

PREGÃO ELETRÔNICO

90000/2024

CONTRATANTE

158282

OBJETO

Contratação de serviços de empresa especializada para exploração do uso do Espaço de Restaurante e Cantina em fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (com cardápio sugerido) sem balança, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais, adequando-se à estrutura existente do IFMA - Campus Pinheiro, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 250.580,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 10/07/2024 às 10h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO



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



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO CAMPUS PINHEIRO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90000/2024

(Processo Administrativo nº 23249.036998.2023-78)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – Campus Pinheiro, por meio da Coordenadoria de Licitação, compras e Contratos, sediado(a) Rodovia MA 006, KM 04, Nº 5, Enseada; Pinheiro - MA, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a prestação do serviços de empresa especializada para exploração do uso do Espaço de Restaurante e Cantina em fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (com cardápio sugerido) sem balança, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais, adequando-se à estrutura existente do IFMA - Campus Pinheiro, pelo prazo de 12 (doze) meses conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. *A licitação será realizada em único item, conforme tabela constante do Termo de Referência.*

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
 - 2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

- 2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
- 2.6. Não poderão disputar esta licitação:
- 2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 2.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
 - 2.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
 - 2.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
 - 2.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
 - 2.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 - 2.6.7. 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;
 - 2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
 - 2.6.9. *pessoas jurídicas reunidas em consórcio*;
 - 2.6.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
 - 2.6.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 2.7. 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.
- 2.8. 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.

- 2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.10. 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.
- 2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).
- 2.12. 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.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 3.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.
- 3.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

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

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

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

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

- 3.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 3.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a

usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

- 3.5.1. 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.
- 3.6. 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.
- 3.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 3.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 3.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 3.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 3.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 3.12. 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.
- 3.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 4.1.1. *valor unitário e total do item;*
 - 4.1.2. Quantidade cotada.
- 4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.7. *Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.*
- 4.8. 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.
- 4.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
 - 4.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
 - 4.8.3. 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.
- 4.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.4. 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.
- 5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior ou percentual de desconto superior ao* último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8. 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\$ 0,10 (dez centavos)*.
- 5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
 - 5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
 - 5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
 - 5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
 - 5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
 - 5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

- 5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 5.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 5.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

- 5.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).
- 5.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 5.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 5.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 5.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 5.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:
- 5.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 5.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 5.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

- 5.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 5.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 5.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 5.21.2.2. empresas brasileiras;
- 5.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 5.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).
- 5.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 5.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 5.22.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.22.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.22.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2h(duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 5.22.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 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:

6.1.1. SICAF;

- 6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- 6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).
- 6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))
- 6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).
- 6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).
- 6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.
- 6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.7.1. contiver vícios insanáveis;
- 6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

- 6.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 6.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital*;
- 6.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 6.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 6.10. 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.
- 6.11. 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.
- 6.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 6.12. 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;
- 6.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 6.12.2. 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.
- 6.13. 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.
- 6.14. 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.

- 6.15. 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.
- 6.16. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.17. 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.
- 6.18. 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.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
 - 7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- 7.2. 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.
- 7.3. 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.
- 7.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
 - 7.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.
- 7.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 7.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

- 7.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 7.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 7.10. *Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.*
- 7.10.1. *O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado por meio do e-mail: licitação.pinheiro@ifma.edu.br, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.*
- 7.10.2. *Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*
- 7.11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
- 7.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).
- 7.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).
- 7.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).
- 7.13. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 7.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2h (DUAS HORAS), prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 7.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 7.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

- 7.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 7.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 7.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):
- 7.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 7.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 7.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 7.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.
- 7.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 7.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).
- 7.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DOS RECURSOS

- 8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 8.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

- 8.3.3.o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 8.3.4.na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://proad.ifma.edu.br/licitacoes/>.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 9.1.1.deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 9.1.2.Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 9.1.3.não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 9.1.4.apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

- 9.1.5.fraudar a licitação
- 9.1.6.comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 9.1.7.praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 9.1.8.praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 9.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 9.2.1.advertência;
 - 9.2.2.multa;
 - 9.2.3.impedimento de licitar e contratar e
 - 9.2.4.declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 9.3.1.a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 9.3.2.as peculiaridades do caso concreto
 - 9.3.3.as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 9.3.4.os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 9.3.5.a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
- 9.4.1.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.
 - 9.4.2.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.
- 9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 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.

- 9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 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.
- 9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 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.
- 9.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelo seguinte e-mail*: licitacao.pinheiro@ifma.edu.br
- 10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 11.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 11.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 11.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 11.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 11.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://proad.ifma.edu.br/licitacoes/>
- 11.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 11.11.1. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
 - 11.11.1.1. APÊNDICE DO ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
 - 11.11.2. ANEXO II – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO
 - 11.11.3. ANEXO III – TERMO DE VISTORIA
 - 11.11.4. ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA
 - 11.11.5. ANEXO V - IMR

Pinheiro - MA, 19 de junho de 2024

Documento assinado eletronicamente em 19/06/2024 as 15:10 por

• **VANDEBERG PEREIRA ARAUJO**

Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ou acesse https://suap.ifma.edu.br/comum/validar_assinatura/



Vandenberg Pereira Araujo
Diretor Geral

TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA (Processo Administrativo nº23249.036998.2023-78)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO.

1.1. Contratação de serviços de empresa especializada para exploração do uso do Espaço de Restaurante e Cantina em fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (com cardápio sugerido) sem balança, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais, adequando-se à estrutura existente do IFMA - Campus Pinheiro, pelo prazo de 12 (doze) meses, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Especificação	Catser	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Prato Feito com um tipo de salada (verduras cruas e/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 legumes cozidos), um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta ou suco). Peso Mínimo 600g.	632	Refeições	14.740	R\$ 17,00	R\$ 250.580,00

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

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

1.3.1. **O custo estimado total da contratação é de R\$ 250.580,00 (duzentos e cinquenta mil e quinhentos e oitenta reais), conforme custo unitário apostado na tabela acima.**

1.4. Custos relativos à locação mensal segue abaixo:

Mês/Período/Situação	Aluguel (Mensal)
Normal	R\$ 1.286,63
Férias escolares, greves e outras suspensões, que eventualmente vierem acontecer por um período superior a 15 dias.	Será concedido desconto de 50% conforme estabelecido no item 7.6.1.

1.5. Na pesquisa de preços foi utilizado a metodologia contida na IN nº 65 de 07 de julho de 2021/MPOG - pesquisa direta com fornecedores, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

1.6. Lista exemplificativa de lanches que podem ser oferecidos na cantina.

Lanches		
Item	Produto	Medida/Volume (aproximados)
01	Sanduíche Natural	222g
02	Misto Quente	110g
03	Kibe	100g
04	Esfiha de Frango	100g
05	Esfiha de Carne	100g
06	Empada de Frango	100g
07	Empada de Carne	100g
08	Coxinha	100g
09	Pastel Assado	100g
10	Mini Pizza	160g

11	Pão de Queijo	50g
12	Bolo simples	100g
13	Tapioca com Queijo	80g
14	Tapioca com Ovo	80g
15	Tapioca	50g
16	Cachorro-Quente	200g
17	Bolo Integral	100g
18	Pão com Manteiga	50g
19	Pão com Ovo	110g
20	Pão com Queijo	110g
21	Pão com Presunto	110g
22	Omelete simples	65g
23	Omelete com queijo	100g

Sucos e frutas		
Item	Produto	Medida/Volume (aproximados)
24	Suco (natural ou polpa de fruta)	200ml
25	Salada de frutas	250g
Outras bebidas		
Item	Produto	Medida/Volume (aproximados)
26	Café com Leite Integral	200ml
27	Café com Leite Desnatado	200ml
28	Café com Leite sem lactose	200ml
29	Café	200ml
30	Leite com Achocolatado em Pó.	200ml
31	Leite puro integral ou desnatado	200ml
32	Água Mineral	200ml

1.7. A comercialização dos produtos da lanchonete deve estar em consonância com a o Guia Alimentar para a População Brasileira e a todas as diretrizes da alimentação escolar, com oferta limitada de doces, preparações doces e outros alimentos industrializados que favorecem o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis;

1.8. Deverão ser priorizadas preparações in natura e minimamente processadas.

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. O Campus Pinheiro possui cursos da Educação Profissional e da Educação Superior que funcionam nos três turnos (matutino, vespertino e noturno). Uma quantidade significativa de alunos desses cursos perde muito tempo no percurso escola/casa, e aliado a isso, muitas famílias não possuem condições financeiras para arcar com as despesas de transporte diariamente.

2.2. Com o intuito de diminuir a incidência de evasão escolar faz-se necessário o fornecimento de refeições no Campus, dando condições para permanência aos alunos, principalmente aqueles com baixo poder aquisitivo, que residem em outros municípios e/ou bairros periféricos com elevada vulnerabilidade social e que cursam os referidos cursos.

2.3. Muitos servidores e/ou colaboradores, em decorrência do horário de trabalho e da distância de suas residências, necessitam permanecer no Campus no horário do almoço ou do jantar.

2.4. Nos arredores deste Campus não existem restaurantes suficientes para atender a demanda institucional e que ofereçam um serviço de qualidade, além de preços acessíveis para a comunidade escolar.

2.5. Além do fornecimento de refeições há a necessidade de serviços de lanches para atender alunos, servidores, colaboradores e visitantes em geral, no período de funcionamento diário do Campus.

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

3.1. Firmar contrato administrativo com o objetivo de oferecer para os alunos regularmente matriculados do IFMA/Campus Pinheiro alimentação de qualidade para contribuir com sua permanência e formação, atingindo assim a missão desta instituição de ensino, que é ofertar educação profissional científica e tecnológica comprometida com a formação cidadã para o desenvolvimento sustentável. E de oferecer também para os servidores e/ou colaboradores e/ou visitantes do

IFMA/Campus Pinheiro alimentação de qualidade para proporcionar condições ideais para o exercício das atividades laborais.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

4.1. Atuar no ramo pertinente do objeto desta contratação.

4.2. A empresa deverá cumprir os requisitos básicos e se adequar às exigências constantes: da lei nº 14.133 de 2021, que institui as normas para licitação e contratos da Administração Pública, das orientações da Política Nacional de Alimentação Escolar e da RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.

4.3. Não estar impedido de contratar com a Administração.

4.4. Não estar em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

4.5. Não tenha sido declarada inidônea por órgão da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição. Igualmente não poderão participar as empresas punidas pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão.

4.6. Não seja estrangeira não autorizada a funcionar no país;

4.7. Possuir capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor dos serviços, sendo necessário a apresentação dos compromissos assumidos pelo fornecedor;

4.8. Não ser autor do Termo de Referência;

4.9. Será permitida a participação de empresas em recuperação judicial e extrajudicial, desde que atestada pelo juiz da recuperação a aptidão econômica e financeira da empresa, de acordo com Parecer n. 04/2015/CPCL/DEPCONSU/PGF/AGU

4.10. As empresas participantes deverão estar cadastradas ou credenciadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, nos termos do § 1º, art. 1º do Decreto 3.722/2001, alterado pelo Decreto 4.485/2002 ou credenciadas no sistema Comprasnet;

4.11. Possuir nutricionista devidamente habilitado e registrado no Conselho Regional de Nutricionistas no quadro de funcionários, o qual deverá assumir a responsabilidade técnica pela produção de refeições.

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

4.13. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, seja o proprietário ou funcionário designado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica, deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando no mínimo os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas práticas;

4.14. Manter pessoal em número suficiente para que haja atendimento eficiente, onde o quadro de pessoal, para o atendimento aos serviços contratados, será composto de no mínimo:

- a) 01 nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN);
- b) 01 chefe de cozinha
- c) 01 cozinheira;
- d) 01 auxiliar de cozinha;
- e) 01 balconista;
- f) 01 copeira;
- g) 01 caixa
- h) 01 auxiliar de serviços gerais.

4.15. Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada a Direção de Administração e Planejamento - DAP - do IFMA Campus Pinheiro.

4.16. Declaração do fornecedor de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

4.17. **Sustentabilidade.**

4.17.1. A CONCESSIONÁRIA deverá adotar os seguintes critérios e práticas de sustentabilidade.

4.17.2. Quanto ao uso racional da água:

4.17.2.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a CONCESSIONÁRIA atuar como facilitador de

mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.

4.17.2.2. Identificar e corrigir possíveis vazamentos.

4.17.2.3. Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.

4.17.3. Quanto à eficiência energética.

4.17.3.1. A CONCESSIONÁRIA deve desenvolver junto aos seus funcionários programas de racionalização do uso de energia.

4.17.3.2. Verificar com periodicidade os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de eventuais chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem indicar sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

4.17.3.3. Sugerir à Contratante, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outros.

4.17.4. Quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos.

4.17.4.1. A CONCESSIONÁRIA deve responsabilizar-se pela destinação final ambientalmente adequada de resíduos e pela disposição final ambientalmente adequada de rejeitos gerados nas atividades objetos deste Termo de Referência, de acordo com as disposições da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010).

4.17.4.2. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados, destinando-os, preferencialmente, às associações e cooperativas de catadores de materiais recicláveis, nos termos do Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022.

- 4.17.4.3. Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados de acordo com a sua natureza.
 - 4.17.4.4. Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio diário deverá ser observada a possibilidade de aproveitamento ao máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnicas específicas para cada etapa do processo produtivo das refeições.
 - 4.17.4.5. Objetivando minimizar os impactos negativos pela disposição inadequada de óleos e gorduras diretamente na rede de esgotos, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar destinação final ambientalmente adequada a estes resíduos, a exemplo de encaminhamento às cooperativas e/ou empresas que os transformem em produtos comercializáveis.
- 4.17.5. 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:
- 4.17.5.1. Deve ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (artigo 7º, XI, da Lei nº 12.305, de 2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos), devendo ser observadas, ainda, as Instruções Normativas SLTI/MPOG nº. 01/2010.
- 4.18. Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço.**
- 4.18.1. No restaurante ou na lanchonete, sob pena de rescisão contratual, não será permitido:
 - 4.18.1.1. A utilização de alto falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
 - 4.18.1.2. A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
 - 4.18.1.3. A comercialização de bebidas alcoólicas;
 - 4.18.1.4. A comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
 - 4.18.1.5. A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de

azar;

4.18.1.6. A comercialização de remédios;

4.18.1.7. A comercialização de substâncias que causem dependência física ou psíquica (Lei Nº 11.343, de 23 de agosto de 2006 e suas alterações).

4.19. Da Subcontratação.

4.19.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.20. Da Garantia da Contratação.

4.20.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões abaixo justificadas:

4.20.1.1. Não se trata de execução de serviço com dedicação de mão de obra exclusiva;

4.20.1.2. A exigência da garantia pode representar diminuição do universo de interessados e ao caráter competitivo do processo de contratação.

4.21. Da Vistoria.

4.21.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a empresa interessada poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, a vistoria poderá acontecer no período de segunda à sexta-feira, das 09 às 11 horas e das 14 horas e 30 minutos às 17 horas, devendo ser agendado com prévio aviso de 02 (dois) dias de antecedência pelo e-mail licitacao.pinheiro@ifma.edu.br.

4.21.2. Para a vistoria, a empresa ou o seu representante previamente indicado, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.21.3. 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.

4.21.4. A empresa deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações do equipamento e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto do contrato.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO.

5.1. Do início da execução dos serviços.

5.1.1. A execução dos serviços será iniciada conforme data indicada na ordem de serviço, na forma que segue:

5.1.1.1. As obrigações decorrentes da presente contratação serão formalizadas por meio de contrato, no valor especificado na proposta de preço da empresa vencedora do processo de contratação.

5.1.1.2. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado anualmente a critério da Administração do Campus Pinheiro.

5.1.1.3. Como condição para celebração do Contrato, a empresa vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação exigidas na proposta.

5.2. Obrigações da contratante.

5.2.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as regras constantes neste Termo de Referência, cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

5.2.2. 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 via Ofício, os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

5.2.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

5.2.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

5.2.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal / Fatura fornecida pela Contratada, em conformidade com o item 6, ANEXO XI, da IN nº 05/2017.

5.2.6. Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

- 5.2.6.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 5.2.6.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na CONTRATADA;
- 5.2.6.3. Considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão, especialmente para efeito de concessão de diária e passagens.

5.3. **Obrigações da Contratada.**

- 5.3.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.
- 5.3.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- 5.3.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Termo Referencial, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 5.3.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 5.3.5. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.
- 5.3.6. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

- 5.3.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.
- 5.3.8. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.
- 5.3.9. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo Contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- 5.3.10. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.
- 5.3.11. Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização de trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 5.3.12. Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na proposta.
- 5.3.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato.
- 5.3.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatória para o atendimento ao objeto da contratação, exceto quando ocorrer alguns dos eventos arrolados no art. 124 da Lei 14.133 de 2021.
- 5.3.15. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto da contratação.
- 5.3.16. A Contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipal.
- 5.3.17. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, o cardápio do dia e valor da refeição, o qual deverá ser impresso, tipo cartaz.

- 5.3.18. Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente fora do horário das refeições.
- 5.3.19. Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração.
- 5.3.20. Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.
- 5.3.21. Aceitar que, por conveniência administrativa, o IFMA Campus Pinheiro possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada (que atualmente é de 304,86 m²) desde que, comunicando a empresa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.
- 5.3.22. Os cardápios diários deverão ser elaborados pela nutricionista da contratada em comum acordo com a nutricionista do IFMA Campus Pinheiro para aprovação prévia e divulgação interna. O cardápio deverá estar assinado pelo responsável técnico da CONCESSIONÁRIA. Caso haja algum imprevisto, e seja necessária alteração no cardápio, deverá comunicar a nutricionista da CONCEDENTE com antecedência de no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, para a devida aprovação.
- 5.3.23. Os cardápios devem conter informações como o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração;
- 5.3.24. O cardápio deve considerar a variedade nos alimentos, nas combinações, nas preparações, nos temperos, nas cores, formas, cortes, técnicas de preparo e apresentação de modo a evitar a monotonia de um cardápio repetitivo e sem alterações.
- 5.3.25. Todas as preparações a serem servidas pela CONCESSIONÁRIA devem ser compostas de receitas padronizadas e balanceadas, sendo que as mesmas devem ser degustadas pelo (a) profissional Nutricionista (fiscal do contrato) para avaliação das características organolépticas (cor, sabor, textura, temperatura, aroma). Uma vez não aprovado, a preparação deverá ser trocada e substituída por outra que também deve passar pelo mesmo processo de avaliação.

- 5.3.26. Devem ser elaboradas Fichas Técnicas para todas as preparações do cardápio, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações necessárias;
- 5.3.27. A CONCESSIONÁRIA deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do IFMA Campus Pinheiro, sem condições de serem consumidos.
- 5.3.28. Disponibilizar em local próprio todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas, mantendo-os em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições.
- 5.3.29. Caso haja algum imprevisto, e seja necessário alteração no cardápio, deverá ser avisada a nutricionista da CONCEDENTE com antecedência de no mínimo 3 (três) horas antes da abertura do restaurante. Deverá também ser afixada em local visível, informação quanto à alteração do cardápio.
- 5.3.30. Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de vidro ou louça branca, talheres de metal que deverão se encontrar ensacados individualmente, bandejas de boa qualidade em PVC ou outro material, desde que perfeitamente estáveis, sendo terminantemente proibido o uso de canudos plásticos e descartáveis, exceto os copos para sucos e sobremesas.
- 5.3.31. Todas as etapas de elaboração das preparações, a saber: pré-preparo, preparo, espera para distribuição e distribuição, devem ser feitas conforme critérios de controle de tempo e temperatura, devendo ser tomadas medidas para evitar a contaminação cruzada;
- 5.3.32. O reaproveitamento de sobras, alimentos preparados e não servidos, só poderá ser realizado desde que comprovada a adoção de critérios de controle de tempo e temperatura conforme legislação sanitária vigente.
- 5.3.33. No preparo das refeições/lanches 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 a determinação da CONCEDENTE.
- 5.3.34. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios preestabelecidos no almoço e jantar, de forma que, durante o horário

de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade, quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

- 5.3.35. Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição.
- 5.3.36. A preparação da alimentação deve ser dentro do melhor padrão técnico alimentício no que se refere à safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade.
- 5.3.37. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos.
- 5.3.38. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos sempre que houver alteração em suas características.
- 5.3.39. Informar a procedência dos fornecedores dos alimentos adquiridos para a composição dos pratos para a nutricionista do IFMA Campus Pinheiro, ressaltando que os fornecedores devem ser habilitados junto aos órgãos de fiscalização para a produção.
- 5.3.40. Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características dos ingredientes:
 - 5.3.40.1. Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal.
 - 5.3.40.2. Feijão novo tipo 1 (um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas.
 - 5.3.40.3. Massas com ovos, de primeira qualidade (Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses da entrega).
 - 5.3.40.4. Folhosos de primeira qualidade (verde textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície

- externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica).
- 5.3.40.5. Legumes, raízes e tubérculos (in natura, de primeira qualidade, vegetal firme e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, lavado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica).
- 5.3.40.6. Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.
- 5.3.40.7. Os sucos deverão ser concentrados, natural da fruta ou da polpa (pasteurizada e registrada no Ministério da Agricultura), com no mínimo 50% de polpa de fruta, seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto, e/ou de acordo com a aceitação dos usuários, servido (com ou sem açúcar) (com ou sem leite). Sendo servidos, no mínimo, cinco sabores diferentes, sendo feito rodízio semanal entre os sabores, sempre optando pelas frutas da safra.
PROIBIDO A UTILIZAÇÃO DE SUCOS ARTIFICIAIS.
- 5.3.41. Fornecer aos consumidores somente temperos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo maionese, molhos, pimenta e ketchup;
- 5.3.42. Atuar no desenvolvimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE realizando atividades de armazenamento, manipulação e distribuição de gêneros adquiridos e entregues pelo campus com o recurso do Programa.
- 5.3.43. Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura e açúcar;
- 5.3.44. Os lanches serão preparados nas dependências da lanchonete por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente a venda destes produtos aos usuários e seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação, devendo-se acondicionar em embalagens apropriadas ou servir em prato;
- 5.3.45. Os lanches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser servidos aos usuários em materiais descartáveis, tais como: copo, talheres, prato, canudo e etc;

- 5.3.46. Os lanches devem conter opções para celíacos, diabéticos, hipertensos, intolerantes à lactose, alergia ao glúten e vegetarianos conforme solicitação da nutricionista do IFMA Campus Pinheiro;
- 5.3.47. Ofertar, no mínimo, 02 (dois) lanches casados a preços promocionais:
 - 5.3.47.1. Entende-se por lanche casado a combinação de um lanche sólido e um líquido, por exemplo: salgado + suco, suco + bolo, etc.
- 5.3.48. Manter no restaurante, pessoas suficientes para atendimento rápido aos usuários, evitando assim a formação de filas.
 - 5.3.48.1. Não será permitido aos funcionários da CONCESSIONÁRIA atuar na manipulação de alimentos e, ao mesmo tempo, no recebimento de valores no caixa.
- 5.3.49. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos usuários, evitando a emissão de vale-troco.
- 5.3.50. Utilizar toalhas de papel para a secagem das mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. O porta-papel e o porta-detergente devem ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins.
- 5.3.51. Responsabilizar pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições do Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade.
- 5.3.52. Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura no almoço e jantar, devendo sempre efetuar um atendimento cordial, rápido e eficiente.
- 5.3.53. Fornecer uniforme e crachá com foto, aos seus empregados quando nas dependências do IFMA Campus Pinheiro, visando sempre à higiene de seus empregados nas atividades.
- 5.3.54. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, disponibilizando toda a ferramenta necessária para a execução do contrato, apresentando, sempre que solicitado pelo IFMA/Campus Pinheiro, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados.

- 5.3.55. Responsabilizar pelo investimento necessário ao funcionamento do restaurante/lanchonete, com todos os equipamentos e utensílios necessários ao preparo das refeições.
- 5.3.56. Utilizar, na execução do contrato, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas.
- 5.3.57. Utilizar termômetro para aferição de temperatura dos alimentos armazenados no balcão térmico, bem como do próprio balcão, no início, meio e fim do período de distribuição de alimentos:
- 5.3.58. Respeitar as normas e procedimentos do IFMA Campus Pinheiro, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências do restaurante/lanchonete, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor.
- 5.3.59. Receber as instalações, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio.
- 5.3.60. Utilizar as instalações fornecidas pelo IFMA Campus Pinheiro, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção.
- 5.3.61. Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços prestados.
- 5.3.62. O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às regras de temperatura (Estocáveis: temperatura ambiente 25° a 30° C; Refrigerados: 4° a 10° C; Congelados: 0° a -18°).
- 5.3.63. Manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.
- 5.3.64. Dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados referentes a:

higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório de água; higiene e saúde dos manipuladores. Tais documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

- 5.3.65. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades, devendo ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.
- 5.3.66. Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.
- 5.3.67. Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução do contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- 5.3.68. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a serem vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade.
- 5.3.69. Responsabilizar pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações do refeitório.
- 5.3.70. Toda a manutenção/reparo será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens:
 - 5.3.70.1. água/esgoto;
 - 5.3.70.2. Energia (eletrodutos, conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores, etc.);
 - 5.3.70.3. GLP (válvulas, conexões, etc.).
- 5.3.71. Responsabilizar pela melhoria do sistema de exaustão da cozinha, bem como pela aquisição dos equipamentos e utensílios utilizados no Restaurante, sem que isto acarrete, ônus para o IFMA Campus Pinheiro.
- 5.3.72. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o IFMA Campus Pinheiro do resultado das inspeções.

- 5.3.73. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais.
- 5.3.74. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços.
- 5.3.75. Responsabilizar pela colocação de freezer nos locais onde se fizer necessário.
- 5.3.76. Realizar dedetização e desratização a cada seis meses ou sempre que solicitado pelo fiscal do contrato, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre aos sábados, sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no dia posterior. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por servidor especialmente designado pela Administração.
- 5.3.77. Deve prover medidas para prevenir o ingresso, abrigo, estabelecimento e proliferação de pragas ao longo de todas as instalações onde alimentos são manipulados e armazenados. Essas medidas devem ser tomadas em conjunto com uma empresa controladora de pragas devidamente autorizada pelo órgão de vigilância local.
- 5.3.78. As empresas responsáveis pelo serviço de dedetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos seguintes Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.
- 5.3.79. Coletar, diariamente, amostra de no mínimo 100 g de todas as preparações servidas, conservando-as em sacos plásticos transparentes, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, por um período de 72 (setenta e duas) horas em temperaturas negativas, arcando com os custos das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas pelo IFMA Campus Pinheiro, no refeitório, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado.
- 5.3.80. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras necessárias à execução do objeto do contrato.
- 5.3.81. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado.

- 5.3.82. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do IFMA Campus Pinheiro.
- 5.3.83. Manter sob rigoroso processo de higienização, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.
- 5.3.84. Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização do IFMA/ Campus Pinheiro, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.
- 5.3.85. Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo do IFMA Campus Pinheiro, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução do contrato.
- 5.3.86. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões por parte da Administração, até o limite permitido no artigo 125 da Lei 14.133 de 2021.

Fornecer cadeiras e mesas plásticas ou madeira, suficientes a todos os usuários durante o almoço, o jantar e lanches do restaurante/lanchonete.

5.4. Conformidade com a Lei Estadual nº 11.196/2019 de Promoção de Alimentação Saudável

- 5.4.1. O restaurante contratado deverá estar em total conformidade com a Lei Estadual nº 11.196, de 19 de dezembro de 2019, que dispõe sobre a promoção de alimentação saudável nas escolas públicas e particulares no Estado do Maranhão. Esta legislação proíbe a oferta e a comercialização de alimentos ultra-processados e açucarados no ambiente escolar, com o objetivo de promover hábitos alimentares saudáveis entre os alunos.

Portanto, o restaurante contratado se compromete a:

- 5.4.1.1. Oferecer um cardápio que esteja de acordo com as diretrizes estabelecidas pela Lei Estadual nº 11.196/2019, evitando a inclusão de alimentos ultra-processados e excessivamente açucarados em suas refeições.
- 5.4.1.2. Fornecer informações detalhadas sobre os ingredientes e a composição nutricional de todas as refeições servidas no instituto, de modo a

assegurar a transparência e a conformidade com as regulamentações vigentes.

- 5.4.1.3. Colaborar com a administração do instituto na promoção de práticas alimentares saudáveis, podendo participar de ações educativas e campanhas relacionadas à alimentação equilibrada, quando solicitado.
- 5.4.1.4. Manter registros adequados de todas as transações comerciais relacionadas à alimentação escolar, demonstrando que estão em conformidade com a legislação aplicável.
- 5.4.1.5. A não observância dos requisitos estabelecidos por esta Lei e, conseqüentemente, por este Termo de Referência, poderá resultar em sanções legais e a rescisão do contrato de prestação de serviços. O restaurante contratado se compromete a cumprir integralmente as disposições desta Lei e a cooperar com a Administração do Instituto na promoção de uma alimentação saudável para os estudantes do IFMA Campus Pinheiro.

5.5. **Condições de Execução.**

- 5.5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
 - 5.5.1.1. Início da execução do objeto: 20 dias da assinatura do contrato;
 - 5.5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho;
 - 5.5.1.3. Havendo necessidade de funcionamento do restaurante/lanchonete em horário não definido, ocasionalmente aos sábados, domingos e feriados, o IFMA Campus Pinheiro comunicará à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 24h (vinte e quatro horas), para que a mesma funcione com os serviços contratados e solicitados.
 - 5.5.1.4. O almoço será servido no período compreendido entre 11h00min e 14h00min, no entanto, em virtude de mudança de horário das aulas esse período poderá ser mudado de acordo com a necessidade e conveniência da Administração;
 - 5.5.1.5. O jantar será servido no período compreendido entre 17h00min e 19h30min, no entanto, em virtude de mudança de horário das aulas esse

período poderá ser mudado de acordo com a necessidade e conveniência da Administração.

- 5.5.1.6. O restaurante compreende sistema de distribuição centralizado com modalidade cafeteria “tipo PF” (prato feito) sendo que os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo, observando a descrição de alimentos para a composição do cardápio mínimo constante no item 5.8.12.
- 5.5.1.7. O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete, assim como a programação básica do cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo IFMA/ Campus Pinheiro, desde que previamente acordada com a empresa.
- 5.5.1.8. As sugestões para os lanches poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.
- 5.5.1.9. Os sucos naturais, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade, sendo proibido o uso de canudos de plásticos - Lei Estadual nº 11.014/2019.
- 5.5.1.10. Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.
- 5.5.1.11. Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser colocados em balcão frigorífico refrigerado.
- 5.5.1.12. O IFMA Campus Pinheiro poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.
- 5.5.1.13. A Cessionária deve utilizar as instalações cedidas pelo IFMA Campus Pinheiro exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.
- 5.5.1.14. O restaurante se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela Administração do IFMA Campus Pinheiro.

- 5.5.1.15. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível. Sendo ainda exigido pelos menos 02 (dois) “combos promocionais” referente a um copo de suco de 200 ml somado a um salgado ou fatia de bolo. Os valores dos produtos a serem comercializados, não poderão exceder aos firmados no contrato, exceto se houver anuência da Administração, após análise e comprovação do cessionário.
- 5.5.1.16. Se houver interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a Cedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.
- 5.5.1.17. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- 5.5.1.18. Todos os funcionários do restaurante deverão ser credenciados junto a Administração do IFMA Campus Pinheiro, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados e uniformizados.
- 5.5.1.19. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozam de boa saúde física e mental.
- 5.5.1.20. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.
- 5.5.1.21. A CONCESSIONÁRIA fica livre para a composição de seu quadro de funcionários, que deverá ser composto de no mínimo:

01 Nutricionista;

01 Chefe de cozinha;

01 Cozinheira;

01 Auxiliar de Cozinha;

01 Copeira;

01 Balconista;

01 Caixa;

01 Auxiliar de Serviços Gerais.

5.5.1.22. Não poderá ser empregado, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IFMA ou quaisquer outros impedimentos legais e morais.

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

5.5.1.24. A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos do restaurante para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o da Cedente.

5.5.1.25. No período das férias escolares, greves, paralisações e situações nas quais as atividades letivas são suspensas, o Programa Auxílio Alimentação não funcionará.

5.6. Local e Horário da Prestação dos Serviços.

5.6.1. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Rodovia MA 006, Estrada de Pacas, km 04, Enseada, Pinheiro- MA. CEP. 65.200-000, onde a área do Restaurante está disposta em 10 ambientes, com área útil total de 304,86 m², sendo:

- a) Um refeitório com área de 182,28m², com paredes de alvenaria, piso tipo granilite de alta resistência, e espaço pré definido para 12 (doze) mesas de 8 lugares.
- b) Uma área de Servir com área de 21,69m², bancada em granito, alvenaria com revestimento em cerâmica de 30x30cm, até 2,10m de altura.
- c) Uma cozinha com área total de 100,89m², paredes de alvenaria revestidas com cerâmicas 30x30cm até a altura de 2,10m, instalação hidráulica para 3 pias de 2 cubas cada, com área para câmara frigorífica, dispensa e lavagem, DML, sala de motor, depósito e recepção.

5.6.2. Os serviços serão prestados no seguinte horário: O atendimento aos usuários deverá ser realizado nos dias letivos de segunda a sexta-feira das 07h00min às 21h00min no IFMA Campus Pinheiro, exceto feriados, estendendo - se aos horários dos eventuais sábados letivos sob comunicação expressa da Administração do Campus com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

5.6.3. A lanchonete atenderá no horário compreendido entre 07h00min e 21h00min horas e aos finais de semana letivos por pelo menos duas horas em cada turno (horário a ser estabelecido pela Administração do IFMA Campus Pinheiro).

5.7. Materiais a serem disponibilizados.

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

- 5.7.2. A Concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área objeto desta Concessão de Uso, de acordo com as normas de coleta seletiva, e/ou, conforme determinado pela Administração do IFMA Campus Pinheiro.
- 5.7.3. Fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados, adequados às atividades de produção de lanches, bem como os equipamentos de segurança individual imprescindíveis à segurança física da mão-de-obra.
- 5.7.4. Os uniformes terão a seguinte composição:
- a) Camisa ou Blusa Branca.
 - b) Calças Compridas de cor clara.
 - c) Avental longo na cor branca em tecido tipo brim de puro algodão.
 - d) Proteção para o cabelo (gorro ou touca).
 - e) Luvas.
 - f) Máscaras.
 - g) Botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante.
- 5.7.5. A partir da data prevista para início da execução do contrato, independente da data de entrega dos mesmos, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 04 (quatro) meses, ou a qualquer tempo no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após comunicação escrita da cedente, sempre que não atendam às condições mínimas de apresentação.
- 5.7.6. A empresa fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo os sempre que estiverem apertados.
- 5.7.7. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber além do uniforme específico, 01 (um) par de botas de borracha, cano médio.
- 5.7.8. O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.
- 5.7.9. Será necessário equipar as instalações do restaurante do IFMA Campus Pinheiro com no mínimo os seguintes equipamentos: balcão self-service, utensílios domésticos, fogão, freezer, refrigerador, panelas, pratos, talheres, copos, xícaras, etc.
- 5.8. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta.

- 5.8.1. A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos de cozinha e lanchonete, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento do restaurante/lanchonete ao pleno cumprimento do objeto da contratação.
- 5.8.2. Todos os materiais, equipamentos e utensílios, devem estar em perfeito estado de funcionamento.
- 5.8.3. O valor mensal a ser pago pela cessionária à cedente pelo uso da Cantina será de **R\$ 1.286,63 (hum mil, duzentos e oitenta e seis reais e sessenta e três centavos)**.
- 5.8.4. O valor mensal da concessão foi calculado levando-se em consideração a média dos valores firmados de contratações de outros órgãos e o valor da locação do último contrato firmado pelo IFMA Campus Pinheiro. Neste valor estão inclusas despesas com taxa e consumos de energia elétrica, água e esgotos, relativa ao espaço que serão de responsabilidade da contratante.
- 5.8.5. O IFMA Campus Pinheiro funciona nos 03 turnos (matutino, vespertino e noturno), iniciando o horário de funcionamento às 07h00minh e finalizando às 22h00minh de forma ininterrupta. As atividades da Instituição estão ligadas a oferta de cursos técnicos, tecnológicos, cursos de extensão e de capacitação. Atualmente possui um total de 526 alunos, distribuídos em três turnos de aula e aproximadamente 91 servidores distribuídos em três turnos de trabalho;
- 5.8.6. Os quantitativos informados no item **5.8.5**, não representam a quantidade de consumidores diários dos produtos do estabelecimento.
- 5.8.7. O IFMA Campus Pinheiro subsidiará para os alunos beneficiários do Programa de Alimentação Estudantil o equivalente a 100% (cem por cento) do valor da refeição (almoço ou jantar), não havendo nesses casos realização de pagamento diretamente no caixa do Restaurante.
- 5.8.8. A meta de fornecimento de refeições almoço/jantar subsidiados pelo Programa Auxílio Alimentação será de aproximadamente **60 (sessenta) refeições por dia, podendo ter variações para mais ou para menos**, conforme demanda de alunos.
- 5.8.9. Para os demais usuários entre alunos não beneficiados pelo subsídio do Programa de
- 5.8.10. Auxílio Alimentação, visitantes, servidores e terceirizados será praticado o preço integral da refeição, sem subsídios;
- 5.8.11. Descrição de alimentos para a composição do cardápio do restaurante:
- a) Carne bovina de 1ª qualidade, isenta ao máximo de gorduras, em preparações diversas com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole;
 - b) Carne bovina de 2ª qualidade, isenta ao máximo de gorduras, em preparações diversas;

- c) Frango de 1ª qualidade em preparações diversas apenas com cortes de coxa, sobrecoxa, peito ou filé;
- d) Peixe de 1º qualidade em preparações diversas com cortes de filé ou posta;
- e) Carne suína de 1ª qualidade em preparações diversas;
- f) Arroz branco longo fino tipo 1;
- g) Feijão tipo 1 (roxinho, preto, jalo, verde, fradinho, carioquinha);
- h) Salada de vegetais variados;
- i) Massas (lasanha de carne ou frango, macarrão à bolonhesa, panquecas e outros); j) Farofas variadas;
- k) Frutas diversas;
- l) Temperos e condimentos diversos: extrato de tomate, mostarda, molho shoyu, molho inglês, orégano, vinagre, azeite de oliva;
- m) Itens mínimos da refeição e dos lanches;

5.8.12. O cardápio de refeição deve conter no mínimo:

5.8.12.1. Um tipo de salada, verduras de folha cruas e legumes cozidos e/ou crus. As saladas cruas devem ser a partir de 60 gramas e as cozidas a partir de 120 gramas já pronta. Na composição das cruas deve ter, no mínimo, três vegetais com combinações diferentes: acelga, alface americana e cresa, tomate, pepino, cenoura ralada e couve folha. As cozidas devem ter, no mínimo, dois vegetais, podendo ser: batata, cenoura, chuchu, beterraba, brócolis, abobrinha, berinjela, vagem. Todas as saladas cruas devem vir temperadas com azeite virgem puro, vinagre de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Frequência de utilização no cardápio: diária.

5.8.12.2. Um tipo de prato principal proteico, não sendo permitida repetição da forma de preparo dos itens durante a semana. Frequência de utilização no cardápio: diária.

5.8.12.3. Carne bovina (alcatra, patinho, contra filé, filé, coxão mole), sugestões de preparação: almôndegas assadas com ou sem molho; carne assada; recheios diversos com legumes, verduras; cozida com temperos: batatas, cenouras ou verduras; carnes com ou sem molho; com acréscimo de vegetais; rocambolo; picadinho; estrogonofe; bife: grelhado, cozido, à parmegiana, à milanesa, à cavalo, ao forno com molho de tomate, com molho de soja e legumes; com ervas; ao alho; acebolado; cenoura e pimentão; tomate, cebola, pimentão; a rolê; iscas ou tiras; guisado ou carne moída com vegetais; carne moída deve ser de 1ª qualidade (as mesmas citadas acima), para

preparação de bolinhos; almôndegas, em média, a preparação deve ser acima de 120 gramas já cozidas; carne de sol assada de 1ª qualidade patinho, alcatra, coxão mole. Qualquer carne citada acima deve ser sem osso e sem pele. Frequência de utilização no cardápio: 2 vezes por semana.

5.8.12.4. Aves (filé, peito, coxa, sobrecoxa), sugestões de preparação: assado, cozido, grelhado, refogado, com molho de laranja, maracujá, à parmegiana, à passarinha, à milanesa, à portuguesa ou empanado. Nas preparações de bife ou filé de frango: grelhado, assado, cozido com um per capita mínimo de 130 gramas já cozido ou 250 a 300 gramas quando a preparação envolver carboidratos como lasanha, panquecas, tortas, suflê, que pode ser com frango, carne moída, queijo e presunto na quantidade da proteína de 60 gramas ou mais. Estrogonofe, frango desfiado, frango cozido tipo salpicão ou creme de frango, per capita de 200 a 250 gramas. Frango (coxa, sobrecoxa) per capita mínimo cozido de 200g. Frequência de utilização no cardápio: 01 vez por semana.

5.8.12.5. Peixe (filé, postas), badejo, merluza, robalo, peixe serra, pescada branca e dourado. Sugestões de preparação: grelhado, assado, refogado, cozido, frito, à milanesa, ao escabeche, com molho bechamel, molho de agrião, alcaparras; empanado, peixe à brasileira (posta cozida com molho e servida com pirão), moqueca de peixe, filé de peixe ao molho de camarão. Peixe (filé) per capita mínimo cozido 140g e peixe (postas) per capita mínimo cozido 200g. Frequência de utilização no cardápio: 01 vez por semana.

5.8.12.6. Suínas (lombo e pernil), sugestões de preparação: assado, agridoce, acebolado, ao molho de laranja. Per capita mínimo cozido 160g. Frequência de utilização no cardápio: 01 vez por semana;

5.8.12.7. Um tipo de Arroz (arroz da terra, parboilizado ou integral) . Sugestões de preparação: refogado com alho, à grega, galinhada, com cenoura, brócolis, espinafre, couve, lentilha, milho, passas. Per capita mínimo do arroz 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido. Frequência de utilização no cardápio: diária.

5.8.12.8. Um tipo de Feijão (preto, marrom, verde, branco). Per capita mínimo do feijão 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido. Frequência de utilização no cardápio: diária.

5.8.12.9. Um tipo de guarnição. Frequência de utilização no cardápio: diária.

5.8.12.10. Macarrão com molho de tomate, alho e cebola. Per capita mínimo de macarrão 60 g (sessenta gramas) cru e 150 g (cento e cinquenta gramas) cozido.

5.8.12.11. Farofa de farinha de mandioca ou de flocos de milho (cuscuz), feita com óleo, cebola e alho. Per capita 40 g.

5.8.12.12. Legumes cozidos ou refogados, cenoura, beterraba, abóbora, abobrinha, couve, acelga, brócolis, couve-flor e quiabo. Per capita 80g

5.8.12.13. Um tipo de opção vegetariana: preparações a base de soja em grão e proteína texturizada (estrogonofe, carne de soja, escondidinho, torta salgada, quibe assado, almôndegas, refogado com vegetais) e preparações a base de legumes (legumes refogados ou recheados com ricota; massas com legumes: macarrão com legumes, pastel com recheio de legumes, lasanha recheada de legumes, panquecas com recheio de legumes ou ricota), (Máximo de 10 x mês a base de soja). Frequência de utilização no cardápio: diária.

5.8.12.14. Uma Sobremesa que deve ser alternada entre uma das opções a seguir:

5.8.12.15. Pelo menos um tipo de fruta in natura com variedade de 05 frutas diferentes durante a semana, podendo ser banana, laranja, melão, melancia e maçã, ficando proibida a utilização de doces. Frequência de utilização no cardápio: mínimo 03 vezes por semana

5.8.12.16. Sucos de pelo menos dois tipos por dia que devem ser variados durante a semana. Os sucos deverão ser concentrados, natural da fruta ou da polpa (pasteurizada e registrada no Ministério da Agricultura), com no mínimo 50% de polpa de fruta, seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto, e/ou de acordo com a aceitação dos usuários, servido (com ou sem açúcar) (com ou sem leite). Sendo servidos, no mínimo, cinco sabores diferentes, sendo feito rodízio semanal entre os sabores, sempre optando pelas frutas da safra. PROIBIDO A UTILIZAÇÃO DE SUCOS ARTIFICIAIS. Frequência de utilização no cardápio: no máximo duas vezes por semana.

5.8.12.17. O per capita total do prato pronto não deverá ser inferior a 600 gramas;

5.8.12.18. Nas situações em que for servido peixe, suíno, fígado e fritura, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar uma segunda opção de prato principal, que deverá ser frango ou carne vermelha, com exceção da carne moída;

5.8.12.19. Nas situações em que for servido prato principal com leite e derivados ou com glúten ou qualquer ingrediente que tenha seu consumo restrito, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar uma segunda opção de prato principal, que deverá ser frango ou carne vermelha, com exceção da carne moída;

5.8.12.20. Serão aceitas preparações diferentes das citadas, desde que seja respeitado o equilíbrio nutricional da refeição e sob a prévia consulta a nutricionista do IFMA/Campus Pinheiro;

5.8.12.21. O cardápio de lanches deve conter:

5.8.12.22. Sucos, pelo menos dois tipos que devem ser variados durante a semana.

5.8.12.23. Bebidas quentes diversas (café, café com leite, café com leite desnatado, café com leite sem lactose, chocolate).

5.8.12.24. Água.

5.8.12.25. Três tipos de salgados, preferencialmente assados.

5.8.12.26. Tapioca (simples e recheada).

5.8.12.27. Cachorro-Quente.

5.8.12.28. Bolo simples ou Integral.

5.8.12.29. Pão (manteiga, ovo, queijo, presunto).

5.8.12.30. Salada de Frutas.

5.8.12.31. Fornecimento de outros tipos de alimentos/bebidas poderá ser realizado desde que previamente autorizados pelo fiscal de contrato e a Direção Geral do IFMA Campus Pinheiro.

5.8.12.32. As opções dos lanches (salgados, bolos e sanduíches) devem ser variadas durante a semana.

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

5.8.12.34. Os serviços prestados serão acompanhados pelo fiscal do contrato, representante designado pela cedente, que irá rotineiramente identificar quaisquer irregularidades ou vícios que estão em desacordo com o instrumento contratual.

5.8.12.35. Os serviços contratados serão executados pela CESSIONÁRIA obedecendo ao disposto na IN SEGES/MPDG nº 05/2017, suas alterações e demais normas legais regulamentares pertinentes.

5.8.12.36. Produtividade e Avaliação das Ações:

5.8.12.37. Os pagamentos das faturas poderão ser condicionados à apresentação de relatórios de avaliação da produtividade, conforme indicador em anexo, bem como outros métodos de medição de resultados apresentados neste Termo de Referência ou desenvolvidos e aplicados pela fiscalização do contrato.

5.8.12.38. O restaurante contratado deverá oferecer um cardápio inclusivo que atenda às necessidades de consumidores com diferentes restrições alimentares, incluindo, mas não se limitando a veganos (pessoas que não consomem alimentos de origem animal), pessoas com alergias alimentares e outras restrições dietéticas. A fim de promover a igualdade de acesso à alimentação e garantir a segurança alimentar de todos os clientes, o restaurante se compromete a:

- 5.8.12.38.1. Disponibilizar no cardápio pelo menos uma opção de prato principal que seja estritamente vegana, excluindo qualquer ingrediente de origem animal, como carnes, laticínios, ovos e mel. As opções veganas devem ser claramente identificadas no cardápio.
- 5.8.12.38.2. Estar ciente das alergias alimentares comuns e fornecer informações precisas sobre os ingredientes de todos os pratos servidos. Quando solicitado, o restaurante deve se esforçar para ajustar os pratos existentes para atender às necessidades dos clientes com alergias alimentares, evitando a contaminação cruzada.
- 5.8.12.38.3. Reconhecer e atender às restrições dietéticas específicas de clientes, tais como intolerância ao glúten, lactose ou outras restrições médicas ou culturais. Fornecer opções alternativas ou adaptar pratos existentes, sempre que possível.
- 5.8.12.38.4. Garantir que o cardápio contenha informações claras e precisas sobre as opções disponíveis para consumidores com restrições alimentares, incluindo a identificação de ingredientes alergênicos. Disponibilizar informações adicionais, como rótulos ou guias, se necessário.
- 5.8.12.38.5. Treinar a equipe de atendimento e cozinha para lidar adequadamente com solicitações de clientes com restrições alimentares, incluindo medidas para evitar a contaminação cruzada.
- 5.8.12.38.6. A não conformidade com essas diretrizes pode resultar em penalidades contratuais. O restaurante contratado se compromete a promover a inclusão e a oferecer opções alimentares seguras e adequadas para todos os clientes, independentemente de suas restrições alimentares ou preferências dietéticas.

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 conterà 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 segunda à sexta-feira, das 09 às 11 horas e das 14 horas e 30 minutos às 17 horas.
- 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 anotar 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 inexatidão 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 aprazadas, 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, e glosas, 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).
- 6.18. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:
 - a) Serão exigidas: a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.
 - b) Serão exigidas: as certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede da Contratada.
 - c) A CONTRATADA deverá enviar ao Gestor e/ou Fiscal do Contrato o cardápio da semana posterior, para aprovação, não devendo haver repetição das opções da mesma semana.
 - d) A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o Contrato como um todo, e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.
 - e) Caso os alimentos não sejam aprovados pelo fiscal do contrato, outros dois representantes da CONTRATANTE deverão ratificar a reprovação, para então ser lavrado o Termo de Recusa.

Gestor do Contrato.

- 6.19. Haverá emissão de portaria designando equipe de Gestão de Contrato com a indicação do Fiscal, Administrativo, além do Gestor de Contratos, e seus substitutos em impedimentos legais.
- 6.19.1. Mecanismos de Comunicação:
- 6.19.1.1. Para comunicações sobre informações relevantes do gerenciamento, acompanhamento e pagamento do contrato:
- a) Emissor: Cedente, na figura da equipe de Gestão de Contratos. Cessionária, na figura do(s) preposto(s) e envolvidos (usuários, administrativos etc).
 - b) Destinatário: Equipe de Gestão de Contratos e Prepostos.
 - c) Formas de comunicação: Através de e-mail (a ser criado, quando do início do contrato), por Ofício, entre outros meios formais de comunicação.
- 6.20. 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 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).
- 6.21. 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).
- 6.22. 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).
- 6.23. 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).
- 6.24. 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).

- 6.25. 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).
- 6.26. 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. Formas de Aferição e Medição do Serviço:

- 7.1.1. Os serviços descritos neste Termo de Referência deverão ser executados dentro dos padrões de qualidade, disponibilidade e desempenho estipulado pelo IFMA Campus Pinheiro, de acordo com os instrumentos de medição detalhados no item 7.2.3 deste Termo de Referência.
- 7.1.2. Se a Contratada não cumprir os compromissos assumidos em contrato, estará passível às sanções administrativas cabíveis.

7.2. Critérios de Aceitação:

- 7.2.1. A recusa dos serviços poderá ocorrer por motivos de vícios de qualidade ou por não observância dos padrões e melhores práticas adotados pela Contratante.
- 7.2.2. Na primeira avaliação que resultar conceito REGULAR, a Contratada será advertida por escrito pela autoridade competente da Contratante. A reincidência de avaliação com resultado REGULAR, consecutiva ou intercalada, ou a avaliação com conceito RUIM, ensejará a aplicação de multa de 2% (dois por cento) do valor da fatura mensal, correspondente ao mês de prestação do serviço. A ocorrência de três avaliações com conceito REGULAR ou duas avaliações com conceito RUIM, consecutivas ou intercaladas, ensejará a rescisão do contrato, sem prejuízo da aplicação das demais sanções administrativas previstas.
- 7.2.3. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo V- B da IN SEGES/MP N.5/2017, OU outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços OU o disposto neste item.
- 7.3. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
 - 7.3.1. não produzir os resultados acordados,
 - 7.3.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

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

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

7.5.1. Pagamento do Programa Auxílio Alimentação:

7.5.1.1. O pagamento das refeições subsidiadas pelo campus será realizado extraindo-se o Relatório Financeiro do mês equivalente das Refeições registradas no Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP), sempre que acontecer a leitura da carteirinha estudantil pelo leitor digital no momento do acesso.

7.5.1.2. Quando não for possível realizar a leitura da carteirinha estudantil, a CESSIONÁRIA, deverá emitir à Coordenadoria de Assuntos Estudantis relatório com o quantitativo de refeições servidas aos alunos para a realização da prestação de contas.

7.5.1.3. No relatório devem constar os tickets entregues pelos alunos ao restaurante, os quais deverão ser apresentados colados em folha tamanho A4 para conferência pelo setor responsável pela coordenação do Programa Auxílio Alimentação,

7.5.1.4. No caso de serem servidas refeições extras sem a utilização de tickets e sem a leitura da carteirinha, a Coordenadoria de Assuntos Estudantis enviará ao restaurante uma lista de frequência, a qual deverá ser assinada pelos usuários. Posteriormente, a lista de frequência deverá ser devolvida à Coordenadoria de Assuntos Estudantis para fins de prestação de contas.

7.5.1.5. Em caso de utilização de outra metodologia de controle, haverá negociação entre as partes.

7.5.1.6. No processo de pagamento do Programa Auxílio Alimentação, a Concessionária deverá incluir cópia do pagamento da cessão de uso de espaço Público.

7.5.1.7. O pagamento referente ao subsídio oferecido aos alunos pelo IFMA Campus Pinheiro será feito à CONCESSIONÁRIA mensalmente de acordo com o consumo praticado no período.

7.5.1.8. A empresa deverá apresentar os seguintes documentos para receber pagamentos referentes ao auxílio alimentação: relação dos funcionários, GFIP, FGTS, Folha de Pagamento, Comprovante de pagamento, Comprovante de passagem e alimentação, Certidões Municipal, Estadual e Federal, SICAF.

7.5.2. O preço do prato feito (almoço/jantar) subsidiado praticado no restaurante para a comunidade estudantil poderá sofrer variações para mais ou para menos desde que comprovados seus acréscimos ou diminuições e acordado pelas partes contratantes.

7.6. Pagamento da Concessão.

7.6.1. O valor da concessão do espaço do Restaurante é R\$ 1.286,63 (hum mil, duzentos e oitenta e seis reais e sessenta e três centavos), tendo um desconto de 50% no período de férias escolares, greves e outras suspensões que eventualmente vierem acontecer por período superior a 15 dias, sendo recolhido através de Guia de Recolhimento da União, (G.R.U) emitido pela Diretoria de Administração e Planejamento.

7.6.2. O vencimento referido acima ocorrerá sempre no último dia de cada mês.

7.6.3. O preço da locação do espaço em moeda corrente nacional será reajustável, após 12(doze) meses, pelo Índice Geral de Preços do Mercado – IGPM.

7.6.4. O índice de reajuste do valor das refeições terá como base o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC/IBGE e observará o interregno mínimo de 12 (doze) meses com demonstração analítica da variação dos custos que compõem o Contrato, bem como a anuência da

CONTRATANTE.

7.7. Pagamento efetuado pela contratante.

7.7.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

7.7.2. Os pagamentos, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura.

7.7.3. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

7.7.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais.

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

- 7.7.6. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 7.7.6.1. O prazo de validade;
 - 7.7.6.2. A data da emissão
 - 7.7.6.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 7.7.6.4. O período de prestação dos serviços;
 - 7.7.6.5. O valor a pagar; e
 - 7.7.6.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.7.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
- 7.7.8. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 7.7.8.1. não produziu os resultados acordados;
 - 7.7.8.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
 - 7.7.8.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 7.7.9. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.7.10. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Termo Referencial.
- 7.7.11. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 7.7.12. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possíveis penalidades aplicadas ao fornecedor, no

âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

- 7.7.13. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.7.14. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 7.7.15. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 7.7.16. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 7.7.17. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.
- 7.7.18. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.
- 7.7.19. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga.

$I = \text{Índice de compensação financeira} = 0,00016438$, assim apurado: $I = (TX)$

$I = (6/100)/365$ $I = 0,00016438$ TX

= Percentual da taxa anual = 6%

7.8. Do Recebimento.

7.8.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) 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 e 23 do Decreto nº 11.246, de 2022).

7.8.2. 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.

7.8.3. 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, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.8.4. 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, Decreto nº 11.246, de 2022).

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

7.8.6. 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.

7.8.6.1. 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;

7.8.6.2. 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.

7.8.6.3. 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)

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

7.8.6.5. 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.

7.8.7. 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.

7.8.8. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 20 (vinte) 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:

7.8.8.1. 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).

7.8.8.2. 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;

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

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

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

- 7.8.9. 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.
- 7.8.10. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 7.8.11. 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.
- 7.9. **Liquidação.**
- 7.9.1. 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.
- 7.9.2. 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.
- 7.9.3. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
 - c) os dados do contrato e do órgão contratante;
 - d) o período respectivo de execução do contrato;
 - e) o valor a pagar; e
 - f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.9.4. 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;
- 7.9.5. 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.

7.9.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.9.7. 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.

7.9.8. 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.

7.9.9. 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.

7.9.10. 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.

7.10. **Prazo de pagamento.**

7.10.1. 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.

7.10.2. 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-E (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial) de correção monetária.

7.11. **Forma de pagamento.**

- 7.11.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.11.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.11.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.11.3.1. 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.
- 7.11.4. 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.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E REGIME DE EXECUÇÃO

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta.

- 8.1.1. 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.
- 8.1.2. O objeto desta contratação infere-se no conceito de bens e serviços comuns conforme artigo 6º da Lei 14.133 de 01 de abril de 2021. XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo Termo Referencial, por meio de especificações usuais de mercado.
- 8.1.3. Os serviços a serem contratados se enquadram nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão contratante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.
- 8.1.4. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Cessionária e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
- 8.1.5. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Termo Referencial.

8.2. **Regime De Execução**

8.2.1. O regime de execução do contrato será por Empreitada por Preço Global, devendo os participantes ter a ciência de que as refeições serão pagas na exata medida do que foi servido.

8.3. **Exigências de habilitação**

8.3.1. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) SICAF;

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

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

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

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

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

8.3.5. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

8.3.6. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.3.7. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

8.3.8. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

- 8.3.9. Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.3.10. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 8.3.11. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

8.4. **Habilitação jurídica.**

- 8.4.1. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.4.2. **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>;
- 8.4.3. 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;
- 8.4.4. **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.
- 8.4.5. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.4.6. **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
- 8.4.7. **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.

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

8.5. **Habilitação fiscal, social e trabalhista.**

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

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

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

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

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

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

8.5.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal 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.

8.5.8. 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.

8.6. **Qualificação Econômico-Financeira**

- 8.6.1. 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;
- 8.6.2. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 8.6.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
- 8.6.3.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
 - 8.6.3.2. 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
 - 8.6.3.3. 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.
 - 8.6.3.4. 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.
- 8.6.4. 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), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.
- 8.6.5. 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).

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.

- 9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 250.580,00 (duzentos e cinquenta mil e quinhentos e oitenta reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima.
- 9.2. 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.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

- 10.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei 14.133 de 2021, a Contratada que:

- 10.1.1. Inexecução total ou parcialmente de qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.
- 10.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto.
- 10.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato.
- 10.1.4. Comportar-se de modo inidôneo.
- 10.1.5. Cometer fraude fiscal.
- 10.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
 - 10.2.1. Advertência por escrito: quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado.
 - 10.2.2. Multa de:
 - 10.2.2.1. - 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença.
 - 10.2.2.2. - 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida.
 - 10.2.2.3. - 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida.
 - 10.2.2.4. - 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do Contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2 abaixo.
 - 10.2.2.5. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
 - 10.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 02 (dois) anos.
 - 10.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

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

10.3. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1:

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

Tabela 2:

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		

5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia.	01

- 10.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 156 da Lei 14.133 de 2021, as empresas ou profissionais que:
- 10.4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.
- 10.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da contratação.
- 10.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados.
- 10.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei 14.133 de 2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 10.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 10.7. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 10.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do fornecedor, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 10.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o Princípio da Proporcionalidade.
- 10.10. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta do IFMA Campus Pinheiro referente ao exercício de 2023.

11.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- a) Gestão/Unidade: **26408/158282**;
- b) Fonte de Recursos: 1000000
- c) Programa de Trabalho: 231539
- d) Elemento de Despesa: 339018 e 339039
- e) Plano Interno: L0000P23AEN
- f) Nome: **AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO.**

Pinheiro, 15 de junho de 2024.

Documento assinado digitalmente
 **ROGENES PARGA COSTA**
Data: 15/06/2024 16:20:10-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Rógenes Parga Costa
Chefe da Coordenadoria de Assuntos Estudantis
Matrícula nº 1246030

Documento assinado digitalmente
 **THAYS CLAUDIA DA SILVA NASCIMENTO**
Data: 17/06/2024 15:36:12-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Thays Claudia da Silva Nascimento
Nutricionista da Coordenadoria de Assuntos
Estudantis
Matrícula nº 2245024

Documento assinado digitalmente
 **RICHARD DAVIS MARTINS COSTA**
Data: 17/06/2024 12:05:43-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Richard Davis Martins
Costa Matrícula nº
2310723

Estudo Técnico Preliminar 01/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23249.036998.2023-78

2. Descrição da necessidade

A contratação de serviço terceirizado para o fornecimento de refeições faz-se necessária uma vez que não há no campus, restaurante que constitua Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em sistema de produção de autogestão com preparo e distribuição de refeições destinadas ao atendimento das necessidades alimentares e nutricionais de discentes e servidores, que precisam permanecer durante todo o dia no campus, cujas atividades se desenvolvem durante três turnos. Soma-se a isso a dificuldade de acesso à alimentação em razão da localização do campus em área afastada do centro comercial onde não há restaurantes e/ou lanchonetes que atendam a essa demanda, o que justifica a concessão do espaço nas dependências da instituição para tal atividade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria de Assuntos Estudantis – CAE com a execução do Programa de Alimentação Estudantil, para oportunizar aos(às) estudantes, o acesso à alimentação de qualidade que possibilite o atendimento de suas necessidades nutricionais durante o período letivo e que atue como um elemento pedagógico, voltado para educação alimentar e nutricional.	Thays Claudia da Silva Nascimento

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Faz-se necessário que a empresa licitante possua, no mínimo, os seguintes requisitos:

- a) Atuar no ramo pertinente ao objeto da licitação;

- b) Não estar impedida de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão;
- c) Não estar em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- d) Não tenha sido declarada inidônea por órgão da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição. Igualmente não poderão participar as empresas punidas pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão;
- e) Não seja estrangeira não autorizada a funcionar no país;
- f) Possuir capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor dos serviços, sendo necessário a apresentação dos compromissos assumidos pela licitante;
- g) Não ser autor do Termo de Referência.
- h) Será permitida a participação de empresas em recuperação judicial e extrajudicial, desde que atestada pelo juiz da recuperação a aptidão econômica e financeira da licitante, de acordo com Parecer n. 04/2015/CPCL/DEPCONS/PGF/AGU.
- i) As empresas participantes deverão estar cadastradas ou credenciadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, nos termos do § 1º, art. 1º do Decreto 3.722/2001, alterado pelo Decreto 4.485/2002 ou credenciadas no sistema Comprasnet.
- j) Possuir nutricionista devidamente habilitado e registrado no Conselho Regional de Nutricionistas da sede do licitante no quadro de funcionários, o qual deverá assumir a responsabilidade técnica pela produção de refeições;
- k) Providenciar junto aos órgãos competentes a obtenção de licenças, autorizações de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais;
- l) O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, seja o proprietário ou funcionário designado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica, deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando no mínimo os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas práticas;

5. Levantamento de Mercado

CONTRATAÇÕES DE OUTROS ÓRGÃOS

A contratação da solução mostra-se viável, visto que foram realizados Pregões em outros órgãos para esta mesma demanda, obtendo sucesso para a contratação da solução com firmamento de contrato. Foi realizado levantamento em três processos licitatórios homologados no ano de 2023 para o objeto em autarquias da mesma esfera do IFMA- Pinheiro, observou se a participação de 11 (onze) empresas diferentes nos certames, demonstrando assim, que existe um mercado com empresas estabelecidas e atuantes no setor.

Pregão/Órgão	Número de Participantes do Certame: Fornecedores - CNPJ.	Participantes.
Nº 00002/2022 UASG 158282 - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão/Campus Pinheiro	02	M S SOUSA & MIRANDA ALIMENTACAO LTDA - CNPJ 09.399.065/0001-26 GOES DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS DE LIMPEZA LTDA. CNPJ: 31.537.322/0001-06
Nº 02/2021 UASG 158286 - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão/ Campus São Luís - Monte Castelo	04	EXPRESSO SALADA LTDA – CNPJ: 23.647.072/0001-20 L PINHEIRO MENDES DE SOUSA - CNPJ: 07.686.538/0001-40 SAMIR CAVALCANTE AUR – CNPJ: 18.261.811/0001-01 PAISAGEM COMERCIO E SERVICOS LTDA – CNPJ: 35.653.880/0001-80
Nº 06/2022 UASG 158456 - Instituto Federal de Educação,	05	B W POSSAMAI – CNPJ:

<p>Ciência e Tecnologia do Maranhão/Campus Caxias.</p>		<p>47.950.097/0001-67</p> <p>F. ITAYLANNE DE C. REGO – CNPJ: 27.134.609/0001-00</p> <p>NUTRI BRASIL LTDA – CNPJ: 69.626.349/0001-30</p> <p>L. H. C. SOARES LTDA – CNPJ: 10.513.552/0001-57</p> <p>BR ALL COMERCIO, SERVICOS E ALIMENTACAO LTDA – CNPJ: 11.054.102/0001-06</p>
<p>TOTAL DE EMPRESAS ATUANTES</p>		<p>11</p>

6. Descrição da solução como um todo

Para o atendimento da necessidade de alimentação no campus, dadas as características de localização e outras elencadas neste documento, optou-se pela oferta de refeições através do serviço de cantina/restaurante escolar prestado por empresa terceirizada (cessionária) a qual deverá seguir o cardápio mínimo a ser estabelecido pela cedente.

Os serviços deverão atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, do Ministério da Saúde - MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, cabendo à empresa a adoção de

medidas que garantam a aquisição, o transporte, a estocagem e o preparo dos alimentos em condições higiênico-sanitárias adequadas até o consumo.

Os lanches deverão ser preparados nas dependências da cantina, à exceção das preparações 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;

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;

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

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

7. Estimativa das Quantidades a serem contratadas

Espera-se atender um total de até **67 (sessenta e sete)** refeições diárias para os bolsistas, com **estimativa média de aproximadamente 1.474 refeições mensais**, baseada no histórico de consumo dos últimos meses de serviços prestados no ano de 2023 pela Empresa M S Sousa & Miranda Alimentação Ltda, contrato nº 03/2022. A estimativa para o ano letivo de 2024/2025 considerando 10 (dez) meses letivos, é de **14.740 (quatorze mil e setecentos e quarenta)** refeições, a serem servidas de segunda a sexta (almoço e jantar), e aos sábado quando houver aula.

<p style="text-align: center;">ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES*</p>

Refeições diárias*	67
Refeições Mensais	1.474
Total anual	10.318

* Poderá sofrer alteração para mais ou para menos.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 175.406,00

8.1. Do valor das Refeições:

8.1.1. O valor estimado para o fornecimento de cada refeição do tipo “prato feito” será de **R\$ 17 (dezesete reais)** conforme média apurada nos estabelecimentos comerciais da cidade de Pinheiro - MA.

8.2. Do valor para Concessão do Espaço:

8.2.1. O valor estimado para o concessão do espaço do restaurante será de **R\$ R\$ 1.286,63 (hum mil, duzentos e oitenta e seis reais e sessenta e três centavos)** mensais, baseado na média dos valores firmados de contratações de outros órgãos que possuem características físicas do espaço, quantitativos do objeto semelhantes a esta contratação bem como do valor da locação do último contrato firmado pelo IFMA Campus Pinheiro e a empresa M S Sousa & Miranda Alimentação Ltda descrito conforme tabela abaixo. O total anual para a concessão será de **R\$ 15.439,56 (quinze mil, quatrocentos e trinta e nove reais e cinquenta e seis centavos)** havendo desconto de 50% nos períodos de férias escolares totalizará o montante de **R\$ 14.152,93 (quatorze mil, cento e cinquenta e dois reais e noventa e três centavos)**.

ÓRGÃO	CONTRATO	CONTRATADA	VALOR CONCESSÃO MÊS	MÉDIA MENSAL
-------	----------	------------	---------------------------	-----------------

158291 - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão/ São João dos Patos	04/2022	F . ITAYLANNE DE C. REGO - 27.134.609 /0001-00.	R\$ 795,51	R\$ 1.286,63
158282 - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão/ Campus Pinheiro	03/2022	M S SOUSA & MIRANDA ALIMENTAÇÃO LTD 09.399.065/0001-26	R\$ 1.777,76	
TOTAL SEMESTRAL			R\$ 15.439,56	

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A Lei, assim como a Jurisprudência, frisa que o parcelamento da solução é desejável e deve ser realizada quando demonstrada sua vantajosidade. Veja-se, o que estabelece a Lei nº 8.666/93, no § 1º, do artigo 23:

§ 1º - As obras, serviços e compras efetuadas pela administração serão divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade, sem perda da economia de escala. (grifamos).

No presente caso não se recomenda a divisão da solução pelo fato de estarmos licitando a contratação de empresa especializada nos serviços de fornecimentos de lanches e refeições para suprir as necessidades do IFMA Campus Pinheiro vinculada a cessão de espaço físico pelo período de 12 (doze) meses de forma onerosa. Não há condições técnicas de licitar item a item. O cessionário deverá pagar pela cessão do espaço físico com valor fixo, tendo redução de 50% nos meses de férias escolares. Esse tipo de licitação já fora realizado por Concorrência Pública no formato de maior oferta. No entanto, conforme Orientação Normativa CNU / CGU / AGU nº 01 de 22/06/2016 determina:

“Na cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados, é obrigatória a modalidade licitatória pregão, preferencialmente eletrônico, tendo em vista que estes são o verdadeiro objeto contratual. Caso constatada a inviabilidade da forma eletrônica, deverá ser utilizada, excepcionalmente, a forma presencial, desde que por ato fundamentado em justificativas concretas e detalhadas.”

Segundo orientação do TCU (Acórdão 3.140/2006 - Plenário), o parcelamento de uma solução quando excessiva pode inviabilizar a contratação, tornando-a mais dispendiosa, o que poderá, inclusive, prejudicar o conjunto dos serviços que compõem a solução final:

“Cabe considerar, porém, que o modelo para a contratação parcelada adotado nesse parecer utilizou uma excessiva pulverização dos serviços. Para cada um de cinco prédios, previram-se vários contratos (ar condicionado, instalações elétricas e eletrônicas, instalações hidrossanitárias, civil). Esta exagerada divisão de objeto pode maximizar a influência de fatores que contribuem para tornar mais dispendiosa a contratação (...) embora as estimativas numéricas não mostrem consistência, não há nos autos nenhuma evidência no sentido oposto, de que o parcelamento seria mais vantajoso para a Administração. Ao contrário, os indícios são coincidentes em considerar a licitação global mais econômica (Fonte: TCU. Acórdão nº 3140/2006 do TCU).”

Afirma o professor Jacoby, que de acordo com o objeto da contratação, a solução integrada pode apresentar vários pontos positivos para a administração entre eles a diminuição de contratos geridos, melhores preços, padronização dos serviços, absorção de tecnologias modernas e logística centralizada na contratada.

“Pela modalidade de solução integrada todos os investimentos são custeados pela empresa contratada, numa espécie de parceria público-privada na qual o investidor abarca o caráter empreendedor para prestar os serviços, liberando os servidores para o exercício das suas atividades fins. A redução dos custos administrativos com várias licitações, bem como dos custos gerenciais de vários contratos, representa mais um ponto positivo desse novo modelo de contratação. O pacote serviços + equipamentos também proporciona maior possibilidade de negociação de preços, com a diminuição do valor estimado da licitação e taxa de administração. Outras vantagens se relacionam com a absorção das tecnologias modernas e a eficiência dos equipamentos; a garantia da padronização dos serviços; e o gerenciamento da logística de forma centralizada.”

Desta, no presente caso, a opção pela solução integrada (Grupo / Lote), leva em consideração os aspectos relacionados a busca de melhores preços, padronização dos serviços, absorção de tecnologias atualizadas e logística, bem como as necessidades da Administração, em toda sua amplitude, os princípios do Direito Administrativo e a legislação, sobretudo, em relação à qualificação jurídica, econômica e técnica necessária à execução dos serviços.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não haverá contratações correlatas e/ou Interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está prevista no Plano Anual de Contratações 2024, considerando que a projeção era que não houvesse a renovação do contrato com a empresa KHALIFAS GESTÃO EM ALIMENTOS LTDA.

Conforme Item nº 01 do Documento de Formalização da Demanda nº 2/2023 - CAE-PIN/DDE-PIN/CAMP-PIN/IFMA.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a oferta de alimentação no campus, espera-se atender às disposições gerais da Política de Assistência ao Educando do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão, que visa a implantação de programas que garantam o acesso, a permanência e a conclusão do curso com qualidade pelos estudantes, atuando na perspectiva da inclusão social, formação ampliada, produção do conhecimento e melhoria do desempenho acadêmico. Considerando a execução dos Programas Específicos de Assistência Primária, nele incluso o Programa de Auxílio Alimentação, espera-se garantir alimentação equilibrada, nutricionalmente segura e de baixo custo para a comunidade estudantil, dessa forma oportunizando aos estudantes o atendimento às necessidades básicas de alimentação, assegurando prioritariamente aos que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica, as condições indispensáveis ao pleno desenvolvimento acadêmico, social e de convivência estudantil.

13. Providências a serem adotadas

13.1 Garantir que a Contratada Execute os serviços conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas no Termo de Referência e em sua proposta;

13.2 Assegurar que a empresa ainda detém as condições, habilitações/qualificações apresentadas durante o certame antes da celebração do contrato;

13.3 Realizar consulta em sítios governamentais sobre a situação fiscal e trabalhista da empresa, bem possíveis inclusões em cadastros de fornecedores/licitantes Inidôneos ou de prováveis ocorrências impeditivas indiretas do fornecedor;

13.4. Realizar reunião com o fornecedor previamente à assinatura do contrato para orientação sobre a rotina do campus, apresentação dos gestores e fiscais responsáveis pelo contrato.

13.5 Realizar estudo sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE juntamente com a execução do contrato de serviços terceirizados conforme previsão da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

14. Possíveis Impactos Ambientais

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Guia Nacional de Contratações Sustentáveis – AGU 2023

A Resolução RDC ANVISA n. 216/04 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissárias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

15. LEGISLAÇÃO

RESOLUÇÃO RDC ANVISA 216/04, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de

2014 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.)

RESOLUÇÃO – RDC Nº 182, DE 13 DE OUTUBRO DE 2017 (Dispõe sobre as boas práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais.)

16. PRINCIPAIS DETERMINAÇÕES

Trata-se do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

17. PROVIDÊNCIA A SER TOMADA

1) Inserir no TERMO DE REFERÊNCIA - item de obrigações da contratada:

“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”.

Quando a contratação abranger a comercialização de água, deve-se incluir também:

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

18. PRECAUÇÕES

Avaliar incluir também a seguinte previsão da RESOLUÇÃO - RDC Nº 182, DE 13 DE OUTUBRO DE 2017

Art. 7º A água captada de corpos de água ou mananciais deve atender à Política Nacional de Recursos Hídricos, Lei n. 9.433, de 8 de janeiro de 1997, que institui a Política Nacional de Recursos Hídricos, cria o Sistema Nacional de Gerenciamento de Recursos Hídricos, regulamenta o inciso XIX do art. 21 da Constituição Federal e altera o art. 1º da Lei nº 8.001, de 13 de março de 1990, que modificou a Lei nº 7.990, de 28 de dezembro de 1989.

Parágrafo único. De forma a assegurar às águas qualidade compatível com seu uso, devem ser observadas a Resolução CONAMA nº 357, de 17 de março de 2005, que dispõe sobre a classificação dos corpos de água e diretrizes ambientais para o seu enquadramento, bem como estabelece as condições e padrões de lançamento de efluentes, e dá outras providências, e a Resolução CONAMA nº 396, de 7 de abril de 2008, que dispõe sobre a classificação e diretrizes ambientais para o enquadramento das águas subterrâneas e dá outras providências.

Estabelecimentos alimentícios costumam demandar boas quantidades de recursos no preparo e entrega de seus alimentos. Consequentemente, isso faz com que descartem muitos resíduos, sejam eles orgânicos ou não.

Como o uso de todos esses recursos geram gastos, mobilizar-se quanto a isso pode fazer bem tanto para o meio ambiente quanto para o seu empreendimento. Afinal, economizar é sempre necessário e cuidar do planeta é um dever de todos que vivem nele.

19.7 Diferentes Práticas Ecológicas para sua lanchonete/cantina/restaurante:

1 - Reduza o Consumo de Água no Preparo dos Alimentos

O mundo tem se conscientizado mais quanto ao consumo da água.

Você pode reutilizar a água usada para lavar a louça para limpar o chão, por exemplo.

Economizar água é um lembrete interessante. Evite deixar torneiras abertas ou pingando. Se todos os restaurantes tivessem consciência ecológica, os números diminuiriam de forma expressiva. É muito fácil fazer a sua parte.

Um bom modo de começar é orientando os funcionários e colocando pequenos avisos na cozinha que lembrem de evitar os desperdícios.

2 - Troque Suas Embalagens Plásticas Por Embalagens Biodegradáveis

O uso de embalagens plásticas ou metálicas para servir ou entregar comida é muito comum. As embalagens convencionais costumam levar de 100 a 400 anos para se deteriorar na natureza, o que causa impactos ambientais sérios por conta do acúmulo dos materiais.

Apesar das embalagens comuns serem relativamente baratas, existem algumas opções ecologicamente agradáveis de igual custo-benefício.

Pode parecer estranho a princípio, mas você pode substituir o alumínio, isopor ou plástico por embalagens feitas de mandioca. Sim, mandioca. Você não leu errado.

A busca por alternativas aos materiais comumente usados em estabelecimentos alimentícios começou a dar resultados muito satisfatórios aqui no Brasil. A CBPak é uma empresa especializada em embalagens feitas a partir da fécula (uma espécie de farinha) da mandioca.



Você pode utilizar embalagens feitas de amido de milho, bagaço de cana, madeira e de diversos outros materiais biodegradáveis.

Caso você opte por continuar utilizando materiais plásticos, pode adotar uma postura igualmente ecológica ao reciclar seu lixo. Basta descartar o lixo plástico separadamente dos outros detritos, o que facilita o seu aproveitamento para a reutilização através da reciclagem.

3 - Desperdice Menos Papel Usando Ferramentas Tecnológicas

Assim como você pode contribuir para a reciclagem do plástico separando dos outros materiais descartados, você pode contribuir para a reciclagem do papel.

Mas antes de buscar reciclar o que pode ser reutilizado, é importantíssimo pensar em maneiras de sequer precisar utilizar o material.

A grande verdade é: Você não precisa mais usar papel. Todas as informações que utilizam papel podem ser armazenadas digitalmente com bastante praticidade.

Anotar os pedidos no bloquinho pra quê? Todos os atendentes podem transformar seus celulares em comandas eletrônicas e enviar os pedidos confirmados para o computador do operador de caixa ou até mesmo para painéis digitais fixados na cozinha.

4 - Descarte os Resíduos Orgânicos Adequadamente

Basicamente tudo o que é comestível pode ser reaproveitado pela natureza quando descartado de modo adequado.

Todas as cascas de frutas e legumes que não são incluídas nas receitas podem ser separadas logo no início do preparo, antes do cozimento dos alimentos. Esses resíduos podem ser utilizados como adubo de grande qualidade.

Os restos de alimentos que ficam na cozinha ou no prato dos clientes podem ser descartados separadamente dos outros resíduos, o que facilita sua decomposição e evita que fiquem acumulados no meio de outros materiais por longos períodos nos aterros sanitários.

5 - *Armazene o Óleo de Cozinha Usado Separadamente*

Apesar de ainda estar dentro da categoria “Resíduo Orgânico”, o descarte do óleo de cozinha pode ser feito de maneira diferente, mas igualmente proveitosa.

O óleo “velho” utilizado para fazer frituras pode ser guardado em galões ou garrafas plásticas e então levado a locais que o recolhem para possibilitar sua reutilização. Ele pode ser usado para fazer uma série de outras coisas úteis, como o sabão.

6 - *Faça Compras Localmente. Opte por produtos orgânicos.*

Para percorrer longas distâncias os alimentos precisam ser embalados e, muitas vezes, produzidos com a ajuda de aditivos sintéticos que garantam sua durabilidade.

Comprando alimentos orgânicos, produzidos sem o uso de agrotóxico e distribuídos sem embalagem você contribui para a redução de resíduos descartáveis. O solo também agradece. Um jeito fácil de fazer isso é fazendo compras periodicamente em distribuidores locais ou até mesmo em feiras semanais. Alimentos sem aditivos podem durar menos tempo no estoque, mas, além de ajudar na preservação do planeta, também são mais saudáveis para o consumo.

7 - *Economize Energia Aproveitando a Iluminação e a Ventilação Natural Economizar energia não precisa ser uma medida drástica.*

Luz e ventilação (ar-condicionado) consomem bastante energia, e em alguns casos é impossível cortar totalmente esses gastos, mas em quase todos é possível reduzi-los.

Durante o dia, procure deixar que a luz natural ilumine o estabelecimento. Invista em áreas abertas e com sombra, mas ainda arejadas e bem iluminadas.

Várias janelas ou mesmo a ausência de paredes em alguns lugares pode contribuir para que o ar circule livremente e refresque o ambiente.

Plantas folhosas tornam o ar mais agradável de se respirar e enriquecem a decoração do lugar, não é má ideia espalhar alguns vasos pelo local. Lembre-se de colocar as plantas em locais relativamente afastados das mesas e da cozinha para evitar problemas com pragas e insetos.

Extra: 8 - Desperte a Consciência Ecológica Nos Seus Clientes

Além de fazer a sua parte, deixe os clientes cientes do seu posicionamento e dos esforços em reduzir os impactos ambientais, sempre os incentivando a fazer o mesmo.

O seu estabelecimento faz parte da comunidade que atende e pode trabalhar na sua conscientização de forma eficiente. Além disso, plantar o bem tem seus benefícios...

Fonte: <https://blog.consumer.com.br/sustentabilidade-7-praticas-ecologicas-para-o-seurestaurante/>

20. Declaração de Viabilidade

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

20.1. Justificativa da Viabilidade A contratação mostra-se viável.

21. Responsáveis

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

Documento assinado digitalmente
 **ROGENES PARGA COSTA**
Data: 17/04/2024 17:21:36-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

RÓGENES PARGA COSTA

TÉCNICO EM QUÍMICA

Em afastamento segundo processo 23249.019938.2024-71

THAYS CLAUDIA DA SILVA NASCIMENTO

NUTRICIONISTA



Documento assinado digitalmente
RICHARD DAVIS MARTINS COSTA
Data: 22/04/2024 11:04:35-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

RICHARD DAVIS MARTINS COSTA

ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO

TERMO DE CONTRATO
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA
Concessão onerosa de espaço físico do Restaurante/Cantina

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº 03/2022, QUE FAZEM ENTRE SI O
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA
E TECNOLOGIA DO MARANHÃO CAMPUS
PINHEIRO E A EMPRESA M S SOUSA &
MIRANDA ALIMENTACAO LTDA.**

O *Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão Campus Pinheiro* com sede na Rodovia MA, 006, KM 04, Nº 5, Enseada, Pinheiro - MA, inscrito (a) no CNPJ sob o nº 10.735.145/0002-75, neste ato representado pelo seu Diretor Geral **Vandenberg Pereira Araújo**, nomeado pela *Portaria nº 5.448, de 18 de novembro de 2020*, publicada no DOU de 18 de dezembro de 2020, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa **M S SOUSA & MIRANDA ALIMENTACAO LTDA** inscrita no CNPJ/MF sob o nº 09.399.065/0001-26, sediada na Rua José Capistrano, 1432 – Combate – Quixadá/CE – CEP: 63.900-000, doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr. José Nilton Miranda e Silva, portador da Carteira de Identidade nº 20084010660, expedida pela SSP-CE, e CPF nº 272.840.503-49, tendo em vista o que consta no Processo nº 23249.036315.2018-15 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, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada para exploração do uso do Espaço de Restaurante e Cantina em fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (com cardápio sugerido) sem balança, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais, adequando-se à estrutura existente do IFMA - Campus Pinheiro, pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado anualmente a critério da Administração, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão 02/2022, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS PINHEIRO

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade (Anual)	Valor Unitário Máximo Aceitável (R\$)	Valor Total Estimado (R\$)
1	Prato Feito com um tipo de salada (verduras cruas e/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 legumes cozidos), um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta ou suco). Peso Mínimo 600g.	Refeições	22.810	R\$ 14,95	R\$ 341.009,50

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de **01/06/2022** e encerramento em **01/06/2023**, 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.*

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1 interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.1.2 Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

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

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

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

JOSE NILTON
MIRANDA E
SILVA:272840
50349

Instituto de Normas Reguladoras dos Cursos de Pós-Graduação em Direito
BRASIL 13.147-27284050349
CNPJ nº 08.947.973/0001-00
Instituto de Normas Reguladoras dos Cursos de Pós-Graduação em Direito
CNPJ nº 08.947.973/0001-00
Instituto de Normas Reguladoras dos Cursos de Pós-Graduação em Direito
CNPJ nº 08.947.973/0001-00

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS PINHEIRO

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.

Pinheiro, 01 de junho de 2022.

VANDEBERG PEREIRA
ARAUJO:96819758391

Assinado de forma digital por
VANDEBERG PEREIRA
ARAUJO:96819758391
Dados: 2022.06.01 17:34:26 -03'00'

Vandenberg Pereira Araújo
Diretor Geral

JOSE NILTON
MIRANDA E
SILVA:2728405034
9

Assinado de forma digital por JOSE NILTON
MIRANDA E SILVA:2728405034
Dados: 2022.06.01 17:34:26 -03'00'

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



Documento assinado digitalmente
RICHARD DAVIS MARTINS COSTA
Data: 01/06/2022 18:35:11-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>



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

PROCESSO Nº 23249.008101.2022-35
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2022
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 04/2022

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº 04/2022, QUE FAZEM ENTRE SI O IFMA
CAMPUS SÃO JOÃO DOS PATOS E A F. ITAYLANNE
DE C. REGO - ME

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO/CAMPUS SÃO JOÃO DOS PATOS, na cidade de São João dos Patos /Estado do Maranhão, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.735.145/0011-66, neste ato representado(a) pelo(a) Diretor de Administração e Planejamento no Exercício da Direção Geral, Prof. **DIEGO GROSMANN**, nomeado(a) pela Portaria nº 92, de 04 de abril de 2022, publicada no *DOU* de 05 de abril de 2022, portador da matrícula funcional nº 1899533, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) **F. ITAYLANNE DE C. REGO - ME** inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 27.134.609/0001-00, sediado(a) na rua Jornalista Helder Feitosa, nº 873, Bairro Ininga, em Teresina-PI, doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) **FRANCISCA ITAYLANNE DE CARVALHO RÊGO**, portador(a) da Carteira de Identidade nº 2.669.554, expedida pela (o) SSP/PI, e CPF nº 052.095.083-66, e-mail: itaylannerego@hotmail.com, tendo em vista o que consta no Processo nº 23249.008101.2022-35 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 nº 01/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é o fornecimento de refeição e lanches, mediante a concessão onerosa do espaço físico para exploração econômica de serviços de cantina e restaurante no IFMA - Campus São João dos Patos, 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:

1.3.1. O valor da concessão de uso é de **R\$ 795,51** (setecentos e noventa e cinco reais e cinquenta e um centavos) por mês. O valor total é de (R\$ 795,51 x 10,5 meses) **R\$ 8.352,85** (oito mil trezentos e cinquenta e dois reais e oitenta e cinco centavos). Considerando o desconto do período de férias.

1.3.2. O valor estimado para fornecimento de refeições e lanches:



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

Grupo	Item	Descrição	Unidade de Medida	Quant. Anual	Valor Un. (R\$)	Valor Total (R\$)
1	1	Combo Café da Manhã	UN	8.316	3,00	24.948,00
	2	Combo Refeição (Almoço e Janta)	UN	13.167	11,00	144.837,00
	3	Combo Lanche I	UN	13.629	4,00	54.516,00
	4	Preparo de Refeição (Preparo da refeição através de insumos fornecidos pelo próprio IFMA)	UN	4.620	5,60	25.872,00
	5	Salada de Frutas	UN	4.620	2,05	9.471,00
	6	Fruta Inteira	UN	4.620	1,15	5.313,00
	7	Combo Lanche II	UN	4.620	3,20	14.784,00
	TOTAL GERAL					

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de **01/07/2022** e encerramento em **01/07/2023**, 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.



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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

- 3.1. O valor total da contratação de fornecimento de refeições e lanches é de **R\$ 279.741,00 (duzentos e setenta e nove mil, setecentos e quarenta e um reais)**.
- 3.2. 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.
- 3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.
- 3.4. O valor total da concessão será de **R\$ 8.352,85 (oito mil trezentos e cinquenta e dois reais e oitenta e cinco centavos)**.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 158291

Fonte: 0100

Programa de Trabalho: 170818

Elemento de Despesa: 339039

PI: L2994P23ASN

- 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.



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

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

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

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

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

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

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

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

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.



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

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.

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 São Luís/MA - Justiça Federal.



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

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.

São João dos Patos-MA, 21 de Junho de 2022.

DIEGO GROSSMANN

Diretor Geral - Em Exercício
IFMA - Campus São João dos Patos

FRANCISCA ITAYLANNE DE CARVALHO RÊGO

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

NOME: Antônio da Cruz Lima da Silva

CPF Nº: 008.260.593-92

NOME: DHEEKSO PEREIRA DA COSTA

CPF Nº: 037.668.867-71

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar

Assunto: Estudo Técnico Preliminar
Assinado por: Rogenes Costa
Tipo do Documento: Estudo Técnico Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **COORDENADOR(A) - FG0002 - CAE-PIN**, em 23/04/2024 09:52:33.

Este documento foi armazenado no SUAP em 23/04/2024. 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: 817296

Código de Autenticação: 047bb5230e



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
CAMPUS PINHEIRO

Processo Administrativo nº 23249.036998.2023-78

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

A União / Autarquia / Fundação, (utilizar a menção à União somente se for órgão da Administração Direta, caso contrário incluir o nome da autarquia ou fundação conforme o caso) por intermédio do(a) (órgão contratante), com sede no(a) , na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, portador da Matrícula Funcional nº, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

2. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de empresa especializada para exploração do uso do Espaço de Restaurante e Cantina em fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (com cardápio sugerido) sem balança, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais, adequando-se à estrutura existente do IFMA - Campus Pinheiro, pelo prazo de 12 (doze) meses, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

2.0. Objeto da contratação:

2.1.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	Prato Feito com um tipo de salada (verduras cruas e/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 legumes cozidos), um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta ou suco). Peso Mínimo 600g.	632	Refeições	14.740	R\$ 17,00	R\$ 250.580,0

2.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 2.2.1. O Termo de Referência;
- 2.2.2. O Edital da Licitação;
- 2.2.3. A Proposta do contratado;
- 2.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

3. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. *O prazo de vigência da contratação é de 01(um) ano, contados da data de assinatura do Contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.*

3.2. *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.*

3.3. *O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.*

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

3.5. *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.*

3.6. *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)

4.1. 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

5.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

6.1. O valor total da contratação é de R\$.250.580,00 (duzentos e cinquenta mil, quinhentos e oitenta reais)

6.2. 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.

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

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

7.1. 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)

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

8.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.4. 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).

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

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

- 9.1. São obrigações do Contratante:
- 9.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 9.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 9.4. 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;
- 9.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 9.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 9.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 9.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 9.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
 - 9.10.1. 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.
- 9.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 dias.
- 9.12. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*
- 9.13. 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](#).
- 9.14. 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)

- 10.1. 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:
- 10.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 10.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 10.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

- 10.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 10.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 10.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 10.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 10.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 10.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 10.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 10.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 10.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 10.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 10.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 10.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 10.17. 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;
- 10.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

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

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

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

10.22. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

11.1. *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.*

11.2. *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](#).*

11.3. *É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.*

11.4. *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.*

11.5. *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.*

11.6. *É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.*

11.7. *O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.*

11.8. *O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.*

11.9. *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.*

11.10. *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.*

11.10.1. 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.

11.11. 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.

11.12. 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)

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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

13.1. 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.

13.2. 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 2% (dois 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 40 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) De 20%(vinte por cento) sobre o valor do Contrato, no caso de rescisão unilateral da administração, motivado por culpa da CESSIONÁRIA, garantida a defesa prévia, independente das demais sanções cabíveis.
- (4) De 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, pela sua inexecução Total.

- (5) De 10% (dez por cento) sobre o valor do Contrato pela sua inexecução Parcial.
- (6) De 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, por descumprimento de qualquer cláusula ou condição do Contrato, aplicada em dobro na reincidência.

13.3. 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](#))

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

13.4.1. 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](#))

13.5. 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](#)).

13.6. 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.

13.7. 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.

13.8. 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.

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

13.10. 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](#))

13.11. 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](#))

13.12. 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](#).

13.13. 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)

14.1. 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.

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

14.1.2. 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.

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

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

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

14.2.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.2.1.3. Indenizações e multas.

14.3. 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](#)).

14.4. 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)

15.1. 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:

15.2. *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)

16.1. 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

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

17.2. 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.

17.3. 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).

17.4. 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

18.1. 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 OITAVA – FORO (art. 92, §1º)

19.1. 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](#).

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

MINUTA

Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.

ANEXO III

**MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA
(FACULTATIVA)
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2024
PROCESSO: 23249.036998.2023-78**

Eu,, (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa, DECLARO, para os devidos fins, que visitei os locais onde serão executados os serviços de solução de tecnologia da informação e comunicação de Processamento de Dados. Tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características dos locais, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do **instrumento convocatório n.º 01/2024 do IFMA-CAMPUS PINHEIRO**, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

Local e data,

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Servidor do IFMA

SIAPE n.º:

(assinatura e carimbo constando nome e SIAPE)

Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA

(OBRIGATÓRIA SE NÃO REALIZAR VISTORIA)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2024

PROCESSO: 23249.036998.2023-78

Eu, (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei os locais onde serão executados os serviços de solução de tecnologia da informação e comunicação de Processamento de Dados, por opção própria, assumindo assim que **CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições dos locais de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do **instrumento convocatório n.º 01/2024 do IFMA-CAMPUS PINHEIRO**, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

Local e data

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

ANEXO IV
Modelo de Proposta

NOME:	
CNPJ:	
ENDEREÇO:	
TELEFONE:	
E-MAIL	

Cliente: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão.
Endereço: Rod. MA 006, Km 04, S/N, Est. De Pacas, Pinheiro – MA.
Tel: (98) 3381-0153.
E-mail: licitacao.pinheiro@ifma.edu.br

Objeto do contrato:

Item	Descrição	UN.	QUANT	Valor Unitário
01		SERV	01	R\$
VALOR TOTAL		R\$		

Validade da Proposta: 60 dias

Condições de Pagamento: à vista

Local e data

Representante Legal



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
 CAMPUS PINHEIRO

ANEXO V

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

Ocorrência	Pontuação	1ª Ocorrência /Peso 1	2ª Ocorrência /Peso 1	3ª Ocorrência/Peso 2
Limpeza da área de manipulação dos alimentos.	0,25	1	1	2
Pontualidade no fornecimento das refeições	0,5	1	1	2
Profissional não apresentar qualificação para exercer a função	0,5	1	1	2
Mesmo profissional exercendo mais de uma função em divergência ao contratado trazendo transtornos ao evento.	0,5	1	1	2
Fornecimento de equipamentos sem prévio teste causando transtornos na execução dos serviços.	0,25	1	1	2
Fornecimento de equipamento com capacidade inferior e diversa da Contratada provocando transtornos na execução do evento.	0,25	1	1	2
Recepção dos alimentos em desconformidade com as normas de higiene sanitária.	0,25	1	1	2
Não apresentação do manual de boas práticas	0,5	1	1	2
Fornecimento de produto com qualidade inferior ou diverso do contratado.	0,25	1	1	2
Não entregar o material.	1	1	1	2
Atraso na reposição de equipamento danificado na instalação.	0,5	1	1	2
Fornecer estrutura com solidez e seguranças comprometidas ou deixar cabos, fios, ferragens e itens da instalação à mostra, sem adotar providências necessárias.	1	1	1	2
Fornecer palco em desacordo com as normas de segurança dos órgãos competentes	1	1	1	2
Fornecimento de espaço com capacidade de público inferior ao evento	1	1	1	2
Espaço sem pontos lógicos de internet na quantidade mínima estabelecida no termo de referência	0,5	1	1	2



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS PINHEIRO

Espaço sem material de higiene nos banheiros	0,25	1	1	2
Deixar de manter as condições de habilitação da licitação ao longo da execução do contrato.	0,5	1	1	2

1. O cálculo será o somatório por grupo de serviços e por evento realizado. Caso a ocorrência seja recorrente em outros eventos, no mesmo grupo de serviços, a partir da terceira o fator será multiplicado por dois seguindo o procedimento de glosa correspondente de Nota Fiscal do evento demandado.

2. O registro de ocorrências será apurado a cada execução de evento, aplicando-se a respectiva pontuação por meio da qual caberá ao fiscal técnico e administrativo formalizar relatório detalhados da execução do evento quando do atesto da nota fiscal, aplicando-se as seguintes ações de glosas:

PROCEDIMENTO	PONTUAÇÃO
Glosa correspondente a 2% da Nota Fiscal	Maior ou igual a 0,5 e menor que 2
Glosa correspondente a 3% da Nota Fiscal	Maior ou igual a 2 e menor que 3
Glosa correspondente a 5% da Nota Fiscal	Maior ou igual a 3 e menor que 5
Glosa correspondente a 10% da Nota Fiscal do evento	Acima de 5