Inês – IFMA do resultado das inspeções;

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

6.14.29. Manter afixado em quadro e em local visível ao público o alvará de funcionamento;

6.14.30. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal, relacionadas com os serviços prestados;

- 6.14.31. Atender de maneira igualitária os alunos, servidores, terceirizados e os visitantes do IFMA, oferecendo aos mesmos serviços eficientes e tratamento cortês;
- 6.14.32. Prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;
- 6.14.33. Realizar benfeitorias que julgar necessárias somente mediante autorização do Campus Santa Inês /MA – IFMA, ficando estas incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização;
- 6.14.34. Manter durante toda execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene, substituindo aquele cuja conduta, a juízo do Campus Santa Inês /MA – IFMA, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;
- 6.14.35. Responder por todos os danos e prejuízos que causados ao patrimônio da cedente ou de terceiros;
- 6.14.36. Recolher o valor da cessão onerosa, através da Guia de Recolhimento – GRU, que deverá ser retirada na Coordenadoria de Execução Orçamentária e Financeiro – CEOF deste Campus por intermédio do gestor do contrato;
- 6.14.37. Aceitar que por conveniência administrativa o Campus Santa Inês possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que adotando a mesma proporcionalidade para o valor da cessão onerosa de uso e comunicando a empresa com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- 6.14.38. Responsabilizar-se pela entrega mensal do relatório sobre a quantidade de lanches servidos aos alunos beneficiados pelo Programa de Alimentação Estudantil, comprovados com entrega dos tickets e recibos devidamente assinados;
- 6.14.39. Não veicular publicidade acerca do Contrato sem a anuência do Campus Santa Inês, assim como considerar terminantemente proibida a execução e comercialização de alimentos que não sejam para consumo interno da comunidade do IFMA Campus Santa Inês;
- 6.14.40. Fornecer recibo aos consumidores em geral de seus produtos, quando solicitado;
- 6.14.41. Realizar a manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos da cantina, incluindo, paredes, portas, ares-condicionados, e paredes de vidro;
- 6.14.42. A cessionária deverá possuir capacidade operacional para cerca de 100 pessoas simultaneamente;
- 6.14.43. Respeitar as normas e procedimentos do Campus Santa Inês quanto à segurança interna, entrada e saída de pessoas e materiais, além das normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da Contratante/Cessionária restrito às dependências da Cantina/Restaurante, responsabilizando-se pelas consequências que advirem de qualquer transgressão das normas em vigor;
- 6.14.44. Receber as instalações em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição em termo próprio.
- 6.14.45. A cessionária deverá apresentar lista de todos os equipamentos e mobiliário que serão instalados na cantina para execução do contrato à Coordenadoria de Planejamento e Gestão Patrimonial, devendo informar por escrito qualquer exclusão ou inclusão dos materiais;
- 6.14.46. Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução do contrato, devendo estes, durante a execução dos serviços, permanecerem com crachá de

identificação. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão de funcionário deverá ser comunicada ao fiscal técnico do contrato.

6.14.47. Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente dos lanches/refeições, preparados e não servidos para confecção dos produtos a serem comercializados na cantina, tampouco em preparações futuras;

6.14.48. Os lanches deverão ser produzidos utilizando água mineral natural;

6.14.49. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água mineral natural, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

6.14.50. Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca, talheres de aço inoxidável (deverão ser ensacados individualmente), sendo proibido o uso de descartáveis, à exceção de copos para bebidas. Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene. A CESSIONÁRIA deverá executar as ações necessárias sempre que solicitado pela CEDENTE e órgãos fiscalizadores;

6.14.51. Não serão permitidos utensílios apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará a cessionária ao recolhimento dos mesmos, sob orientação da fiscalização do Campus.

6.14.52. Fornecer aos consumidores apenas temperos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, como maionese, molho, pimenta e catchup, sendo que os mesmos devem ser disponibilizados aos consumidores na forma de sachês, não sendo permitido uso em dispensadores por ficarem abertos e representarem risco aos consumidores;

6.14.53. Os lanches deverão ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriado, envolvido em embalagens apropriadas ou servidos em pratos. Os sucos e vitaminas deverão ser preparados sem o uso de açúcar, devendo ser disponibilizados ao usuário adoçante artificial líquido e/ou sachês de açúcar.

6.14.54. Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim;

6.14.55. Zelar sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto os critérios organolépticos e higiênico-sanitários;

6.14.56. Os alimentos hortifrutigranjeiros devem seguir o seguinte procedimento de higienização:

I. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas;

II. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável;

III. Desinfecção: imersão em solução clorada com 100 a 250ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante;

IV. Enxágue com água potável.

6.14.57. Manter durante a execução do contrato todas as condições adequadas de higiene, qualidade e validade dos alimentos, apresentando sempre que solicitado pelo Campus Santa Inês documentos que comprovem a procedência dos alimentos;

6.14.58. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

6.14.59. A cessionária deverá preocupar-se com produzir os alimentos utilizando a menor quantidade de óleo possível a fim de prevenir doenças ocasionadas pelo consumo excessivo deste;

6.14.60. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que durante o horário de funcionamento não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados;

6.14.61. Fornecer todo o material de consumo necessário ao perfeito funcionamento da Cantina, os quais deverão ser novos, especialmente: talheres, pratos, xícaras, copos de vidros diversos, jarras de água, panelas, garrafas térmicas, bandejas, travessas, toalhas de mesa, sopeiras, galheteiros, etc., além do material descartável (toalhas, copos e guardanapos);

6.14.62. Fornecer lanches/refeições com o mesmo padrão de qualidade e preços aos alunos beneficiados pelo Programa de Alimentação Estudantil;

6.14.63. A contratante/cedente poderá, a qualquer tempo, examinar as condições de higiene de preparação e acondicionamento dos lanches/refeições, bem como a qualidade destes através de degustação, sem custos para a contratante/cedente, a fim de garantir a qualidade dos itens.

6.14.64. Retirar da exposição para comercialização qualquer alimento que for considerado, pelo fiscal técnico do contrato, como impróprio para consumo;

6.14.65. Deverão ser imediatamente substituídos os alimentos considerados pelo fiscal técnico do contrato como impróprios para o consumo, sem custos para a cedente;

6.14.66. Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento durante todo o horário de funcionamento da Cantina/Restaurante, em especial nos horários de maior demanda, devendo sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente;

6.14.67. Providenciar que todos os funcionários tenham experiência ou habilitação específica na área de atuação do objeto;

6.14.68. Os funcionários deverão utilizar uniforme de cor clara, devidamente limpo e bem passado, em total condição de higiene, tanto pessoal quanto do vestuário e do calçado, mantendo diariamente o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos e limpos, proteção nos cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias ou outros adereços;

6.14.69. Dispor de um funcionário exclusivo para o caixa da cantina, o qual não poderá manipular alimentos, nem na entrega dos lanches/refeições ou o preparo dos mesmos;

6.14.70. Dispor de funcionários suficientes para manter o local, as instalações e os equipamentos permanentemente limpos;

6.14.71. Manter permanentemente limpos o piso, as mesas, o teto, os equipamentos e toda a estrutura no mais rigoroso padrão de higiene e organização;

6.14.72. Utilizar na execução dos serviços empregados devidamente registrados, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizadas e igualmente se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;

6.14.73. A inadimplência da contratada/cessionária com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à contratante/cedente ou a terceiros a responsabilidade por seu pagamento;

6.14.74. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e

utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos, devendo os produtos de limpeza serem armazenados distantes dos alimentos;

6.14.75. Prover medidas para prevenir o acesso, o abrigo, fixação e proliferação de pragas ao longo de todas as instalações onde alimentos são manipulados e armazenados. Essas medidas devem ser tomadas em conjunto com uma empresa especializada controladora de pragas devidamente autorizada pelo órgão de vigilância local. Os serviços devem ser realizados sempre que necessário, por empresa contratada pela contratada/cessionária. Esses serviços deverão ser feitos preferencialmente aos SÁBADOS. Deverão ser guardados registros do trabalho realizado pela empresa. Os registros poderão ser cobrados pelo fiscal de contrato a qualquer momento;

6.14.76. Adotar critérios de segurança para instalação e operacionalização dos seus equipamentos;

6.14.77. Manter sob rigoroso processo de higienização as bandejas, pratos, talheres e demais utensílios e equipamentos utilizados na execução do contrato, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

6.14.78. Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

6.14.79. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;

6.14.80. Responsabilizar-se pela aquisição do mobiliário, equipamentos e utensílios utilizados na Cantina/Restaurante, sem que isto acarrete ônus para o Campus Santa Inês;

6.14.81. A cessionária deverá disponibilizar mesas e cadeiras padronizadas para acomodação dos clientes, sendo proibida a utilização de móveis com propaganda de bebida alcoólica ou cigarro;

6.14.82. É de responsabilidade da contratada/cessionária a realização de adaptações físicas nos espaços que julgar necessárias para a execução do contrato, mediante prévia solicitação à cedente;

6.14.83. Adquirir equipamentos com eficiência energética que apresentam redução de consumo, realizando, se for o caso, verificações e manutenções periódicas em seus aparelhos elétricos, extensões e filtros, evitando ao máximo o uso de extensões elétricas;

6.14.84. Manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos e conservando adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução do contrato;

6.14.85. As borrachas das portas dos freezers e geladeiras deverão ser substituídas sempre que não estiverem em perfeito estado;

6.14.86. A porta da cantina/restaurante deverá permanecer fechada;

6.14.87. A contratada/cessionária é expressamente proibida de explorar quaisquer tipos de jogos, com finalidade lucrativa ou não, e de comercializar, sob qualquer pretexto, cigarro, bebidas alcoólicas, entorpecentes e afins de qualquer natureza;

6.14.88. A contratada/cessionária deverá dispor de painel eletrônico de pesquisa de satisfação, com integração com a internet, o qual deverá gerar relatórios diários que deverão ser compartilhados com o Fiscal Técnico do contrato;

6.14.89. A contratada/cessionária é expressamente proibida de influenciar a votação do cliente ou adulterar os valores. Caso comprovadas tais condutas, a cedente poderá rescindir o contrato e aplicar as sanções legais;

6.14.90. Os custos com manutenção de equipamentos, limpeza de ductos de exaustão e caixa de gordura, serão de responsabilidade da contratada/cessionária.

6.14.91. Dispor de recipientes (lixeiras) identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos, promovendo a limpeza do local concedido, durante todo o período de execução contratual. As lixeiras devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos e, facilitando o fluxo de saída do lixo. Os recipientes que porventura sejam utilizados nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos, devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual, devendo permanecer constantemente tampados e ainda, frequentemente coletados, estocados em local fechado e isolado, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;

6.14.92. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar lixeiras para coleta seletiva em todas as áreas de sua produção e venda;

6.14.93. Todo o lixo produzido pela atividade da cessionária (sujeira, resíduos de alimentos, embalagens e outros), deverá ser coletado e transportado das dependências da cantina/restaurante até local apropriado, de modo que a CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá valer-se de material humano e meios próprios para tal tarefa, sendo VEDADA a realização do trabalho por parte da empresa atualmente responsável pelo serviço de limpeza no Campus Santa Inês.

6.14.94. O lixo produzido na cantina deverá ser acondicionado em lixeiras com tampa, pedal e rodas (facilitam a locomoção). As lixeiras devem ser envoltas com sacos plásticos de tamanho superior ao da mesma;

6.14.95. O lixo deverá ser retirado ao final de cada turno (matutino, vespertino, noturno) ou em periodicidade menor devendo ter acondicionamento em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, com retirada imediata da área da cantina, evitando cruzamento com os alimentos recebidos;

6.14.96. A contratada/cessionária deverá atender, no que couber, o critério de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.

6.14.97. A contratada/cessionária deverá estabelecer escritório na cidade de prestação de serviços;

6.14.98. A contratada/cessionária deverá possuir Nutricionista, devidamente registrada em conselho, em seu quadro de pessoal, a qual deverá acompanhar a execução dos serviços *in loco*, em especial a produção das refeições/lanches.

6.14.99. A contratada/cessionária deverá realizar a entrega gratuita de alimentos porventura adquiridos pelo Campus Santa Inês por meio de recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar, sem ônus para a contratante/cedente.

6.14.100. Tendo em vista a natureza da contratação, a contratada deverá apresentar plano de redução de desperdício de alimentos, com obrigatoriedade de sua execução durante o contrato. O plano deverá conter metas mensuráveis, de modo a possibilitar o acompanhamento pelo fiscal do contrato.

Obrigações adicionais

6.14.101. A Área de cessão só poderá ser utilizada para a finalidade definida no Termo de Referência;

6.14.102. É de responsabilidade da cessionária/contratada a guarda e conservação dos materiais utilizados na execução do contrato;

6.14.103. O funcionamento da área de cessão será objeto de fiscalização por parte da Vigilância Sanitária, órgãos fiscalizadores do município e da Cedente, através de solicitação da Administração.

6.14.104. Todos os funcionários da cantina/restaurante deverão ser credenciados junto a Administração do Campus Santa Inês, a qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados;

6.14.105. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e com aptidão física e mental para a realização do mesmo;

6.14.106. O pessoal necessário à execução dos serviços objeto da presente cessão/contratação, será de exclusiva responsabilidade da Cessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho;

6.14.107. A cessionária/contratada não poderá empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IFMA ou quaisquer outros impedimentos legais e morais;

6.14.108. A cessionária/contratada não poderá usar as instalações e equipamentos da Cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o da Cedente;

6.14.109. O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos;

6.14.110. Caberá à cessionária/contratada proporcionar atendimento compatível com a demanda;

6.14.111. Para uma execução eficiente dos serviços, a cessionária/contratada deverá manter no local da prestação de serviço, uma quantidade adequada de profissionais para atender aos usuários da cantina. Os funcionários do caixa e responsáveis pelos serviços gerais não poderão preparar ou servir alimentos;

6.14.112. É de responsabilidade da cessionária/contratada, respeitada as quantidades mínimas estabelecidas, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma atender plenamente a operacionalização de serviços objeto desta licitação;

6.14.113. O fiscal de contrato solicitará o aumento no quadro de funcionários caso identifique inadequações na prestação de serviços.

Vedações

6.14.114. É vedada a subcontratação de empresas para execução dos serviços objeto deste Termo de Referência;

6.14.115. É vedada a contratação, pela cessionária/contratada, de servidor pertencente ao quadro de pessoal efetivo e terceirizado deste Campus;

6.14.116. É vedada a cobrança de taxas, tais como comissões ou gorjetas nos preços dos lanches/refeições, ou sua cobrança à parte;

6.14.117. É vedada a utilização de alto falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;

6.14.118. É vedada a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor, salvo os estritamente necessários;

6.14.119. É vedada a comercialização dos seguintes itens:

- Artigos de papelaria;
- Bebidas Alcoólicas;
- Bilhetes lotéricos;
- Cigarros;
- Chicletes;
- Caça níqueis;

- Entorpecentes;
- Medicamentos;
- Produtos de higiene e limpeza.
- Substâncias que causem dependência física e/ou psíquica (Lei nº 6.368, de 21 de outubro de 1976 e suas alterações posteriores).
- Produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

6.14.120. A cessionária/contratada não deverá fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição) e o uso de rádios e músicas que atrapalhem os ambientes de trabalho, salvo quando devidamente autorizados pela cedente.

Pesquisa de satisfação

6.14.121. A cessionária/contratada disporá de painel eletrônico de pesquisa de satisfação, no qual constarão, no mínimo, as opções “muito satisfeito”, “satisfeito”, “insatisfeito”, “muito insatisfeito”, ou equivalentes, orientando os usuários a realizarem a votação após o consumo, sendo vedada interferência na escolha de satisfação do usuário.

6.14.122. O painel disponibilizado deverá gerar relatórios eletrônicos diários, os quais deverão ser compartilhados com a equipe de fiscalização do contrato.

6.14.123. Os valores constantes no relatório serão convertidos em porcentagem de satisfação, considerando como total de usuários a quantidade total de votos;

6.14.124. A porcentagem de satisfação mensal será calculada a partir da média das satisfações diárias;

6.14.125. A cessionária/contratada deverá manter o nível de satisfação mensal igual ou superior a 70%.

6.14.126. Para o cálculo do item anterior serão somadas as médias mensais de “satisfeitos” e “muito satisfeitos”;

6.14.127. Caso a cessionária/contratada apresente média mensal de insatisfação igual ou superior a 30% será notificada pelo Fiscal de Contratos para melhoria dos serviços;

6.14.128. Caso a cessionária/contratada apresente média de insatisfação mensal igual ou superior a 30% por 03 meses consecutivos ou 05 meses intercalados, a cedente poderá proceder à rescisão contratual;

6.14.129. Para fins de cálculo de insatisfação mensal, serão somadas as médias mensais de “insatisfeitos” e “muito insatisfeitos”;

6.14.130. Caso a média mensal de “muito insatisfeitos” seja igual ou superior a 15%, a cessionária/contratada será notificada pelo Fiscal de Contratos para melhoria dos serviços;

6.14.131. Caso a cessionária/contratada apresente a média de “muito insatisfeitos” mensal igual ou superior a 15% por 03 meses consecutivos ou 05 meses intercalados, a cedente poderá proceder à rescisão contratual;

6.14.132. A cessionária/contratada é proibida de adulterar os dados referentes à pesquisa de satisfação. Se verificada adulteração, a cessionária/contratada será multada no valor correspondente a 1% do valor dos serviços, mediante processo prévio.

Programa de Alimentação Estudantil

6.14.133. Os alunos beneficiários do Programa de Alimentação Estudantil, doravante denominados ALUNO (S), serão selecionados por meio de edital próprio da Coordenaria de Assistência Estudantil;

6.14.134. Os ALUNOS terão direito a 01 (um) lanche/refeição/dia;

6.14.135. Em caso de divergência do item anterior com o edital mencionado no item 6.14.131, prevalecerá o disposto neste último;

6.14.136. O fornecimento dos lanches/refeições ALUNOS será fiscalizado nos moldes informados neste Termo de Referência;

6.14.137. Os ALUNOS deverão comprovar a seleção no edital próprio por meio de mecanismo determinado pela Coordenaria de Assistência Estudantil para receberem o lanche/refeição;

6.14.138. A contratada deverá fornecer recibo, em duas vias, a cada consumo do Programa de Auxílio Alimentação, onde conste a assinatura do ALUNO. Uma das vias será entregue ao ALUNO e outra deverá ser arquivada para ser anexada ao faturamento mensal;

6.14.139. A contratada é responsável pela guarda e conservação dos recibos até sua entrega no faturamento mensal;

6.14.140. O faturamento mensal deverá ser precedido de envio de medição ao fiscal técnico do contrato, onde constem apenas os consumos efetivos do período, comprovados mediante apresentação de recibos;

6.14.141. O fiscal técnico procederá à verificação minuciosa da medição e providenciará o Instrumento de Medição do Resultado;

6.14.142. O fiscal técnico remeterá sua análise da medição e do IMR à gestão do contrato que, após análise, autorizará a emissão da nota fiscal;

6.14.143. A contratada emitirá nota fiscal até o dia 10 de cada mês, conforme valores aprovados pelo fiscal técnico e gestor do contrato;

6.14.144. O pagamento das refeições/lanches referentes aos usuários não beneficiários do Programa de Alimentação Estudantil será feito exclusivamente por eles, no valor total do lanche/refeição, mediante cobrança diretamente aos usuários efetuada pela cessionária no momento da prestação dos serviços;

6.14.145. Fica permanentemente proibida a troca ou qualquer tipo de negociação do benefício entre alunos e entre estes e a contratada/cessionária;

6.14.146. É proibido o uso do benefício para custear produtos ou serviços oferecidos pela contratada/cessionária fora do restaurante/cantina do IFMA Campus Santa Inês;

6.14.147. O descumprimento do disposto nos itens 6.14.143 e 6.14.144 implicará rescisão contratual entre a contratante e a contratada naquilo que disser respeito ao Programa de Auxílio alimentação, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

Legislação correlata

6.14.148. Na execução dos serviços serão obedecidas todas as leis de postura, normas gerais e disposições transitórias relativas. Os principais documentos legais a serem observados são: Códigos, leis, decretos e normas municipais, estaduais e federais, em especial:

- I. Lei nº 8078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor;
- II. Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975
- III. NBR 22000: 2006: Sistema de gestão da segurança de alimentos - Requisitos Para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos;
- IV. Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005
- V. Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005
- VI. Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005
- VII. Resolução - RDC nº 275, de 22 de setembro de 2005
- VIII. Resolução - RDC nº 265, de 22 de setembro de 2005
- IX. Resolução - RDC nº 266, de 22 de setembro de 2005
- X. Resolução - RDC nº 216, de 2004 – ANVISA
- XI. Resolução IFMA CONSUP Nº 114 de 26 de junho de 2017, e alterações posteriores ou substitutas.

Sanções

6.14.149. A contratada/cessionária estará sujeita às penalidades por inexecução contratual de acordo com a Lei 14.133/2021 e normas correlatas;

6.14.150. O não cumprimento total ou parcial do objeto ou, ainda, o atraso na entrega sujeita a contratada/cessionária, a critério do CEDENTE, às seguintes sanções administrativas, garantida a prévia defesa, sem prejuízo do disposto em lei:

6.14.151. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos ao objeto da licitação.

6.14.152. Multas:

6.14.153. De 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, no caso de rescisão por ato unilateral da administração, motivado por culpa da CESSIONÁRIA, garantida a prévia defesa, independentemente das demais sanções cabíveis;

6.14.154. De 20% (vinte por cento) do valor total do contrato, pela sua inexecução total;

6.14.155. De 10% (dez por cento) do valor do contrato pela sua inexecução parcial;

6.14.156. De 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, aplicada em dobro na reincidência;

6.14.157. De 1% (um por cento) por dia de atraso sobre o valor de cada item não entregue, limitada a 10% (dez por cento) sobre o mesmo valor.

6.14.158. A recorrência de falhas na prestação dos serviços poderá acarretar a RESCISÃO CONTRATUAL.

6.14.159. A cada falha de serviço constatada, o Fiscal de Contrato irá notificar a empresa, sendo garantido à CESSIONÁRIA o direito de ampla defesa e contraditório por meio de provas e contraprovas relacionadas às evidências/provas de cada falha de fornecimento constatada.

Disposições gerais

6.14.160. Qualquer benfeitoria realizada pela contratada/cessionária não lhe dá o direito, ao final do Contrato, de solicitar qualquer tipo de indenização à contratante/cedente;

6.14.161. As benfeitorias feitas no local ficam automaticamente incorporadas ao patrimônio da Contratante/Cedente;

6.14.162. No final do contrato, a contratada/cessionária fica obrigada a entregar o espaço nas mesmas condições de conservação que recebeu;

6.14.163. Após noventa dias de atraso do pagamento do valor relativo à cessão de uso sem qualquer justificativa formal e aceita pela cedente poderá ser rescindido o Contrato;

6.14.164. Em caso de reincidência devidamente comprovada pelo órgão competente de vigilância sanitária, sobre a má qualidade do alimento ou do local, a cedente/contratante reserva-se o direito de rescindir unilateralmente o presente contrato, conforme sua conveniência;

6.14.165. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos estabelecidos no Acordo de Nível de Serviço (ANS), cuja medição será realizada mediante as condições estabelecidas no Anexo I do Termo de Referência;

6.14.166. A fiscalização do contrato poderá, para fins de realização da verificação mencionada no subitem anterior, utilizar-se de quaisquer instrumentos previstos no presente Termo de Referência, no edital de Licitação, inclusive seus anexos, ou na legislação, notadamente no Anexo VIII da IN MPOG nº 05/2017;

6.14.167. Este Termo de Referência é parte integrante e indissociável do contrato dele derivado, vinculando-se ao instrumento convocatório e a proposta do vencedor, regulando-se pelas suas Cláusulas e pelos preceitos do Direito Público, aplicando-lhes, supletivamente, os princípios da Teoria dos Contratos e as disposições do Direito Privado, obrigando-se as partes a executar fielmente os dispositivos neste instrumento.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo I ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, conforme Instrumento de Medição de Resultado:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

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

7.3. Do recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 07 (sete) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. ([Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133](#) e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.4.1. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.4.2. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. ([Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.4.3. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. ([Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#))

7.4.4. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.5. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.5.1. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.5.2. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. ([Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021](#))

7.5.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.5.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.6. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.7. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.7.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.7.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

7.7.3. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.7.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.7.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.8. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.9. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.10. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.11. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.11.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#)

7.12. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.13. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.14. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133/2021](#).

7.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

7.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

7.18. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.19. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.20. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

7.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária.

Forma de pagamento

7.22. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

7.24. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.24.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.25. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

7.26. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

7.26.1. As cessões de crédito não fiduciárias não serão permitidas.

7.27. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.28. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o [art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.29. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.30. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Exigências de habilitação

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.3. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.5. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.6. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

8.7. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.9. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.10. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.11. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipais/Distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na [Lei Complementar n. 123, de 2006](#), estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

8.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

8.23. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de

resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG)= (Ativo Total) / (Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

8.24. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

8.25. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º](#)).

8.26. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º](#))

8.27. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.28. Comprovação de que conhece o local e as condições da realização da obra ou serviço, em caso de realização de vitória ou conhecimento prévio do local, por meio de declaração assinada pelo responsável técnico e responsável pela empresa; ou comprovação de que possui conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação em sua plenitude, em caso de não realização de vitória, por meio de declaração firmada pelo responsável técnico.

8.29. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.29.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados pela licitante, sendo aceitos quantitativos de 25% do total das quantidades previstas neste termo de referência.

8.29.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.29.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.29.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.29.5. Prova de que possui profissional Nutricionista em seu quadro de pessoal, devidamente registrada em conselho.

8.30. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.30.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

8.30.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.30.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.30.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

8.30.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

8.30.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e

8.30.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 663.000,00 (seiscentos e sessenta e três mil reais), conforme tabela constante no item 1.1 (despesas estimadas com o Programa de Alimentação Estudantil).

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: 26408/158290
- II) Fonte de Recursos: 1000000000;
- III) Programa de Trabalho: 170818;
- IV) Elemento de Despesa: 339039-41;
- V) Plano Interno: 2994P23ASN;

10.2. As despesas relativas aos anos subsequentes correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União para os respectivos anos.

Santa Inês – MA, 06 de junho de 2023

Documento assinado digitalmente
 DJELMA VASCONCELOS BISPO
Data: 29/06/2023 09:45:18-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Djelma Vasconcelos Bispo
SIAPE: 1789168
Assistente Social
Coordenadora de Assuntos Estudantis
IFMA – Campus Santa Inês

Documento assinado digitalmente
 LUANA BRITO DE SOUSA
Data: 29/06/2023 09:28:48-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Luana Brito de Sousa
SIAPE: 2327827
Nutricionista

Anexo I**Acordo de Nível de Serviços (ANS) / Instrumento de Medição de Resultados (IMR)**

- 1) Os níveis de serviços apresentados neste ANS têm como função vincular o pagamento dos serviços aos resultados alcançados, em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, através de indicadores de acompanhamento dos serviços prestados durante a contratação, não devendo as reduções de pagamento originadas pelo descumprimento deste ANS serem interpretadas como penalidades ou multas, as quais serão apuradas com a abertura de processo administrativo;
- 2) É requisito básico que a cessionária/contratada cumpra e respeite as obrigações trabalhistas conforme lei vigente, bem como siga corretamente o disposto no Termo de Referência da contratação;
- 3) Os serviços objeto do Termo de Referência serão constantemente avaliados pelos representantes do CEDENTE, que assinalarão as ocorrências no *Check-List*, conforme modelo abaixo;
- 4) Mensalmente, o fiscal técnico do contrato preparará relatório do nível de qualidade dos serviços, anotando e avaliando a execução, se ótimo, regular, ruim ou péssimo;
- 5) Seguir-se-á a tabela constante deste ANS quanto ao percentual a ser debitado do faturamento mensal total dos serviços prestados pela cessionária em função do não cumprimento do acordo de nível de serviço, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei;
- 6) Cálculo do fator de qualidade:
 - 6.1 Serão monitorados 53 itens mensalmente, referentes a aspectos importantes da execução do contrato;
 - 6.2 A vistoria mensal irá pontuar 02 (dois) pontos caso a cessionária/contratada atenda satisfatoriamente o item, 01 (um) ponto caso atenda parcialmente, e 0 (zero) ponto para caso de não atender ao item;
 - 6.3 A somatória dos pontos apurados no fim do mês indicará o percentual de glosa para caso a cessionária/contratada não atenda aos itens do Check List de Boas Práticas da Cantina (Instrumento de Medição de Resultado – IMR);
 - 6.4 Para os itens que apresentarem pontuação igual a 01 (um) ou 0 (zero), a cessionária será notificada para regularização. Em caso de reincidência na vistoria posterior, será considerado inexecução parcial do objeto, estando sujeita a cessionária às penalidades previstas em Lei, garantida ampla defesa e contraditório.
 - 6.5 Caso a cessionária/contratada apresente pontuação inferior a 70 será considerado inexecução parcial do contrato, devendo a fiscalização técnica do contrato comunicar à gestão do contrato, a qual providenciará processo de apuração, garantida ampla defesa e contraditório.

Porcentual de glosa

Pontuação de 95 a 106	Pagamento de 100% do valor da nota
Pontuação de 80 a 94	Pagamento de 90% do valor da nota
Pontuação de 65 a 79	Pagamento de 80% do valor da nota
Pontuação abaixo de 65	Pagamento de 70% do valor da nota

Check List de Boas Práticas do Restaurante e Cantina (Instrumento de Medição de Resultado – IMR)

#	Item	Pontuação
1	Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos preparados com desenhos que permitam a higienização, em estado de conservação adequados, elaborados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos.	
2	Operações de higienização das instalações realizadas com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias.	
3	Ausência de substâncias odorizantes ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas, nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos.	

4	Funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias e higienização de panos com uniformes apropriados.	
5	Edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas.	
6	Existência de ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.	
7	Utilização de água potável para manipulação de alimentos.	
8	Gelo para utilização em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.	
9	Coletores de resíduos do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados, íntegros, dotados de tampas, sacos plásticos e em número suficiente.	
10	Resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos retirados frequentemente.	
11	Os funcionários utilizam uniforme de cor clara, devidamente limpo e bem passado, em total condição de higiene, tanto pessoal quanto do vestuário e do calçado, mantendo diariamente o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos e limpos, proteção nos cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias ou outros adereços	
12	Manipuladores dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos.	
13	Manipuladores adotam o hábito de não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento	
14	Manipuladores higienizam cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários.	
15	Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas em local limpo e organizados de forma a garantir proteção contra contaminantes.	
16	Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias, adequados e em conformidade com a legislação específica.	
17	Adoção de medidas de controle para os alimentos hortifrutigranjeiros que garantam que a limpeza e, quando necessário, as desinfecções não constituam fontes de contaminação do alimento.	
18	Armazenamento e transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.	
19	Meios de transporte do alimento preparado higienizados e dotados de medidas que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas.	
20	Área de exposição, consumação ou refeitório mantido organizado e em adequadas condições higiênico-sanitárias.	
21	Manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos ou pelo uso de luvas descartáveis.	
22	Equipamentos de calor e frio necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.	
23	Equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo dotado de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.	
24	Utensílios utilizados no consumo do alimento, tais como pratos, copos, talheres devidamente higienizados e armazenados em local protegido.	
25	Ausência de ornamentos e plantas na área de produção e, quando presentes na área de consumo, não constituem fontes de contaminação para os alimentos preparados.	

26	Funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulam alimentos.	
27	Licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais válidos	
28	Disponibilização de utensílios adequados aos usuários	
29	Lanches disponibilizados ao usuário com acondicionamento adequado	
30	Manipuladores utilizam toalhas de papel para a secagem de mãos	
31	Zela sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto os critérios organolépticos e higiênico-sanitários	
32	Utilização de matéria prima adequada para as preparações, prezando pela qualidade	
33	Mantem quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos	
34	Dispõe de um funcionário exclusivo para o caixa da cantina/restaurante, o qual não poderá manipular alimentos, nem na entrega dos lanches/refeições ou o preparo deles	
35	Dispõe de funcionários suficientes para manter o local, as instalações e os equipamentos permanentemente limpos	
36	Mantem permanentemente limpos o piso, as mesas, o teto, os equipamentos e toda a estrutura no mais rigoroso padrão de higiene e organização	
37	Utiliza produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos	
38	Mantém sob rigoroso processo de higienização as bandejas, pratos, talheres e demais utensílios e equipamentos utilizados na execução do contrato, visando à garantia da sanidade microbiológica deles	
39	Dispõe do mobiliário e equipamentos mínimos exigidos para início do contrato.	
40	Dispõe de painel eletrônico de pesquisa de satisfação em funcionamento	
41	Disponibilizar lixeiras para coleta seletiva em todas as áreas de sua produção e venda	
42	O lixo é retirado ao final de cada turno (matutino, vespertino, noturno) ou em periodicidade menor devendo ter acondicionamento em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, com retirada imediata da área da cantina, evitando cruzamento com os alimentos recebidos;	
43	Cumprir horário de funcionamento	
44	Preços praticados conforme proposta	
45	Os lanches frescos, com boa aparência, seguros (não representando risco para as pessoas que as consomem), dando atenção especial para os com baixo teor de gordura e açúcar	
46	Cardápio contendo nomes e valores dos itens comercializados afixado em local de fácil visão.	
47	Cumprir cardápio mínimo.	
48	Combo lanche adequado	
49	Cessionária proporciona atendimento compatível com a demanda	
50	Satisfação dos usuários superior a 70%	
51	Refeições e lanches preparados e servidos no mesmo dia	
52	Relatórios de pesquisa de satisfação compartilhados diariamente com a equipe de fiscalização do contrato	
53	Atende ao Programa de Alimentação Estudantil satisfatoriamente	
TOTAL		

Documento Digitalizado Público

TERMO DE REFERENCIA

Assunto: TERMO DE REFERENCIA
Assinado por: Djelma Bispo
Tipo do Documento: Termo de Referência
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Autenticada Administrativamente

Documento assinado eletronicamente por:
■ **COORDENADOR(A) - FG2 - CAE-SIN**, em 29/06/2023 09:46:21.

Este documento foi armazenado no SUAP em 29/06/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifma.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 563859
Código de Autenticação: 192abd6521





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS

Av. Marechal Castelo Branco, nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

TERMO DE CONTRATO

CONTRAÇÃO DE FORNECIMENTO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE
LANCHES E/OU REFEIÇÕES E CONCESSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA

PROCESSO Nº 23249.016625.2022-08
PREGÃO ELETRÔNICO – Nº XX/2023 (UASG 158290)
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/2023

TERMO DE CONTRATO DE
..... Nº
...../....., QUE FAZEM ENTRE SI O INSTITUTO
FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO MARANHÃO/ CAMPUS SANTA
INÊS E A EMPRESA
.....
.....

A União / Autarquia / Fundação, (utilizar a menção à União somente se for órgão da Administração Direta, caso contrário incluir o nome da autarquia ou fundação conforme o caso) por intermédio do(a) (órgão contratante), com sede no(a) na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, portador da Matrícula Funcional nº, doravante 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 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., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS

Av. Marechal Castelo Branco, nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

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

1.1. O objeto da presente licitação é a Concessão de uso de área física para exploração comercial mediante comercialização de lanches e/ou refeição no espaço da cantina e/ou restaurante nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – Campus Santa Inês, nos termos da tabela abaixo, atrelado ao Fornecimento de Lanches e/ou Refeições para os alunos selecionados no Programa de Alimentação Estudantil do IFMA Campus Santa Inês, a critério da Administração e conforme condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
43	15210	Combo lanche (Programa de Alimentação Estudantil)	und	O combo lanche, custeado pelo Programa de Alimentação Estudantil, deverá ser formado por 01 ou mais itens do cardápio de lanches, com prévia aprovação do fiscal do contrato. A soma dos valores individuais dos componentes do combo não poderá ser inferior ao valor deste.	30000	R\$ xxxxxx	R\$ xxxxxxx
44	15210	Refeição (Programa de Alimentação Estudantil)	und	Conforme cardápio de refeições	30000	R\$ xxxxxxx	R\$ xxxxxxx x
DESPESA ESTIMADA – PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESTUDANTIL (ITEM 43+44)							R\$ xxxxxxx x
TOTAL							R\$ xxxxxxx x
45	19356	Concessão de uso cantina	mês	94,56 m2	12	R\$ xxxxxxx	R\$ xxxxxxx x
46	19356	Concessão de uso restaurante	mês	295,94 m2	12	R\$ xxxxxxx	R\$ xxxxxxx x



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco, nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

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.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **01 (um) ano** contados da data da assinatura do contrato de cessão onerosa de uso assinado pelo Diretor Geral do Campus, 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.

2.3. **Os itens 48 e 49 serão custeados pelo IFMA – Campus Santa Inês, por meio do Programa de Alimentação Estudantil, e poderão não ser executados ao longo do contrato ou executados parcialmente, por decisão da administração.**

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

3.1. 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.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor a ser pago pela cessionária à cedente pelo uso da Cantina será de R\$
(.....), com desconto proporcional de 50% nos períodos de férias de alunos e paralisações.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

5.2. O valor a ser pago pela cessionária à cedente pelo uso do Restaurante será de R\$(.....), com desconto proporcional de 50% nos períodos de férias de alunos e paralisações.

5.2.1. As despesas com energia elétrica correrão por conta da CEDENTE, estando incluído nos valores acima valores simbólicos a título de consumo de energia elétrica.

5.2.2. Sem prejuízo do valor contratual da ocupação, o preço específico mensal poderá ser revisto a cada 12 (doze) meses, mediante negociação entre as partes.

5.3. O valor a ser pela CEDENTE, por meio do Programa de Alimentação Estudantil será de R\$ (.....).

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.

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

7.3. 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).

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

7.5. 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

7.6. 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.

7.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

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 no que pertine 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco, nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

8.10.1. A Administração terá o prazo de ~~XXXXXXXX~~, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. 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](#).

8.12. 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.

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 da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.2.1. 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.

9.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#));

9.4. 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;

9.5. 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;

9.6. 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

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;

9.7. 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](#);

9.8. 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;

9.9. 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;

9.10. 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.

9.11. 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.

9.12. 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.

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

9.14. 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

9.15. 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.

9.16. 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;

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

9.18. 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](#));

9.19. 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](#));

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

9.21. 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](#);

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII e XIII](#))

10.1. *A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do [art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021](#), em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor inicial/total/anual do contrato.*

10.2. *A garantia de execução em sua completude está prevista especificamente no Termo de Referência.*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco, nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

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

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

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

11.2. 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) O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Cessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

- (2) De 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, no caso de rescisão por ato unilateral da administração, motivado por culpa da CESSIONÁRIA, garantida a prévia defesa, independentemente das demais sanções cabíveis;
- (3) De 20% (vinte por cento) do valor total do contrato, pela sua inexecução total;
- (4) De 10% (dez por cento) do valor do contrato pela sua inexecução parcial;
- (5) De 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, por a qualquer cláusula ou condição do contrato, aplicada em dobro na reincidência;
- (6) De 1% (um por cento) por dia de atraso sobre o valor de cada item não entregue, limitada a 10% (dez por cento) sobre o mesmo valor.

11.3. 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](#))

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

11.4.1. 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](#))

11.4.2. 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](#)).

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

11.5. 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.

11.6. 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;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco, nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

- 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.

11.7. 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 \(art. 159\)](#).

11.8. 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](#))

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 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](#))

11.10. 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](#).

11.11. 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](#).

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

12.1. *O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco, nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

12.2. *Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.*

12.3. *Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:*

a) *ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e*

b) *poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.*

12.4. O contrato pode 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.

12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

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

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

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

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

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

12.6. 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](#)).



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco, nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

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

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

- I. Gestão/Unidade:
- II. Fonte de Recursos:
- III. Programa de Trabalho:
- IV. Elemento de Despesa:
- V. Plano Interno:
- VI. Nota de Empenho:

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

14.1. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

15.2. 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS**

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

15.3. 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](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

16.1. 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. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO ([art. 92, §1º](#))

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Santa Inês, de de 2023.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS

Av. Marechal Castelo Branco , nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

Anexo I

Item	CATSER	Descrição		Observação	Quantidade	Valor unitário	Valor total
		Item	Peso aproximado				
1	15210	Sanduíche Natural	180g	Devidamente embalados em pratos ou sacos descartáveis. Os salgados a serem ofertados pela cessionária deverão ser feitos em, no mínimo, dois horários diferentes, sendo um pela manhã e outro à tarde. Bolo com no mínimo 2 sabores, 1 dos sabores de bolos deve contemplar vegetarianos estritos (bolo sem adição de ovos e leite) Pasteis com, no mínimo, 03 recheios Coxinhas com, no mínimo, 02 recheios	1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
2	15210	Hambúrguer	300g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
3	15210	Hambúrguer grão-de-bico **	300g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
4	15210	Sanduíche misto (com presunto e queijo)	120g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
5	15210	Pão francês com manteiga	50g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
6	15210	Pão com ovo*	120g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
7	15210	Pão de queijo padrão*	100g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
8	15210	Pão com queijo*	100g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
9	15210	Pão de queijo vegano **	100g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
10	15210	Coxinha	100g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
11	15210	Empada	100g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
12	15210	Enrolado de presunto e queijo	120g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
13	15210	Pastel assado	120g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
14	15210	Tortas (Salgadas e Doces)	150g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
15	15210	Mini pizza	120g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
16	15210	Bolos em fatia (com ou sem cobertura)	150g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
17	15210	Tapioca simples**	100g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
18	15210	Tapioca com recheio	100 g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
19	15210	Cuscuz de milho	100 g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS

Av. Marechal Castelo Branco, nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

20	15210	Suco de fruta (natural ou polpa)	200ml	(3 variedades mínimas de sucos naturais) Sucos de laranja e limão (feitos na hora); Demais sucos feitos com polpa de frutas ou na hora. Devem ser servidos em copo descartável de 200 ml É proibida a utilização de sucos artificiais	1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
21	15210	Vitaminas	200ml	3 (três) variedades mínimas de vitaminas de frutas, a serem preparadas na hora, com ou sem leite e servidas em copo descartável de 200 ml	1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
22	15210	Banana (unidade) in natura	und	Frutas in natura, sem perfurações e sem sujidades, devidamente embaladas em material próprio.	1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
23	15210	Laranja (unidade, sem casca) in natura	und		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
24	15210	Tangerina (unidade) in natura	und	Mínimo de 4 (quatro) variedades de frutas	1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
25	15210	Maçã (unidade) in natura	und		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
26	15210	Pêra (unidade) in natura	und		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
27	15210	Salada de frutas**	200g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
28	15210	Leite (quente/frio) desnatado	200ml		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
29	15210	Leite integral (quente/frio)	200ml		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
30	15210	Café 200ml	200 ml		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
31	15210	Café 100ml	100ml		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
32	15210	Café 50ml	50ml		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
33	15210	Café com leite 200ml	200ml		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
34	15210	Café com leite 100ml	100ml		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
35	15210	Chá 150ml**	150ml		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
36	15210	Água mineral com gás 500ml	500ml		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
37	15210	Água mineral sem gás 500ml	500ml		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
38	15210	logurte (diversos sabores)	170g		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
39	15210	Caldo	200g	Legumes, carne, ovos ou galinha	1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SANTA INÊS

Av. Marechal Castelo Branco, nº s/n – Canaã – Santa Inês/MA
CEP. 65.300-640

40	15210	Sopa	200g	Legumes, carne, ovos ou galinha	1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
41	15210	Açaí**	250ml		1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
42	15210	Sopa de legumes	200g	Legumes, macarrão	1	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
43	15210	Combo lanche (Programa de Alimentação Estudantil)	und	O combo lanche, custeado pelo Programa de Alimentação Estudantil, deverá ser formado por 01 ou mais itens do cardápio de lanches, com prévia aprovação do fiscal do contrato. A soma dos valores individuais dos componentes do combo não poderá ser inferior ao valor deste.	30000	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
44	15210	Refeição (Programa de Alimentação Estudantil)	und	Conforme cardápio de refeições	30000	R\$ xxxxx	R\$ xxxxxx
DESPESA ESTIMADA – PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESTUDANTIL (ITEM 43+44)							R\$ xxxxxxxxxx
TOTAL							R\$ xxxxxxxxxx
45	19356	Concessão de uso cantina	mês	94,56 m2	12	R\$ xxxxx	R\$ xxxxx
46	19356	Concessão de uso restaurante	mês	295,94 m2	12	R\$ xxxxx	R\$ xxxxx
* Opções para alimentação padrão e ovolactovegetarianos; ** Opções para alimentação padrão e vegetarianos estritos.							
Os itens 01 a 42 apresentam quantidade de 01 unidade por se tratar de item para consumo geral, de modo que não se pode estimar o consumo. Estes itens estarão à disposição do público em geral e não serão pagos pelo IFMA – Campus Santa Inês. Os itens 43 e 44 serão custeados pelo IFMA – Campus Santa Inês, por meio do Programa de Alimentação Estudantil, e poderão não ser executados ao longo do contrato ou executados parcialmente, por decisão da administração. Os itens 45 e 46 não serão objeto de lance por se tratar de arrecadação de receita.							