

Edital 1/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
1/2024	154860-INST.FED.DO MARANHÃO/CAMPUS PRESIDENTE DUTRA	RENATO DARCIO NOLETO SILVA	04/09/2024 12:26 (v 4.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	11/2024	23249.026737.2024-21

1. Do objeto

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO - IFMA

CAMPUS SÃO JOÃO DOS PATOS - UASG: 158291

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2024

(Processo Administrativo nº 23249.026737.2024-21)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - IFMA, Câmpus São João dos Patos, por meio da Coordenadoria de Licitações e Contratos, sediado à Rua Padre Santiago, s/n, CEP: 65.665-000 – Bairro Santiago, São João dos Patos - MA, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 19/09/2024

Horário: 09:00hs

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

Critério de Julgamento: menor preço por item

Modo de disputa: Aberto

Regime de Execução: Empreitada por Preço Unitário

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para contratação de serviços comuns de empresa especializada no fornecimento de refeições (almoço, jantar), tipo prato feito, marmitex ou bandejão incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários à realização destas atividades, mediante a concessão onerosa para exploração econômica de espaço público de Cantina/Restaurante, localizado nas instalações dos campi do IFMA, São João dos Patos, Timon e Grajaú, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 3 (três) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para o(s) item(ns) que do seu interesse.

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

1.4. O valor total da licitação, somado os 3 itens previstos, será de R\$ 656.247,90 (Seiscentos e cinquenta e seis mil, duzentos e quarenta e sete reais e noventa centavos).

2. Do registro de preços

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. Da participação na licitação

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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

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

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

- 3.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 3.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 3.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 3.7.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.7.10. 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.
- 3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 3.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 3.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

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

4. Da apresentação da proposta e dos documentos de habilitação

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.2. 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, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

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

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

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

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

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

4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Do preenchimento da proposta

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. valor unitário e total de cada item;

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

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

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

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

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

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

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

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

5.9.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

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

5.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

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

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

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,50 (cinquenta centavos);

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto.

6.11. No modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

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

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

6.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.17. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.17.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.17.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.17.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.17.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

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

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

6.18.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

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

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

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

6.18.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Da fase de julgamento

7. DA FASE DE JULGAMENTO

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

7.1.1. SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

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

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. conter vícios insanáveis;

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

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

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

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

7.8. 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.

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

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

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

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

7.9.1. 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;

7.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

7.9.3. 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.

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

7.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela

Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.11.1. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.11.2. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.11.3. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.11.4. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

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

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

7.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

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

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

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

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

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

8. Da fase da habilitação

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

8.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia ou por qualquer outro meio que garanta para administração a verificação de sua autenticidade.

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

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

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

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

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

8.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado por meio de solicitação encaminhada **para o(s) e-mail(s) previstos no item 4.9 do Termo de Referência.**

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

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

8.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.11. 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*).

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

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

8.12.1. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.12.1.

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

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

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

9. Da ata de registro de preços

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **5 (cinco) dias**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

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

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

10. Da formação do cadastro de reserva

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. Dos recursos

11. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados por meio solicitação que deverá ser encaminhada para o e-mail **clcc.sjpatos@ifma.edu.br**.

12. Das infrações administrativas e sanções

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

12.1.5. fraudar a licitação

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

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

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de **0,5%** a **30%** incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de **0,5%** a **15%** do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de **15%** a **30%** do valor do contrato licitado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. Da impugnação do edital e do pedido de esclarecimento

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: através do funcionalidade disponível no www.gov.br/compras/pt e também através do envio ao e-mail: clcc.sjpatos@ifma.edu.br.

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

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

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

14. Das disposições gerais

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços

14.11.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;

14.11.4. ANEXO IV – Modelo de Proposta de Preço;

14.11.5. ANEXO V – Modelo de Declaração de Visita Técnica/Vistoria ou Declaração pela Não Realização de Vistoria ;

14.11.6. ANEXO VI - Descrição Mínima de Cardápio;

14.11.7. ANEXO VII - Modelo de Instrumento de Medição de Resultado – IMR

São João dos Patos - MA, 04 de setembro de 2024.

Renato Dácio Noleto
Diretor-Geral
IFMA - Campus São João dos Patos
Documento assinado digitalmente pela autoridade competente.

Minuta elaborada no sistema Artefatos Digitais disponibilizado pelo Ministério da Gestão e Inovação seguindo o modelo de Edital disponibilizado pela Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Atualização: maio/2023
Edital modelo para Pregão Eletrônico - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.

15. Responsáveis

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

RENATO DARCIO NOLETO SILVA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 04/09/2024 às 12:26:59.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - 1 ANEXO I - TR.pdf (461.04 KB)
- Anexo II - 2 APENDICE I - ETP.pdf (3.92 MB)
- Anexo III - 3 ANEXO II - MINUTA DE ARP.pdf (205.14 KB)
- Anexo IV - 4 ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO.pdf (314.81 KB)
- Anexo V - 5 ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA DE PRECO.pdf (91.3 KB)
- Anexo VI - 6 ANEXO V - MODELO DE DECLARACAO DE VISITA TECNICA.pdf (127.34 KB)
- Anexo VII - 7 ANEXO VI - Descricao Minima de Cardapio.pdf (161.25 KB)
- Anexo VIII - 8 ANEXO VII - Instrumento de Medicao de Resultado - IMR.pdf (205.24 KB)

Anexo I - 1 ANEXO I - TR.pdf

MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021



SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA - LICITAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO – IFMA
CAMPUS SÃO JOÃO DOS PATOS

(Processo Administrativo nº 23249.026737.2024-21)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços comuns de empresa especializada no fornecimento de refeições (almoço, jantar), tipo prato feito, marmitex ou bandejão incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários à realização destas atividades, mediante a concessão onerosa de espaço público da Cantina/Restaurante para exploração econômica, localizada nas instalações do IFMA, visando atender à comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e ETP.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Fornecimento de refeições (almoço e jantar) tipo prato feito, marmitex ou bandejão, contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta), incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a sua realização, devendo serem servidos no IFMA-Campus São João dos Patos para atender a necessidade da comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.	5320	Unidade de Refeição	6.930	R\$ 19,06	R\$ 132.085,80
2	Fornecimento de refeições (almoço e jantar) tipo prato feito, marmitex ou bandejão, contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada	5320	Unidade de Refeição	18.480	R\$ 20,50	378.840,00

	cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta), incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a sua realização, devendo serem servidos no IFMA-Campus Timon para atender a necessidade da comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.					
3	Fornecimento de refeições (almoço e jantar) tipo prato feito, marmitex ou bandejão, contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta), incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a sua realização, devendo serem servidos no IFMA-Campus Grajaú para atender a necessidade da comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.	5320	Unidade de Refeição	6.930	R\$ 20,97	145.322,10

1.2. Os quantitativos da tabela acima são estimados em montantes anuais, podendo variar em virtude da demanda e do orçamento disponível.

1.3. O Campi contratante somente pagará pelos quantitativos efetivamente demandados.

1.4. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.5. O valor mensal da concessão de uso para o Campus de São João dos Patos será de R\$ 971,00 (Novecentos e setenta e um reais) por mês. O valor anual será de R\$ 10.195,00 (Dez mil cento e noventa e cinco reais e cinquenta centavos). Considerando o desconto do período

de férias. O valor da concessão não será um item da licitação, objeto de lance. Os cálculos para estipulação do valor acima descrito estão previstos no Estudo Técnico Preliminar.

1.6. O valor mensal da concessão de uso para o **Campus de Timon** será de R\$ 1.162,00 (Mil cento e sessenta e dois reais e sessenta por mês. O valor anual será de R\$ 12.201,00 (Doze mil duzentos e um reais). Considerando o desconto do período de férias. O valor da concessão não será um item da licitação, objeto de lance. Os cálculos para estipulação do valor acima descrito estão previstos no Estudo Técnico Preliminar.

1.7. O valor mensal da concessão de uso para o **Campus de Grajaú** é de R\$ 904,00 (novecentos e quatro reais) por mês. O valor anual será de R\$ 9.492,00 (Nove mil, quatrocentos, noventa e dois reais). Considerando o desconto do período de férias. O valor da concessão não será um item da licitação, objeto de lance. Os cálculos para estipulação do valor acima descrito estão previstos no Estudo Técnico Preliminar.

1.8. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato, e poderá ser prorrogado por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.8.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a sua interrupção pode acarretar problemas significativos para os campi do IFMA participantes neste certame, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.9. 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 de 2024, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10735145000194-0-000019/2024;
- II) Data de publicação no PNCP: 24/08/2023;
- III) Id do item no PCA: 64;
- IV) Classe/Grupo: 632 – SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE COMIDA;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158291/000011/2024.

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. Requisitos da contratação encontram-se discriminados em tópicos diversos do Estudo Técnico Preliminar.

4.2. 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:

4.2.1. 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.

Indicação de marcas ou modelos (art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)

4.3. Na presente contratação não será admitida e nem necessária a indicação de marca(s), característica(s) ou modelo(s), pois trata-se de uma licitação de serviços.

4.4. Trata-se de uma licitação para contratação de serviços, não sendo necessário a definição de marcas ou modelos específicos.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

4.5. O objeto da licitação não requer a definição de marcas de produtos a serem utilizados na prestação do serviço.

Da exigência de carta de solidariedade

4.6. Não há necessidade de exigência de carta de solidariedade nesta contratação em virtude da natureza do seu objeto.

Subcontratação

4.7. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.8. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.9. 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 09:00 horas às 11:00 horas ou das 14:00 horas às 17:00 horas. O agendamento prévio deverá ser realizado através dos e-mails:

CAMPUS	E-MAIL
São João dos Patos	clcc.sjpatos@ifma.edu.br
Timon	mateus.silva@ifma.edu.br
Grajaú	jorcelyo.lima@ifma.edu.br

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

- 4.11. 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.
- 4.12. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 4.13. 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. Início da execução do objeto: até 15 (quinze) dias da assinatura do contrato;
- 5.1.2. A composição mínima do cardápio a ser oferecido no Restaurante está descrita na tabela 1 do Anexo I;
- 5.1.3. A empresa deverá manter fixada, no espaço do Restaurante e Cantina, tabela de preços atualizada de todos os produtos oferecidos;
- 5.1.4. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências da Cantina e Restaurante;
- 5.1.5. A qualidade das preparações deve ser mantida durante todo o período de distribuição, devendo os componentes do cardápio diário distribuído ser os mesmos do primeiro ao último comensal, inclusive com quantidades adequadas a todos;
- 5.1.6. As refeições deverão ser planejadas com margem de segurança. Caso haja interrupção na distribuição ou alteração do cardápio, a empresa estará sujeita a redução no pagamento da fatura por meio do Instrumento de Medição de Resultado (IMR) se constatado que o inadequado planejamento e não o excedente de usuários, foi o responsável pelo ocorrido;
- 5.1.7. A distribuição será pelo sistema de refeições servidas em balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas;
- 5.1.8. Todos os alimentos e preparações expostos no balcão de distribuição deverão ser mantidos em temperaturas adequadas, conforme legislação em vigor, desde o início até o término do horário previsto para a distribuição de refeições;
- 5.1.9. Placas, etiquetas ou similares devem ser utilizadas para identificar cada preparação no balcão de distribuição, com a identificação de ingredientes potencialmente alergênicos;
- 5.1.10. As saladas compostas devem ser identificadas com o nome fantasia e os ingredientes em ordem decrescente de quantidades (Ex.: Vinagrete - tomate, pepino, cebola, suco de limão, vinagre, hortelã, azeite de oliva, cheiro verde e sal);
- 5.1.11. As opções de saladas e frutas dispostas nos balcões refrigerados deverão ser servidas à vontade pelo próprio comensal. As demais preparações componentes do cardápio mínimo para o Restaurante poderão ser porcionadas pelos funcionários da empresa, conforme padrão estabelecido;

- 5.1.12. Só será permitida a oferta de sucos de fruta (50% de polpa de fruta) sem adoçar, ficando a critério do comensal a utilização de açúcar ou adoçante, que devem ser oferecidos em sachês individuais. Não será permitida a oferta de refrigerantes, néctares, refrescos ou bebidas industrializadas ou adoçadas artificialmente;
- 5.1.13. Temperos e complementos como molhos, azeite de oliva, pimenta, farinha, vinagre, etc., deverão ficar à disposição dos usuários durante todo o horário de distribuição das refeições, sendo repostos sempre que necessário;
- 5.1.14. Não será permitida a oferta de óleo composto, óleo misto, tempero português ou qualquer outro que tenha algum complemento (óleo de soja, de girassol, canola, etc.) junto ao azeite de oliva;
- 5.1.15. A empresa deverá disponibilizar guardanapos e palitos de dente em cada uma das mesas dispostas no refeitório;
- 5.1.16. Os talheres (facas, garfos e colheres) deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos ou de papel descartáveis;
- 5.1.17. Todos os cardápios encaminhados pela empresa deverão conter, em anexo, as fichas técnicas de preparo (FTP), incluindo valor nutritivo (valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios totais, colesterol, fibra alimentar, sódio e demais micronutrientes) das preparações com base nas porções descritas neste Termo de Referência. Estas informações, incluindo ilustrações (fotos/imagens), deverão fazer parte do Manual de Padronização de Preparações;
- 5.1.18. Preparações que não seguirem as fichas técnicas de preparo aprovadas pela fiscalização deverão ser prontamente corrigidas ou substituídas;
- 5.1.19. O cardápio está condicionado à aprovação pela fiscalização do IFMA, que terá 15 (quinze) dias úteis para emitir seu parecer sobre os cardápios e fichas técnicas apresentados pela empresa. O prazo para a empresa realizar as adequações solicitadas neste parecer e encaminhar oficialmente o cardápio com as alterações, sugestões e substituições solicitadas pela fiscalização será de 10 (dez) dias úteis;
- 5.1.20. Na apresentação dos cardápios para a avaliação pela equipe de fiscalização do IFMA e na versão final disponibilizada aos usuários, as preparações devem apresentar a lista dos ingredientes em ordem decrescente de quantidades. Ex.: Arroz com cenoura (arroz, cenoura, cebola, alho, óleo, sal);
- 5.1.21. A proporção de ingredientes nas saladas compostas será avaliada pela fiscalização do IFMA mediante a apresentação das fichas técnicas de preparo. Saladas compostas com frutas devem apresentar um per capita mínimo de 20 g de parte comestível da fruta;
- 5.1.22. O per capita de carne sem osso deverá ter valor mínimo de 120g por porção (sem gorduras, nervuras, peles e/ou aparas). Para carnes com osso, o valor mínimo é de 180g a 200g por porção (sem gorduras, nervuras, peles e/ou aparas). Todos esses valores são referentes ao alimento cru;
- 5.1.23. As carnes adquiridas pela empresa deverão ser manipuladas na unidade do Restaurante, não sendo permitido o recebimento de carnes já cortadas, porcionadas ou temperadas;
- 5.1.24. Todas as carnes deverão possuir registro no Sistema de Inspeção Federal (S.I.F.) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e legislação vigente;
- 5.1.25. Preparações proteicas tendo a fritura como método de cocção não serão permitidas no cardápio oferecido no Restaurante;

- 5.1.26. É proibido o reaproveitamento de óleo de frituras e sua utilização em outras preparações;
- 5.1.27. Não serão considerados como preparações proteicas: empanados industrializados, asa, pescoço, cabeça, coxinha da asa do frango, pés de frango, pés de porco, pele, rabo, orelha, steak de frango, embutidos (presunto, apresuntado, salsicha, salame, salaminho e outros), hambúrguer industrializado e correlatos. Linguiça e bacon poderão ser servidos como ingrediente complementar em preparações, mediante aprovação pela fiscalização do IFMA, da ficha técnica e do cardápio, bem como da qualidade da matéria prima;
- 5.1.28. Vísceras, incluindo fígado, coração e moela, não poderão ser servidas;
- 5.1.29. A frequência mínima de carne bovina sem osso oferecida no cardápio deverá ser de 03 vezes/semana para almoço e 03 vezes/semana para jantar;
- 5.1.30. A utilização de carne moída está limitada a 02 (duas) vezes por mês, devendo ser oriunda de carnes de 1ª qualidade como: coxão mole, patinho, alcatra, maminha, etc., sem gorduras, nervuras e/ou aparas;
- 5.1.31. Feijoada poderá ser servida até 02 (duas) vezes ao mês e preparada com feijão preto, sendo servida como prato proteico. O total de ingredientes de origem animal da feijoada deverá ser distribuído entre carne de sol ou charque (40%), costelinha e/ou carne suína (40%), linguiça calabresa ou paio (10%) e bacon (10%), totalizando mínimo de 120 g de carnes por porção;
- 5.1.32. No caso de pratos proteicos vegetarianos, a porção também deverá ser de 120g de proteína;
- 5.1.33. Em preparações conjugadas (feitas com legumes, cereais, leguminosas ou outros) os per capita proteicos devem ser mantidos conforme descrito no subitem 5.1.21;
- 5.1.34. Em preparações vegetarianas conjugadas, como estrogonofe de grão de bico e fricassê de soja, o per capita dos ingredientes fontes de proteínas também deverá ser de 120g;
- 5.1.35. Tipos de filé de peixe que podem ser incluídos no cardápio: merluza, pescada, tilápia ou cação;
- 5.1.36. Dentre os alimentos componentes do cardápio mínimo, deverão estar incluídas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação/nutrição: doença celíaca, diabetes, dislipidemias, hipertensão, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos e veganos;
- 5.1.37. Após aprovação da versão final do cardápio pela fiscalização do IFMA, modificações não serão permitidas. Caso estas sejam necessárias, a empresa deverá enviar, via e-mail, a solicitação de alteração do cardápio com justificativa e nova proposta, mantendo os padrões estabelecidos neste Termo de Referência, com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência da oferta da refeição, excluindo finais de semana e feriados. A fiscalização do IFMA analisará a solicitação em até 24 (vinte e quatro) horas e poderá, ou não, aceitar as justificativas e alterações propostas pela empresa;
- 5.1.38. A empresa deverá disponibilizar o cardápio semanal em formato digital, para divulgação nas mídias oficiais do IFMA. O template, elaborado pela empresa, está condicionada à aprovação pela equipe de fiscalização do IFMA;
- 5.1.39. Ingredientes potencialmente alergênicos presentes nas preparações deverão ser identificados nos cardápios divulgados ao público e nos balcões de distribuição, conforme legislação vigente. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca, ovo,

trigo, soja, castanhas, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio, pimenta, peixes e crustáceos, dentre outros;

5.1.40. A fiscalização do IFMA poderá solicitar, a qualquer tempo e sempre que for necessário, adequações, degustações e testes de receitas previstas no cardápio;

5.1.41. A fiscalização do IFMA avaliará, diariamente, aparência, sabor, odor e textura das preparações do Restaurante e Cantina;

5.1.42. Matérias primas e preparações reprovadas pela fiscalização do IFMA, por conta de características sensoriais e composição diferente da ficha técnica de preparo, deverão ser prontamente substituídas;

5.1.43. Serão consideradas matérias-primas com condições para rejeição: coloração alterada, manchados, brotados, ardidados, carunchados; mau estado de conservação; empedrada, com formação de grumos, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos;

5.1.44. Preparações reprovadas deverão ser prontamente descartadas e substituídas;

5.1.45. É vedado o uso de maionese caseira ou industrializada, além de gordura vegetal hidrogenada, temperos industrializados como caldos de carnes, caldos de legumes, molho de tomate condimentado e outros temperos no preparo das refeições. Molhos prontos, como shoyo, barbecue, catchup, mostarda e pimenta, devem ter sua utilização, composição e sabor aprovados pela fiscalização do IFMA;

5.1.46. Caberá à empresa a responsabilidade de venda dos tickets por meio virtual (aplicativo Ticket IF ou outro vigente) e alternativamente por meio físico (tickets impressos ou outro vigente) aos usuários do Restaurante, respeitando a categorização dada pelo Sistema de Gerenciamento do Aplicativo do Restaurante IFMA

5.1.47. Na definição das categorias, o Sistema de Gerenciamento do Aplicativo do Restaurante IFMA, ou sistema vigente, indicará o valor a ser pago pelo estudante, considerando os perfis de subsídio parcial ou total;

5.1.48. Os usuários do Restaurante, de acordo com os perfis, poderão adquirir os tickets, exclusivamente, das seguintes formas: a) compra pelo aplicativo do Restaurante (aplicativo Ticket IF ou outro vigente); b) aquisição do ticket diretamente no caixa da empresa;

5.1.49. Os caixas para venda de refeições devem iniciar o atendimento pelo menos três horas antes do horário previsto para o início da distribuição das grandes refeições ou lanches;

5.1.50. Ficará a cargo da empresa disponibilizar, em quantidades suficientes, equipamentos (celulares, tablets, computadores, estabilizadores, no-break, impressoras fiscais, leitores de códigos de barras e de carteirinhas, leitor de QR Code, máquinas de cartões com funções crédito e débito, modem, roteador, dentre outros) e o acesso à internet necessários para autenticação da entrada no Restaurante, seja através de cartão de proximidade, leitor de código de barras, leitor de QR Code ou qualquer outro mecanismo de controle necessário

5.1.51. Todos os equipamentos devem apresentar capacidade suficiente para funcionamento durante o horário de distribuição das refeições em casos de queda e/ou falta de energia elétrica;

5.1.52. A empresa deverá organizar as filas dos usuários nos caixas do Restaurante e Cantina e durante o acesso ao refeitório. O tempo de espera não poderá exceder 15 (quinze) minutos, inclusive nos horários de maior movimento;

5.1.53. O acesso ao Refeitório deverá ser organizado pela empresa, prezando pelo atendimento ágil e de qualidade aos usuários, com prioridade aos casos previstos em lei;

5.1.54. Caberá à empresa a responsabilidade de venda dos tickets aos usuários do Restaurante, respeitando os valores definidos pelo Sistema de Gerenciamento do Aplicativo Ticket IF ou outro vigente, bem como o controle de acesso por meio da identificação dos mesmos;

5.1.55. A empresa deverá arcar com o ônus caso realize vendas de tickets com valores subsidiados a indivíduos que não sejam comprovadamente autorizados pelo Sistema de Gerenciamento do Aplicativo Ticket IF ou outro vigente;

5.1.56. O pagamento mensal a ser executado será definido pela somatória das refeições efetivamente consumidas pelos usuários. Entende-se como “refeições efetivamente consumidas pelos usuários” somente as refeições completas realizadas/retiradas, conforme o padrão do cardápio estabelecido neste Termo de Referência.

Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho na Cantina:

5.1.57. A empresa deverá manter fixada e atualizada a tabela de preços de todos os produtos comercializados;

5.1.58. A empresa deverá fornecer à equipe de fiscalização do IFMA, antes do início da execução do contrato, uma lista com os produtos a serem comercializados na cantina/lanchonete, de acordo com as descrições deste Termo de Referência, com seus respectivos preços e pesos ou volumes, devidamente acompanhadas de cotações de preços com o valor de mercado vigente no município. A Fiscalização irá realizar a verificação da conformidade dos preços e poderá contestá-la ou aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na Cantina, esta lista deverá ser atualizada junto à Fiscalização do Contrato;

5.1.59. A fiscalização do IFMA avaliará diariamente aparência, sabor, odor e textura das preparações da Cantina;

5.1.60. A comercialização dos produtos da Cantina deve estar em consonância com a o Guia Alimentar para a População Brasileira e a todas as diretrizes da alimentação escolar, incluindo Lei Estadual nº 11.196, de 19/12/2019, que dispõe sobre a promoção de alimentação saudável e determina a exclusão de alimentos ultraprocessados e açucarados nas escolas públicas e particulares no âmbito do Estado do Maranhão;

5.1.61. É vedada a comercialização de salgados fritos, refrigerantes (incluindo versão diet), sucos artificiais, xaropes, bebidas isotônicas, salgadinhos de pacote, bolacha recheada, balas, caramelos, pirulitos, gomas de mascar, sorvetes ou qualquer alimento ultraprocessado;

5.1.62. Deverão ser priorizadas preparações in natura e minimamente processadas;

5.1.63. Os lanches deverão ser produzidos diariamente, devendo ser disponibilizada a opção de lanches na forma de combos, com valores promocionais;

5.1.64. Deverão ser fornecidas embalagens para acondicionamento e transporte de lanches;

5.1.65. Os salgados (pastel assado, coxinha, empada, esfiha, quibe, enrolado de queijo, etc) poderão ser previamente preparados e congelados (com todas as informações), quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que

observados os prazos máximos de validade sob congelamento adequado. Todavia, deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo, não sendo permitido o reaproveitamento;

5.1.66. Deverão estar disponíveis para a comercialização em dias de abertura da Cantina, pelo menos: 02 (dois) tipos de bolo comum; sanduíche natural; 03 (três) tipos de salgados assados, com pelo menos uma opção vegetariana; água mineral com e sem gás; 02 (dois) tipos de suco natural não adoçado; 01 (uma) opção de café expresso não adoçado; 01 (uma) opção de chá não adoçado; frutas in natura ou salada de frutas (elaboradas exclusivamente com frutas);

5.1.67. As saladas de frutas e outras sobremesas diversas preparadas deverão ser servidas em recipientes individuais, com tampa e rotulagem (nome do produto, ingredientes em ordem decrescente, data de fabricação e validade);

5.1.68. O peso mínimo de referência para fatias de bolo é de 100g;

5.1.69. O peso mínimo de referência para salgados é de 140g, com proporções adequadas de massa e recheio;

5.1.70. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração de bebidas e lanches deverão ser de boa qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação;

5.1.71. Frios e outros embutidos podem ser utilizados na preparação de salgados assados e tortas salgadas, desde que de boa qualidade, cozidos, com equilíbrio adequado entre fragmentos de carne, gordura e teor de sódio;

5.1.72. Ingredientes de baixa qualidade como apresuntado e sobras de queijo não serão permitidos;

5.1.73. Os molhos e/ou ingredientes culinários disponibilizados ao consumidor deverão ser apresentados obrigatoriamente em embalagens individuais (sachês);

5.1.74. Caberá à empresa o cumprimento do direito do consumidor no ato da compra de produtos;

5.1.75. A cantina deverá ter oferta permanente de, pelo menos, os seguintes alimentos e bebidas relacionados na Tabela 2 do Anexo I:

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados nos seguintes endereços:

Campus do IFMA	Endereço
São João dos Patos	Rua Padre Santiago, s/n – Bairro Santiago, São João dos Patos - MA.
Timon	Av. Luís Firmino de Sousa, Nº 3907, Vila Bandeirantes (Mutirão), Timon-MA, CEP: 65635-468.
Grajaú	BR-226, s/n, Bairro Vila Nova, Grajaú (sentido Barra do Corda), CEP 65940-000.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

5.3.1. O Restaurante funcionará para fornecimento de almoço (11h00min as 13h00), jantar (17h30min as 19h00) que serão servidos todos os dias da semana, incluindo finais de semana e feriados, de acordo com as necessidades do campi do IFMA;

5.3.2. A Lanchonete/Cantina deverá funcionar nos três turnos, iniciando atendimento às 07h00min e finalizando às 21h00min, de segunda a sexta-feira. Nos finais de semana, os horários deverão estar de acordo com as necessidades do campi do IFMA;

5.3.3. Os horários estipulados nos itens 5.3.1 e 5.3.2 poderão sofrer alterações por interesse da Administração, como podem ser alterados por ocasião de eventos acadêmicos, com comunicado formal prévio à empresa.

Rotinas a serem cumpridas

A empresa deverá, quanto às instalações físicas e equipamentos:

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.4.1. Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação, sendo que o IFMA poderá requerer o espaço do Refeitório para sua utilização em eventos, após prévio aviso à empresa, conforme Regimento Interno do Restaurante ou documento vigente, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário;

5.4.2. Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio público, no espaço sob concessão e em seu entorno, devendo arcar com qualquer dano e/ou prejuízo causado pelo uso indevido do espaço público;

5.4.3. Realizar eventuais adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário, após aprovação da fiscalização do IFMA, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização e do setor de Patrimônio do IFMA;

5.4.4. Realizar manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas cedidas. Deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços, sem afetar a segurança, correndo às suas expensas. Incluem-se na manutenção predial: pintura, substituição de pisos e revestimentos/azulejos, substituição de lâmpadas, reatores, tomadas, maçanetas, interruptores, registros, telas, vedações, limpeza de caixa de gordura, filtros de água; e outros reparos na rede hidráulica, de esgoto e elétrica que se façam necessários;

5.4.5. Realizar manutenção preventiva bimestral com a entrega de documentação que comprove a sua realização;

5.4.6. Realizar manutenções corretivas dos condicionadores de ar do Restaurante com a entrega de documentação que comprove a sua realização;

5.4.7. As manutenções constantes nos itens 5.4.5 e 5.4.6 deverão ser realizadas sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente;

5.4.8. Responsabilizar-se por ações corretivas e monitoramento em máquinas e equipamentos do Restaurante e Cantina danificados por conta de falhas/interrupção no fornecimento elétrico da empresa responsável pela distribuição de energia no município;

- 5.4.9. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
- 5.4.10. Arcar com as despesas de instalação e consumo do gás necessário aos equipamentos e funcionamento da cantina, cozinha e refeitório, ficando o abastecimento, manutenção e controle do estoque sob inteira e exclusiva responsabilidade da empresa;
- 5.4.11. Apresentar laudo para teste de estanqueidade emitido e assinado por profissional que ateste que as instalações do sistema de gás estão funcionando de maneira correta, de acordo com as normas e legislações vigentes;
- 5.4.12. As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da empresa, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante ou Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza;
- 5.4.13. Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a empresa deverá comunicar, por escrito, aos fiscais designados pelo IFMA, que se incumbirão dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;
- 5.4.14. Responsabilizar-se pela segurança de todo o patrimônio público que lhe vier a ser disponibilizado pelo IFMA, no período de execução do contrato, alocado no espaço do restaurante, refeitório e cantina;
- 5.4.15. Serão disponibilizadas mesas e cadeiras para área do Refeitório, conforme discriminação no inventário Anexo ao Edital. A empresa é responsável pela conferência do recebimento, manutenção e substituição daqueles danificados pelo uso, por outros em condições similares ou novos, que passarão a pertencer ao IFMA, bem como deverá realizar a complementação dos equipamentos, móveis e utensílios necessários à perfeita execução do objeto da contratação;
- 5.4.16. Retirar as mesas e cadeiras dos locais originais após solicitação escrita e autorização oficial da equipe de fiscalização do IFMA;
- 5.4.17. Encaminhar para a equipe de fiscalização do IFMA, semestralmente, o inventário atualizado de móveis cedidos, bem como providenciar a reposição de itens faltantes em até 10 dias úteis;
- 5.4.18. Realizar manutenção corretiva de móveis e equipamentos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a detecção da avaria e ser realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal;
- 5.4.19. Providenciar a reposição temporária (aluguel ou aquisição) do item por um equivalente até que o original seja consertado, caso o móvel ou equipamento danificado comprometa a prestação do serviço;
- 5.4.20. Devolver os móveis pertencentes ao IFMA em adequadas condições de uso, ao término do contrato. O IFMA, através da Coordenadoria de Planejamento e Gestão Patrimonial ou setor equivalente, providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da empresa, em até 05 (cinco) dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a empresa deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências do IFMA;
- 5.4.21. Entregar o imóvel com os reparos solicitados na vistoria do item anterior, em até 05 (cinco) dias úteis após o término do contrato, inclusive com nova pintura nas mesmas cores;

- 5.4.22. Fornecer utensílios em boas condições de uso (talheres, pratos, bandejas, etc), além de embalagens descartáveis, guardanapos e produtos a serem acondicionados nos galheteiros (azeite de oliva, sal, vinagre, etc.), em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores das refeições, cabendo-lhe ainda fornecer os demais materiais e equipamentos necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de higiene, limpeza e desinfecção (sabão líquido para lavagem das mãos, papel toalha, álcool em gel, etc.);
- 5.4.23. Providenciar utensílios em quantidades suficientes para que os usuários sejam bem atendidos e não haja espera na fila por falta de itens;
- 5.4.24. Colocar, no Restaurante, um computador ou qualquer outro tipo de equipamento necessário para instalação e funcionamento do sistema informatizado de controle de refeições desenvolvido pelo IFMA, sendo que o computador deve conter equipamento leitor de código de barras e leitor de QR Code;
- 5.4.25. Contratado de forma individual e independente, às suas expensas, O acesso à internet, caso seja de interesse e necessidade da empresa;
- 5.4.26. Disponibilizar equipamentos de acordo/compatíveis com a rede elétrica, hidráulica e sanitária da Instituição;
- 5.4.27. Responsabilizar-se pela higienização e limpeza de todas as instalações e dependências, inclusive o refeitório (principalmente durante o período de distribuição), bem como dos equipamentos e utensílios da distribuição utilizados pela clientela.
- 5.4.28. Responsabilizar-se pela higienização de coifas e quaisquer outros equipamentos de exaustão de vapores e gases produzidos no ambiente de cocção;

A empresa deverá, quanto às boas práticas de elaboração e preparo de refeições:

- 5.4.29. Manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo IFMA, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço;
- 5.4.30. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a limpeza e higienização dos mesmos;
- 5.4.31. Responder pela manutenção das instalações, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;
- 5.4.32. Elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, do Ministério da Saúde e de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato;
- 5.4.33. Apresentar o Manual de Boas Práticas e os POPs em até 07 (sete) dias úteis antes do início da operacionalização dos serviços contratados. Os documentos serão submetidos à avaliação pela fiscalização do IFMA. Adequações poderão ser solicitadas à empresa, que deverá

apresentar a versão corrigida em até 07 (sete) dias úteis após solicitação da equipe de fiscalização do IFMA;

5.4.34. Fazer os registros de execução do Manual de Boas Práticas e dos POPs à equipe de fiscalização, assim como devem estar disponíveis para futuras fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta;

5.4.35. Promover, periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo semestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização sempre que realizados;

5.4.36. Utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros poderá ser fiscalizado pelo IFMA. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária;

5.4.37. Manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, de modo a evitar desabastecimento;

5.4.38. Realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do Refeitório/Restaurante no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o dia seguinte. A limpeza de mesas e cadeiras também deverá ocorrer durante a distribuição das refeições principais, com colaborador designado para este fim;

5.4.39. Manter os balcões de distribuição, mesas de temperos, mesas para refeições, cadeiras e todas as dependências com circulação de usuários (imediações externas do restaurante, caixas, recepções, pias para os usuários, áreas de distribuição, refeitório, área de devolução de bandejas, saída dos usuários etc.) limpas, higienizadas e organizadas durante todo o funcionamento do Restaurante, incluindo o Refeitório, e Cantina;

5.4.40. Orientar que o funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar em contato com a área de manipulação de alimentos;

5.4.41. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados

A empresa deverá, quanto aos recursos humanos:

5.4.42. Manter trabalhadores habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

5.4.43. Credenciar, por escrito, junto ao IFMA, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

5.4.44. Designar o preposto para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que possam surgir durante a vigência do contrato, em caso de ausência dos proprietários; coordenar; comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, podendo receber e assinar documentos, bem como deverá ter autonomia para a pronta resolução de problemas;

5.4.45. Possuir NUTRICIONISTA Responsável Técnico (a), com o devido registro e habilitação no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, com poder para deliberar e atender

qualquer solicitação da Fiscalização do IFMA e para atuar durante o horário de funcionamento do Restaurante e Cantina, utilização dos refeitórios (almoço e jantar), incluindo todos os turnos em que houver atividades nos locais, respeitando o quantitativo preconizado pela Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 ou documento vigente;

5.4.46. Respeitar a carga horária técnica semanal e a obrigatoriedade de acompanhamento durante todo o período de funcionamento do Restaurante e Cantina, não impedindo a contratação de mais profissionais da área;

5.4.47. Informar, imediatamente, eventual alteração do titular Responsável Técnico à equipe de fiscalização do IFMA, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN;

5.4.48. Manter o pessoal em atividade no local trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados e todos os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs necessários fornecidos pela empresa, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados;

5.4.49. Fornecer, capacitar para o uso e informar aos trabalhadores sobre a obrigatoriedade do uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados, incluindo calçados antiderrapantes, luvas de aço inoxidável, gorro, aventais, protetores auriculares, entre outros. Manter comprovantes atualizados da entrega e orientação de uso de uniformes e EPIs;

5.4.50. Fornecer os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs e uniformes aos seus funcionários, sem repassar quaisquer custos a estes. Todos os uniformes deverão conter na altura do peito, ao lado esquerdo, a sigla da empresa, sendo vedado texto alusivo ao IFMA;

5.4.51. Providenciar uniforme da(o) nutricionista diferenciado dos demais funcionários, incluindo calçado, calça, camisa e jaleco bordado na altura do peito, ao lado direito, com seu nome e função;

5.4.52. Não permitir que os trabalhadores utilizem roupas e calçados pessoais no exercício de suas funções;

5.4.53. Promover a capacitação de todos os trabalhadores da equipe operacional, administrativa e técnica antes do início de suas atividades, abordando no mínimo os seguintes temas: excelência em atendimento ao usuário; boas práticas na manipulação de alimentos; doenças transmitidas por alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio e qualidade de vida do trabalhador, conforme a pertinência dos temas aos cargos ocupados;

5.4.54. Realizar treinamentos específicos para os funcionários que atuam como caixas, bem como o responsável pelo porcionamento das preparações no balcão de distribuição;

5.4.55. Registrar cada atividade com data, descrição, responsável pela execução, assinatura dos participantes e encaminhar mensalmente cópia dos registros à fiscalização do IFMA. Outras capacitações, além das previstas no cronograma anual, poderão ser necessárias e deverão ser executadas e registradas;

5.4.56. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos;

5.4.57. Contratar equipe de profissionais em quantidade e qualidade necessárias à perfeita execução dos serviços estabelecidos e manter, no mínimo, quadro operacional de funcionários (cozinheiros; açougueiros; saladeiros; estoquistas; copeiros; auxiliares de cozinha, auxiliar de serviços gerais) calculado a partir do Indicador de Pessoal Total (IPT) conforme literatura

científica da área; quadro de funcionários administrativos suficientes (assistente administrativo, operadores de caixa, gerente) e quadro de nutricionistas conforme Resolução CFN n.º 600/2018 ou documento vigente;

5.4.58. Dispor e manter quadro completo de pessoal operacional para desenvolver as atividades de: (a) higienização dos banheiros, vestiários de funcionários; (b) higienização da área de distribuição de refeições, refeitório e cantina (mesas, cadeiras, área física interna e áreas externas), áreas administrativas, cozinha e demais áreas;

5.4.59. Manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera no Restaurante e Cantina, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários de trabalho, intervalos e funções;

5.4.60. Estabelecer que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos, sob nenhuma hipótese;

5.4.61. Estabelecer que a distribuição dos alimentos e preparações não poderão ser realizadas pelo mesmo funcionário que manipula dinheiro ou realiza atividades de higienização e limpeza do ambiente;

5.4.62. Encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 20 (vinte) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação de todo o pessoal que irá operar no Restaurante e na Lanchonete, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na lista, a empresa deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento do Restaurante e Cantina, nem a execução dos serviços contratados;

5.4.63. Apresentar à equipe de fiscalização, para fins de conferência, no prazo máximo de 20 (vinte) dias contados a partir da assinatura do contrato, cópias das carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) de todos os funcionários da empresa que atuarão nas dependências da Cantina e Restaurante do IFMA devidamente preenchidas e assinadas. Este procedimento deverá ser repetido sempre que houver nova contratação;

5.4.64. Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação vigente, apresentando os resultados à fiscalização do IFMA. Estes registros devem estar disponíveis às fiscalizações da área e autoridades sanitárias sempre que solicitado, bem como serem fornecidos à fiscalização do IFMA sempre que solicitado;

5.4.65. Apresentar os exames admissionais dos colaboradores à Fiscalização em até 20 (vinte) dias contados a partir do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver nova contratação;

5.4.66. Afastar do serviço os colaboradores que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços;

5.4.67. Afastar do serviço os colaboradores que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços;

5.4.68. Se responsabilizar por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas, tributárias e previdenciárias e as demais previstas em legislação específica dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham

participado na execução do objeto deste contrato, sendo a empresa, em quaisquer circunstâncias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente;

A empresa deverá, quanto às práticas de sustentabilidade:

5.4.69. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução dos consumos de energia elétrica e de água e redução de produção de sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

5.4.70. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados ou prepostos devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da empresa, esperadas com essas medidas;

5.4.71. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

5.4.72. Utilizar equipamentos de menor impacto ambiental;

5.4.73. Observar as Resoluções CONAMA n. 401/2008 e n. 424/2010, e suas atualizações, para a aquisição e descarte de pilhas e baterias para serem utilizadas nos equipamentos, bens e materiais de sua responsabilidade, respeitando os limites de metais pesados;

5.4.74. Destinar, de forma ambientalmente adequada, todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na prestação de serviços;

5.4.75. Colaborar com a coleta seletiva para reciclagem, quando couber, e obedecendo às orientações com vistas à separação dos materiais recicláveis do lixo orgânico, que deverá ser coletado separadamente, diariamente e sempre que for necessário;

5.4.76. Fornecer aos funcionários operadores de equipamentos que gerem ruídos, o tipo de protetor auricular de acordo com a potência sonora indicada no selo do equipamento.

A empresa deverá, quanto à execução dos serviços:

5.4.77. Observar todas as legislações e normativos pertinentes à atividade que executará;

5.4.78. Realizar os serviços sob a responsabilidade técnica de Nutricionista legalmente habilitada (o), cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de alimentação; devendo cumprir as atividades relacionadas ao objeto do contrato, de acordo com suas atribuições profissionais e a demanda do serviço, respeitando as exigências do IFMA e a legislação vigente: acompanhamento e controle quantitativo e qualitativo da aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral, do armazenamento dos gêneros, do preparo e a cocção dos alimentos, da distribuição e o porcionamento das refeições aos usuários, além da aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos; supervisão da higiene e apresentação pessoal dos trabalhadores da empresa, os quais devem realizar a lavagem cuidadosa das mãos e desinfecção antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, bem como apresentarem-se conforme legislação sanitária;

5.4.79. Servir lanches e refeições preparados exclusivamente na área de produção do espaço destinado à cessão onerosa de uso;

- 5.4.80. Responder por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação;
- 5.4.81. Adquirir gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários;
- 5.4.82. Instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. A contratada deve instalar e manter no restaurante, no mínimo, 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO®, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela fiscalização do IFMA;
- 5.4.83. Instalar filtros de água para preparo de sucos naturais e demais atividades que exigem a utilização de água filtrada;
- 5.4.84. Abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários e usuários com produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, álcool gel 70%, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal;
- 5.4.85. Abastecer todas as pias de higienização de mãos com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras de inox com tampa, acionada por pedal, para descarte do papel toalha;
- 5.4.86. Responsabilizar-se pela disposição de armários para guarda dos pertences de uso particular e bolsas dos funcionários nos vestiários;
- 5.4.87. Zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo esta ser equilibrada e estar em condições higiênico- sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição;
- 5.4.88. Contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do IFMA, estando este eximido, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros;
- 5.4.89. Adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização do IFMA, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos;
- 5.4.90. Recolher o lixo orgânico e inorgânico diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta;
- 5.4.91. Providenciar local adequado para abrigar e acondicionar os resíduos temporariamente na área externa, observando todos os requisitos de segurança sanitária: contêineres com tampa, segregação por tipo, limpeza rotineira, higienização do abrigo pós-coleta ou sempre que necessário;

- 5.4.92. Separar o lixo seco do lixo orgânico de acordo com o tipo de resíduo e programa de coleta seletiva;
- 5.4.93. Realizar, diariamente, o transporte e destinação adequada dos resíduos orgânicos e inorgânicos gerados pelo Restaurante e Cantina;
- 5.4.94. Remover o lixo por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução;
- 5.4.95. Não acumular resíduos orgânicos devido a possibilidade de atrair animais (urbanos e silvestres), vetores, pragas urbanas e risco de contaminar alimentos e pessoas;
- 5.4.96. Providenciar a limpeza dos resíduos, caso haja derramamento de chorume na operação de transporte e descarte;
- 5.4.97. Os restos de resíduos orgânicos poderão ser destinados para compostagem e os resíduos recicláveis poderão ser utilizados nos projetos de pesquisa e extensão do IFMA e demais atividades acadêmicas;
- 5.4.98. Permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnico-administrativos e estudantes do IFMA, mediante normas do Regimento Interno do Restaurante ou documento vigente, como local para visitas técnicas e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pelo IFMA e o Responsável Técnico da CONTRATADA;
- 5.4.99. Obter todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando o Campus do IFMA totalmente isento dessas responsabilidades. O IFMA poderá, a qualquer momento, solicitar a fiscalização e inspeção do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estão sendo cumpridos;
- 5.4.100. Se responsabilizar pelo controle integrado de pragas. Deverá ser realizado, pelo menos, trimestralmente, ou sempre que se fizer necessário, em todas as dependências do Restaurante e Lanchonete (refeitório, estoque, cozinha, banheiros, vestiários e outros), quando for o caso, contra ratos, morcegos, insetos etc., devendo ser realizado por pessoal treinado de Empresa Especializada, cuja aplicação de produtos somente poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos. Os produtos utilizados devem possuir registro nos órgãos de controle e os comprovantes de realização do serviço devem ser arquivados na unidade e fornecidos em cópia ao IFMA. A empresa responsável pela realização do serviço deve possuir alvará de funcionamento sanitário, ambiental e possuir Responsável Técnico habilitado;
- 5.4.101. Realizar as desinsetizações e desratizações em horários em que não haja manipulação de alimentos e atendimento ao público. Sempre manter os registros de todos os procedimentos realizados disponíveis no restaurante;
- 5.4.102. Higienizar, quando da aplicação do controle integrado de pragas, os ambientes, os equipamentos e utensílios antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos químicos;
- 5.4.103. Comunicar à fiscalização do IFMA até 72 (setenta e duas) horas antes da sua realização, os procedimentos de desinsetização e desratização;

- 5.4.104. Não permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais, silvestres ou domésticos, nas instalações do Campus sob a sua responsabilidade (Restaurante, incluindo Refeitório, e Cantina);
- 5.4.105. Providenciar o descarte do óleo proveniente de fritura em local apropriado de acordo com a legislação vigente;
- 5.4.106. Responsabilizar-se pela limpeza das caixas de gordura, vinculadas ao espaço físico de uso da empresa e provenientes da concessão. Rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação e higienização;
- 5.4.107. Monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente. O registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado e disponível para consulta pela fiscalização do IFMA e autoridades sanitárias;
- 5.4.108. Providenciar termômetros que não propiciem risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso;
- 5.4.109. Providenciar que balanças, termômetros e os dispositivos de controle de temperatura de equipamentos como câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough sejam calibrados, no mínimo, anualmente e sempre que inconsistências nas medidas forem verificadas. A calibração deverá ser feita por empresas especializadas, mantendo o registro da realização dessas operações;
- 5.4.110. Coletar, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura de armazenamento inferior a 5°C (cinco graus Celsius) para eventuais análises microbiológicas, toxicológicas e físico-químicas às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise do laboratório, acreditado pelo INMETRO e ANVISA, à fiscalização do IFMA;
- 5.4.111. Coletar as amostras de todas as preparações na área de consumação, um terço do tempo antes do término da distribuição das refeições. Caso as análises indiquem contaminação superior à prevista na legislação sanitária, a CONTRATADA estará sujeita a redução no pagamento da fatura por meio do Instrumento de Medição e Resultado (IMR), a processo administrativo e penalidades, bem como deverá arcar com despesas de usuários que comprovem adoecimento decorrente do consumo alimentar no Restaurante;
- 5.4.112. Descartar, somente após o período de 72 (setenta e duas) horas, as amostras coletadas, não podendo ser reutilizadas sob nenhuma hipótese;
- 5.4.113. Fornecer diariamente, à fiscalização do IFMA, a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, lançando diariamente no Sistema Informatizado ou outro Sistema disponível/vigente, o número de refeições fornecidas com valor integral e àquelas com subsídio integral e parcial;
- 5.4.114. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;
- 5.4.115. Obedecer ao regulamento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos da legislação sanitária vigente em situações não contempladas acima.

O IFMA deverá:

- 5.4.116. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa, de acordo com as regras constantes neste Termo de Referência, cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 5.4.117. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 5.4.118. Notificar a empresa, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades, constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 5.4.119. Aplicar à empresa as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato;
- 5.4.120. Pagar à empresa o valor resultante da prestação do serviço, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura e comprovante de pagamento da GRU referente ao aluguel do espaço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 5.4.121. Não praticar atos de ingerência na administração da empresa, tais como: - Exercer o poder de mando sobre os empregados da empresa, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário; - Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa; - Considerar os trabalhadores da empresa como colaboradores eventuais do próprio órgão, especialmente para efeito de concessão de diária e passagens.
- 5.4.122. Fornecer por escrito às informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 5.4.123. Realizar, junto aos usuários, pesquisa de satisfação da qualidade dos serviços, para verificar se os mesmos estão sendo prestados pela empresa, conforme disposto neste Termo de Referência. Após gerado relatório de avaliação pelos usuários, este será enviado à empresa para ciência e, se for o caso, aos órgãos competentes para que sejam tomadas as devidas providências;
- 5.4.124. Cobrar um Plano de Ação da empresa, no prazo máximo de 15 dias corridos, quando o resultado geral da pesquisa for considerado insatisfatório, contemplando as medidas que serão tomadas para correção da(s) falha(s) bem como o prazo para solução do(s) problema(s). As situações consideradas emergenciais deverão ser corrigidas imediatamente pela empresa.

Materiais a serem disponibilizados

- 5.5. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas **quantidades mínimas** estimadas e qualidades estabelecidas na tabela abaixo, promovendo sua substituição quando necessário.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Fogão industrial - mínimo de 5 bocas	1
Freezer	1
Expositor aquecido instalado junto ao balcão de atendimento na área da Cantina	1
Expositor resfriado instalado junto ao balcão de atendimento na área da Cantina	1
Mesa de manipulação em aço inoxidável para cozinha industrial	1
Forno micro-ondas	1
Fritadeira elétrica	
Liquidificador industrial	1
Espremedor de frutas	1
Multiprocessador de alimentos	1
Porta-guardanapos	Em quantidade adequada para atender a demanda.
Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá)	Em quantidade adequada para atender a demanda.
Pratos de vidro ou porcelana	Em quantidade adequada para atender a demanda.
Bandejas plásticas do tipo self-service	Em quantidade adequada para atender a demanda.
Pegadores em aço inox	Em quantidade adequada para atender a demanda.
Lixeiras em inox com tampa e com acionamento por pedal	Em quantidade adequada para atender a demanda.
Estante em aço com, no mínimo, 04 prateleiras lisas para área de armazenamento de gêneros.	Em quantidade adequada para atender a necessidade.
Balança digital para aferição do peso de gêneros alimentícios	1
Cortador e ralador de legumes	1
Filtro de água	1
Termômetro para aferição da temperatura dos alimentos e preparações	1
Balança digital para aferição do peso de gêneros alimentícios	1
Cortador e ralador de legumes	1

5.5.1. Poderá haver substituições e/ou acréscimos na lista, desde que em comum e prévio acordo com a Administração, conforme a necessidade percebida no decorrer da execução dos serviços

5.5.2. A lista disponibilizada na tabela acima é exigência mínima, sendo de responsabilidade da empresa complementá-la com todos os materiais, utensílios e demais equipamentos necessários à consecução do objeto contratual, de forma que o tipo e quantidade disponíveis sejam suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene desses;

5.5.3. Devem ser realizadas manutenções programadas e periódicas dos equipamentos e utensílios, assim como calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações, às expensas da empresa;

5.5.4. A instalação e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados para a prestação dos serviços, incluindo instalação de gás, são de inteira responsabilidade da empresa;

5.5.5. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser disponibilizados em quantidade suficiente para apoio das atividades da equipe na área de recepção, higiene, preparo, preparo, manipulação e distribuição de alimentos e compostos de materiais que não lhes transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica, devendo ser mantidos em adequado estado de

conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de higiene, limpeza e desinfecção.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.6.1. As quantidades de refeições estimadas consideram os discentes da Educação Básica, Graduação e Pós-graduação que poderão fazer as refeições no refeitório, não contemplando servidores, terceirizados ou visitantes;

5.6.2. **Os quantitativos apresentados são estimativas. As refeições efetivamente servidas aos discentes deverão ser comprovadas através da apresentação de tickets, listagem diária de refeições fornecidas (assinada pelos usuários) ou outro meio de controle que venha substituir estes;**

5.6.3. **A indicação dos quantitativos de refeições não constitui nenhuma obrigação presente ou futura por parte do IFMA, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela empresa. Cuida-se de mera expectativa de fornecimento, não custeado pelo contrato decorrente desta licitação;**

5.6.4. Para o Serviço da Cantina estimam-se como público disponível: discentes, terceirizados, servidores e visitantes. Para esse serviço não haverá subsídio por parte do IFMA.

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

5.7. 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).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.8. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

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.

Preposto

- 6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
- 6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de funcionamento da cantinha/restaurante;
- 6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

- 6.9. 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).

Fiscalização Técnica

- 6.10. 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);
- 6.11. 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);
- 6.12. 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);
- 6.13. 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);
- 6.14. 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);
- 6.15. 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).

Fiscalização Administrativa

- 6.16. 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).
- 6.17. Caso ocorra 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).

Gestor do Contrato

- 6.18. 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).
- 6.19. 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 ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- 6.20. 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).
- 6.21. 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).
- 6.22. 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).
- 6.23. 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).
- 6.24. 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.

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 XX.
- 7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 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. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

- 7.3.1. Unidade de medida para faturamento e mensuração do resultado;
- 7.3.2. Produtividade de referência ou critérios de qualidade para execução contratual;
- 7.3.3. Indicadores mínimos de desempenho para aceitação do serviço ou eventual glosa.

Do recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 5 (cinco) 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, [de 2021](#) e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.5. 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.

7.6. 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](#)).

7.7. 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](#)).

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

7.9. 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.

7.9.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.9.2. 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.

7.9.3. 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](#))

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

7.9.5. 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.

7.10. 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.

7.11. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) 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:

7.11.1. 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).

7.11.2. 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;

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

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

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

7.12. 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.

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

7.14. 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

7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. 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:

7.17.1. o prazo de validade;

7.17.2. a data da emissão;

- 7.17.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.17.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.17.5. o valor a pagar; e
- 7.17.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.18. 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;

7.19. 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.

7.20. 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 (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.21. 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.

7.22. 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.

7.23. 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.

7.24. 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

7.25. 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.

7.26. 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 **IPCA** de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

- 7.29. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.29.1. 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.
- 7.30. 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

- 7.31. 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.
- 7.31.1. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante.
- 7.32. A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.
- 7.33. 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, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.
- 7.34. 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. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)
- 7.35. 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 E REGIME DE EXECUÇÃO

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.

Regime de execução

- 8.2. O regime de execução do contrato será de Empreitada por Preço Unitário por se tratar de serviço em que sua execução contratual se dará conforme demanda.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

- 8.4. **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;
- 8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.6. **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>;
- 8.7. **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;
- 8.8. **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.
- 8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.10. **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
- 8.11. **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.
- 8.12. 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 *Municipal/Distrital* 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. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
- 8.23.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 8.23.2. 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; e
- 8.23.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- 8.23.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 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 patrimônio líquido mínimo de 5% 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 atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

- 8.27. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
- 8.28. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 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 com as seguintes características mínimas:
- 8.29.1.1. *Os atestados apresentados deverão comprovar o fornecimento de refeições (almoço e jantar) conforme o objeto desta contratação. Atestados que não guardem pertinência com o objeto da licitação serão rejeitados;*
- 8.29.1.2. *Os atestados deverão comprovar o fornecimento de 50% dos quantitativos previstos na tabela do item 1;*
- 8.29.1.3. *Os atestados apresentados deverão conter o nome, endereço, e-mail e telefone da pessoa jurídica de direito público ou privado responsável pela emissão bem como o serviço que foi prestado;*
- 8.29.1.4. *Para fins de comprovação dos atestados, poderá ser exigido da licitante o envio de notas fiscais, empenhos, contratos dentre outros instrumentos relacionados ao atestado apresentado.*
- 8.29.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, exigido no subitem 8.31.1.2, 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 da empresa licitante.
- 8.29.4. O licitante 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.
- 8.30. 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\$ 656.247,90 (Seiscentos e cinquenta e seis mil, duzentos e quarenta e sete reais e noventa centavos), conforme custos unitários apostos nas tabelas 3 e 4 do Estudo Técnico Preliminar.

9.2. O custo estimado previu a necessidade dos Campi envolvidos nesta contratação, sendo que os respectivos valores estão associados as quantidades indicadas por cada Campi;

9.3. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato

9.4. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

9.4.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.4.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.4.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

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: 26408/158291;
- II) Fonte de Recursos: 1000000000;
- III) Programa de Trabalho: 231539;
- IV) Elemento de Despesa: 339039;

V) Plano Interno: L0000P23AEN;


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

São João dos Patos - MA, 22 de agosto de 2024.

Documento assinado digitalmente
 **WANDERSON DE SOUZA SILVA**
Data: 22/08/2024 15:00:00-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Wanderson de Souza Silva
Integrante Requisitante
Assistente em Administração
SIAPE: 2324152

Annanda Carvalho dos Santos
Integrante Técnico
Técnica de Laboratório
SIAPE: 3261856

 Documento assinado digitalmente
MARCIANGELA DA SILVA OLIVEIRA DE MORAIS
Data: 22/08/2024 14:52:37-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Marciângela da Silva Oliveira de Moraes
Integrante Técnico
Nutricionista

Documento Digitalizado Público

Termo de Referência

Assunto: Termo de Referência
Assinado por: Wanderson Silva
Tipo do Documento: Termo de Referência
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 23/08/2024 09:47:33.

Este documento foi armazenado no SUAP em 23/08/2024. 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: 913612
Código de Autenticação: e0d442d1e0



Anexo II - 2 APENDICE I - ETP.pdf

Estudo Técnico Preliminar 7/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23249.026737.2024-21

2. Descrição da necessidade

2.1 O presente Estudo Técnico tem como objetivo criar subsídios para a seleção de pessoa jurídica para, mediante Concessão de Uso, explorar comercialmente o espaço físico destinado ao funcionamento da Cantina/Refeitório de Campi do Instituto Federal, Ciência e Tecnologia do Maranhão, visando o fornecimento de refeições e lanches, conforme especificações e condições que serão explanadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar.

2.2 Os Campi do IFMA que serão contemplados neste processo, a qual terão seus espaços licitados são os seguintes:

TABELA 1		
Campus do IFMA	Quantidade de m²	Endereço
São João dos Patos	119,8	Rua Padre Santiago, s/n – Bairro Santiago São João dos Patos - MA.
Timon	37,73	Av. Luís Firmino de Sousa, Nº 3907, Vi Bandeirantes (Mutirão), Timon-MA, CEI 65635-468.
Grajaú	52	BR-226, s/n, Bairro Vila Nova, Grajaú (sentido Barra do Corda), CEP 65940-000.

2.3 As pessoas jurídicas que lograrem êxito no certame estarão cientes que desenvolverão suas atividades nos endereços supracitados na Tabela 1, e que estarão sujeitas a fiscalização técnica e administrativa do Campi IFMA local.

2.4 Os Campis, participantes deste processo, funcionam nos três turnos (manhã, tarde e noite) e possuem cursos da Educação de Nível Médio, Profissional Tecnológica e Nível Superior que são ofertados de forma integral, ou seja, que compreendem aulas no período da manhã, tarde e noite e que contempla uma quantidade significativa de alunos que residem em cidades circunvizinhas e necessitam, em muitos casos, realizar suas refeições no Campus e assim poder estar devidamente alimentado para o desempenho dos estudos.

2.5 Aliado a isso, muitos servidores (Professores e Técnicos) e/ou colaboradores terceirizados, em decorrência do horário de trabalho e da distância de suas residências, necessitam ou optam por permanecer no Campus e realizar sua refeição (almoço/janta) ou consumir lanches para suportar a rotina diária. Deve-se considerar ainda, que os campi estão com seus contratos encerrando ou em período de encerramento, e até pedido de rescisão por parte da contratada que antes ocupava o espaço destinado a cantina e refeitório.

2.6 Assim, justifica-se esta contratação pela necessidade de fornecer refeições e lanches nas dependências dos Campi supracitados, bem como, dar efetiva funcionalidade ao espaço de cantina e/ou refeitório construídos nestas sedes, visando ainda atender a finalidade de construção do espaço.

2.7 Somado a isso, o atendimento a programa de alimentação escolar, no âmbito da CAE - Coordenadoria de Assuntos Educacionais, que subsidia no todo ou em parte, o valor da refeição a alunos que pleiteiam e são contemplados pelo benefício que ajuda na diminuição da incidência de evasão escolar, dando condições para permanência desses alunos, principalmente, com baixo poder aquisitivo, e que, em muitos casos, como citado, residem em outros municípios e/ou bairros periféricos com elevada vulnerabilidade social, mas que, buscando melhoria para suas vidas e suas famílias, necessitam frequentar os cursos ofertados nesses estabelecimentos de ensino.

2.8 A cessão onerosa de uso, justifica-se em função da exploração comercial que caracteriza a execução destes serviços, em conformidade com o disposto no Art. 18, inciso II e §5º da Lei 9.636/1998: Art. 18. A critério do Poder Executivo poderão ser cedidos, gratuitamente ou em condições especiais, sob qualquer dos regimes previstos no Decreto - Lei no 9.760, de 1946, imóveis da União a: II - pessoas físicas ou jurídicas, em 2.8 se tratando de interesse público ou social ou de aproveitamento econômico de interesse nacional; § 5o Na hipótese de destinação à execução de empreendimento de fim lucrativo, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e o disposto no art. 18-B.

2.9 A presente contratação destina-se principalmente a apoiar as Instituições participantes no desenvolvimento de suas atividades, por intermédio da oferta de refeições e lanches nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade, em suas instalações, onde há expressivo fluxo de alunos, servidores, colaboradores visitantes eventuais que carecem desse serviço.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Administração e Planejamento	Cicero José Silvestre

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Requisitos necessários para atendimento da necessidade

4.1.1 Os serviços serão prestados nas sedes das CEDENTES, conforme endereços especificados na Tabela 1, especificamente, nos espaços de cantina/refeitório dos Campi, incluindo as áreas de lanchonete e/ou restaurante.

4.1.2 Os serviços serão executados por empresa especializada no fornecimento, na preparação e distribuição de alimentos/refeições, incluindo serviço de Lanchonete, de acordo com o calendário letivo dos Campi do IFMA participantes, ressalvados os dias em que não houver expediente

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

4.1.4 No período de férias escolares poderá ser negociado com a Direção do Campus, horário de atendimento reduzido, caso a empresa permaneça atuando no período.

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

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

4.1.7 Poderão participar da licitação, e, dessa maneira, ser contratadas empresas, cujos ramos de atividades guardem permanência com o objeto da presente licitação, ou pessoa física. Que estejam previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e no Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais – SIASG (comprasnet).

4.1.8 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações dos locais de execução dos serviços (espaço objeto da cessão onerosa de uso), acompanhado por servidor designado para esse fim, podendo sua realização ser comprovada por atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII - A da IN SEGES/MPDG Nº 5/2017.

4.1.9 Deverá a CONTRATADA disponibilizar em quantidade suficiente os utensílios de cozinha e restaurante, de modo a atender aos usuários do restaurante e funcionários da cozinha durante o horário das refeições, evitando espera na reposição.

4.1.10 Cabe à CONTRATADA fornecer os equipamentos e mobiliários indispensáveis ao pleno funcionamento do Restaurante e Cantina. A instalação e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados para a prestação dos serviços são de inteira responsabilidade da Contratada.

4.1.11 Cabe à CONTRATADA zelar pelo espaço e equipamentos do IFMA que já se encontram disponíveis para uso.

4.1.12 A CONTRATADA deverá obedecer rigorosamente à legislação reguladora referente aos Serviços contratados, às normas da Secretaria da Saúde e do Ministério do Trabalho e às normas sanitárias referentes ao armazenamento de gêneros alimentícios, produtos de limpeza e uniformes, sendo responsabilidade da CONTRATADA, quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas.

4.1.13 Para uma execução eficiente dos serviços, a CONTRATADA deverá manter no local da prestação de serviço, uma quantidade adequada de profissionais para atender aos usuários do restaurante e da cantina.

4.1.14 É responsabilidade da CONTRATADA contratar empregados habilitados e em quantidade suficiente, com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

1. A CONTRATADA deverá dispor de um (uma) Nutricionista Responsável Técnico(a);
2. Disponibilizar um (a) funcionário (a) somente para a utilização de sistema de controle de refeições e caixa. Este não poderá servir ou manipular alimentos.
3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
4. A contratada deve se responsabilizar por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

4.1.15 A CONTRATADA deverá iniciar a execução do serviço em até 15 (quinze) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato.

4.1.16 Os serviços deverão ser prestados de acordo com os critérios de sustentabilidade ambiental contidos no Art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, e no Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil, da Presidência da República, no que couber.

4.1.17 A contratada deverá armazenar, manipular, porcionar e distribuir os gêneros /preparações conforme o que dispõe a Lei nº 11.987/2009, sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da Educação Básica através do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE;

4.1.18 Considerando que a prestação do serviço é de natureza contínua, a duração inicial do contrato deverá ter vigência de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura contratual, podendo ser prorrogado por igual e sucessivos períodos subsequentes até o limite de 60 (sessenta) meses, após a verificação da real necessidade destacando eventuais vantagens à administração nos termos do Art. 106 da Lei nº 14.133/2021.

4.2 Da Legislação Aplicada

4.2.1 Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

4.2.2 Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019 que regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal;

4.2.3 Decreto 2.271, de 7 de julho de 1997, que dispõe sobre a contratação de serviços pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional;

4.2.4 Instrução Normativa SEGES/MPOG nº 5, de 26 de maio de 2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional e segundo disposto no Anexo VII-A, nos subitens 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.8, 10.9 e 10.10;

4.2.5 Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.

4.2.6 Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) - Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

4.2.7 As pessoas jurídicas, de direito público ou privado, conforme a Resolução CFN nº 378 /2005, art. 2º, § 1º, cujas atividades estejam ligadas à alimentação e nutrição humanas, art. 3º, § 2º, devem dispor de nutricionista habilitado que possua condições de efetiva assunção de responsabilidade técnica;

4.2.8 O manuseio dos alimentos e as preparações devem obedecer ao Manual de Boas Práticas (MBP) conforme resolução RDC ANVISA nº 216/2004, NR7 do Ministério do Trabalho e Emprego e Portaria nº 1.428/1993 do Ministério da Saúde;

4.2.9 Resolução RDC ANVISA nº 275/2002 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

4.2.10 Resolução RDC ANVISA nº 218/2005 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;

4.2.11 Portaria Interministerial nº 1.010/2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das Redes Públicas e Privadas, em âmbito nacional;

4.2.12 Decreto nº 8.553, de 3 de novembro de 2015 - Institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;

4.3 Requisitos Gerais

4.3.1 O valor da indenização pecuniária (Taxa de Ocupação) pela cessão de uso da área será fixo e irrevogável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do contrato, sendo automaticamente reajustado pelo IGP-M caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para a Administração;

4.3.2 Se, após o reajuste do Contrato pelo índice citado, o valor ficar abaixo do atualmente praticado, será replicado o valor vigente para os próximos 12 (meses). Caso o valor seja alterado para mais, após a aplicação do índice IGP-M, passa-se a praticar o novo valor de contrato.

4.3.2 O valor da concessão será arredondado para números cheios visando a facilitação da fiscalização.

4.3.4 Será concedido, desconto de até 50% (Cinquenta por cento) do valor atual da concessão, nos períodos de férias escolares e/ou paralisações das atividades do Campus que excedam a 15 dias;

4.3.5 As atividades da contratada estarão sob supervisão de gestão e fiscalização da execução contratual cujo objetivo é aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração para o serviço contratado.

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

4.3.7 O cardápio deverá ser elaborado por Responsável Técnico da Contratada, sob supervisão e aprovação de servidor habilitado em nutrição indicado pelo IFMA - Campus São João dos Patos, de maneira a evitar rotinas, garantindo a diversidade de opções, conforme anexo.

4.3.8 A CONTRATADA poderá oferecer itens não previstos neste Estudo Técnico, ficando reservado ao IFMA o direito de fiscalizar os valores executados e solicitar comprovação de custos e adequação dos preços.

1. Não será permitida a, CONTRATADA, a oferta de refeições (Almoço/Janta) que não estejam previstas neste Estudo.
2. A oferta dos itens previstos nesse Estudo é obrigatória.

4.3.9 A CONTRATADA poderá solicitar revisão dos preços da refeição e lanches a cada 12 (doze) meses, com base no IPCA acumulado desde o último reajuste.

1. Esta alteração de preços não se vincula à cláusula de Reajuste prevista na minuta de contrato em razão de sua característica divergir dos demais itens objetos desta contratação.

4.3.10 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

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

4.3.12 Em nenhuma hipótese poderão ser transferidos a terceiros a cessão do espaço físico dos campi do IFMA que são participantes neste certame.

4.4. Requisitos Proibitivos

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

- Bebidas alcóolicas;
- Bilhetes lotéricos;
- Caça-níqueis;
- Cigarros ou qualquer tipo de tabaco;
- Qualquer tipo de medicamento ou produtos tóxicos;
- Comercialização de produtos em frascos de vidro.
- Canudos Plásticos (Lei Estadual nº 11.014/2019).

4.4.2 Não será permitido à CESSIONÁRIA:

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

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

5. Levantamento de Mercado

5.1 Na fase de levantamento de mercado, procurou-se definir a melhor solução para aquisição, e assim atender as necessidades dos campi participantes. O levantamento de mercado foi apoiado na verificação de contratações similares realizadas por outras unidades do Instituto Federal do Maranhão, com base no art. 9º, inciso III, alínea a, Instrução Normativa Seges nº 58, de 8 de agosto de 2022. Como fonte, realizamos consulta no módulo de contratos do SUAP e módulo do ETP no Comprasnet.

5.2 A característica do serviço a ser prestado é comum. Por este motivo, realizou-se pesquisa de outras licitações/contratos e observou-se que outros órgãos públicos têm realizado contratações similares, não sendo identificadas, portanto, Campus que tenha praticado outras metodologias relevantes e inovadoras para este tipo de contratação. Especialmente na própria rede do IFMA, percebe-se que essa metodologia de contratação têm sido aplicada de forma efetiva a exemplo das seguintes contratações:

TABELA 2				
Pregão	Campus	Contrato	Objeto	Empresa
05/2023	Monte Castelo	01/2024	O objeto do presente instrumento é a contratação de serviço de empresa especializada em fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (com cardápio sugerido) sem balança, para os alunos selecionados no Programa Auxílio Alimentação, servidores, terceirizados e visitantes, e exploração de uso do Restaurante e Lanchonete para exploração comercial mediante comercialização de refeições e lanches no espaço da Lanchonete, pelo prazo de 12	B DA S BRITO

			(doze) meses, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.	
02/2023	São Raimundo das Mangabeiras	09/2023	O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de fornecimento de refeições (lanche, almoço, jantar) mediante a concessão onerosa de espaço público referente à área física do Restaurante e da Cantina do IFMA Campus São Raimundo das Mangabeiras, para exploração econômica, por pessoa jurídica especializada no serviço de alimentação, visando operacionalização e desenvolvimento de todas as atribuições envolvidas na produção e distribuição de refeições, incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessária à realização destas atividades, visando atender à comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.	N. JANE L. MORAIS ME
03/2023	Santa Inês	06/2023	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	M P SOARES FILHO & CIA LTDA

			critério da Administração e conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e em seus anexos.	
03/2023	Imperatriz	07/2023	O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços empresa especializada em fornecimento de refeições na modalidade self-service (com cardápio sugerido), sem balança, para os alunos selecionados no Programa Auxílio Alimentação e a concessão de espaço físico da Cantina Escolar para exploração comercial mediante comercialização de refeições e lanches no espaço da Cantina, adequando-se à estrutura existente do IFMA - Campus Imperatriz, pelo prazo de 12 (doze) meses, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.	MATHEUS MIRANDA MARINHO
02/2022	Coelho Neto	01/2023	O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a concessão onerosa de espaço físico para exploração comercial de cantina localizada no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão, Campus Coelho Neto, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.	M DOS M TORRES FURTADO
06/2022	Caxias	02/2023	Fornecimento de refeições (lanche, almoço, jantar) mediante a concessão onerosa de espaço público referente à área física do	FRANCISCA ITAYLANNE DE C REGO ME

			Restaurante e da Cantina do IFMA Campus Caxias, para exploração econômica, por pessoa jurídica especializada no serviço de alimentação, visando operacionalização e desenvolvimento de todas as atribuições envolvidas na produção e distribuição de refeições, incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessária à realização destas atividades, visando atender a comunidade acadêmica, terceirizados e visitantes que serão prestados nas condições previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.
--	--	--	--

5.3 Os contratos elencados na tabela acima demonstram que é comum a realização da contratação por Pregão e pressupõe a licitação para aferição de menor preço de refeição a ser servida a comunidade escolar. Como opções para licitação está demonstrado os tipos prato feito ou refeição a self service.

5.4 Por este motivo, também, entende-se que há quantidade considerável de fornecedores para tal serviço, o que pressupõe a possibilidade de boa competitividade no momento da seleção do fornecedor por meio de pregão eletrônico. Empresas do ramo alimentício em geral possuem pleno potencial em atender aos requisitos estabelecidos neste instrumento.

5.5 Observa-se, por oportuno, a possibilidade de licitar o objeto considerando o fornecimento de refeições como um item individual, conforme praticado por diversos órgãos federais, entre estes, os do IFMA, nos pregões indicados no quadro acima. Dessa forma, pode-se obter um preço mais justo e correlato ao praticado no mercado.

5.6 A partir da prática usual dos Pregões desenvolvidos pelo Campus São João dos Patos para contratação desse objeto, bem como, processos executados por outros campi do IFMA e de outras unidades da federação, inclusive análise de documentos de órgãos municipais e estaduais, chegamos a conclusão que a solução prevista para esta contratação, atende ao objetivo e está em plena consonância com o interesse público. Além disso, a forma de execução e fiscalização contratual poderá ser executada em linha com os aspectos operacionais, técnicos e financeiros de cada unidade participante. Da mesma forma, reporta-se que os atos praticados estão em consonância com a legislação vigente e atualizada, especialmente, com o que demanda a Lei nº 14.133/2021, Nova Lei Geral de Licitações e Contratos.

5.7 Em síntese, a investigação mostrou um caminho comum praticado nos Campi do IFMA e potencialmente seguro para o desenvolvimento de contratação que envolva o fornecimento de refeição, mediante a cessão de espaço físico. Inclusive o órgão gerenciador faz uso desse modelo e entende que a solução é viável e atende à necessidade.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A solução pressupõe a contratação de pessoa jurídica para o fornecimento de refeições, tipo prato feito ou marmitex e comercialização de lanches à comunidade dos campi do IFMA participantes deste certame, mediante a locação de espaço público, por meio de concessão a valor fixo, onde o valor dos serviços pode ser reajustado a cada 12 meses e o aluguel será reajustado anualmente com base no IGP-M.

6.2 Diante dos requisitos listados e considerando o levantamento de mercado realizado através da consulta a outras licitações, observou-se que o objeto ao qual se refere este Estudo Preliminar é passível de execução por quaisquer empresas do ramo alimentício que atendam aos critérios, tais como as mesmas que participaram de licitações do IFMA.

6.3 Desse modo, em face do que determina o Regulamento do Programa Auxílio Alimentação do IFMA, visando oferecer uma alimentação saudável, nutritiva e balanceada, a solução identificada para atender à necessidade da Administração é a contratação, por meio de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, de empresa para prestar serviço contínuo de fornecimento de refeições mediante à concessão do espaço da cantina ao fornecedor selecionado, cujo valor a ser pago em contrapartida será informado no instrumento convocatório. Desse modo, o preparo das refeições deve ser realizado nas dependências dos Campi do IFMA que serão participantes no certame, possibilitando que sejam servidas de maneira mais segura e balanceada aos usuários.

6.4 A contratação da solução será por meio de Pregão Eletrônico, pois as características do serviço se enquadram como comum, tendo em vista que este tipo de serviço é usual no mercado, sendo prestado por diversas empresas existentes no mercado, sem muita complexidade técnica.

6.5 O Pregão Eletrônico utilizando o Sistema de Registro de Preços se mostra a melhor forma de licitar o objeto, tendo em vista que não há a definição exata do quantitativo de fornecimento a ser contratado pela Administração, havendo tão somente estimativas mínimas estipuladas que podem variar conforme diversas situações, como mudanças na política Institucional que trata do tema, mudança de perfil de alunos que têm direito às refeições ao longo da execução contratual, dentre outras. Com isso, observa-se o enquadramento do presente objeto na situação de que trata o Art. 3º, inciso IV do Decreto nº 7.892/2013, “quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.”

6.6 A concessão concomitante se faz necessária pois o espaço é melhor aproveitado e assim foi planejado, para que a empresa responsável pelo fornecimento de refeições possa, também, comercializar outros produtos alimentícios à comunidade interna e/ou externa, oferecendo vantajosidade e potencializando a competitividade entre fornecedores.

6.7 Em síntese, será realizada licitação por pregão eletrônico do tipo registro de preços. Serão geradas atas de registro de preços para cada campi participante, que deverão ser constituídos em contrato administrativo, dentro do limite da ata. Todos os demais elementos necessários ao atendimento da demanda estarão dispostos no Termo de referência, incluindo as obrigações e responsabilidades da Contratada e demais especificidades.

6.8 Descrição do Objeto

6.8.1 O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de empresa especializada no fornecimento de refeições (almoço, jantar), tipo prato feito, incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários à realização destas atividades, mediante a concessão onerosa de espaço público da Cantina/Restaurante para exploração econômica, localizada nas instalações do IFMA, visando atender à comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e ETP.

6.9 Modalidade de licitação

6.9.1 Opta-se para esta licitação a modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços com base no Inciso III do Art. 3º do Decreto nº 7.892/2013:

Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

III – quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo;

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7 Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Das Refeições

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

7.1.2 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.

7.1.3 O peso aproximado poderá variar 10% para mais ou para menos; 5. 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;

7.1.4 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;

7.1.5 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;

7.1.6 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.

7.1.7 A estimativa mínima de refeições e lanches se dará da seguinte forma:

1. No caso das refeições, as quantidades serão estimadas conforme consumo baseado no contrato vigente e atualizado segundo estimativas dos setores da CAE de cada Campus que terá a responsabilidade de levantar a quantidade mínima de refeições a serem custeadas aos discentes do campus conforme programas de alimentação escolar. Para determinação do quantitativo anual de refeições a serem custeadas, deve-se aplicar a seguinte fórmula:

(A) Quantidade de Refeições Diárias - Representa a quantidade de refeições custeadas pelo campus

(B) Quantidade de Dias Letivos Mensais (22) - quantidade de dias letivos mensais devendo incluir sábados letivos

(C) Quantidades de Meses Letivos considerando o período de férias (10,5) - quantidade de meses letivos e período de férias ou períodos de interrupção de atividades letivas superiores a 15 dias.

(D) Quantidade de Refeições Anuais - quantidade de refeições anuais custeadas pelo campus ($D=A*B*C$)

7.1.8 A memória de cálculo de quantidades contempla o seguinte:

TABELA 3						
Item	Descrição	Unidade	QTD Diária (A)	Dias Úteis (B)	QTD Meses (C)	QTD Total de Refeições (D = A*B*C)
1	Refeição (almoço/jantar) tipo prato feito, marmitex ou bandejão, contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, dois tipos de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta), incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a sua realização, devendo serem servidos no IFMA-Campus São João dos Patos para atender a necessidade da comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.	Refeição	30	22	10,5	6.930

2	Refeição (almoço/jantar) tipo prato feito, marmitex ou bandejão, contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta), incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a sua realização, devendo serem servidos no IFMA-Timon para atender a necessidade da comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.	Refeição	80	22	10,5	18.480
3	Refeição (almoço/jantar) tipo prato feito, marmitex ou bandejão, contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta), incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a sua realização, devendo serem servidos no IFMA-Campus Grajaú para atender a necessidade da comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.	Refeição	30	22	10,5	6.930

7.1.9 A tabela acima traduz a apuração das quantidades mínimas das refeições que serão custeadas pelos campi participantes. Essas quantidades foram informadas autonomamente pelos campi participantes, e reflete a quantidade diária, mensal e anual das refeições fornecidas aos alunos e, que são custeadas com recursos da unidade do IFMA.

7.1.10 As quantidades referidas na tabela são mínimas e poderão variar mês a mês conforme demanda e disponibilização orçamentária aplicada por cada campi.

7.1.11 Os quantitativos poderão ser alterados para mais ou para menos, devendo o campi pagar por aquilo que for de fato consumido segundo seu próprio critério de apuração e controle.

7.2 Dos lanches

7.2.1 Os serviços compreendem o fornecimento de lanches/refeições a comunidade acadêmica do IFMA, os quais deverão ser servidos após o seu preparo nas dependências do restaurante /cantina;

7.2.2 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;

7.2.3 É importantíssimo que no preparo dos lanches/refeições seja considerar 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);

7.2.4 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;

7.2.5 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;

7.2.6 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;

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

7.2.8 O Campus 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;

7.2.9 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.

7.2.10 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;

7.2.11 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

7.2.12 Os Campi do IFMA participantes deste certame, conjuntamente, elaboraram o cardápio mínimo de lanches a ser ofertado no rol de produtos comercializados pela CONTRATADA. Os lanches deverão ser ofertados diariamente no todo ou em parte, mas deverão considerar o escopo da lista prevista na tabela acima;

7.2.13 Os lanches serão regulados, na sua quantidade e valores, através de contrato, não sendo objeto de disputa na fase de lances, sendo determinado apenas os produtos, suas especificações e valores iniciais para comercialização no espaço dos Campi do IFMA;

7.2.14 Sobre os valores dos lanches, deverão ser compatíveis com o praticado no mercado local, tendo em vista que, a concessão onerosa, neste caso, pressupõe auferição de lucro, pela CONTRATADA, com a comercialização dos produtos dentro das regras e limites impostos e fiscalizados pela CONTRATANTE;

7.2.15 O valor dos produtos ofertados poderão ser reajustados a cada **período de 12 (doze) meses**, a pedido da CONTRATADA e mediante apresentação de documentos comprobatórios para justificar o reajuste e novos valores a serem praticados sobre cada produto individualizado;

7.2.16 O reajuste que trata o item anterior só será concedido ou negado após análise e embasamento técnico apurado pela fiscalização técnica e administrativa, que considerará o melhor critério, de aferição e deliberará sobre o reajustamento, devendo orientar a Autoridade Competente, para emissão de Ordem de Serviço de autorização para o reajuste.

7.2.17 O reajustamento considerará o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), cotação em banco de preços do governo ou particular, ou a cotação de preço no mercado local de campus, devendo a fiscalização responsável informar qual foi o critério adotado e apresentar as comprovações no relatório que dará base a emissão da Ordem de Serviço pela Autoridade Competente.

7.2.18 A CONTRATADA, em hipótese alguma, poderá reajustar o preço sem prévia comunicação ao campus do IFMA, devendo realizar o reajuste apenas após a emissão de Ordem de Serviço de autorização.

7.2.19 A quantidade mínima de lanches ofertados ficará a cargo da empresa contratada considerando o fluxo comercial de pedidos, devendo ser calculado o quantitativo necessário para atendimento à comunidade escolar, mas que também contemple a expectativa de mercado da CONTRATADA;

7.2.20 As descrições e preços a serem praticados pela CONTRATADA com a comercialização de lanches nas sedes das contratadas constarão como anexos neste Estudo Técnico. Os itens descritos nestes anexos farão parte do Contrato independente da sua descrição, devendo ser seguido fielmente pela contratada e fiscalizado pelo Campus.

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

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

1. Após submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius), por, no máximo 6 (seis) horas. Para a conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

7.2.23 A CESSIONÁRIA deverá identificar cada prato de lanche, sendo fixado acima do prato placa de pequeno porte, preferencialmente de acrílico, com o respectivo nome e preço conforme Contrato.

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

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

7.2.26 Higiene e preparação dos alimentos

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

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

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

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

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

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

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

7.2.27 Exposição do alimento preparado ao consumo

7.2.27.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumo devem ser mantidas organizadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas. O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

7.2.27.2 A área destinada ao caixa deve ser separada da área de manipulação de alimentos. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados.

7.2.28 Higiene do manipulador

7.2.28.1 Todo o pessoal envolvido no preparo de alimentos deve receber treinamento periódico sobre as práticas sanitárias de manipulação de alimentos e de higiene pessoal

7.2.28.2 O manipulador deve se apresentar limpo, com boa saúde, sem ferimentos expostos, os cabelos devem estar bem aparados, presos e protegidos por toucas. Unhas devem ser mantidas sempre cortadas, limpas e sem esmaltes.

7.2.28.3 O uniforme do manipulador de alimento deve seguir padrões rigorosos de higiene, pois uniformes sujos podem abrigar microrganismos e causar má impressão com relação ao estabelecimento.

7.2.28.4 Os manipuladores de alimentos devem: Usar touca ou protetor de cabelo, para evitar que o cabelo caia sobre os alimentos, usar uniforme limpo diariamente, Usar sapatos fechados e antiderrapantes, retirar adornos e jóias antes de manipular os alimentos, as unhas devem ser mantidas sempre cortadas, limpas e sem esmaltes.

7.2.29 Higiene Ambiental

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

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

7.2.29.3 Deverão ser utilizados produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.

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

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

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

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

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

7.2.29.9 O impedimento da presença de animais domésticos nas dependências.

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

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

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

7.2.29.13 A vencedora do certame realizará dedetização e desratização a cada 180 (cento e oitenta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações da cantina apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do expediente do sábado, devendo sofrer faxina geral, no fim-de-semana, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados. A dedetização/desratização e a faxina serão acompanhadas por servidor formalmente designado pela CEDENTE.

7.2.29.14 A CONTRATADA deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida.

7.2.29.15 Também, deverá dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajes adequados aos seus representantes e EPI's, caso exigido pelas normas vigentes.

7.2.29.16 Os funcionários da CONTRATADA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. A CONTRATADA concessionária responsabilizar-se pelas obrigações fiscais, previdenciárias, sociais de seus funcionários e, também, sobre a qualidade e especificações para a correta execução dos serviços estabelecidas na legislação específica.

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

7.2.29.18 Deverá assumir o compromisso de capacidade de instalação e funcionamento dos serviços a partir de 15 (quinze) dias da assinatura do contrato.

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

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

7.2.29.21 Respeitar o horário do expediente dos Campis, em caso de permanência de funcionários além do horário previsto, informar ao Fiscal Administrativo e Fiscal de Contrato. Tudo com a devida anuência da Administração.

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

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 656.247,90

8.1 Estimativa do Valor das Refeições (almoço e jantar)

8.1.1 A estimativa mínima de refeições e lanches se dará da seguinte forma:

1. No caso das refeições, as quantidades serão estimadas conforme consumo baseado no contrato vigente e atualizado segundo estimativas de cada Campus que terá a responsabilidade de levantar a quantidade mínima de refeições a serem custeadas aos discentes do campus conforme programas de alimentação escolar.

8.1.2 A estimativa de valor está em linha com o que é preconizado nos critérios da Lei nº 14.133/2021, especificamente no §1º do art. 23, que diz:

No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguinte parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;

IV - pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento.

8.1.3 Os campi participantes, ao realizarem suas cotações, escolheram um ou outro critério do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, tendo a liberdade de usar a combinação de mais de um critério,

devendo ser justificado caso não seja utilizado os critérios previstos nos incisos I e II da referida Lei.

8.1.4 Como requisito para a escolha da amostra de preços, levou-se em consideração os seguintes critérios: a região, natureza do objeto, natureza do órgão ou entidade que realizou a licitação e a data de homologação do certame licitatório, características do objeto da contratação.

8.1.5 Como metodologia para estimativa do valor de referência será adotado como critério a MÉDIA ARITMÉTICA dos valores obtidos em consonância com o que preconiza o art. 6º, IN 65 /2021.

Art. 6º Serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

8.1.6 O memorial de cálculo de quantidades e valores contempla o seguinte:

TABELA 4					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Médio Unitário (VU)	Valor Total
1	Refeição (almoço/jantar) tipo prato feito, marmitex ou bandeirão, contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta), incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a sua realização, devendo serem servidos no IFMA-Campus São João dos Patos para atender a necessidade da comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes conforme	Unidade de Refeição	6.930	R\$ 19,06	R\$ 132.085,80

	condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.				
2	Refeição (almoço/jantar) tipo prato feito, marmitex ou bandejão, contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta), incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a sua realização, devendo serem servidos no IFMA-Timon para atender a necessidade da comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.	Unidade de Refeição	18.480	R\$ 20,50	R\$ 378.840,00
3	Refeição (almoço/jantar) tipo prato feito, marmitex ou bandejão, contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta), incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a sua realização, devendo serem servidos no IFMA-	Unidade de Refeição	6.930	R\$ 20,97	R\$ 145.322,10

Campus Grajaú para atender a necessidade da comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.				
Valor Total Anual Estimado				R\$ 656.247,90

8.1.7 A tabela acima traduz a apuração do valor médio unitário da refeição que serão custeadas pelo campi participantes.

8.1.8 Para apuração do valor médio unitário das refeições, cada campi realizou a pesquisa de preço de mercado considerando a cotação de 3 (três) preços conforme um dos seguintes critérios:

1. cada participante poderia cotar 3 (três) preços no mercado local, apurar o preço médio unitário e assim determinar o valor total a partir da pesquisa de preço do quantitativo de refeições;
2. Apurar 3 (três) preços de mercado de contratos vigentes que versem sobre o mesmo objeto a ser licitado nesta contratação;
3. Realizar a pesquisa de preços de mercado no Painel de Preços do Comprasnet ou Banco de Preços;
4. Executar os 3 (três) procedimentos anteriores e realizar a média aritmética simples dos preços encontrados;

8.1.9 Os preços apurados e memórias de cálculo figurarão como anexo deste ETP e comporão o Instrumento Convocatório.

8.1.10 O valor pago mensalmente à contratada será resultado da multiplicação do valor unitário licitado pelo total de refeições consumidas pelos alunos beneficiados pelo Programa de Alimentação após a apresentação das comprovações necessárias e ateste da fiscalização técnica e administrativa. O quantitativo mínimo de refeições consumidas diariamente e, o dimensionamento anual, estão previstas na Tabela 4.

8.1.11 O valor médio unitário da refeição será fixo e irreajustável pelo período de 12 (doze) meses, tendo como data base a proposta comercial final vencedora do certame.

8.2 Estimativa do Valor dos Lanches

8.2.1 Os lanches não serão objeto de disputa neste certame, sendo objeto de comercialização pela contratada e, assim, auferição de lucro. Esse item deverá ser apenas fiscalizado na sua forma, composição e valores praticados, pela fiscalização técnica do eventual contrato, bem como, por todos os usuários dos serviços.

8.2.2 Os valores praticados deverão ser compatíveis com o mercado local de cada Campi.

8.2.3 Os preços poderão ser alterados a cada 12 (doze) meses, por solicitação da empresa e sempre com anuência do IFMA, ou antes disso, caso esteja configurado fato inovador e emergencial que altere os preços de mercado.

8.2.4 Para alteração dos valores de lanches/refeições será considerado o limite estabelecido pelo índice de mercado IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

8.2.5 A ideia de licitação nestes moldes confere vantajosidade tanto para a Contratante, como para a Contratada, haja vista que, a segunda terá razão para manter suas atividades no campus, comercializando produtos e auferindo lucros ao alugar espaço destinado a esse fim de lanchonete/cantina. Para o campus, é necessário e vantajoso ter signatária no ramo de alimentos para fornecimento de opções de alimentos a alunos, servidores, terceirizados e, também, visitantes que, na sede do IFMA, desejem se alimentar.

8.3 Do Valor da Concessão Onerosa

8.3.1 A cessão onerosa de uso, justifica-se em função da exploração comercial que caracteriza a execução destes serviços, em conformidade com o disposto no Art. 18, inciso II e §5º da Lei 9.636/1998: Art. 18. A critério do Poder Executivo poderão ser cedidos, gratuitamente ou em condições especiais, sob qualquer dos regimes previstos no Decreto - Lei no 9.760, de 1946, imóveis da União a: II - pessoas físicas ou jurídicas, em 2.8 se tratando de interesse público ou social ou de aproveitamento econômico de interesse nacional; § 5º Na hipótese de destinação à execução de empreendimento de fim lucrativo, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e o disposto no art. 18-B.

8.3.2 Para o cálculo do valor do espaço a ser concedido foi denominado Taxa de Ocupação. Essa taxa foi calculada em função do espaço a ser concedido, acrescido da taxa de rateio que incidiu sobre os valores despendidos sobre água e energia de cada campus. Foram considerados para o levantamento da Taxa de Ocupação, características de valores praticados no mercado imobiliário de cada cidade.

8.3.4 Para o cálculo do valor da concessão, considerando a particularidade de cada campus participante, ficou discricionário para que cada campi pudesse adotar um critério próprio de aferição, estando o órgão participante, obrigado a apresentar a memória de cálculo para integrar este ETP como anexo.

8.3.5 Apesar dessa discricionariedade, o Órgão Gerenciador da licitação, IFMA-Campus São João dos Patos recomenda que, caso não seja utilizado o método elaborado pelo Gerenciador, disponibilizado nas planilhas do Google Drive, que fosse usado o modelo descrito a seguir:

1. valor estimado de concessão a partir da média aritmética simples de no mínimo 3 (três) preços de mercado de aluguel apurado junto a estabelecimentos comerciais dos ramos de alimentação localizados em cada cidade dos órgãos participantes para auferir os valores unitários e totais praticados à concessão mensal e anual, conforme segue.

8.3.6 Ressalta-se que a concessão não será objeto de disputa no momento da fase de lances. O valor da Taxa de Ocupação foi pré-determinado considerando critérios técnicos internos do planejamento de cada Campus do IFMA.

8.3.7 Será considerado que o licitante estará ciente do valor da taxa de ocupação destinada a cada campus do IFMA participante, sendo obrigação da futura CONTRATADA conhecer todo o Edital e anexos e dimensionar seus custos/gastos conforme valores dispostos neste ETP e/ou em outros documentos.

8.3.8 Após aplicação das fórmulas de cálculo para aferição do valor da concessão, chegou-se aos seguintes valores mensais e anuais:

TABELA 5

Campus	m²	Mês	Valor da Concessão/Mês arredondado	Valor da Concessão/Ano
São João dos Patos	119,8	*10,5	**R\$ 971,00	R\$ 10.195,50
Timon	37,73	*10,5	**R\$ 1.162,00	R\$ 12.201,00
Grajaú	52	*10,5	**R\$ 904,00	R\$ 9.492,00

***10,5 está explicado no item 7 deste ETP.**

**** Valores foram arredondados.**

OBS: O valor nos períodos que configuram férias ou interrupção de atividades letivas acima de 15 dias, o valor do aluguel de concessão será reduzido pela metade.

8.3.9 O valor da concessão de uso para o **Campus de São João dos Patos** será de **R\$ 971,00** (Novecentos e setenta e um reais) por mês. O valor global é de (R\$ 971,00 x 10,5 meses) **R\$ 10.195,00** (Dez mil cento e noventa e cinco reais e cinquenta centavos). Considerando o desconto do período de férias.

8.3.10 O valor da concessão de uso para o **Campus de Timon** será de **R\$ 1.162,00** (Mil cento e sessenta e dois reais e sessenta por mês. O valor global será de (R\$ 1.162,00 x 10,5 meses) **R\$ 12.201,00** (Doze mil cento duzentos e um reais). Considerando o desconto do período de férias.

8.3.11 O valor da concessão de uso para o **Campus de Grajaú** é de **R\$ 904,00** (novecentos e quatro reais) por mês. O valor global é de (R\$ 904,00 x 10,5 meses) **R\$ 9.492,00** (Nove mil, quatrocentos, noventa e dois reais). Considerando o desconto do período de férias.

8.3.12 Para a renovação contratual, o valor da concessão será reajustado pelo índice de preço IGP-M aplicado sobre os últimos 12 (doze) meses. Em caso de o valor ficar abaixo do valor do contrato atual, após aplicação do índice de reajuste, mantém-se o valor atual do contrato para os próximos 12 meses subsequentes.

8.3.13 As memórias de cálculo para aferição dos valores da concessão dos espaços integram este Estudo Técnico Preliminar como anexo.

8.3.14 A Comissão de Planejamento da Contratação considera os valores adequados e razoáveis à concessão e, que os valores estão em linha com o praticado no mercado local de cada Campi.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Em regra, as contratações devem ser realizadas de forma parcelada para melhor aproveitamento do mercado, preservando a competitividade dos certames licitatórios, objetivando a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração. De acordo com o artigo 23 da lei 8.666/1993, o parcelamento é a regra, porém, quando for tecnicamente e economicamente inviável dividir a solução faz-se necessário o agrupamento em lotes. Nesse caso, como se trata de apenas um objeto a ser licitado, não há possibilidade de parcelamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual, conforme segue:

TABELA 6		
Campus	Item do PCA	Ano
São João dos Patos	63 e 64	2024
Timon	6	2024
Grajaú	06	2024

11.2 A contratação pretendida está alinhada com os objetivos organizacionais, considerando a imprescindibilidade na prestação de serviço fornecimento de refeições aos usuários dos diversos Campi da Instituição e o quanto este serviço impacta diretamente no exercício da missão institucional.

11.3 O procedimento se alinha a metas dispostas neste documento, a exemplo do intuito de melhorar a gestão dos serviços e sua operacionalidade. A preocupação com a satisfação do usuário atendido pelos serviços é outro fator norteador deste procedimento.

12. Resultados Esperados

12.1 Garantir que usuários tenham acesso ao fornecimento de refeições e lanches nas dependências dos campi participantes, tendo como premissa a concessão de uso de espaço físico de cantina/refeitório/restaurante a pessoa jurídica devidamente habilitada por meio de processo público de licitação.

12.2 Contemplar alunos de baixa renda com o fornecimento de alimentação em programa de alimentação escolar sob supervisão da CAE de cada campi participante.

12.3 Efetivar a destinação final, para atividade fim, dos espaços de cantina/refeitório/restaurante para o qual foram criados.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1 Com esta contratação pretende-se prestar atendimento por meio de distribuição de refeições/lanches balanceados e de baixo custo, promover ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional gerando novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, colaborando com eficiência no processo de ensino e aprendizagem, no intuito de garantir aos alunos permanência e conclusão dos seus respectivos cursos. E garantir aos servidores e/ou colaboradores condições ideais para o exercício das atividades laborais.

14. Providências a serem Adotadas

14.1 Recomenda-se que conste no Termo de Referência que, caso necessária adequação física do espaço, caberá ao concessionário responsabilizar-se pelas despesas relacionadas, sobretudo pela aquisição, instalação e operação dos equipamentos, materiais e mobiliário necessários para o perfeito desempenho de suas atividades, e pelo bom atendimento ao público, tais como: mesas e cadeiras, bandejas, talheres, guardanapos, liquidificadores, espremedores de frutas e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, forno de micro-ondas, freezer, geladeira, exaustor, balança digital e demais equipamentos necessários à prestação dos serviços.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 A fim de minimizar os impactos ambientais, as refeições deverão ser preparadas e servidas em utensílios reutilizáveis, evitando uso de descartáveis e consequente geração de resíduos, sempre que possível.

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

15.3 Os resíduos podem gerar impactos ambientais imensuráveis, por isso devem ser gerenciados, controlados e monitorados. É uma necessidade adotar medidas e planos de gerenciamento que visem minimizar a geração dos resíduos produzidos orientando seu correto acondicionamento, coleta, armazenamento, transporte e disposição final.

15.4 A geração de resíduos é um tema de extrema importância por afetar não só as empresas relacionadas ao setor, mas também a sociedade. Sendo assim, podemos sugerir algumas práticas e estratégias sustentáveis de otimização, redução de desperdício, melhoria de processos, que contribuirão para redução dos possíveis impactos ambientais, como exemplo a cultura de redução.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

A viabilidade da contratação foi comprovada em razão deste Estudo Técnico Preliminar. Além disso, esta contratação se enquadra nos padrões usuais de processos licitatórios da instituição e está prevista no Plano de Contratação Anual.

17. Responsáveis

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

WANDERSON DE SOUZA SILVA

Integrante Requisitante



Assinou eletronicamente em 21/08/2024 às 11:55:39.

ANNANDA CARVALHO DOS SANTOS

Integrante Técnico



Assinou eletronicamente em 22/08/2024 às 09:18:41.



Documento assinado digitalmente

MARCIANGELA DA SILVA OLIVEIRA DE MORAIS

Data: 22/08/2024 14:39:25-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

MARCIANGELA DA SILVA OLIVEIRA DE MORAIS

Nutricionista

JORCELYO ALENCAR LIMA

Integrante Administrativo



Assinou eletronicamente em 21/08/2024 às 12:20:06.

EDIW MATEUS COELHO FELIX DA SILVA

Integrante Administrativo

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Memória de Cálculo de Quantidade de Refeições.pdf (13.36 KB)
- Anexo II - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO VALOR DA CONCESSÃO_SÃO JOÃO DOS PATOS.pdf (221.14 KB)
- Anexo III - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO VALOR DA CONCESSÃO_GRAJAÚ.pdf (222.24 KB)
- Anexo IV - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO VALOR DA CONCESSÃO_TIMON.pdf (261.64 KB)
- Anexo V - Memória de Cálculo de Valor Médio da Refeição e Cotações de Preços - São João dos Patos.pdf (710.28 KB)
- Anexo VI - Memória de Cálculo de Valor Médio da Refeição e Cotações de Preços - Grajaú.pdf (929.88 KB)
- Anexo VII - Memória de Cálculo de Valor Médio da Refeição e Cotações de Preços - Timon.pdf (433.83 KB)
- Anexo VIII - 2 Anexo xx - Modelo de proposta.pdf (43.59 KB)
- Anexo IX - 3 Anexo xx - Minuta de Contrato.pdf (309.21 KB)
- Anexo X - 4 Anexo xx - IMR.pdf (195.53 KB)
- Anexo XI - 5 Anexo xx - Declaração de visita técnica.pdf (97.6 KB)
- Anexo XII - 6 Anexo xx - Descrição do cardápio.pdf (128.21 KB)

Anexo I - Memória de Cálculo de Quantidade de Refeições. pdf

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AFERIÇÃO DE QUANTIDADE E VALORES DE REFERÊNCIA (PROGRAMA DE AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO)						
CAMPUS	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DIÁRIAS (MÍNIMA GARANTIDA)	QUANTIDADE DE DIAS LETIVOS (B)	QUANTIDADE DE MESES (C)	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES MÍNIMAS ANUAIS (D)
SÃO JOÃO DOS PATOS	Refeição (almoço/janta) contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta).	REFEIÇÃO	30	22	10,5	6930
TIMON		REFEIÇÃO	80	22	10,5	18480
GRAJAÚ		REFEIÇÃO	30	22	10,5	6930

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DIÁRIAS (A) - quantidade de refeições custeadas pelo campus

QUANTIDADES DE DIAS LETIVOS (B) - quantidade de dias letivos mensais

QUANTIDADE DE MESES (C) - quantidade de meses letivos e período de férias ou períodos de interrupção de atividades letivas superiores a 15 dias.

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES ANUAIS (D) - quantidade de refeições anuais custeadas pelo campus ($D=A*B*C$)

Esta descrição será editada e aprimorada. Foi colocada essa planilha para levantar as quantidades de refeições que são custeadas pelo campus aos seus alunos.

**Anexo II - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO VALOR DA
CONCESSÃO_SÃO JOÃO DOS PATOS.pdf**

ESTIMATIVA DO CÁLCULO DO VALOR MÉDIO DO PREÇO DO METRO QUADRADO (FATOR DE MULTIPLICAÇÃO)

CAMPUS	UASG	CONTRATO	Área (m²) (X)	Valor da Concessão Mensal (Y)	Valor do M² (Y/X)	Valor Médio do M²
São João dos Patos	158291	04_2022	119,8	R\$ 795,51	R\$ 6,64	
São Raimundo das Mangabeiras	158296	09_2023	353,73	R\$ 1.597,30	R\$ 4,52	
Monte Castelo	158286	03_2018	861,25	R\$ 9.761,36	R\$ 11,33	R\$ 7,55
Caxias	158456	02_2023	387,51	R\$ 3.094,01	R\$ 7,98	
Imperatriz	158294	07_2023	259,39	R\$ 1.886,35	R\$ 7,27	

Para o cálculo do valor do metro quadrado referente ao cálculo da taxa de aluguel realizou-se o seguinte procedimento: Selecionamos cinco contratos licitações vigentes no IFMA. Pegamos a medida do espaço de concessão e o valor atualizado do contrato. Depois dividimos o valor da concessão por sua metragem, assim, encontramos o valor do metro quadrado de cada contrato, em cada campus. Após, realizamos a média aritmética simples do valor do metro quadrado dos contratos envolvidos, onde obtemos o valor médio do metro quadrado geral. Esse Valor Médio do M² será usado como fato de multiplicação para apurar o valor do espaço de cantina dos campus participantes. O campus participante, ao colocar o

CÁLCULO DA TAXA DE ALUGUEL DO ESPAÇO DA CANTINA				
CAMPUS	UASG	Área (m²)	Preço Médio	Valor do
São João dos Patos	158291	119,8	R\$ 7,55	R\$ 904,40

No espaço em amarelo, cada campus deve acrescentar a metragem da área correspondente ao espaço de sua cantina e/ou refeitório e/ou lanchonete.

CÁLCULO DO PERCENTUAL DE RATEIO

34.856,35	100
119,8	X

0,34 0,34%

COLOCAR O VALOR DA ABA A5 ARREDONDADO ATÉ A SEGUNDA CAS

METRAGEM TOTAL CONSTRUÍDA DO CAMPUS

METRAGEM DA ÁREA DA CANTINA

COLOCAR O SÍMBOLO DE PORCENTAGEM. COPIAR E JOGAR O VALOR NA ABA AZUL DAS PLAINHAS DE ENERGIA E ÁGUA

VALOR MÉDIO DO CUSTO COM

Mês	Valor da Fatura
janeiro	R\$ 10.719,66
fevereiro	R\$ 21.590,63
março	R\$ 24.840,71
abril	R\$ 28.639,76
maio	R\$ 15.844,31
junho	R\$ 15.523,01

Preço Médio R\$ 19.526,35

PREÇO MÉDIO	PERCENTUAL	VALOR DO CUSTO DE
R\$ 19.526,35	0,34%	R\$ 66,39

No local em amarelo deve ser acrescentado o valor mês a mês da fatura correspondente. Consideraremos apenas os últimos 12 meses.

No lugar azul deve ser acrescentado o Percentual de Rateio calculado para cada campus conforme documento de Cálculo de Percentual de Rateio.

No lugar em vermelho será apresentado automaticamente o valor do custo mensal de energia da cantina.

VALOR MÉDIO DO CUSTO COM ÁGUA

Mês	Valor da Fatura		PREÇO MÉDIO DAS		PERCENTUAL DE	VALOR DO CUSTO DE	
janeiro	R\$	179,16	R\$	179,16	0,34%	R\$	0,61
fevereiro	R\$	179,16					
março	R\$	179,16					
abril	R\$	179,16					
maio	R\$	179,16					
junho	R\$	179,16					
Preço Médio	R\$	179,16					

No local em amarelo deve ser acrescentado o valor mês a mês da fatura correspondente. Consideraremos apenas os últimos 6 meses

No lugar azul deve ser acrescentado o eprcentual de rateio calculado para cada campus conforme documento de Cálculo de

No lugar em vermelho será apresentado automaticamente o valor do custo mensal de água da cantina

CAMPUS	UASG	Valor do	ENERGIA	ÁGUA	VALOR DA
São João dos Patos	158291	R\$ 904,40	R\$ 66,39	R\$ 0,61	R\$ 971,40

34856,35

119,8

0,34

**Anexo III - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO VALOR DA
CONCESSÃO_GRAJAÚ.pdf**

CÁLCULO DO VALOR MÉDIO DO PREÇO DO METRO QUADRADO (FATOR DE MULTIPLICAÇÃO)

CAMPUS	UASG	CONTRATO	Área (m²) (X)	Valor da Concessão Mensal (Y)	Valor do M² (Y/X)	Valor Médio do M²
São João dos Patos	158291	04_2022	119,8	R\$ 795,51	R\$ 6,64	
São Raimundo das Mangabeiras	158296	09_2023	353,73	R\$ 1.597,30	R\$ 4,52	
Monte Castelo	158286	03_2018	861,25	R\$ 9.761,36	R\$ 11,33	R\$ 7,55
Caxias	158456	02_2023	387,51	R\$ 3.094,01	R\$ 7,98	
Imperatriz	158294	07_2023	259,39	R\$ 1.886,35	R\$ 7,27	

Para o cálculo do valor do metro quadrado referente ao cálculo da taxa de aluguel realizou-se o seguinte procedimento: Selecionamos cinco contratos licitações vigentes no IFMA. Pegamos a medida do espaço de concessão e o valor atualizado do contrato. Depois dividimos o valor da concessão por sua metragem, assim, encontramos o valor do metro quadrado de cada contrato, em cada campus. Após, realizamos a média aritmética simples do valor do metro quadrado dos contratos envolvidos, onde obtemos o valor médio do metro quadrado geral. Esse Valor Médio do M² será usado como fato de multiplicação para apurar o valor do espaço de cantina dos campus participantes. O campus participante, ao colocar o valor da metragem na Coluna C da Planilha "**VALOR DO M²**", encontrará automaticamente o "**Valor do Espaço da Cantina/Refeitório**" referente ao seu campus.

CÁLCULO DA TAXA DE ALUGUEL DO ESPAÇO DA CANTINA				
CAMPUS	UASG	Área (m²)	Preço Médio do M²	Valor do Espaço da Cantina
GRAJAÚ	154854	52	R\$ 7,55	R\$ 392,56

No espaço em amarelo, cada campus deve acrescentar a metragem da área correspondente ao espaço de sua cantina e/ou refeitório e/ou lanchonete.

CÁLCULO DO PERCENTUAL DE RATEIO

0,00	100
52	X
#DIV/0!	0,00%

COLOCAR O VALOR DA ABA A5 ARREDONDADO ATÉ A SEGUNDA CASA

METRAGEM TOTAL CONSTRUÍDA DO CAMPUS

METRAGEM DA ÁREA DA CANTINA

COLOCAR O SÍMBOLO DE PORCENTAGEM. COPIAR E JOGAR O VALOR NA ABA AZUL DAS PLAINHAS DE ENERGIA E ÁGUA

VALOR MÉDIO DO CUSTO COM

Mês	Valor da Fatura	PREÇO MÉDIO DAS FATURAS	PERCENTUAL DE REATEIO	VALOR DO CUSTO DE ENERGIA MENSAL DA CANTINA
janeiro	R\$ 5.974,58	R\$ 13.114,25	3,90%	R\$ 511,46
fevereiro	R\$ 12.795,96			
março	R\$ 15.990,39			
abril	R\$ 16.170,47			
maio	R\$ 14.042,57			
junho	R\$ 13.711,54			
Preço Médio	R\$ 13.114,25			

No local em amarelo deve ser acrescentado o valor mês a mês da fatura correspondente. Consideraremos apenas os últimos 6 meses.

No lugar azul deve ser acrescentado o Percentual de Rateio calculado para cada campus conforme documento de Cálculo de Percentual de Rateio

No lugar em vermelho será apresentado automaticamente o valor do custo mensal de energia da cantina

VALOR MÉDIO DO CUSTO COM ÁGUA

Mês	Valor da Fatura	PREÇO MÉDIO DAS FATURAS	PERCENTUAL DE REATEIO	VALOR DO CUSTO DE ÁGUA MENSAL DA CANTINA
janeiro	R\$ -	R\$ -		R\$ -
fevereiro	R\$ -			
março	R\$ -			
abril	R\$ -			
maio	R\$ -			
junho	R\$ -			
Preço Médio	R\$ -			

No local em amarelo deve ser acrescentado o valor mês a mês da fatura correspondente. Consideraremos apenas os últimos 6 meses

No lugar azul deve ser acrescentado o eprcentual de rateio calculado para cada campus conforme documento de Cálculo de

No lugar em vermelho será apresentado automaticamente o valor do custo mensal de água da cantina

CAMPUS	UASG	Valor do Espaço da Cantina	ENERGIA	ÁGUA	VALOR DA CONCESSÃO
GRAJAÚ		R\$ 392,56	R\$ 511,46	R\$ -	R\$ 904,02

**Anexo IV - MEMÓRIA DE CÁLCULO DO VALOR DA
CONCESSÃO_TIMON.pdf**

CÁLCULO DO VALOR MÉDIO DO PREÇO DO METRO QUADRADO (FATOR DE MULTIPLICAÇÃO)

CAMPUS	UASG	CONTRATO	Área (m²) (X)	Valor da Concessão Mensal (Y)	Valor do M² (Y/X)	Valor Médio do M²
São João dos Patos	158291	04_2022	119,8	R\$ 795,51	R\$ 6,64	
São Raimundo das Mangabeiras	158296	09_2023	353,73	R\$ 1.597,30	R\$ 4,52	
Monte Castelo	158286	03_2018	861,25	R\$ 9.761,36	R\$ 11,33	R\$ 7,55
Caxias	158456	02_2023	387,51	R\$ 3.094,01	R\$ 7,98	
Imperatriz	158294	07_2023	259,39	R\$ 1.886,35	R\$ 7,27	

Para o cálculo do valor do metro quadrado referente ao cálculo da taxa de aluguel realizou-se o seguinte procedimento: Selecionamos cinco contratos licitações vigentes no IFMA. Pegamos a medida do espaço de concessão e o valor atualizado do contrato. Depois dividimos o valor da concessão por sua metragem, assim, encontramos o valor do metro quadrado de cada contrato, em cada campus. Após, realizamos a média aritmética simples do valor do metro quadrado dos contratos envolvidos, onde obtemos o valor médio do metro quadrado geral. Esse Valor Médio do M² será usado como fato de multiplicação para apurar o valor do espaço de cantina dos campus participantes. O campus participante, ao colocar o valor da metragem na Coluna C da Planilha "**VALOR DO M²**", encontrará automaticamente o "**Valor do Espaço da Cantina/Refeitório**" referente ao seu campus.

CÁLCULO DA TAXA DE ALUGUEL DO ESPAÇO DA CANTINA				
CAMPUS	UASG	Área (m²)	Preço Médio do M²	Valor do Espaço da
Timon	158457	37,73	R\$ 7,55	R\$ 284,83

No espaço em amarelo, cada campus deve acrescentar a metragem da área correspondente ao espaço de sua cantina e/ou refeitório e/ou lanchonete.

CÁLCULO DO PERCENTUAL DE RATEIO

2.506,37	100
37,73	X
1,51	1,51%

COLOCAR O VALOR DA ABA A5 ARREDONDADO ATÉ A SEGUNDA CAS

METRAGEM TOTAL CONSTRUÍDA DO CAMPUS

METRAGEM DA ÁREA DA CANTINA

COLOCAR O SÍMBOLO DE PORCENTAGEM. COPIAR E JOGAR O VALOR NA ABA AZUL DAS PLAINHAS DE ENERGIA E ÁGUA

VALOR MÉDIO DO CUSTO COM

Mês	Valor da Fatura	PREÇO MÉDIO DAS FATURAS	PERCENTUAL DE REATEIO	VALOR DO CUSTO DE ENERGIA MENSAL DA CANTINA
janeiro	R\$ 16.310,72	R\$ 26.259,91	1,51%	R\$ 396,52
fevereiro	R\$ 23.171,85			
março	R\$ 32.106,18			
abril	R\$ 25.596,65			
maio	R\$ 33.144,10			
junho	R\$ 27.229,93			
Preço Médio	R\$ 26.259,91			

O campus utilizou como base os valores de 2023 por conta da instalação de usina fotovoltaica e por conta da greve de 2024

No local em amarelo deve ser acrescentado o valor mês a mês da fatura correspondente. Consideraremos apenas os últimos 6 me

No lugar azul deve ser acrescentado o Percentual de Rateio calculado para cada campus conforme documento de Cálculo de Percentual de Rateio

No lugar em vermelho será apresentado automaticamente o valor do custo mensal de energia da cantina

VALOR MÉDIO DO CUSTO COM ÁGUA	
Quantidade média de L gastos por refeição	25
Quantidade mínima de refeição por dia	80
Dias letivos mês	20
Total estimado Litros/mês	40000
Conversão para m³	40
Valor m³ na cidade (água + esgoto)	R\$ 12,01
Valor Estimado Mensal	480,28

Para estimativa do cálculo de água o Campus utilizou o cálculo indicado na cartilha de uso de água elaborada pela FECOMERCIO SP
https://site.sabesp.com.br/uploads/file/asabesp_doctos/cartilha_fecomercio.pdf

Valores do m³ de água na cidade
<https://aguasdetimon.com.br/legislacao-e-tarifas/>

PREÇO MÉDIO DAS	PERCENTUAL DE	VALOR DO CUSTO DE
R\$ -		R\$ 480,28

COMÉRCIO E SERVIÇOS		
PRODUTO	CONSUMO TÍPICO	FONTE
	NO PROCESSO DE CRIAÇÃO / ATIVIDADE / FABRICAÇÃO	
LAVANDERIAS (kg DE ROUPA)	20 A 50	NOTA (2)
AEROPORTOS (POR PASSAGEIRO)	10 A 12	
BARÉS (POR M²)	40	
CINEMAS (POR ASSENTO)	2	
CRECHES (POR CRIANÇA)	50 A 80 LITROS	
EDIFÍCIOS DE ESCRITÓRIOS	50 A 80 LITROS / EMPREGADO OU 4 A 10 LITROS / M²	
ESCOLAS (EXTERNATO) (POR ALUNO)	50	
HOSPITAIS (POR LEITO)	250	
HOTÉIS	250 A 350 LITROS / HÓSPEDE	
INDÚSTRIAS (PARA FINS HIGIÊNICOS) (POR OPERÁRIO)	50 A 70	
LOJAS E ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS (POR M²)	6 A 10	
LAVA RÁPIDO AUTOMÁTICO DE CARROS (POR VEÍCULO)	250 LITROS	
PARQUES E ÁREAS VERDES (POR M²)	2	
RESIDÊNCIAS (POR PESSOA)	200	
RESTAURANTES (POR REFEIÇÃO PREPARADA)	20 A 30	
SHOPPING CENTERS (POR M²)	4	
TEATROS	7 LITROS / M² OU 5 A 10 LITROS / ASSENTO	

CAMPUS	UASG	Valor do Espaço da Cantina	ENERGIA	ÁGUA	VALOR DA CONCESSÃO
Timon	158457	R\$ 284,83	R\$ 396,52	R\$ 480,28	R\$ 1.161,64

**Anexo V - Memória de Cálculo de Valor Médio da Refeição
e Cotações de Preços - São João dos Patos.pdf**

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AFERIÇÃO DE QUANTIDADE E VALORES DE REFERÊNCIA (PROGRAMA DE AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO)											
CAMPUS	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DIÁRIAS (A)	QUANTIDADE DE DIAS LETIVOS (B)	QUANTIDADE DE MESES (C)	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES ANUAIS (D)	A C S DE MACEDO LTDA CNPJ: 36.203.963/0001-30 FORNECEDOR LOCAL	MÉDIA ARITMÉTICA DE PREÇOS - BANCO DE PREÇOS	CONTRATO Nº 07/2023 (IFMA IMPERATRIZ - UASG: 158294)	VALOR UNITÁRIO MÉDIO DA REFEIÇÃO (E)	VALOR TOTAL ANUAL DE GASTO COM REFEIÇÕES (F)
IFMA-SÃO JOÃO DOS PATOS	Refeição (almoço/janta) contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta).	REFEIÇÃO	30	22	10,5	6930	R\$ 22,00	R\$ 18,77	R\$ 16,40	R\$ 19,06	R\$ 132.062,70
QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DIÁRIAS (A) - quantidade de refeições custeadas pelo campus											
QUANTIDADES DE DIAS LETIVOS (B) - quantidade de dias letivos mensais											
QUANTIDADE DE MESES (C) - quantidade de meses letivos e período de férias ou períodos de interrupção de atividades letivas superiores a 15 dias.											
QUANTIDADE DE REFEIÇÕES ANUAIS (D) - quantidade de refeições anuais custeadas pelo campus (D=A*B*C)											
VALOR MÉDIO UNITÁRIO DA REFEIÇÃO (E) - valor unitário médio da refeição apurado pelo campus em consulta de preços ao mercado local, ou outra metodologia adotada.											
VALOR TOTAL ANUAL DE GASTO COM REFEIÇÕES (F) - valor total de gasto com refeições anuais representará o valor do contrato. Calculado da seguinte forma: F = D*E.											



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - MEC
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO - IFMA
CAMPUS SÃO JOÃO DOS PATOS
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES COMPRAS E CONTRATOS

COTAÇÃO DE PREÇOS - REFEIÇÃO

RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR	A C S DE MACEDO LTDA
CNPJ	36.203.963/0001-30
ENDEREÇO	Avenida Presidente Médice nº 2440, Centro
TELEFONE (S)	(99) 81213740
E-MAIL	anaceliasmacedo@gmail.com

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	UND	VALOR UNITÁRIO
1	<p>Refeição (almoço/jantar) tipo prato feito, marmitex ou bandeirão, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none">• um tipo de salada crua;• um tipo de salada cozida;• dois tipos de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína);• um tipo de arroz;• um tipo de feijão;• um tipo de guarnição;• um tipo de opção vegetariana;• uma sobremesa (fruta). <p>OBS: incluso todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a sua preparação.</p>	Unidade de Refeição	22,00

Validade da Proposta: 90 dias.

São João dos Patos, 02 de agosto de 2024.

Ana Cílea Soares de Macedo
Representante Legal da Empresa



Relatório de Cotação: Fornecimento de Refeições

Pesquisa realizada entre 30/07/2024 12:26:51 e 30/07/2024 13:36:07

Relatório gerado no dia 31/07/2024 14:53:15 (IP: 45.232.40.72)

Em conformidade com a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133).

Método Matemático Aplicado: Média Aritmética dos preços obtidos - Preço calculado com base na média aritmética de todos os preços selecionados pelo usuário para aquele determinado Item.

Conforme Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133), no Artigo 3º, "A pesquisa de preços será materializada em documento que conterà: INC V-Método matemático aplicado para a definição do valor estimado."

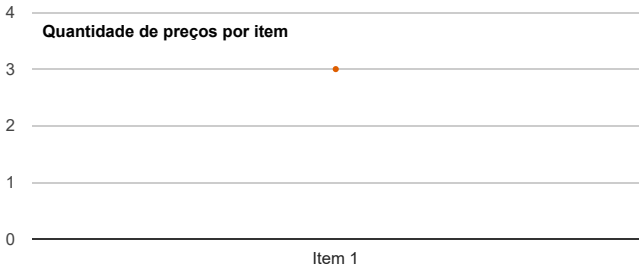
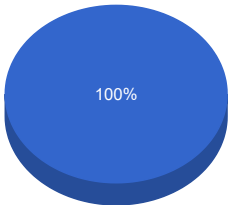
Item 1: Fornecimento de refeições (Almoço/Jantar)
Descrição: Fornecimento de refeições (Almoço/Jantar)

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO ESTIMADO CALCULADO	% VALOR GLOBAL	TOTAL
3 / 9	1	R\$ 18,77 (un)	-	R\$ 18,77	100%	R\$ 18,77

Valor Global: R\$ 18,77

Valor do item em relação ao total

1) Fornecimento de...



Detalhamento dos Itens

Item 1: Fornecimento de refeições (Almoço/Jantar)			
Preço Estimado: R\$ 18,77 (un)	Percentual: -	Preço Estimado Calculado: R\$ 18,77	Média dos Preços Obtidos: R\$ 18,77
Quantidade	Descrição		Observação
1 Unidade	Fornecimento de refeições (Almoço/Jantar)		

Compras Governamentais 1: Média das 3 Melhores Propostas Finais

Valor corrigido em 0,89% pelo índice IGP-M. (Data de atualização: 18/06/2024)

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

R\$ 22,42

Filtros Utilizados:		
Órgão:	PODER JUDICIÁRIO Tribunal Superior Eleitoral Tribunal Regional Eleitoral do Maranhão	Data: 24/05/2024 00:00
Descrição:	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	Modalidade: Pregão Eletrônico
Código Referência:	NºPregão:900172024 / UASG:70005	Item: 1
UASG:	70005	Quantidade: 5.500
		Unidade: UNIDADE
		Identificação: NºPregão:900172024 / UASG:70005

CNPJ	RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR			VALOR DA PROPOSTA FINAL
49.645.027/0001-20	ACM BAPTISTA LTDA			R\$ 20,68
* VENCEDOR *				
Marca: Marca não informada				
Fabricante: Fabricante não informado				
Descrição: Descrição não informada				
Endereço:	Telefone:		Email:	
R EURIPEDES CHAVES/RUA 01 , QDA./C RANCHO DOM LUIS, 17	(98) 9201-0564/ (0000) 0000-0000		contabilidade@unicityfacility.com.br	
17.465.579/0001-60	VITORIA SERVICOS GERAIS E EMPREENDIMENTOS LTDA			R\$ 21,00
Marca: Marca não informada				
Fabricante: Fabricante não informado				
Descrição: Descrição não informada				
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	
MA	São Luís	R DOS CASTANHEIROS, 06	(98) 8216-3289	
07.686.538/0001-40	L PINHEIRO MENDES DE SOUSA LTDA			R\$ 25,00
Marca: Marca não informada				
Fabricante: Fabricante não informado				
Descrição: Descrição não informada				
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
PI	Teresina	RUA SAO PEDRO, 3000	(86) 9909-0079	diferencialeventos.pi@gmail.com
07.832.586/0001-08	DF TURISMO E EVENTOS LTDA			R\$ 28,00
Marca: Marca não informada				
Fabricante: Fabricante não informado				
Descrição: Descrição não informada				
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
DF	Brasília	SETOR SRTVS QD 701 CENTRO EMPRESARIAL ASSIS CHATEAUBRIAND CJ L BL, 01	(61) 3962-5101	comercial01@dfturismo.tur.br
08.899.172/0001-50	POLI SERVICOS GERAIS LTDA.			R\$ 29,00



Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Estado:

GO

Cidade:

Goiânia

Endereço:

RUA 7, 343

Telefone:

(62) 3212-0202

Email:

mdr-service@hotmail.com

27.349.476/0001-99 C2 - EMPREENDIMENTOS LTDA

R\$ 29,27

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Estado:

AP

Cidade:

Macapá

Endereço:

RUA HAMILTON SILVA, 2326

Telefone:

(96) 3346-0447 / (96) 8138-6836

Email:

c2empreendimentosap@outlook.com

49.297.296/0001-43 A AZEVEDO NETO

R\$ 29,45

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Endereço:

,

30.388.625/0001-33 SLP SERVICOS DE LIMPEZAS E PORTARIA LTDA

R\$ 29,45

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Endereço:

,

06.178.319/0001-98 LILA TURISMO LTDA

R\$ 29,45

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Estado:

DF

Cidade:

Brasília

Endereço:

QUADRA CSB 02 LOTES 01,02,03,04 SALA, 136

Telefone:

(61) 3036-3318

Email:

licitacao@prismaturismo.com.br

19.224.595/0001-97 C & R COMERCIO LTDA

R\$ 29,45

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Estado:

MA

Cidade:

Paço do Lumiar

Endereço:

AVENIDA 13, 35

Nome de Contato:

PAULO SOUSA DA SILVA

Telefone:

(98) 9701-9810

Email:

paulo9kf@gmail.com

33.921.734/0001-62 PROATIVA EVENTOS LTDA

R\$ 35,00

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Estado:

CE

Cidade:

Sobral

Endereço:

R PROFESSOR ARRY ROCHA, 1173

Telefone:

(88) 9847-5768

Email:

proativa.sobral@gmail.com



Compras Governamentais 2: Média das 3 Melhores Propostas Finais

Valor corrigido em 1,20% pelo índice IGP-M. (Data de atualização: 18/06/2024)
Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

17,77
RS 17,78

Filtros Utilizados: Período: 30/07/2023 à 30/07/2024; Palavra Chave: fornecimento de refeições ; UF(s): MA; Apenas Materiais; Operador: IgualQtdFornecedor:

Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO | FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO MARANHÃO

Descrição: Fornecimento de refeição do tipo quentinhaALMOÇO. Descrição completa e o m odelo de execução do objeto estão contidas no Termo de Referência ANEXO I do edital

Código Referência: NºPregão:900092024 / UASG:154041

UASG: 154041

Data: 19/04/2024 00:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

Item: 1

Quantidade: 8.400

Unidade: UNIDADE

Identificação: NºPregão:900092024 / UASG:154041

CNPJ		RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR		VALOR DA PROPOSTA FINAL	
15.833.666/0001-06		BWA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA		R\$ 17,00	
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Descrição não informada					
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:	
MA	Imperatriz	R RUI BARBOSA, 735	(99) 9139-7349/ (99) 3524-6165	jclucena2009@hotmail.com	
29.357.151/0001-83		F M SERVICO E COMERCIO LTDA		R\$ 17,70	
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Descrição não informada					
Endereço:					
,					
15.441.682/0001-45		GARDEN EVENTOS E SERVICOS EIRELI		R\$ 18,00	
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Descrição não informada					
Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
DF	Brasília	QUADRA QE 40 CONJUNTO M LOTE, 20	MARCELO	(61) 99811-4662	gardenservicosbsb@gmail.com
21.586.120/0001-92		LIFE CORRETORA LTDA		R\$ 18,50	
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Descrição não informada					
Endereço:					
,					
09.356.159/0001-18		C Q COMERCIO E SERVICOS ALIMENTICIOS E EVENTOS LTDA		R\$ 19,00	
* VENCEDOR *					
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Descrição não informada					
Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
PA	Belém	AV DUQUE DE CAXIAS, 487	Queila Maria Pantoja Gonçalves	(91) 3236-1440	clarasecia@yahoo.com.br
17.031.812/0001-05		MR COMERCIO E SERVICO LTDA		R\$ 19,30	
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Descrição não informada					



CNPJ		RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR			VALOR DA PROPOSTA FINAL	
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:		
AC	Bujari	TRAVESSA SAO SEBASTIAO, 507	(68) 3223-1532	mrcomercioservico@hotmail.com		
24.933.193/0001-00 NOTORIO SERVICOS ESPECIALIZADOS LTDA						R\$ 19,48
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces - Fornecimento de refeição do ti						
po quentinha - ALMOÇO.						
Descrição completa e o modelo de execução do objeto estão contidas no Termo de Referência - ANEXO I do edital						
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:		
RJ	Rio de Janeiro	ILHA DO FUNDAO, 0	(21) 9911-4009	rodrigo.s.amin@gmail.com		

Compras Governamentais 3: Média das 3 Melhores Propostas Finais 16,10

Valor corrigido em 1,02% pelo índice IGP-M. (Data de atualização: 18/06/2024) RS 16,10

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Filtros Utilizados:

CNPJ: 10.735.145/0016-70 **Data:** 07/12/2023 09:00

Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO | Secretaria Executiva | Subsecretaria de Planejamento e Orçamento | Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão | Campus São Raimundo Mangabeiras **Modalidade:** Pregão Eletrônico

Descrição: Fornecimento e distribuição de refeições (almoço e jantar) tipo prato feito e lanches, incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessária a sua realização a serem servidos no Restaurante do IFMA Campus São Raimundo das Mangabeiras. Composição mínima: um tipo de salada (verduras cruas ou legumes cozidos ou legumes crus); um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína); um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição (macarrão ou farofa ou mandioca ou abobrinha ou batata-doce), um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta ou suco). Peso Mínimo 600g. **Item:** 1

Código Referência: NºPregão:22023 / UASG:158296 **Quantidade:** 52.800

UASG: 158296 **Unidade:** UNIDADE

Ata: [Link Ata](#) **Identificação:** NºPregão:22023 / UASG:158296

CNPJ		RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR		VALOR DA PROPOSTA FINAL	
18.261.811/0001-01		SAMIR CAVALCANTE AUR		R\$ 15,91	
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Fornecimento e distribuição de refeições (almoço e jantar) tipo prato feito e lanches, in					
cluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessária a sua realização a serem servidos no Restaurante do IFMA Campus São Raimundo das Mangabeiras. Composição					
mínima: um tipo de salada (verduras cruas ou legumes cozidos ou legumes crus), um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz,					
um tipo de feijão, um tipo de guarnição (macarrão ou farofa ou mandioca ou abobrinha ou batata-doce), um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta ou suco). Peso Mí					
nimo 600g.					
Estado:		Cidade:		Telefone:	
CE		Sobral		(86) 9612-0556	
		R JOAO DE MARIA LINHARES, 30			

11.458.915/0001-61		N JANE L MORAIS		R\$ 15,91	
* VENCEDOR *					
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Fornecimento e distribuição de refeições (almoço e jantar) tipo prato feito e lanches, incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessária a sua realização a serem servidos no Restaurante do IFMA Campus São Raimundo das Mangabeiras. Composição mínima: um tipo de salada (verduras cruas ou legumes cozidos ou legumes crus), um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de deguação (macarrão ou farofa ou mandioca ou abobrinha ou batata-doce), um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta ou suco). Peso Mínimo 600g.					
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:		
MA	São Raimundo das Mangabeiras	PC DO MERCADO, 160	(99) 3532-1644/ (99) 3541-9291		
19.722.474/0001-75		GEX SERVICOS INTEGRADOS LTDA		R\$ 16,00	



Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Fornecimento e distribuição de refeições (almoço e jantar) tipo prato feito e lanches, incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessária a sua realização a serem servidos no Restaurante do IFMA Campus São Raimundo das Mangabeiras. Composição mínima: um tipo de salada (verduras cruas ou legumes cozidos ou legumes crus), um tipo de prato principal proteico carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição (macarrão ou farofa ou mandioca ou abobrinha ou batata-doce), um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta ou suco). Peso Mínimo 600g.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
BA	Barreiras	PC DUQUE DE CAXIAS, 245	JEAN	(77) 3611-4516	thayrone.es@hotmail.com

003.533.173-90 DEBORA BARROSO BRAGA

R\$ 17,46

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Fornecimento e distribuição de refeições (almoço e jantar) tipo prato feito e lanches, incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessária a sua realização a serem servidos no Restaurante do IFMA Campus São Raimundo das Mangabeiras. Composição mínima: um tipo de salada (verduras cruas ou legumes cozidos ou legumes crus); um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína); um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição (macarrão ou farofa ou mandioca ou abobrinha ou batata-doce), um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta ou suco). Peso Mínimo 600g.

Endereço:

,

24.933.193/0001-00 NOTORIO SERVICOS ESPECIALIZADOS LTDA

R\$ 17,46

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces - Fornecimento e distribuição de refeições (almoço e jantar) tipo prato feito e lanches, incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessária a sua realização a serem servidos no Restaurante do IFMA Campus São Raimundo das Mangabeiras. Composição mínima: um tipo de salada (verduras cruas ou legumes cozidos ou legumes crus); um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína); um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição (macarrão ou farofa ou mandioca ou abobrinha ou batata-doce), um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta ou suco). Peso Mínimo 600g.

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
RJ	Rio de Janeiro	ILHA DO FUNDAO, 0	(21) 9911-4009	rodrigo.s.amin@gmail.com



Assinatura

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO 31/07/2024



Órgão / Entidade Contratante: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO - IFMA SÃO RAIMUNDO DAS MANGABEIRAS

Data: 30/07/2024 12:26:51

Nome da Cotação: Fornecimento de Refeições

Responsável pela Cotação: EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Declaramos que a presente cotação de preços está em conformidade com a Instrução Normativa IN 65/2021 (Lei nº 14.133) do Ministério da Economia, que regula as compras públicas no âmbito do Poder Executivo Federal.

Preço estimado do item calculado pela fórmula Média Aritmética dos preços obtidos:

Item 1 - Fornecimento de refeições (Almoço/Jantar)

Fornecimento de refeições (Almoço/Jantar) na quantidade 1 - Unidade, a ser entregue em São João dos Patos - MA, sem nenhuma observação

- 1 preço do portal Compras Governamentais praticados pela Administração Pública de licitações homologadas/adjudicadas no dia 24/05/2024, calculado pela fórmula Média das 3 Melhores Propostas Finais.
- 1 preço do portal Compras Governamentais praticados pela Administração Pública de licitações homologadas/adjudicadas no dia 19/04/2024, calculado pela fórmula Média das 3 Melhores Propostas Finais.
- 1 preço do portal Compras Governamentais praticados pela Administração Pública de licitações homologadas/adjudicadas no dia 07/12/2023, calculado pela fórmula Média das 3 Melhores Propostas Finais.

Estes preços pertencem ao Inciso I

Estes itens atendem a IN 65/2021 (Lei nº 14.133) pois possuem:

- 3 cotações de preços que validam a escolha do fornecedor.
- As datas das notas fiscais estão no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital.
- Os dados estão atualizados no momento da pesquisa e não devem ser anteriores a 6 (seis) meses da data de divulgação do edital.

DESCRIPTIVO DE FÓRMULAS UTILIZADAS

Média das 3 Melhores Propostas Finais

- Capta as 3 melhores propostas finais da licitação e aplica a média aritmética. A média (Me) é calculada somando-se todos os valores de um conjunto de dados e dividindo-se pelo número de elementos deste conjunto.





Extrato de fontes utilizadas neste relatório

ATENÇÃO - O Banco de Preços é uma solução tecnológica que atende aos parâmetros de pesquisa dispostos em Leis vigentes, Instruções Normativas, Acórdãos, Regulamentos, Decretos e Portarias. Sendo assim, por reunir diversas fontes governamentais, complementares e sites de domínio amplo, o sistema não é considerado uma fonte e, sim, um meio para que as pesquisas sejam realizadas de forma segura, ágil e eficaz.

Fontes utilizadas nesta cotação:

1 - ComprasNet

www.comprasgovernamentais.gov.br

Data:

Acessar a fonte [aqui](#)





INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO MARANHÃO CAMPUS IMPERATRIZ
NÚCLEO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS - NLCC

TERMO DE CONTRATO 07/2023
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA
(Concessão onerosa de espaço físico da Cantina)

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº 07/2023, QUE FAZEM ENTRE SI A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) INSTITUTO
FEDERAL DO MARANHÃO CAMPUS IMPERATRIZ E
A EMPRESA MATHEUS MIRANDA MARINHO**

A União, por intermédio do(a) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão Campus Imperatriz, com sede na Av. Newton Bello, s/n, na cidade de Imperatriz/MA, inscrita no CNPJ sob o nº 10.735.145/0005-18, neste ato representada pelo Diretor Geral, Lauro Santos Pinheiro, nomeado pela Portaria nº 5.440, de 18 de novembro de 2020, publicada no DOU de 19 de novembro de 2020, portador da matrícula funcional nº 1667905, doravante denominada CONTRATANTE, e a Empresa MATHEUS MIRANDA MARINHO inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 41.805.720/0001-01, sediado(a) na Rua Teixeira de Freitas, nº 128, Centro na Cidade de Porto Franco/MA, doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) Matheus Miranda Marinho, portador(a) da Carteira de Identidade nº 0393729020107, expedida pela (o) SESP/MA, e CPF nº 044.173.783-80, tendo em vista o que consta no Processo nº 23249.024438.2022-90 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão *Eletrônico* nº 03/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços empresa especializada em fornecimento de refeições na modalidade self-service (com cardápio sugerido), sem balança, para os alunos selecionados no Programa Auxílio Alimentação e a concessão de espaço físico da Cantina Escolar para exploração comercial mediante comercialização de refeições e lanches no espaço da Cantina, adequando-se à estrutura existente do IFMA - Campus Imperatriz, pelo prazo de 12 (doze) meses, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. Objeto da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO	PESO APROXIMADO	CATSERV	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
------	-----------	-----------------	---------	--------	----------------	-------------



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO MARANHÃO CAMPUS IMPERATRIZ
NÚCLEO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS - NLCC

REFEIÇÃO						
1	Fornecimento de refeição, tipo self-service, conforme cardápio sugerido, sem balança, peso aproximado de 500 g, para os alunos selecionados no Programa Auxílio Alimentação.	500 g	15210	15.000	R\$ 16,40	R\$ 246.000,00
LANCHES						
2	Fornecimento de lanche, conforme cardápio sugerido, sem balança, incluindo suco (200 ml) e salgado (peso mínimo de 120 g), para os alunos selecionados no Programa Auxílio Alimentação.	120 g e 200 ml	15210	5.000	R\$ 9,76	R\$ 48.800,00
VALOR GLOBAL						R\$ 294.800,00

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de 15/01/2024 e encerramento em 15/01/2025, *podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:*

2.1.1. *Os serviços tenham sido prestados regularmente;*

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

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

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

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

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

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 O valor total da contratação é de R\$ 294.800,00 (duzentos e noventa e quatro mil e oitocentos reais)

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



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO MARANHÃO CAMPUS IMPERATRIZ
NÚCLEO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS - NLCC

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

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União.

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

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

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

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

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

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

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO MARANHÃO CAMPUS IMPERATRIZ
NÚCLEO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS - NLCC**

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

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

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

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

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

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

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

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

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

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

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



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO MARANHÃO CAMPUS IMPERATRIZ
NÚCLEO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS - NLCC

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

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

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

Imperatriz, 05 de janeiro de 2024.

Documento assinado digitalmente
gov.br PRISCILA VIEIRA DOS SANTOS
Data: 08/01/2024 16:38:44-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Lauro Santos Pinheiro
Diretor Geral do Campus

MATHEUS MIRANDA
MARINHO:04417378380
380

Assinado de forma digital por
MATHEUS MIRANDA
MARINHO:04417378380
Dados: 2024.01.09 10:29:17 -03'00'

Matheus Miranda Marinho
Representante Legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS 1: _____, CPF: _____

TESTEMUNHAS 2: _____, CPF: _____

**Anexo VI - Memória de Cálculo de Valor Médio da Refeição
e Cotações de Preços - Grajaú.pdf**

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AFERIÇÃO DE QUANTIDADE E VALORES DE REFERÊNCIA (PROGRAMA DE AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO)													
CAMPUS	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DIÁRIAS (A)	QUANTIDADE DE DIAS LETIVOS (B)	QUANTIDADE DE MESES (C)	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES ANUAIS (D)	PREGÃO ELETRÔNICO 06759104000160-1-000005/2024	PREGÃO: 900172024 UASG:70005	PREGÃO ELETRÔNICO 06184253000149-1-000013/2024	CONTRATO Nº 02/2024 (IFMA BURITICUPU) UASG: 158283	VALOR UNITÁRIO MÉDIO DA REFEIÇÃO (E)	VALOR TOTAL ANUAL DE GASTO COM REFEIÇÕES (F)	
IFMA-GRAJAÚ	Refeição (almoço/janta) contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta).	REFEIÇÃO	30	22	10,5	6930	R\$ 24,21	R\$ 23,52	R\$ 20,15	R\$ 15,99	R\$ 20,97	R\$ 145.322,10	
<div>QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DIÁRIAS (A) - quantidade de refeições custeadas pelo campus</div> <div>QUANTIDADES DE DIAS LETIVOS (B) - quantidade de dias letivos mensais</div> <div>QUANTIDADE DE MESES (C) - quantidade de meses letivos e período de férias ou períodos de interrupção de atividades letivas superiores a 15 dias.</div> <div>QUANTIDADE DE REFEIÇÕES ANUAIS (D) - quantidade de refeições anuais custeadas pelo campus (D=A*B*C)</div> <div>VALOR MÉDIO UNITÁRIO DA REFEIÇÃO (E) - valor unitário médio da refeição apurado pelo campus em consulta de preços ao mercado local, ou outra metodologia adotada.</div> <div>VALOR TOTAL ANUAL DE GASTO COM REFEIÇÕES (F) - valor total de gasto com refeições anuais representará o valor do contrato. Calculado da seguinte forma: F = D*E.</div>													
											20,97	6930	145322,1



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS BURITICUPU
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS

TERMO DE CONTRATO Nº 02/2024

PREGÃO ELETRÔNICO 90001/2024

(Processo Administrativo nº 23249.032072.2023-11)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 02/2024, QUE FAZEM
ENTRE SI O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO MARANHÃO – CAMPUS BURITICUPU E A
EMPRESA NUTRI BRASIL LTDA.

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO – CAMPUS BURITICUPU com sede na Rua Deputado Gastão Vieira, nº 1000, Vila Mansueto, CEP: 65393-000, na cidade de Buriticupu - MA, inscrito no CNPJ (MF) sob o nº 10.735.145/0007-80, neste ato representado(a) pelo(a) seu Diretor Geral, **Vilson de Almeida Sousa**, nomeado pela Portaria nº 5.447, de 18 de novembro de 2020, publicada no DOU de 19 de novembro de 2020, portador da matrícula funcional nº 1761978, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) empresa **NUTRI BRASIL LTDA**, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 69.626.349/0001-30, sediado(a) na Avenida Marechal Castelo Branco, nº 1275, anexo Restaurante, Bairro Cabral, Teresina-PI - CEP 64000-810, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) pelo(a) Sr.(a) **Rubens Da Silva Bezerra**, portador(a) da Carteira de Identidade nº 1.***.*50 e CPF nº ***.613.863-**, e conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo nº 23249.032072.2023-11 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 nº 90001/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é prestação de serviço de fornecimento de refeições e lanches aos discentes do Campus Buriticupu, para atender ao programa de alimentação estudantil e a concessão onerosa de uso comercial do espaço da cantina/lanchonete, com uma área total de 134,57 m², localizada dentro das instalações do Instituto Federal do Maranhão - Campus Buriticupu, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e ETP.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS BURITICUPU
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	Fornecimento de kit lanche contendo Pão com queijo e presunto; 01 suco de caixinha e uma fruta da estação, embalados individualmente, com guardanapos.	3697	UNIDADE	3.560	R\$ 5,90	R\$ 21.004,00	R\$ 210.040,00
2	PRATO FEITO – contendo: Arroz (branco ou integral) e Feijão, 01 tipo de Guarnição, 02 tipos de Saladas (sendo pelo menos uma folhosa e um grão ou legume), 01 tipo de Proteína (carne) ou opção a base de ovos ou opção vegetariana /vegana.	15210	UNIDADE	1.320	R\$ 15,99	R\$ 21.106,80	211.068,00
VALOR TOTAL					R\$ 421.108,00		

CONCESSÃO DE USO ADMINISTRATIVO	
DESCRIÇÃO	VALOR MENSAL A SER PAGO PELA CONCESSIONÁRIA
Concessão administrativa onerosa de uso de espaço da cantina para empresa (pessoa jurídica) especializada em fornecimento de refeições e lanches	R\$ 800,00



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS BURITICUPU
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência da contratação é de 12 MESES contados do(a) 15/04/2024 a 15/04/2025, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.*

2.1.1. *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.*

2.2. *O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.*

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

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

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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 mensal da contratação é de R\$ 42.110,80. (quarenta e dois mil cento e dez reais e oitenta centavos.), perfazendo o valor total de R\$ 421.108,00 (quatrocentos e vinte e um mil cento e oito reais).*



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS BURITICUPU
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS

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

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

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **14/03/2024**.

7.2. Após o interregno de um ano e se solicitado pela empresa contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice *IPCA(IBGE)* exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS BURITICUPU
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS

- 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. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- 8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10. A Administração terá o prazo de *30 dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de *60 dias*.
- 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

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em 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. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS BURITICUPU
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS

- 9.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.6. 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, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, 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 Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 9.9. 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.
- 9.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.11. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.12. 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](#).
- 9.13. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 9.14. *Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios*



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS BURITICUPU
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS

demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.15. *Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;*

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

9.17. *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.*

9.18. *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.*

CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução.*

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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:



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS BURITICUPU
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- iv. **Multa:**
1. Moratória de 1% (um, por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - i. *O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*
- 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](#))
- 11.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
 - 11.3.2. 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](#))
 - 11.3.3. 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](#)).
 - 11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 11.4. 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.
- 11.5. 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;



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS BURITICUPU
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS

- 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.

11.6. 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](#)).

11.7. 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](#)).

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

11.9. 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](#).

11.10. 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.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. *O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado e no caso de não haver prorrogação contratual pôr termo aditivo, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.*



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS BURITICUPU
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Indenizações e multas.

12.4. 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](#)).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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:

13.1.1. Gestão/Unidade: 26408/158283

13.1.2. Fonte de Recursos: 1000000000



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS BURITICUPU
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS

- 13.1.3. Programa de Trabalho: 231539
- 13.1.4. Elemento de Despesa: 1000000000
- 13.1.5. Plano Interno: L0000P23AEN
- 13.1.6. Nota de Empenho: 339039

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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 QUINTA – 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.
- 15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – 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. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).


CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em São Luis - MA, Seção Judiciária de Maranhão 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](#).



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS BURITICUPU
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS

Buritcupu - MA, 15 de abril de 2024.

Documento assinado digitalmente
 **VILSON DE ALMEIDA SOUSA**
Data: 15/04/2024 10:06:46-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


Representante legal do CONTRATANTE

RUBENS DA SILVA Assinado de forma digital
BEZERRA:450613 por RUBENS DA SILVA
86353 **BEZERRA:45061386353**
Dados: 2024.04.15
09:52:40 -03'00'

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-  Documento assinado digitalmente
JOHNATTA LIMA MARQUES
Data: 15/04/2024 10:38:10-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

2-  Documento assinado digitalmente
BRENNA ROSE CAETANO SAMPAIO
Data: 15/04/2024 10:43:29-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Relatório de Cotação: FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - GRAJAÚ

Pesquisa realizada entre 05/08/2024 09:31:36 e 05/08/2024 09:36:26

Relatório gerado no dia 05/08/2024 09:57:14 (IP: 45.232.40.72)

Em conformidade com a Instrução Normativa N° 73 de 05 de Agosto de 2020 (Lei n° 8.666).

Método Matemático Aplicado: Média Aritmética dos preços obtidos - Preço calculado com base na média aritmética de todos os preços selecionados pelo usuário para aquele determinado Item.

Conforme Instrução Normativa N° 73 de 05 de Agosto de 2020 (Lei n° 8.666), no Artigo 3°, "A pesquisa de preços será materializada em documento que conterà: INC IV -Método matemático aplicado para a definição do valor estimado."

Item 1: fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

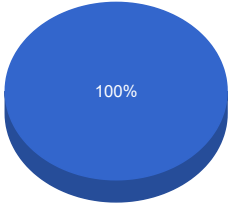
Descrição: fornecimento de refeição do tipo quentinhajantar. descrição completa e o modelo de execução do objeto estão contidas no termo de referencia anexo i do edital

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO MÁXIMO	% VALOR GLOBAL	TOTAL
4 / 8	1	R\$ 21,42 (un)	-	R\$ 21,42	100%	R\$ 21,42

Valor Global: R\$ 21,42

Valor do item em relação ao total

1) fornecimento de...



Detalhamento dos Itens

Item 1: fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces			
Preço Estimado: R\$ 21,42 (un)	Percentual: -	Preço Máximo: R\$ 21,42	Média dos Preços Obtidos: R\$ 21,42

Quantidade	Descrição	Observação
1 Unidade	fornecimento de refeição do tipo quentinhajantar. descrição completa e o modelo de execução do objeto estão contidas no termo de referencia anexo i do edital	

Outros Entes Públicos 1: Média das 3 Melhores Propostas Finais

Valor corrigido em 0,89% pelo índice IGP-M. (Data de atualização: 18/06/2024)

Inc. II Art. 5º da IN 73 de 05 de Agosto de 2020 (Lei nº 8.666)

24,21

RS 24,21

Filtros Utilizados: Período: 05/08/2023 à 05/08/2024; Palavra Chave: REFEIÇÃO; Somente Homologados; UF(s): MA,PI; Apenas Materiais; Operador: IgualQtdFornecedor:

Órgão: MUNICIPIO DE MONTES ALTOS	Data: 07/05/2024 00:00
Descrição: Refeição preparada (almoço/jantar) com o mínimo de 600 gramas, composta de prato básico, prato principal, mínimo de 2 tipos de guarnição e acompanhamento. ESPECIFICAÇÃO: Prato básico: arroz tipo 1 e feijão (variados); Prato principal: carnes verme vermelhas e brancas (bovina, suína, aves e peixe) ou tortas (carnes ou mariscos); Guarnição: purê (batata ou macaxeira), massas, saladas de legumes ou verduras cozidas ou cruas, salada verde, suflê, macaxeira cozida ou frita, ovo frito ou cozido; Acompanhamento: farofa, vinagrete. Cota Reservada 25% destinados a participação exclusivamente para MEI/ME/EPP	Modalidade: Pregão - Eletrônico
	Item: 1
	Quantidade: 988
	Unidade: UND
	Identificação: 06759104000160-1-000005/2024
Código Referência: 06759104000160-1-000005/2024	

CNPJ	RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR	VALOR DA PROPOSTA FINAL
14.530.689/0001-70	C A RAMOS COMERCIO LTDA	R\$ 24,00
* VENCEDOR *		
Marca: Marca não informada		
Fabricante: Fabricante não informado		
Descrição: Descrição não informada		
Estado: MA	Cidade: Montes Altos	Endereço: AV RAIMUNDO BARROS, 01
		Telefone: (99) 8407-1694

Compras Governamentais 2: Média das 3 Melhores Propostas Finais

Valor corrigido em 0,89% pelo índice IGP-M. (Data de atualização: 18/06/2024)

Inc. I Art. 5º da IN 73 de 05 de Agosto de 2020 (Lei nº 8.666)

23,52

RS 23,52

Filtros Utilizados: Período: 07/02/2024 à 05/08/2024; Palavra Chave: fornecimento de refeições ; Somente Homologados; UF(s): MA,PI; Apenas Materiais; Somente SRP; Operador: IgualQtdFornecedor:

Órgão: PODER JUDICIÁRIO Tribunal Superior Eleitoral Tribunal Regional Eleitoral do Maranhão	Data: 24/05/2024 00:00
Descrição: Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces	Modalidade: Pregão Eletrônico
	Item: 1
	Quantidade: 400
	Unidade: UNIDADE
	Identificação: NºPregão:900172024 / UASG:70005
Código Referência: NºPregão:900172024 / UASG:70005	

CNPJ	RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR	VALOR DA PROPOSTA FINAL
17.465.579/0001-60	VITORIA SERVICOS GERAIS E EMPREENDIMENTOS LTDA	R\$ 20,00



CNPJ

RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR

VALOR DA PROPOSTA FINAL

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Estado:

MA

Cidade:

São Luís

Endereço:

R DOS CASTANHEIROS, 06

Telefone:

(98) 8216-3289

49.645.027/0001-20 ACM BAPTISTA LTDA

R\$ 24,95

* VENCEDOR *

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Endereço:

R EURIPEDES CHAVES/RUA 01 , QDA./C RANCHO DOM LUIS, 17

Telefone:

(98) 9201-0564/ (0000) 0000-0000

Email:

contabilidade@unicityfacility.com.br

07.686.538/0001-40 L PINHEIRO MENDES DE SOUSA LTDA

R\$ 25,00

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Estado:

PI

Cidade:

Teresina

Endereço:

RUA SAO PEDRO, 3000

Telefone:

(86) 9909-0079

Email:

diferencialeventos.pi@gmail.com

07.832.586/0001-08 DF TURISMO E EVENTOS LTDA

R\$ 32,00

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Estado: Cidade: Endereço:

DF

Brasília

SETOR SRTVS QD 701 CENTRO EMPRESARIAL ASSIS CHATEAUBRIAND CJ L BL, 01

Telefone:

(61) 3962-5101

Email:

comercial01@dfiturismo.tur.br

08.899.172/0001-50 POLI SERVICOS GERAIS LTDA.

R\$ 35,90

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Estado:

GO

Cidade:

Goiânia

Endereço:

RUA 7, 343

Telefone:

(62) 3212-0202

Email:

mdr-service@hotmail.com

19.224.595/0001-97 C & R COMERCIO LTDA

R\$ 37,00

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Estado:

MA

Cidade:

Paço do Lumiar

Endereço:

AVENIDA 13, 35

Nome de Contato:

PAULO SOUSA DA SILVA

Telefone:

(98) 9701-9810

Email:

paulo9kf@gmail.com

30.388.625/0001-33 SLP SERVICOS DE LIMPEZAS E PORTARIA LTDA

R\$ 37,00

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Endereço:

,

49.297.296/0001-43 A AZEVEDO NETO

R\$ 37,00

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada



CNPJ

RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR

VALOR DA PROPOSTA FINAL

Endereço:

,

06.178.319/0001-98 LILA TURISMO LTDA

R\$ 37,00

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Estado: Cidade: Endereço: Telefone: Email:
DF Brasília QUADRA CSB 02 LOTES 01,02,03,04 SALA, 136 (61) 3036-3318 licitacao@prismaturismo.com.br

27.349.476/0001-99 C2 - EMPREENDIMENTOS LTDA

R\$ 37,00

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Estado: Cidade: Endereço: Telefone: Email:
AP Macapá RUA HAMILTON SILVA, 2326 (96) 3346-0447 / (96) 8138-6836 c2empreendimentosap@outlook.com

33.921.734/0001-62 PROATIVA EVENTOS LTDA

R\$ 37,00

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Estado: Cidade: Endereço: Telefone: Email:
CE Sobral R PROFESSOR ARRY ROCHA, 1173 (88) 9847-5768 proativa.sobral@gmail.com

Outros Entes Públicos 3: Média das 3 Melhores Propostas Finais

20,14

Valor corrigido em 0,73% pelo índice IGP-M. (Data de atualização: 18/06/2024)

R\$ 20,15

Inc. II Art. 5º da IN 73 de 05 de Agosto de 2020 (Lei nº 8.666)

Filtros Utilizados: Período: 05/08/2023 à 05/08/2024; Palavra Chave: REFEIÇÃO; Somente Homologados; UF(s): MA,PI; Apenas Materiais; Operador: IgualQtdFornecedor;

Órgão: MUNICIPIO DE PEDREIRAS

Data: 15/03/2024 09:00

Descrição: Refeição pronta do tipo quentinha servido em marmitex de isopor com tampa e com talheres (garfo e faca) descartável e embalado separadamente, contendo como base: arroz, feijão, macarrão e/ou macarrone; com 02 (dois) pedaços de peixe (filé de panga e/ou polaca), ou carne bovina (patinho e/ou acém) ou suína (lombo e/ou carré), frango (coxa e/ sobrecoxa e/ou filé de peito), linguiça (pernil e/ou frango) - mínimo de 150gr de proteína; com saladas diversificadas contendo verduras e legumes variados; peso do marmitex variando de 800 a 900gr por unidade, acompanhada de bebida natural feita de extrato de guaraná de 290 ml, com ao menos 3 variações de cardápio semanalmente.

Modalidade: Pregão - Eletrônico

Item: 1

Quantidade: 1.000

Unidade: unidade

Identificação: 06184253000149-1-000013/2024

Código Referência: 06184253000149-1-000013/2024

CNPJ

RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR

VALOR DA PROPOSTA FINAL

08.820.280/0001-96 OBA PRODUcoes E EVENTOS LTDA

R\$ 20,00

* VENCEDOR *

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Endereço:

,



Compras Governamentais 4: Média das 3 Melhores Propostas Finais

Valor corrigido em 1,20% pelo índice IGP-M. (Data de atualização: 18/06/2024)
Inc. I Art. 5º da IN 73 de 05 de Agosto de 2020 (Lei nº 8.666)

17,77
RS 17,78

Filtros Utilizados: Período: 07/02/2024 à 05/08/2024; Palavra Chave: fornecimento de refeições ; Somente Homologados; UF(s): MA,PI; Apenas Materiais; Somente SRP; Operador: IgualQtdFornecedor:

Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO | FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO MARANHÃO

Data: 19/04/2024 00:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

Item: 1

Quantidade: 8.400

Unidade: UNIDADE

Identificação: NºPregão:900092024 / UASG:154041

Descrição: Fornecimento de refeição do tipo quentinhaALMOÇO. Descrição completa e o modelo de execução do objeto estão contidas no Termo de Referência ANEXO I do edital

Código Referência: NºPregão:900092024 / UASG:154041

UASG: 154041

CNPJ	RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR				VALOR DA PROPOSTA FINAL
15.833.666/0001-06	BWA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA				R\$ 17,00
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Descrição não informada					
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:	
MA	Imperatriz	R RUI BARBOSA, 735	(99) 9139-7349/ (99) 3524-6165	jclucena2009@hotmail.com	
29.357.151/0001-83	F M SERVICO E COMERCIO LTDA				R\$ 17,70
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Descrição não informada					
Endereço:					
,					
15.441.682/0001-45	GARDEN EVENTOS E SERVICOS EIRELI				R\$ 18,00
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Descrição não informada					
Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
DF	Brasília	QUADRA QE 40 CONJUNTO M LOTE, 20	MARCELO	(61) 99811-4662	gardenservicosbsb@gmail.com
21.586.120/0001-92	LIFE CORRETORA LTDA				R\$ 18,50
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Descrição não informada					
Endereço:					
,					
09.356.159/0001-18	C Q COMERCIO E SERVICOS ALIMENTICIOS E EVENTOS LTDA				R\$ 19,00
* VENCEDOR *					
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Descrição não informada					
Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
PA	Belém	AV DUQUE DE CAXIAS, 487	Queila Maria Pantoja Gonçalves	(91) 3236-1440	clarasecia@yahoo.com.br
17.031.812/0001-05	MR COMERCIO E SERVICO LTDA				R\$ 19,30
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Descrição não informada					



CNPJ

RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR

VALOR DA PROPOSTA FINAL

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
AC	Bujari	TRAVESSA SAO SEBASTIAO, 507	(68) 3223-1532	mrcomercioeservico@hotmail.com

24.933.193/0001-00 NOTORIO SERVICOS ESPECIALIZADOS LTDA R\$ 19,48

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces - Fornecimento de refeição do ti
po quentinha - ALMOÇO.
Descrição completa e o modelo de execução do objeto estão contidas no Termo de Referência - ANEXO I do edital

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
RJ	Rio de Janeiro	ILHA DO FUNDAO, 0	(21) 9911-4009	rodrigo.s.amin@gmail.com



Assinatura
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO 05/08/2024



Órgão / Entidade Contratante: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO - IFMA SÃO RAIMUNDO DAS MANGABEIRAS

Data: 05/08/2024 09:31:36

Nome da Cotação: FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - GRAJAÚ

Responsável pela Cotação: EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Declaramos que a presente cotação de preços está em conformidade com a Instrução Normativa IN 73/2020 (Lei nº 8.666) do Ministério da Economia, que regula as compras públicas no âmbito do Poder Executivo Federal.

Preço estimado do item calculado pela fórmula Média Aritmética dos preços obtidos:

Item 1 - fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

fornecimento de refeição do tipo quentinhajantar. descrição completa e o modelo de execução do objeto estão contidas no termo de referencia anexo i do edital na quantidade 1 - Unidade, a ser entregue em Grajaú - MA, sem nenhuma observação

- 1 preço do portal Compras Governamentais praticados pela Administração Pública de licitações homologadas/adjudicadas no dia 24/05/2024, calculado pela fórmula Média das 3 Melhores Propostas Finais.

- 1 preço do portal Compras Governamentais praticados pela Administração Pública de licitações homologadas/adjudicadas no dia 19/04/2024, calculado pela fórmula Média das 3 Melhores Propostas Finais.

Estes preços pertencem ao Inciso I

- 1 preço de Aquisições e contratações similares de outros entes públicos homologadas/adjudicadas no dia 07/05/2024, calculado pela fórmula Média das 3 Melhores Propostas Finais.

- 1 preço de Aquisições e contratações similares de outros entes públicos homologadas/adjudicadas no dia 15/03/2024, calculado pela fórmula Média das 3 Melhores Propostas Finais.

Estes preços pertencem ao Inciso II

Estes itens atendem a IN 73/2020 (Lei nº 8.666) pois possuem:

- 4 cotações de preços que validam a escolha do fornecedor.

- As datas das notas fiscais estão no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital.

- Os dados estão atualizados no momento da pesquisa e não devem ser anteriores a 6 (seis) meses da data de divulgação do edital.

DESCRIPTIVO DE FÓRMULAS UTILIZADAS

Média das 3 Melhores Propostas Finais

- Capta as 3 melhores propostas finais da licitação e aplica a média aritmética. A média (Me) é calculada somando-se todos os valores de um conjunto de dados e dividindo-se pelo número de elementos deste conjunto.





Extrato de fontes utilizadas neste relatório

ATENÇÃO - O Banco de Preços é uma solução tecnológica que atende aos parâmetros de pesquisa dispostos em Leis vigentes, Instruções Normativas, Acórdãos, Regulamentos, Decretos e Portarias. Sendo assim, por reunir diversas fontes governamentais, complementares e sites de domínio amplo, o sistema não é considerado uma fonte e, sim, um meio para que as pesquisas sejam realizadas de forma segura, ágil e eficaz.

Fontes utilizadas nesta cotação:

1 - ComprasNet

www.comprasgovernamentais.gov.br

Data: 05/08/2024 08:57:27

Acessar a fonte [aqui](#)

2 - Portal Nacional de Contratações Públicas

<https://www.gov.br/pncp/pt-br>

Data: 05/08/2024 09:35:50

Acessar a fonte [aqui](#)





Mapa Comparativo de Preços

Os cálculos deste relatório foram elaborados com base nas metodologias descritas na 4ª edição do Manual de Orientação de Pesquisa de Preços do Superior Tribunal de Justiça (STJ). A utilização desse manual assegura a precisão e a confiabilidade dos cálculos apresentados, conforme os padrões estabelecidos pelo STJ. Para mais detalhes, acesse [aqui](#).

Critérios Estatísticos Gerais	
30%	Preços excessivamente elevados: valores superiores a 30% da média do rol de preços obtidos
70%	Inexequível: valores inferiores a 70% da média do rol de preços obtidos

Critérios Estatísticos por item								
Item	Média	Mediana	Desvio Padrão Amostral	Coeficiente de Variação	Método Estatístico	Preço Mínimo	Válidos	
							Média	Mediana
fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces	R\$ 22,63	R\$ 23,52	2,18	9,62	Média	R\$ 20,15	R\$ 22,44	R\$ 23,32

Item	Especificação	Und	Qtd	Cotação	Parâmetros	Empresas	Porte	Valor Unit	Média	Avaliação	Obs Avaliação
1	fornecimento de refeição do tipo quentinhajantar. descrição completa e o modo de execução do objeto estão contidas no termo de referencia anexo i do edital	un	1,00	PODER JUDICIÁRIO Tribunal Superior Eleitoral Tribunal Regional Eleitoral do Maranhão	ComprasNet	ACM BAPTISTA LTDA	---	R\$ 23,52	R\$ 22,63	VÁLIDO	
				MUNICIPIO DE MONTES ALTOS	Portal Nacional de Contratações Públicas	C A RAMOS COMERCIO LTDA	Microempresa	R\$ 24,21		VÁLIDO	
				MUNICIPIO DE PEDREIRAS	Portal Nacional de Contratações Públicas	OBA PRODUCOES E EVENTOS LTDA	---	R\$ 20,15		VÁLIDO	

Resumo	
Itens	Valor
fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces	R\$ 22,63
Total Estimado	R\$ 22,63



**Anexo VII - Memória de Cálculo de Valor Médio da
Refeição e Cotações de Preços - Timon.pdf**

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AFERIÇÃO DE QUANTIDADE E VALORES DE REFERÊNCIA (PROGRAMA DE AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO)											
CAMPUS	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DIÁRIAS (A)	QUANTIDADE DE DIAS LETIVOS (B)	QUANTIDADE DE MESES (C)	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES ANUAIS (D)	Pregão:90017/2024	Pregão: 66/2023 UASG: 453204	Pregão: 90009/2024 UASG: 154041	VALOR UNITÁRIO MÉDIO DA REFEIÇÃO (E)	VALOR TOTAL ANUAL DE GASTO COM REFEIÇÕES (F)
IFMA-TIMON	Refeição (almoço/janta) contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta).	REFEIÇÃO	80	22	10,5	18480	R\$ 23,52	R\$ 20,03	R\$ 17,95	R\$ 20,50	R\$ 378.840,00



Relatório de Cotação: Fornecimento de refeições - TIMON

Pesquisa realizada entre 05/08/2024 08:55:13 e 05/08/2024 09:06:15

Relatório gerado no dia 05/08/2024 09:12:32 (IP: 45.232.40.72)

Em conformidade com a Instrução Normativa N° 73 de 05 de Agosto de 2020 (Lei n° 8.666).

Método Matemático Aplicado: Média Aritmética dos preços obtidos - Preço calculado com base na média aritmética de todos os preços selecionados pelo usuário para aquele determinado Item.

Conforme Instrução Normativa N° 73 de 05 de Agosto de 2020 (Lei n° 8.666), no Artigo 3°, "A pesquisa de preços será materializada em documento que conterà: INC IV -Método matemático aplicado para a definição do valor estimado."

Item 1: fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

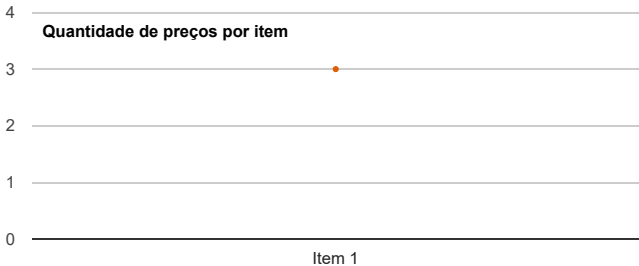
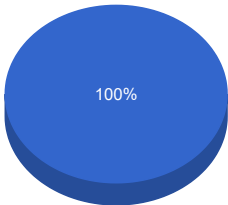
Descrição: fornecimento de refeição do tipo quentinhajantar. descrição completa e o modelo de execução do objeto estão contidas no termo de referencia anexo i do edital

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO MÁXIMO	% VALOR GLOBAL	TOTAL
3 / 9	1	R\$ 20,50 (un)	-	R\$ 20,50	100%	R\$ 20,50

Valor Global: R\$ 20,50

Valor do item em relação ao total

1) fornecimento de...



Detalhamento dos Itens

Item 1: fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

Preço Estimado: R\$ 20,50 (un) Percentual: - Preço Máximo: R\$ 20,50 Média dos Preços Obtidos: R\$ 20,50

Quantidade	Descrição	Observação
1 Unidade	fornecimento de refeição do tipo quentinhajantar. descrição completa e o m odelo de execução do objeto estão contidas no termo de referencia anexo i do edital	

Compras Governamentais 1: Média das 3 Melhores Propostas Finais

Valor corrigido em 0,89% pelo índice IGP-M. (Data de atualização: 18/06/2024)

Inc. I Art. 5º da IN 73 de 05 de Agosto de 2020 (Lei nº 8.666)

23,52

R\$ 23,52

Filtros Utilizados: Período: 05/08/2023 à 05/08/2024; Palavra Chave: fornecimento de refeições - Timon; UF(s): MA,PI; Apenas Materiais; Operador: IgualQtdFornecedor:

Órgão: PODER JUDICIÁRIO | Tribunal Superior Eleitoral | Tribunal Regional Eleitoral do Maranhão

Data: 24/05/2024 00:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

Descrição: Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

Item: 1

Código Referência: NºPregão:900172024 / UASG:70005

Quantidade: 400

UASG: 70005

Unidade: UNIDADE

Identificação: NºPregão:900172024 / UASG:70005

CNPJ RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR VALOR DA PROPOSTA FINAL

17.465.579/0001-60 VITORIA SERVICOS GERAIS E EMPREENDIMENTOS LTDA R\$ 20,00

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Estado: MA Cidade: São Luis Endereço: R DOS CASTANHEIROS, 06 Telefone: (98) 8216-3289

49.645.027/0001-20 ACM BAPTISTA LTDA R\$ 24,95

* VENCEDOR *

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Endereço: R EURIPEDES CHAVES/RUA 01 , QDA./C RANCHO DOM LUIS, 17 Telefone: (98) 9201-0564/ (0000) 0000-0000 Email: contabilidade@unicityfacility.com.br

07.686.538/0001-40 L PINHEIRO MENDES DE SOUSA LTDA R\$ 25,00

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Estado: PI Cidade: Teresina Endereço: RUA SAO PEDRO, 3000 Telefone: (86) 9909-0079 Email: diferenciareventos.pi@gmail.com

07.832.586/0001-08 DF TURISMO E EVENTOS LTDA R\$ 32,00

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Descrição não informada

Estado: DF Cidade: Brasília Endereço: SETOR SRTVS QD 701 CENTRO EMPRESARIAL ASSIS CHATEAUBRIAND CJ L BL, 01 Telefone: (61) 3962-5101 Email: comercial01@dfiturismo.tur.br



CNPJ		RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR			VALOR DA PROPOSTA FINAL	
08.899.172/0001-50		POLI SERVICOS GERAIS LTDA.			R\$ 35,90	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Descrição não informada						
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:		
GO	Goiânia	RUA 7, 343	(62) 3212-0202	mdr-service@hotmail.com		
49.297.296/0001-43		A AZEVEDO NETO			R\$ 37,00	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Descrição não informada						
Endereço:						
,						
30.388.625/0001-33		SLP SERVICOS DE LIMPEZAS E PORTARIA LTDA			R\$ 37,00	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Descrição não informada						
Endereço:						
,						
27.349.476/0001-99		C2 - EMPREENDIMENTOS LTDA			R\$ 37,00	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Descrição não informada						
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:		
AP	Macapá	RUA HAMILTON SILVA, 2326	(96) 3346-0447 / (96) 8138-6836	c2empreendimentosap@outlook.com		
33.921.734/0001-62		PROATIVA EVENTOS LTDA			R\$ 37,00	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Descrição não informada						
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:		
CE	Sobral	R PROFESSOR ARRY ROCHA, 1173	(88) 9847-5768	proativa.sobral@gmail.com		
06.178.319/0001-98		LILA TURISMO LTDA			R\$ 37,00	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Descrição não informada						
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:		
DF	Brasília	QUADRA CSB 02 LOTES 01,02,03,04 SALA, 136	(61) 3036-3318	licitacao@prismaturismo.com.br		
19.224.595/0001-97		C & R COMERCIO LTDA			R\$ 37,00	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Descrição não informada						
Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:	
MA	Paço do Lumiar	AVENIDA 13, 35	PAULO SOUSA DA SILVA	(98) 9701-9810	paulo9kf@gmail.com	



Filtros Utilizados:

Órgão: Governo do Estado do Maranhão | PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ

Descrição: "COFFEE BREAK POR PESSOA 6 TIPOS DE SALGADOS VARIADOS (RISSOLES DE CARNE, COXINHA DE FRANGO, RISSOLE DE CARNE DE SOL COM BANANA, KIBE. MINI-PIZZA, E CROASSANTE), SALADA COM 06 TIPOS DE FRUTAS NATURAIS, COPO COM 200ML (EXEMPLO: MAMÃO, MAÇÃ, UVAS, BANANA, LARANJA E MANGA) 100G DE FRUTAS FRESCA CORTADAS (MELÃO, MELANCIA, BANANA, MAÇA, UVA, ABACAXI, MAMÃO) 350ML DE SUCO DE FRUTA POR PESSOA (CAJÁ, ACEROLA, GOIABA, CUPUAÇU, MARACUJÁ) 1 COPO DE 180ML DE AGUA MINERAL INCLUSO: MATERIAIS DESCARTÁVEIS TAIS COMO: PRATOS, COPOS, TALHERES, GARFOS, GUARDANAPOS, E DEMAIS MATERIAIS QUE SE FIZEREM NECESSÁRIOS. (COTA DE 25%, EXCLUSIVA PARA ME e EPP - LC 123/2006 - Art. 48, inciso I)."

Código Referência: NºPregão:662023 / UASG:453204

UASG: 453204

Data: 11/12/2023 10:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

Item: 1

Quantidade: 8.400

Unidade: UNIDADE

Ata: [Link Ata](#)

Identificação: NºPregão:662023 / UASG:453204

CNPJ	RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR	VALOR DA PROPOSTA FINAL
37.790.723/0001-41 * VENCEDOR *	CARVALHO & BONFIM LTDA	R\$ 19,60
Marca: Marca não informada		
Fabricante: Fabricante não informado		
Descrição: "COFFEE BREAK POR PESSOA 6 TIPOS DE SALGADOS VARIADOS (RISSOLE S DE CARNE, COXINHA DE FRANGO, RISSOLE DE CARNE DE SOL COM BANANA, KIBE. MINI-PIZZA, E CROASSANTE), SALADA COM 06 TIPOS DE FRUTAS NATURAIS, COPO COM 200ML (EXEMPLO: MAMÃO, MAÇÃ, UVAS, BANANA, LARANJA E MANGA) 100G DE FRUTAS FRESCA CORTADAS (MELÃO, MELANCIA, BANANA, MAÇA, UVA, ABACAXI, MAMÃO) 350ML DE SUCO DE FRUTA POR PESSOA (CAJÁ, ACEROLA, GOIABA, CUPUAÇU, MARACUJÁ) 1 COPO DE 180ML DE AGUA MINERAL INCLUSO: MATERIAIS DESCARTÁVEIS TAIS COMO: PRATOS, COPOS, TALHERES, GARFOS, GUARDANAPOS, E DEMAIS MATERIAIS QUE SE FIZEREM NECESSÁRIOS. (COTA DE 25%, EXCLUSIVA PARA ME e EPP - LC 123/2006 - Art. 48, inciso I)."		
Endereço:		
,		
24.933.193/0001-00	NOTORIO SERVICOS ESPECIALIZADOS LTDA	R\$ 19,83
Marca: Marca não informada		
Fabricante: Fabricante não informado		
Descrição: Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces - "COFFEE BREAK POR PESSOA 6 TIPOS DE SALGADOS VARIADOS (RISSOLES DE CARNE, COXINHA DE FRANGO, RISSOLE DE CARNE DE SOL COM BANANA, KIBE. MINI-PIZZA, E CROASSANTE), SALADA COM 06 TIPOS DE FRUTAS NATURAIS, COPO COM 200ML (EXEMPLO: MAMÃO, MAÇÃ, UVAS, BANANA, LARANJA E MANGA) 100G DE FRUTAS FRESCA CORTADAS (MELÃO, MELANCIA, BANANA, MAÇA, UVA, ABACAXI, MAMÃO) 350ML DE SUCO DE FRUTA POR PESSOA (CAJÁ, ACEROLA, GOIABA, CUPUAÇU, MARACUJÁ) 1 COPO DE 180ML DE AGUA MINERAL INCLUSO: MATERIAIS DESCARTÁVEIS TAIS COMO: PRATOS, COPOS, TALHERES, GARFOS, GUARDANAPOS, E DEMAIS MATERIAIS QUE SE FIZEREM NECESSÁRIOS. (COTA DE 25%, EXCLUSIVA PARA ME e EPP - LC 123/2006 - Art. 48, inciso I)."		
Estado:	Cidade:	Endereço:
RJ	Rio de Janeiro	ILHA DO FUNDAO, 0
Telefone:	Email:	
(21) 9911-4009	rodrigo.s.amin@gmail.com	
15.833.666/0001-06	BWA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA	R\$ 20,04
Marca: Marca não informada		
Fabricante: Fabricante não informado		
Descrição: COFFEE BREAK POR PESSOA 6 tipos de salgados variados(Rissoles de carne, coxinha de frango, rissole de carne de sol com banana, kibe, mini pizza e croassante), salada com 06 tipos de frutas naturais , copo 200ml (exemplo: mamão, maçã, uvas, banana, laranja e manga) 100g de frutas fresca cortada (melão, melancia, banana, maca, uva, abacaxi, mamão) 350ml de suco de fruta Por pessoa (cajá, acerola, goiaba, cupuaçu, maracujá) 01 copo de 180ml de agua mineral incluso: matérias descartáveis tais como: prato, copos, talheres, garfos, guardanapos, e de mais matérias que se fizerem necessário.(cota 25 % exclusivo para ME e EPP – LC123/2006 – Art. 48, inciso I)		
Estado:	Cidade:	Endereço:
MA	Imperatriz	R RUI BARBOSA, 735
Telefone:	Email:	
(99) 9139-7349/ (99) 3524-6165	jclucena2009@hotmail.com	



Compras Governamentais 3: Média das 3 Melhores Propostas Finais

Valor corrigido em 1,20% pelo índice IGP-M. (Data de atualização: 18/06/2024)
Inc. I Art. 5º da IN 73 de 05 de Agosto de 2020 (Lei nº 8.666)

17,94
RS 17,95

Filtros Utilizados: Período: 05/08/2023 à 05/08/2024; Palavra Chave: fornecimento de refeições ; UF(s): MA,PI; Apenas Materiais; Operador: IgualQtdFornecedor:

Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO | FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO MARANHÃO

Descrição: Fornecimento de refeição do tipo quentinhaJANTAR. Descrição completa e o m odelo de execução do objeto estão contidas no Termo de Referência ANEXO I do edital

Código Referência: N°Pregão:900092024 / UASG:154041

UASG: 154041

Data: 19/04/2024 00:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

Item: 1

Quantidade: 10.800

Unidade: UNIDADE

Identificação: N°Pregão:900092024 / UASG:154041

CNPJ		RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR			VALOR DA PROPOSTA FINAL	
15.833.666/0001-06		BWA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA			R\$ 17,00	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Descrição não informada						
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:		
MA	Imperatriz	R RUI BARBOSA, 735	(99) 9139-7349/ (99) 3524-6165	jclucena2009@hotmail.com		
29.357.151/0001-83		F M SERVICO E COMERCIO LTDA			R\$ 17,71	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Descrição não informada						
Endereço:						
,						
21.586.120/0001-92		LIFE CORRETORA LTDA			R\$ 18,50	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Descrição não informada						
Endereço:						
,						
15.441.682/0001-45		GARDEN EVENTOS E SERVICOS EIRELI			R\$ 18,50	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Descrição não informada						
Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:	
DF	Brasília	QUADRA QE 40 CONJUNTO M LOTE, 20	MARCELO	(61) 99811-4662	gardenservicosbsb@gmail.com	
09.356.159/0001-18		C Q COMERCIO E SERVICOS ALIMENTICIOS E EVENTOS LTDA			R\$ 19,00	
* VENCEDOR *						
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Descrição não informada						
Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:	
PA	Belém	AV DUQUE DE CAXIAS, 487	Queila Maria Pantoja Gonçalves	(91) 3236-1440	clarasecia@yahoo.com.br	
17.031.812/0001-05		MR COMERCIO E SERVICO LTDA			R\$ 19,30	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Descrição não informada						



CNPJ

RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR

VALOR DA PROPOSTA FINAL

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
AC	Bujari	TRAVESSA SAO SEBASTIAO, 507	(68) 3223-1532	mrcomercioeservico@hotmail.com

24.933.193/0001-00 NOTORIO SERVICOS ESPECIALIZADOS LTDA R\$ 19,48

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces - Fornecimento de refeição do ti
po quentinha - JANTAR.
Descrição completa e o modelo de execução do objeto estão contidas no Termo de Referência - ANEXO I do edital

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
RJ	Rio de Janeiro	ILHA DO FUNDAO, 0	(21) 9911-4009	rodrigo.s.amin@gmail.com



Assinatura

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO 05/08/2024



Órgão / Entidade Contratante: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO - IFMA SÃO RAIMUNDO DAS MANGABEIRAS

Data: 05/08/2024 08:55:13

Nome da Cotação: Fornecimento de refeições - TIMON

Responsável pela Cotação: EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Declaramos que a presente cotação de preços está em conformidade com a Instrução Normativa IN 73/2020 (Lei nº 8.666) do Ministério da Economia, que regula as compras públicas no âmbito do Poder Executivo Federal.

Preço estimado do item calculado pela fórmula Média Aritmética dos preços obtidos:

Item 1 - fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

fornecimento de refeição do tipo quentinhajantar. descrição completa e o modelo de execução do objeto estão contidas no termo de referencia anexo i do edital na quantidade 1 - Unidade, a ser entregue em Timon - MA, sem nenhuma observação

- 1 preço do portal Compras Governamentais praticados pela Administração Pública de licitações homologadas/adjudicadas no dia 24/05/2024, calculado pela fórmula Média das 3 Melhores Propostas Finais.
- 1 preço do portal Compras Governamentais praticados pela Administração Pública de licitações homologadas/adjudicadas no dia 19/04/2024, calculado pela fórmula Média das 3 Melhores Propostas Finais.
- 1 preço do portal Compras Governamentais praticados pela Administração Pública de licitações homologadas/adjudicadas no dia 11/12/2023, calculado pela fórmula Média das 3 Melhores Propostas Finais.

Estes preços pertencem ao Inciso I

Estes itens atendem a IN 73/2020 (Lei nº 8.666) pois possuem:

- 3 cotações de preços que validam a escolha do fornecedor.
- As datas das notas fiscais estão no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital.
- Os dados estão atualizados no momento da pesquisa e não devem ser anteriores a 6 (seis) meses da data de divulgação do edital.

DESCRIPTIVO DE FÓRMULAS UTILIZADAS

Média das 3 Melhores Propostas Finais

- Capta as 3 melhores propostas finais da licitação e aplica a média aritmética. A média (Me) é calculada somando-se todos os valores de um conjunto de dados e dividindo-se pelo número de elementos deste conjunto.





Extrato de fontes utilizadas neste relatório

ATENÇÃO - O Banco de Preços é uma solução tecnológica que atende aos parâmetros de pesquisa dispostos em Leis vigentes, Instruções Normativas, Acórdãos, Regulamentos, Decretos e Portarias. Sendo assim, por reunir diversas fontes governamentais, complementares e sites de domínio amplo, o sistema não é considerado uma fonte e, sim, um meio para que as pesquisas sejam realizadas de forma segura, ágil e eficaz.

Fontes utilizadas nesta cotação:

1 - ComprasNet

www.comprasgovernamentais.gov.br

Data: 09/02/2024 09:32:17

Acessar a fonte [aqui](#)





Mapa Comparativo de Preços

Os cálculos deste relatório foram elaborados com base nas metodologias descritas na 4ª edição do Manual de Orientação de Pesquisa de Preços do Superior Tribunal de Justiça (STJ). A utilização desse manual assegura a precisão e a confiabilidade dos cálculos apresentados, conforme os padrões estabelecidos pelo STJ. Para mais detalhes, acesse [aqui](#).

Critérios Estatísticos Gerais	
30%	Preços excessivamente elevados: valores superiores a 30% da média do rol de preços obtidos
70%	Inexequível: valores inferiores a 70% da média do rol de preços obtidos

Critérios Estatísticos por item								
Item	Média	Mediana	Desvio Padrão Amostral	Coeficiente de Variação	Método Estatístico	Preço Mínimo	Válidos	
							Média	Mediana
fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces	R\$ 20,50	R\$ 20,03	2,82	13,74	Média	R\$ 17,95	R\$ 20,29	R\$ 19,82

Item	Especificação	Und	Qtd	Cotação	Parâmetros	Empresas	Porte	Valor Unit	Média	Avaliação	Obs Avaliação
1	fornecimento de refeição do tipo quentinhajantar. descrição completa e o m odelo de execução do objeto estão contidas no termo de referencia anexo i do edital	un	1,00	PODER JUDICIÁRIO Tribunal Superior Eleitoral Tribunal Regional Eleitoral do Maranhão	ComprasNet	ACM BAPTISTA LTDA	---	R\$ 22,32 R\$ 23,52	R\$ 20,50	VÁLIDO	
				MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO MARANHÃO	ComprasNet	C Q COMERCIO E SERVICOS ALIMENTICIOS E EVENTOS LTDA	Empresa de Pequeno Porte (EPP)	R\$ 17,74 R\$ 17,95		VÁLIDO	
				Governo do Estado do Maranhão PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ	ComprasNet	CARVALHO & BONFIM LTDA	---	R\$ 19,82 R\$ 20,03		VÁLIDO	

Resumo	
Itens	Valor
fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces	R\$ 20,50
Total Estimado	R\$ 20,50



Anexo VIII - 2 Anexo xx - Modelo de proposta.pdf

ANEXO xx - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PROPOSTA DE OFERTA

(NOME DA EMPRESA/PESSOA FÍSICA) _____, CNPJ/CPF Nº _____, sediada _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, propõe ao IFMA-Campus xxxxxx, os valores abaixo referentes à concessão a título oneroso de espaço físico finalizando a exploração de serviços de Cantina e oferta de venda de alimentos, conforme especificado no Termo de Referência anexo ao do Edital do Pregão Eletrônico nº xx/2024, nas seguintes condições:

VALOR PAGO PELA CONCESSÃO

Item	Descrição	Valor Mensal	Valor Anual
1	Concessão do uso do espaço físico de xx m² para exploração econômica de serviços de cantina/restaurante no IFMA - Campus xxxxx nas condições e especificações descritas no Termo de Referência e demais anexos do Edital.	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx

VALOR DOS SERVIÇOS A SEREM PRESTADOS

Item	Descrição	Catser	Unidade	Quantida de Estimada	Valor Unitário Estimado (R\$)	Valor Total Máximo Aceitável (R\$)
1	Refeição (almoço/jantar) tipo prato feito, marmitex ou bandeirão, contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta), incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a sua realização, devendo serem servidos no IFMA-Campus XXXX para atender a necessidade da comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.	5320	Unidade/ Refeição	xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx

ANEXO xx - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Valor total da proposta _____ (Por extenso)

Prazo de validade da proposta: _____ (Por extenso) dias. (obs: prazo não inferior a 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de entrega da proposta).

OBS: As quantidades mínimas (diárias, mensais e anuais) e os valores totais serão dimensionados em contrato de acordo com as quantidades mínimas previstas no ETP e Termo de Referência.

Declaramos, outrossim:

a) que as despesas com salários, encargos sociais, fiscais e comerciais, bem como quaisquer outras despesas da execução das atividades objeto desta licitação correrão às contas e risco do LICITANTE vencedor;

b) que concordamos totalmente com as condições estipuladas no Edital e seus Anexos.

Local e data. _____

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA/PESSOA FÍSICA

(Nome, assinatura)

Anexo IX - 3 Anexo xx - Minuta de Contrato.pdf

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



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO - IFMA

CAMPUS XXXXX

(Processo Administrativo nº.....)

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

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus XXXXX, com sede no(a) Rua Padre Santiago, s/n – Bairro Santiago, São João dos Patos - MA., CEP: 65.665-000, na cidade de São João dos Patos/MA, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.735.145/0011-66, neste ato representado(a) pelo(a) Diretor Geral XXXXX, 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. 01/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de empresa especializada no fornecimento de refeições (almoço/jantar), tipo prato feito, incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários à realização destas atividades, mediante a concessão onerosa de espaço público da Cantina/Restaurante para exploração econômica, com uma área total de xx m², localizada nas instalações do IFMA-Campus XXXXXX, visando atender à comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
------	---------------	--------	-------------------	------------	----------------	-------------

1	Refeição (almoço/jantar) tipo prato feito, marmiteix ou bandeirão, contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta), incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a sua realização, devendo ser servidos no IFMA-Campus XXXXXXXXXXXX para atender a necessidade da comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência	5320	Unidade de Refeição	XX	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
---	---	------	---------------------	----	-----------	-----------

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 12 (Doze) meses contados do(a) data de assinatura do Termo de Contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

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

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

- 2.4.** A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.5.** Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.
- 2.6.** O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

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 (art. 92, V)

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

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

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

5.4. Valor Unitário da Concessão Onerosa será de R\$ xx,xx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx) pelo período de 12 (doze) meses;

5.5. O Valor Total Anual arredondado nos primeiros 12 (doze) meses de vigência do contrato será de R\$ xx,xx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx), resultante da multiplicação do Valor Unitário da Concessão Onerosa do item 5.4 (Preço Fixo Mensal) pelo período de 10,5 meses, sendo que a parte decimal (0,5 meses) representa o valor a ser pago nos meses de férias (3 meses) que terá o valor mensal da concessão reduzido pela metade em função da brusca diminuição de consumo comercial de produtos e de funcionamento da cantina/restaurante do IFMA-Campus xxxxxx.

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.** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais dos insumos utilizados na execução dos serviços serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, o preço inicial referente à concessão será reajustado, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IGP-M, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.5. 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).

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

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

7.8. 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.

7.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

8.1.3. 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;

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

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

8.1.6. 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;

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

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

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

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

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

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

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

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

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:

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

9.1.2. 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.

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

9.1.4. 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;

9.1.5. 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;

9.1.6. 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 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;

9.1.7. 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;

9.1.8. 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;

9.1.9. 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;

9.1.10. 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.

9.1.11. 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.

9.1.12. 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.

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

9.1.14. 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.

9.1.15. 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.

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

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

9.1.18. 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](#));

9.1.19. 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](#));

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

9.1.21. 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](#);

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

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
- 10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
- 10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- 10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- 10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- 10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
- 10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
- 10.10.1 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
- 10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
- 10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

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

Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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

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

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

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- iv) **Multa:**

- (1) Moratória de **1%** (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta)** dias;
- (2) *Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.*
 - a. O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
- (3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 15% a 30% do valor do Contrato.
- (4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 15% a 30% do valor do Contrato.
- (5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.
- (6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.
- (7) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 3% a 5% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

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

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

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

12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **15 (quinze)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

16.6.3. Indenizações e multas.

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

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

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.*

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

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

18.1. 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.

São Raimundo das Mangabeiras (MA), [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

Anexo X - 4 Anexo xx - IMR.pdf

1. DA DEFINIÇÃO

- 1.1. Este instrumento é um ajuste escrito, anexo ao contrato firmado entre o IFMA-Campus XXXX e a CONTRATADA, por meio do qual se definem os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento, compreendendo os indicadores mínimos de desempenho para aferição da qualidade esperada na execução do objeto. Para tanto, observar-se-á às seguintes diretrizes:
 - 1.1.1. Atividades mais relevantes ou críticas que impliquem na qualidade da prestação dos serviços e nos resultados esperados;
 - 1.1.2. Fatores que estejam no controle da Contratada e que possam interferir no atendimento das metas;
 - 1.1.3. Indicadores de fácil obtenção, relevantes e adequados à natureza e características do serviço, estipulados de forma sistemática, de modo que possam contribuir cumulativamente para o resultado global do serviço e não interfiram negativamente uns nos outros;
 - 1.1.4. A previsão de nível de desconformidade dos serviços permitirá a aplicação de penalidades à Contratada, e ainda, a rescisão unilateral do contrato, se assim for o caso, além do redimensionamento dos pagamentos (em caso de subsídio de refeições);
 - 1.1.5. Regularidade dos registros;
- 1.2. A medição da qualidade dos serviços prestados pela Contratada será feita por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no período avaliado (em caso de subsídio de refeições);
 - 1.2.1. As situações abrangidas por este instrumento se referem a fatos cotidianos da execução do Contrato, não isentando a Contratada das demais responsabilidades ou sanções previstas.
 - 1.2.2. O IFMA - Campus XXXXX poderá alterar os procedimentos formais e a metodologia de avaliação durante a execução contratual, sempre que o novo sistema se mostrar mais eficiente que o anterior, e ainda não houver prejuízos à Contratada, que será previamente consultada.
 - 1.2.3. Este anexo é parte indissociável do Contrato firmado a partir do Edital e de seus demais anexos.

2. DOS PROCEDIMENTOS

- 2.1. A gestão e a equipe de fiscalização do contrato serão designadas pelo IFMA - Campus XXXXXX, de maneira a possibilitar o acompanhamento da execução dos serviços prestados, bem como a atuação, quando necessário, junto a Contratada.
- 2.2. Verificando-se a existência de irregularidades na execução do objeto, a Fiscalização do Contrato notificará a Contratada para que esta solucione a inconformidade ou preste os devidos esclarecimentos.
- 2.3. A notificação da existência de irregularidades na execução do contrato, dependendo da gravidade da situação ou da sua reincidência, será formal e relatará o fato, o dia e a hora do acontecido, podendo ser por meio eletrônico (e-mail).

ANEXO xx - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

PROCESSO: 23249.030267.2024-08

- 2.4. Na hipótese da Contratada não prestar as informações necessárias, ou ainda não solucionar a irregularidade no prazo estabelecido pela fiscalização, será autuado o competente processo administrativo, visando às providências inerentes à aplicação das sanções estabelecidas, se assim for o caso.
 - 2.5. Dependendo da gravidade da inconformidade observada, a fiscalização do IFMA - Campus XXXXX poderá autuar de plano o processo indicado no subitem anterior.
 - 2.6. Em caso de subsídio de refeições, no prazo de 05 (cinco) dias úteis anteriores à apresentação dos respectivos documentos aos fiscais, a Contratada deverá consultar formalmente a fiscalização do Contrato sobre o resultado da avaliação do serviço naquele período. A Contratada, de posse das informações repassadas pela fiscalização do Contrato, emitirá o documento fiscal mensal relativo aos serviços prestados, abatendo do valor devido pelo IFMA - Campus XXXXX os descontos relativos à aplicação do Índice de Medição de Resultados – IMR, quando aplicáveis.
 - 2.7. Em caso de subsídio de refeições, o pagamento à Contratada somente será processado se efetuada a dedução determinada pela aplicação do IMR, se assim for o caso, bem como forem apresentados os demais documentos exigidos no Contrato.
 - 2.8.
- 3. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO**
- 3.1. A execução do objeto pela Contratada será avaliada, conforme o caso, por meio dos indicadores a seguir especificados.
 - 3.2. Cada indicador descumprido gera uma pontuação relativa à infração.
 - 3.3. Será aplicado um peso a cada indicador, o peso é dado de acordo com as reincidências da infração dentro da mesma avaliação.
 - 3.4. A pontuação final de cada item é dada por
$$\text{Pontuação da Infração} * \text{Peso} * \text{Número de ocorrências} = \text{Medição do Item}$$
 - 3.5. Ao final, a medição de todos os itens será somada, e será obtido o IMR Total.
 - 3.6. Após obtenção do IMR Total será analisada a tabela de medição dos pagamentos. O pagamento irá ocorrer de acordo com a pontuação alcançada. Quanto maior a pontuação, mais itens descumpridos e maior as punições.
 - 3.7. Abaixo planilha de medição:

ANEXO xx - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

PROCESSO: 23249.030267.2024-08

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DO RESULTADO - IMR							
ITEM	INFRAÇÕES	Pontuação	Peso 1ª ocorrência	Peso 2ª ocorrência	Peso a partir da 3ª ocorrência	Quantidade de Ocorrências	Medição
1	Presença de animais no espaço cedido de refeições	0,25	1	1,5	2	0	0,00
2	Higienização inadequada de equipamentos, utensílios e móveis	0,25	1	1,5	2	0	0,00
3	Higiene pessoal dos funcionários inadequada	0,25	1	1,5	2	0	0,00
4	Servir alimento deteriorado ou impróprio para o consumo	1,00	1	1,5	2	0	0,00
5	Deixar de cumprir horários de fornecimento de refeições	0,25	1	1,5	2	0	0,00
6	Deixar de apresentar o cardápio conforme exigido	0,25	1	1,5	2	0	0,00
7	Não realizar higienização adequada das lixeiras	0,25	1	1,5	2	0	0,00
8	Não exigir dos manipuladores o uso de roupas limpas e o uso de EPIs	0,25	1	1,5	2	0	0,00
9	Permitir a prática de tabagismo ao manipular alimentos	1,00	1	1,5	2	0	0,00
10	Não exigir a lavagem cuidadosa das mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade	0,25	1	1,5	2	0	0,00

ANEXO xx - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

PROCESSO: 23249.030267.2024-08

11	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em dia subsequente ao do preparo	0,50	1	1,5	2	0	0,00
12	Não acondicionar e identificar adequadamente as matérias primas quando não são totalmente utilizadas	0,50	1	1,5	2	0	0,00
13	Não realizar o descongelamento sob refrigeração	0,25	1	1,5	2	0	0,00
14	Não realizar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus	1,00	1	1,5	2	0	0,00
15	Ocorrência de casos de intoxicação alimentar comprovada	1,00	1	1,5	2	0	0,00
16	Retirar equipamentos cedidos sem autorização prévia e formal da Contratante	0,50	1	1,5	2	0	0,00
17	Cobrar preços em desacordo com o edital	1,00	1	1,5	2	0	0,00
18	Não realizar manutenção corretiva e preventiva nos equipamentos	0,25	1	1,5	2	0	0,00
19	Não fornecer equipamentos necessários para o perfeito funcionamento dos serviços	0,25	1	1,5	2	0	0,00
20	Não responsabilizar-se por danos ao patrimônio da concedente	1,00	1	1,5	2	0	0,00
21	Profissional exercendo mais de uma função em divergência a função contratada	0,25	1	1,5	2	0	0,00

ANEXO xx - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

PROCESSO: 23249.030267.2024-08

22	Não fornecer e/ou não cumprir o cronograma anual do controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas com as datas programadas	1,00	1	1,5	2	0	0,00
23	Presença de vetores e pragas urbanas no local de manipulação de alimentos	0,25	1	1,5	2	0	0,00
IMR TOTAL							0,00
Nota 1: As pontuações 0,25; 0,5 e 1 foram atribuídos conforme o nível de gravidade da infração na execução do contrato: 0,25 – infração leve; 0,5 – Infração media;1 – Infração grave							
Nota 2: O peso das pontuações de cada infração varia de acordo com a reincidência da ocorrência registrada mensalmente: 1ª ocorrência - Peso 1; 2ª ocorrência - Peso 1,5; Acima de 2 ocorrências - Peso 2.							
Mecanismo de cálculo dos itens do indicador:		Medição = nº de ocorrências X Peso da ocorrência X Pontuação da Infração					
MEDIÇÃO DO PAGAMENTO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PELO CAMPUS							
INDICADOR		FAIXA DE AJUSTE					
Menor ou igual a 0,75		100% da fatura					
Maior que 0,75 e menor ou igual a 2,0		98% da fatura					
Maior que 2,0 e menor ou igual a 4,0		95% da fatura					
Maior que 4,0 e menor ou igual a 7,0		90% da fatura					
Acima de 7,0		80% da fatura e inexecução parcial do contrato					

Anexo XI - 5 Anexo xx - Declaração de visita técnica.pdf

ANEXO xx - DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

ANEXO xx - DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA (FACULTATIVA)

DECLARO, para fins de participação no **Pregão Eletrônico nº xx/2024** que a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, sediada na _____, representada pelo Sr. _____, realizou visita técnica às áreas do **IFMA-Campus xxxx** onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro.

_____, ____ de _____ de 2024.

REPRESENTANTE DO IFMA – CAMPUS xxxxx

REPRESENTANTE LEGAL

OU

DECLARO, que tenho pleno conhecimento das condições locais para execução do objeto e as peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizarei deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

_____, ____ de _____ de 2024.

REPRESENTANTE LEGAL

Anexo XII - 6 Anexo xx - Descrição do cardápio.pdf

ANEXO xx - DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO

As refeições e lanches devem ser direcionadas a atender, primeiramente, às necessidades dos estudantes do IFMA, podendo opcionalmente ser servido o modelo geral para o público geral. **A regra é servir o Padrão de Refeição da Assistência Estudantil.**

As especificações mínimas de composição das Refeições/lanches deverão atender às seguintes rubricas:

Padrão Refeição (Assistência Estudantil)

TIPO	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO/PORÇÃO
Prato Principal	Carne bovina, suína, frango ou pescado. Proibido o uso de vísceras e frituras. Deverá ser disponibilizada a opção vegetariana (Mínimo de 120g de fonte protéica)	2 porções aprox. 150 g
Cereal	Arroz polido, parboilizado, integral. Poderá ser servido combinado com hortaliças e carnes	Porção mínima de 300g
Leguminosas	Feijão Preto, Verde, Carioca, Sempre verde, Branco, Carioquinha, etc	1 porção mínima de 120g
Guarnição	Macarrão e seus diversos tipos de preparo, Farofa e seus diversos tipos de preparo, Cuxá, Quibebe, Purê, Souflê, etc	1 opção. Mínimo de 100g
Salada Crua	Acelga, Alface, Pepino, Pimentão, Tomate, Cenoura, Vagem, etc	Livre demanda
Salada Cozida	Abobrinha, Couve-flor, Chuchu, Cenoura, Beterraba, Batata doce, Batata inglesa, Macaxeira, etc	Livre demanda
Sobremesa	Fruta <i>in natura</i>	1 unidade ou porção mínima de 100g.
Suco Natural	Suco <i>in natura</i> diverso	Copo mínimo de 250ml

Padrão das Refeições (Público Geral)

CLASSIFICAÇÃO	PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	DETALHAMENTO
SALADA	Saladas (cruas e/ou cozidas) - 2 opções, sendo necessariamente, 1 opção de folhoso	Hortifrúti, massas e/ou grãos	
MOLHOS	Molhos para salada	Ervas frescas ou desidratadas, frutas cítricas, vinagre, azeite, mel, maionese e/ou condimentos, sem adição de sal	

ANEXO xx - DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO

	Prato principal	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
			Guarnição (vegetais, tubérculos, massas, tortas, cuscuz, farofas, caldos, cremes, sopas)	Cozidos, grelhados, purê, refogados, assado; Cozidos, purê, sauté; Sabores variados Sabores variados Preparação à base de farinhas de mandioca, milho ou variações Variados, com ou sem vegetais, cereais, massas, leguminosas e/ou farinhas. Acompanhados de torradas
			Acompanhamentos (Arroz polido tipo 1 Cozidos Arroz integral tipo 1 Feijão tipo 1 - Cariquinha, preto ou outros)	Cozidos e/ou com adição de legumes

ANEXO xx - DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO

LEGUMINOSA	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 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	
	Sobremesa	Doces	Tablete à base de frutas e/ou leite
		Frutas in natura	Inteiras, em fatias ou salada de frutas
	Bebida não alcoólica	Suco	

Os lanches deverão ser servidos devidamente embalados e/ou acondicionados em sacos e pratos descartáveis.

CARDÁPIO DE LANCHES A SER SERVIDO/VENDIDO PELA CONTRATADA		
ITEM	PRODUTO	COMPOSIÇÃO DETALHADA
1	Café.	Café Puro. Copo mínimo de até 200 ml. Não adoçado. Oferecer sachês individuais de açúcar e adoçante. Servido no mínimo pela metade.
2	Café com leite.	Café com leite de vaca ou em pó. Copo mínimo de 200ml (com leite em pó). Não adoçado. Oferecer sachês individuais de açúcar e adoçante. Servido copo cheio.

ANEXO xx - DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO

3	Leite de vaca	Leite Puro. Copo de 180 ml. Servido copo cheio.
4	Leite desnatado (quente/frio)	Copo de 180 ml. Servido copo cheio.
5	Leite Integral (quente/frio)	Copo de 180 ml. Servido copo cheio.
6	Chocolate quente.	Chocolate quente. Copo de 180ml (com leite em pó). Não adoçado (inclusive o leite). Oferecer sachês individuais de açúcar e adoçante. Servido copo cheio.
7	Chá quente.	Copo mínimo de 200 ml. Não adoçado. Oferecer sachês individuais de açúcar e adoçante. Servido copo cheio.
8	Água mineral com gás.	Garrafa 500ml.
9	Água mineral sem gás.	Garrafa 500ml.
10	Água de coco.	Caixinha 200ml.
11	Vitaminas	3 (três) variedades mínimas de vitaminas de frutas, preparadas com ou sem leite. Copo de no mínimo 300ml. Não adoçado. Oferecer sachês individuais de açúcar e adoçante
12	Suco de fruta natural ou polpa de fruta.	Copo mínimo de 250ml. Oferta mínima de 03 sabores: laranja, uva, maçã, maracujá, goiaba, abacaxi, manga, morango, acerola, entre outros. Observação: Não adoçado
13	Açaí	Composição mínima de 250ml
14	Iogurte natural e/ou de frutas e/ou bebida láctea de frutas.	Diversos sabores. Embalagem mínima de 170g ou copo mínimo de 200ml
15	Banana	Unidade in natura sem perfurações e sem sujidades, devidamente embaladas em material próprio
16	Tangerina	Unidade in natura sem perfurações e sem sujidades, devidamente embaladas em material próprio
17	Maçã	Unidade in natura sem perfurações e sem sujidades, devidamente embaladas em material próprio
18	Pêra	Unidade in natura sem perfurações e sem sujidades, devidamente embaladas em material próprio
19	Salada de Fruta	Salada de fruta de no mínimo 100g. (Banana , maçã, mamão, laranja etc) As frutas devem ser higienizadas, descascadas e cortadas. * Poderá ser acrescentado na salada de fruta leite em pó, suco de fruta ou cereal.
20	Refrigerante	Garrafa de 1 litro
21	Misto quente.	Pão de forma tradicional, integral (2 fatias ou 50g), Presunto(, Queijo.
22	Sanduíche natural/ integral/vegetariano.	Pão de forma tradicional ou integral, Ricota, Alface, Tomate , frango desfiado. Composição mínima de 250g
23	Sanduíche misto (com presunto e queijo)	Composição mínima de 250g
24	Pão de batata.	Composição: Pão de integral, Queijo minas, Rúcula, Cenoura, Tomate seco e Azeite de oliva. Mínimo de 250g
25	Sopa	Porção mínima de 300ml. Recheios: Legumes, frango, carne, queijo, presunto e vegetariano e outros.
26	Caldo	Porção mínima de 300ml. Recheios: Legumes, frango, carne, queijo, presunto e vegetariano e outros.

ANEXO xx - DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO

27	Lasanha.	Porção de 300g. Recheios: frango, carne, queijo e presunto e vegetariano e outros.
28	Empada.	Porção de 300g. Recheios: frango, carne, queijo e presunto e vegetariano e outros.
29	Bolo simples.	Fatia mínima de 120g. Oferta mínima de 02 sabores; chocolate, milho, laranja, formigueiro, cenoura, goma, dentre outros
30	Bolo com cobertura.	Fatia mínima de 120g. Oferta mínima de 02 sabores; chocolate, milho, laranja, formigueiro, cenoura, goma, dentre outros
31	Salgados assados	Oferta de, no mínima diária de Três tipos entre: Coxinha, Pastel, Quibe, Esfiha. Composição: Frango ou Carne ou Presunto ou Queijo. Unidades com Peso mínimo de 200g
32	Hambúrguer.	Pão, Hambúrguer, Bacon, Tomate, Alface, Cebola, Fatia de queijo.
33	Pão com Manteiga.	Tipo: Francês (sal ou doce), 100g
34	Pão com ovo.	Tipo: Francês (sal ou doce), 150g
35	Pão de queijo padrão.	Tipo: Francês (sal ou doce), 150g
36	Pão de queijo vegano.	Composição mínima de 150g
37	Torta (Doce/Salgada.	Fatia mínima de 150g
38	Pizza (mini ou fatia)	Composição mínima de 250g
39	Cachorro quente.	Pão Hot Dog, com salsicha em molho; Cachorro quente de carne moída (pão, carne moída, salsicha, verdura, milho, azeitona).
40	Tapioca com recheio.	Composição: Tapioca com queijo e presunto; tapioca de peito de peru; tapioca com carne de sol, tapioca com frango desfiado; tapioca com ovos mexidos (mínimo 150g)
41	Tapioca simples	Com ou sem manteiga. Composição mínima de 150g
42	Cuscuz de milho	Tipo “peito de moça”. Composição mínima de 250g

Documento Digitalizado Público

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Assunto: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
Assinado por: Wanderson Silva
Tipo do Documento: Estudo Técnico Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 22/08/2024 14:45:54.

Este documento foi armazenado no SUAP em 22/08/2024. 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: 912821

Código de Autenticação: 13f3164e6d



Anexo III - 3 ANEXO II - MINUTA DE ARP.pdf

ANEXO II – MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS****ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA****ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

N.º

O(A).....(**órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços**), com sede no(a), na cidade de, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (**cargo e nome**), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202..., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no **Edital de Licitação**, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo [**do edital de Licitação nº/20...**], que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
x	Refeição (almoço/jantar) tipo prato feito, marmitex ou bandeirão, contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta), incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a sua realização, devendo ser servidos no IFMA-Campus XXXXXXXXXX para atender a necessidade da comunidade acadêmica, servidores,	5320	Unidade de Refeição	xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx

	terceirizados e visitantes conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência					
--	--	--	--	--	--	--

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

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

3.1. O órgão gerenciador será o(nome do órgão)....

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS *(item obrigatório)*

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

4.2. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- 9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

- 9.4.1. Por razão de interesse público;
- 9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

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

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

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

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).*

Local e data

Assinaturas

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

Anexo

Cadastro Reserva

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

Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
x	Refeição (almoço/jantar) tipo prato feito, marmitex ou bandejão, contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta), incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a sua realização, devendo ser servidos no IFMA-Campus XXXXXXXXXXXX para atender a necessidade da comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência	5320	Unidade de Refeição	xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx

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

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

Documento Digitalizado Público

Minuta de Ata de Registro de Preços

Assunto: Minuta de Ata de Registro de Preços
Assinado por: Wanderson Silva
Tipo do Documento: Minuta
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 23/08/2024 11:20:27.

Este documento foi armazenado no SUAP em 23/08/2024. 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: 913825
Código de Autenticação: e76925762c



Anexo IV - 4 ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO.pdf

ANEXO III

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



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO - IFMA

CAMPUS XXXXX

(Processo Administrativo nº)

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

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus XXXXX, com sede no(a) Rua Padre Santiago, s/n – Bairro Santiago, São João dos Patos - MA, CEP: 65.665-000, na cidade de São João dos Patos/MA, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.735.145/0011-66, neste ato representado(a) pelo(a) Diretor Geral XXXXX, 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. 01/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de empresa especializada no fornecimento de refeições (almoço/jantar), tipo prato feito, incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários à realização destas atividades, mediante a concessão onerosa de espaço público da Cantina/Restaurante para exploração econômica, com uma área total de xx m², localizada nas instalações do IFMA-Campus XXXXXX, visando atender à comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR	VALOR
------	---------------	--------	---------	------------	-------	-------

			DE MEDIDA		UNITÁRIO	TOTAL
1	Refeição (almoço/jantar) tipo prato feito, marmiteix ou bandeirão, contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta), incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a sua realização, devendo ser servidos no IFMA-Campus XXXXXXXXXXXX para atender a necessidade da comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência	5320	Unidade de Refeição	XX	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

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 12 (Doze) meses contados do(a) data de assinatura do Termo de Contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

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

- 2.3.** O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.4.** A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.5.** Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.
- 2.6.** O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

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 (art. 92, V)

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

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

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

5.4. Valor Unitário da Concessão Onerosa será de R\$ xx,xx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx) pelo período de 12 (doze) meses;

5.5. O Valor Total Anual arredondado nos primeiros 12 (doze) meses de vigência do contrato será de R\$ xx,xx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx), resultante da multiplicação do Valor Unitário da Concessão Onerosa do item 5.4 (Preço Fixo Mensal) pelo período de 10,5 meses, sendo que a parte decimal (0,5 meses) representa o valor a ser pago nos meses de férias (3 meses) que terá o valor mensal da concessão reduzido pela metade em função da brusca diminuição de consumo comercial de produtos e de funcionamento da cantina/restaurante do IFMA-Campus xxxxxx.

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.** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais dos insumos utilizados na execução dos serviços serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3.** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, o preço inicial referente à concessão será reajustado, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IGP-M, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.4.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.5.** 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).
- 7.6.** Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.7.** Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.8.** 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.
- 7.9.** O reajuste será realizado por apostilamento.

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

8.1. São obrigações do Contratante:

- 8.1.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.1.2.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.1.3.** 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;
- 8.1.4.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.1.5.** Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.1.6.** 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;
- 8.1.7.** Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.1.8.** Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

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

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

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

8.1.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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:

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

9.1.2. 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.

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

9.1.4. 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;

9.1.5. 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;

9.1.6. 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 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;

9.1.7. 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](#);

9.1.8. 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;

9.1.9. 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;

9.1.10. 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.

9.1.11. 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.

9.1.12. 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.

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

9.1.14. 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.

9.1.15. 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.

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

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

9.1.18. 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](#));

9.1.19. 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](#));

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

9.1.21. 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](#);

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

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

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

Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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

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

- a) 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.

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

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

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

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

iv) **Multa:**

(1) Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

(2) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

a. O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

(3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 15% a 30% do valor do Contrato.

(4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 15% a 30% do valor do Contrato.

(5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

(6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

(7) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 3% a 5% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

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

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

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

12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **15 (quinze)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

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

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

12.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os

créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

16.6.3. Indenizações e multas.

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

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

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.*

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

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

18.1. 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.

São Raimundo das Mangabeiras (MA), [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

Documento Digitalizado Público

Minuta de Contrato

Assunto: Minuta de Contrato
Assinado por: Wanderson Silva
Tipo do Documento: Minuta
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 23/08/2024 11:21:24.

Este documento foi armazenado no SUAP em 23/08/2024. 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: 913829
Código de Autenticação: fdeef3b8e4



**Anexo V - 5 ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA DE
PRECO.pdf**

ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PROPOSTA DE OFERTA

(NOME DA EMPRESA/PESSOA FÍSICA) _____, CNPJ/CPF Nº _____, sediada _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, propõe ao IFMA-Campus xxxxxx, os valores abaixo referentes à concessão a título oneroso de espaço físico finalizando a exploração de serviços de Cantina e oferta de venda de alimentos, conforme especificado no Termo de Referência anexo ao do Edital do Pregão Eletrônico nº xx/2024, nas seguintes condições:

VALOR PAGO PELA CONCESSÃO

Item	Descrição	Valor Mensal	Valor Anual
1	Concessão do uso do espaço físico de xx m² para exploração econômica de serviços de cantina/restaurante no IFMA - Campus xxxxx nas condições e especificações descritas no Termo de Referência e demais anexos do Edital.	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx

VALOR DOS SERVIÇOS A SEREM PRESTADOS

Item	Descrição	Catser	Unidade	Quantida de Estimada	Valor Unitário Estimado (R\$)	Valor Total Máximo Aceitável (R\$)
1	Refeição (almoço/jantar) tipo prato feito, marmitex ou bandejão, contendo: um tipo de salada crua, um tipo de salada cozida, um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição, um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta), incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a sua realização, devendo serem servidos no IFMA-Campus XXXX para atender a necessidade da comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.	5320	Unidade/ Refeição	xx	R\$ xx,xx	R\$ xx,xx

ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Valor total da proposta _____ (Por extenso)

Prazo de validade da proposta: _____ (Por extenso) dias. (obs: prazo não inferior a 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de entrega da proposta).

OBS: As quantidades mínimas (diárias, mensais e anuais) e os valores totais serão dimensionados em contrato de acordo com as quantidades mínimas previstas no ETP e Termo de Referência.

Declaramos, outrossim:

a) que as despesas com salários, encargos sociais, fiscais e comerciais, bem como quaisquer outras despesas da execução das atividades objeto desta licitação correrão às contas e risco do LICITANTE vencedor;

b) que concordamos totalmente com as condições estipuladas no Edital e seus Anexos.

Local e data. _____

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA/PESSOA FÍSICA

(Nome, assinatura)

Documento Digitalizado Público

Modelo de proposta

Assunto: Modelo de proposta
Assinado por: Wanderson Silva
Tipo do Documento: Minuta
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 23/08/2024 11:22:08.

Este documento foi armazenado no SUAP em 23/08/2024. 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: 913830
Código de Autenticação: 9682759f0f



**Anexo VI - 6 ANEXO V - MODELO DE DECLARACAO
DE VISITA TECNICA.pdf**

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA (FACULTATIVA)

DECLARO, para fins de participação no **Pregão Eletrônico nº xx/2024** que a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, sediada na _____, representada pelo Sr. _____, realizou visita técnica às áreas do **IFMA-Campus xxxx** onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro.

_____, ____ de _____ de 2024.

REPRESENTANTE DO IFMA – CAMPUS xxxxx

REPRESENTANTE LEGAL

OU

DECLARO, que tenho pleno conhecimento das condições locais para execução do objeto e as peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizarei deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

_____, ____ de _____ de 2024.

REPRESENTANTE LEGAL

Documento Digitalizado Público

Minuta de Declaração de Visita Técnica

Assunto: Minuta de Declaração de Visita Técnica
Assinado por: Wanderson Silva
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 23/08/2024 11:25:11.

Este documento foi armazenado no SUAP em 23/08/2024. 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: 913839
Código de Autenticação: c7114a236c



**Anexo VII - 7 ANEXO VI - Descricao Minima de
Cardapio.pdf**

ANEXO VI - DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO

As refeições e lanches devem ser direcionadas a atender, primeiramente, às necessidades dos estudantes do IFMA, podendo opcionalmente ser servido o modelo geral para o público geral. **A regra é servir o Padrão de Refeição da Assistência Estudantil.**

As especificações mínimas de composição das Refeições/lanches deverão atender às seguintes rubricas:

Padrão Refeição (Assistência Estudantil)

TIPO	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO/PORÇÃO
Prato Principal	Carne bovina, suína, frango ou pescado. Proibido o uso de vísceras e frituras. Deverá ser disponibilizada a opção vegetariana (Mínimo de 120g de fonte protéica)	2 porções aprox. 150 g
Cereal	Arroz polido, parboilizado, integral. Poderá ser servido combinado com hortaliças e carnes	Porção mínima de 300g
Leguminosas	Feijão Preto, Verde, Carioca, Sempre verde, Branco, Carioquinha, etc	1 porção mínima de 120g
Guarnição	Macarrão e seus diversos tipos de preparo, Farofa e seus diversos tipos de preparo, Cuxá, Quibebe, Purê, Souflê, etc	1 opção. Mínimo de 100g
Salada Crua	Acelga, Alface, Pepino, Pimentão, Tomate, Cenoura, Vagem, etc	Livre demanda
Salada Cozida	Abobrinha, Couve-flor, Chuchu, Cenoura, Beterraba, Batata doce, Batata inglesa, Macaxeira, etc	Livre demanda
Sobremesa	Fruta <i>in natura</i>	1 unidade ou porção mínima de 100g.
Suco Natural	Suco <i>in natura</i> diverso	Copo mínimo de 250ml

Padrão das Refeições (Público Geral)

CLASSIFICAÇÃO	PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	DETALHAMENTO
SALADA	Saladas (cruas e/ou cozidas) - 2 opções, sendo necessariamente, 1 opção de folhoso	Hortifrúti, massas e/ou grãos	
MOLHOS	Molhos para salada	Ervas frescas ou desidratadas, frutas cítricas, vinagre, azeite, mel, maionese e/ou condimentos, sem adição de sal	

ANEXO VI - DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO

	Prato padrão principal	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
		Guarnição (vegetais, tubérculos, massas, tortas, cuscuz, farofas, caldos, cremes, sopas)	Cozidos, grelhados, purê, refogados, assado; Cozidos, purê, sauté; Sabores variados Sabores variados Preparação à base de farinhas de mandioca, milho ou variações Variados, com ou sem vegetais, cereais, massas, leguminosas e/ou farinhas. Acompanhados de torradas
		Acompanhamentos (Arroz polido tipo 1 Cozidos Arroz integral tipo 1 Feijão tipo 1 - Cariquinha, preto ou outros)	Cozidos e/ou com adição de legumes

ANEXO VI - DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO

LEGUMINOSA	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 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	
	Sobremesa	Doces	Tablete à base de frutas e/ou leite
		Frutas in natura	Inteiras, em fatias ou salada de frutas
	Bebida não alcoólica	Suco	

Os lanches deverão ser servidos devidamente embalados e/ou acondicionados em sacos e pratos descartáveis.

CARDÁPIO DE LANCHES A SER SERVIDO/VENDIDO PELA CONTRATADA		
ITEM	PRODUTO	COMPOSIÇÃO DETALHADA
1	Café.	Café Puro. Copo mínimo de até 200 ml. Não adoçado. Oferecer sachês individuais de açúcar e adoçante. Servido no mínimo pela metade.
2	Café com leite.	Café com leite de vaca ou em pó. Copo mínimo de 200ml (com leite em pó). Não adoçado. Oferecer sachês individuais de açúcar e adoçante. Servido copo cheio.

ANEXO VI - DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO

3	Leite de vaca	Leite Puro. Copo de 180 ml. Servido copo cheio.
4	Leite desnatado (quente/frio)	Copo de 180 ml. Servido copo cheio.
5	Leite Integral (quente/frio)	Copo de 180 ml. Servido copo cheio.
6	Chocolate quente.	Chocolate quente. Copo de 180ml (com leite em pó). Não adoçado (inclusive o leite). Oferecer sachês individuais de açúcar e adoçante. Servido copo cheio.
7	Chá quente.	Copo mínimo de 200 ml. Não adoçado. Oferecer sachês individuais de açúcar e adoçante. Servido copo cheio.
8	Água mineral com gás.	Garrafa 500ml.
9	Água mineral sem gás.	Garrafa 500ml.
10	Água de coco.	Caixinha 200ml.
11	Vitaminas	3 (três) variedades mínimas de vitaminas de frutas, preparadas com ou sem leite. Copo de no mínimo 300ml. Não adoçado. Oferecer sachês individuais de açúcar e adoçante
12	Suco de fruta natural ou polpa de fruta.	Copo mínimo de 250ml. Oferta mínima de 03 sabores: laranja, uva, maçã, maracujá, goiaba, abacaxi, manga, morango, acerola, entre outros. Observação: Não adoçado
13	Açaí	Composição mínima de 250ml
14	Iogurte natural e/ou de frutas e/ou bebida láctea de frutas.	Diversos sabores. Embalagem mínima de 170g ou copo mínimo de 200ml
15	Banana	Unidade in natura sem perfurações e sem sujidades, devidamente embaladas em material próprio
16	Tangerina	Unidade in natura sem perfurações e sem sujidades, devidamente embaladas em material próprio
17	Maçã	Unidade in natura sem perfurações e sem sujidades, devidamente embaladas em material próprio
18	Pêra	Unidade in natura sem perfurações e sem sujidades, devidamente embaladas em material próprio
19	Salada de Fruta	Salada de fruta de no mínimo 100g. (Banana , maçã, mamão, laranja etc) As frutas devem ser higienizadas, descascadas e cortadas. * Poderá ser acrescentado na salada de fruta leite em pó, suco de fruta ou cereal.
20	Refrigerante	Garrafa de 1 litro
21	Misto quente.	Pão de forma tradicional, integral (2 fatias ou 50g), Presunto(, Queijo.
22	Sanduíche natural/ integral/vegetariano.	Pão de forma tradicional ou integral, Ricota, Alface, Tomate , frango desfiado. Composição mínima de 250g
23	Sanduíche misto (com presunto e queijo)	Composição mínima de 250g
24	Pão de batata.	Composição: Pão de integral, Queijo minas, Rúcula, Cenoura, Tomate seco e Azeite de oliva. Mínimo de 250g
25	Sopa	Porção mínima de 300ml. Recheios: Legumes, frango, carne, queijo, presunto e vegetariano e outros.
26	Caldo	Porção mínima de 300ml. Recheios: Legumes, frango, carne, queijo, presunto e vegetariano e outros.

ANEXO VI - DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO

27	Lasanha.	Porção de 300g. Recheios: frango, carne, queijo e presunto e vegetariano e outros.
28	Empada.	Porção de 300g. Recheios: frango, carne, queijo e presunto e vegetariano e outros.
29	Bolo simples.	Fatia mínima de 120g. Oferta mínima de 02 sabores; chocolate, milho, laranja, formigueiro, cenoura, goma, dentre outros
30	Bolo com cobertura.	Fatia mínima de 120g. Oferta mínima de 02 sabores; chocolate, milho, laranja, formigueiro, cenoura, goma, dentre outros
31	Salgados assados	Oferta de, no mínima diária de Três tipos entre: Coxinha, Pastel, Quibe, Esfiha. Composição: Frango ou Carne ou Presunto ou Queijo. Unidades com Peso mínimo de 200g
32	Hambúrguer.	Pão, Hambúrguer, Bacon, Tomate, Alface, Cebola, Fatia de queijo.
33	Pão com Manteiga.	Tipo: Francês (sal ou doce), 100g
34	Pão com ovo.	Tipo: Francês (sal ou doce), 150g
35	Pão de queijo padrão.	Tipo: Francês (sal ou doce), 150g
36	Pão de queijo vegano.	Composição mínima de 150g
37	Torta (Doce/Salgada.	Fatia mínima de 150g
38	Pizza (mini ou fatia)	Composição mínima de 250g
39	Cachorro quente.	Pão Hot Dog, com salsicha em molho; Cachorro quente de carne moída (pão, carne moída, salsicha, verdura, milho, azeitona).
40	Tapioca com recheio.	Composição: Tapioca com queijo e presunto; tapioca de peito de peru; tapioca com carne de sol, tapioca com frango desfiado; tapioca com ovos mexidos (mínimo 150g)
41	Tapioca simples	Com ou sem manteiga. Composição mínima de 150g
42	Cuscuz de milho	Tipo “peito de moça”. Composição mínima de 250g

Documento Digitalizado Público

Descrição do Cardápio

Assunto: Descrição do Cardápio
Assinado por: Wanderson Silva
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 23/08/2024 11:24:04.

Este documento foi armazenado no SUAP em 23/08/2024. 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: 913837

Código de Autenticação: 1acffe8c79



**Anexo VIII - 8 ANEXO VII - Instrumento de Medicao de
Resultado - IMR.pdf**

ANEXO V - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

PROCESSO: 23249.030267.2024-08

1. DA DEFINIÇÃO

- 1.1. Este instrumento é um ajuste escrito, anexo ao contrato firmado entre o IFMA-Campus XXXX e a CONTRATADA, por meio do qual se definem os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento, compreendendo os indicadores mínimos de desempenho para aferição da qualidade esperada na execução do objeto. Para tanto, observar-se-á às seguintes diretrizes:
 - 1.1.1. Atividades mais relevantes ou críticas que impliquem na qualidade da prestação dos serviços e nos resultados esperados;
 - 1.1.2. Fatores que estejam no controle da Contratada e que possam interferir no atendimento das metas;
 - 1.1.3. Indicadores de fácil obtenção, relevantes e adequados à natureza e características do serviço, estipulados de forma sistemática, de modo que possam contribuir cumulativamente para o resultado global do serviço e não interfiram negativamente uns nos outros;
 - 1.1.4. A previsão de nível de desconformidade dos serviços permitirá a aplicação de penalidades à Contratada, e ainda, a rescisão unilateral do contrato, se assim for o caso, além do redimensionamento dos pagamentos (em caso de subsídio de refeições);
 - 1.1.5. Regularidade dos registros;
- 1.2. A medição da qualidade dos serviços prestados pela Contratada será feita por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no período avaliado (em caso de subsídio de refeições);
 - 1.2.1. As situações abrangidas por este instrumento se referem a fatos cotidianos da execução do Contrato, não isentando a Contratada das demais responsabilidades ou sanções previstas.
 - 1.2.2. O IFMA - Campus XXXXX poderá alterar os procedimentos formais e a metodologia de avaliação durante a execução contratual, sempre que o novo sistema se mostrar mais eficiente que o anterior, e ainda não houver prejuízos à Contratada, que será previamente consultada.
 - 1.2.3. Este anexo é parte indissociável do Contrato firmado a partir do Edital e de seus demais anexos.

2. DOS PROCEDIMENTOS

- 2.1. A gestão e a equipe de fiscalização do contrato serão designadas pelo IFMA - Campus XXXXXX, de maneira a possibilitar o acompanhamento da execução dos serviços prestados, bem como a atuação, quando necessário, junto a Contratada.
- 2.2. Verificando-se a existência de irregularidades na execução do objeto, a Fiscalização do Contrato notificará a Contratada para que esta solucione a inconformidade ou preste os devidos esclarecimentos.
- 2.3. A notificação da existência de irregularidades na execução do contrato, dependendo da gravidade da situação ou da sua reincidência, será formal e relatará o fato, o dia e a hora do acontecido, podendo ser por meio eletrônico (e-mail).

ANEXO V - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

PROCESSO: 23249.030267.2024-08

- 2.4. Na hipótese da Contratada não prestar as informações necessárias, ou ainda não solucionar a irregularidade no prazo estabelecido pela fiscalização, será autuado o competente processo administrativo, visando às providências inerentes à aplicação das sanções estabelecidas, se assim for o caso.
- 2.5. Dependendo da gravidade da inconformidade observada, a fiscalização do IFMA - Campus XXXXX poderá autuar de plano o processo indicado no subitem anterior.
- 2.6. Em caso de subsídio de refeições, no prazo de 05 (cinco) dias úteis anteriores à apresentação dos respectivos documentos aos fiscais, a Contratada deverá consultar formalmente a fiscalização do Contrato sobre o resultado da avaliação do serviço naquele período. A Contratada, de posse das informações repassadas pela fiscalização do Contrato, emitirá o documento fiscal mensal relativo aos serviços prestados, abatendo do valor devido pelo IFMA - Campus XXXXX os descontos relativos à aplicação do Índice de Medição de Resultados – IMR, quando aplicáveis.
- 2.7. Em caso de subsídio de refeições, o pagamento à Contratada somente será processado se efetuada a dedução determinada pela aplicação do IMR, se assim for o caso, bem como forem apresentados os demais documentos exigidos no Contrato.

2.8.

3. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

- 3.1. A execução do objeto pela Contratada será avaliada, conforme o caso, por meio dos indicadores a seguir especificados.
- 3.2. Cada indicador descumprido gera uma pontuação relativa à infração.
- 3.3. Será aplicado um peso a cada indicador, o peso é dado de acordo com as reincidências da infração dentro da mesma avaliação.
- 3.4. A pontuação final de cada item é dada por

$\text{Pontuação da Infração} * \text{Peso} * \text{Número de ocorrências} = \text{Medição do Item}$

- 3.5. Ao final, a medição de todos os itens será somada, e será obtido o IMR Total.
- 3.6. Após obtenção do IMR Total será analisada a tabela de medição dos pagamentos. O pagamento irá ocorrer de acordo com a pontuação alcançada. Quanto maior a pontuação, mais itens descumpridos e maior as punições.
- 3.7. Abaixo planilha de medição:

ANEXO V - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

PROCESSO: 23249.030267.2024-08

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DO RESULTADO - IMR							
ITEM	INFRAÇÕES	Pontuação	Peso 1ª ocorrência	Peso 2ª ocorrência	Peso a partir da 3ª ocorrência	Quantidade de Ocorrências	Medição
1	Presença de animais no espaço cedido de refeições	0,25	1	1,5	2	0	0,00
2	Higienização inadequada de equipamentos, utensílios e móveis	0,25	1	1,5	2	0	0,00
3	Higiene pessoal dos funcionários inadequada	0,25	1	1,5	2	0	0,00
4	Servir alimento deteriorado ou impróprio para o consumo	1,00	1	1,5	2	0	0,00
5	Deixar de cumprir horários de fornecimento de refeições	0,25	1	1,5	2	0	0,00
6	Deixar de apresentar o cardápio conforme exigido	0,25	1	1,5	2	0	0,00
7	Não realizar higienização adequada das lixeiras	0,25	1	1,5	2	0	0,00
8	Não exigir dos manipuladores o uso de roupas limpas e o uso de EPIs	0,25	1	1,5	2	0	0,00
9	Permitir a prática de tabagismo ao manipular alimentos	1,00	1	1,5	2	0	0,00
10	Não exigir a lavagem cuidadosa das mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade	0,25	1	1,5	2	0	0,00

ANEXO V - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

PROCESSO: 23249.030267.2024-08

11	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em dia subsequente ao do preparo	0,50	1	1,5	2	0	0,00
12	Não acondicionar e identificar adequadamente as matérias primas quando não são totalmente utilizadas	0,50	1	1,5	2	0	0,00
13	Não realizar o descongelamento sob refrigeração	0,25	1	1,5	2	0	0,00
14	Não realizar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus	1,00	1	1,5	2	0	0,00
15	Ocorrência de casos de intoxicação alimentar comprovada	1,00	1	1,5	2	0	0,00
16	Retirar equipamentos cedidos sem autorização prévia e formal da Contratante	0,50	1	1,5	2	0	0,00
17	Cobrar preços em desacordo com o edital	1,00	1	1,5	2	0	0,00
18	Não realizar manutenção corretiva e preventiva nos equipamentos	0,25	1	1,5	2	0	0,00
19	Não fornecer equipamentos necessários para o perfeito funcionamento dos serviços	0,25	1	1,5	2	0	0,00
20	Não responsabilizar-se por danos ao patrimônio da concedente	1,00	1	1,5	2	0	0,00
21	Profissional exercendo mais de uma função em divergência a função contratada	0,25	1	1,5	2	0	0,00

ANEXO V - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

PROCESSO: 23249.030267.2024-08

22	Não fornecer e/ou não cumprir o cronograma anual do controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas com as datas programadas	1,00	1	1,5	2	0	0,00
23	Presença de vetores e pragas urbanas no local de manipulação de alimentos	0,25	1	1,5	2	0	0,00
IMR TOTAL							0,00
Nota 1: As pontuações 0,25; 0,5 e 1 foram atribuídos conforme o nível de gravidade da infração na execução do contrato: 0,25 – infração leve; 0,5 – Infração media;1 – Infração grave							
Nota 2: O peso das pontuações de cada infração varia de acordo com a reincidência da ocorrência registrada mensalmente: 1ª ocorrência - Peso 1; 2ª ocorrência - Peso 1,5; Acima de 2 ocorrências - Peso 2.							
Mecanismo de cálculo dos itens do indicador:		Medição = nº de ocorrências X Peso da ocorrência X Pontuação da Infração					
MEDIÇÃO DO PAGAMENTO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PELO CAMPUS							
INDICADOR		FAIXA DE AJUSTE					
Menor ou igual a 0,75		100% da fatura					
Maior que 0,75 e menor ou igual a 2,0		98% da fatura					
Maior que 2,0 e menor ou igual a 4,0		95% da fatura					
Maior que 4,0 e menor ou igual a 7,0		90% da fatura					
Acima de 7,0		80% da fatura e inexecução parcial do contrato					

Documento Digitalizado Público

Instrumento de Medição de Resultados (IMR)

Assunto: Instrumento de Medição de Resultados (IMR)
Assinado por: Wanderson Silva
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 23/08/2024 11:23:17.

Este documento foi armazenado no SUAP em 23/08/2024. 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: 913833
Código de Autenticação: 308494cfc8

