

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO GCONT.F 91.055/2026

OBJETO DO CERTAME

Fornecimento estimado de refeições compreendendo almoço, jantar, dieta, ceia, café da manhã, lanche, coffee break, prato especial e café para a Unidade de Concentração de Urânio – URA, em Caetité-BA, conforme condições e características estabelecidas no Termo de Referência.

SESSÃO PÚBLICA

www.gov.br/compras
 Unidade Compradora (UASG): 113206
ID COMPRAS.GOV: 113206-5/2026

ABERTURA DE PROPOSTAS

04/08/2026 às 10:00 horas.

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

SIGILOSO (conforme art. 34 da lei 13.303/16)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor Preço Global

EXCLUSIVA ME/EPP?

NÃO

EXIGE PROVA DE CONCEITO?

NÃO

LOCAL DE ENTREGA / EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Indústrias Nucleares do Brasil S/A – INB
 Unidade de Concentração de Urânio - URA
 Fazenda Cachoeira, s/n – Zona Rural – Caetité-BA - CEP: 46.400-000

ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E ENVIO DE DOCUMENTOS

Endereços eletrônicos: rodrigomoreira@inb.gov.br e gcont@inb.gov.br.
 Assunto: Pregão Eletrônico GCONT.F 91.055/2026.

Endereço físico:

Indústrias Nucleares do Brasil S/A – INB
 Gerência de Contratações – GCONT.F
 Rod. Presidente Dutra, km 336, s/nº - Engenheiro Passos – Resende/RJ - CEP: 27555-000

REFERÊNCIA DE TEMPO

Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

ANEXOS AO EDITAL

Anexo I - Modelos de Documentos
 Anexo II - Minuta de Instrumento Contratual
 Anexo III - Termo de Referência
 Anexo IV - Planilha de Preços
 Anexo V – Planilha de Composição de Custos
 Anexo VI - Instrução para preenchimento da Planilha de Composição dos Custos

INSTRUÇÕES AOS LICITANTES

A INB torna público que realizará licitação de abrangência nacional na modalidade de PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento pelo menor preço, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço global, sendo a presente licitação e a consequente contratação regidas pela Lei n.º 13.303/2016, pelo rito da Lei n.º 14.133/2021 e pelo Regulamento de Licitações e Contratos da INB, disponível em www.inb.gov.br/licitacoes, bem como pelas disposições estabelecidas neste Edital e demais normas legais correlatas.

1. Preâmbulo

- 1.1. Este documento contém regras a serem observadas pelos licitantes para participação, elaboração e apresentação da Proposta e atendimento as condições de habilitação.
 - 1.1.1. Define-se como **Proposta Comercial** o conjunto de documentos contendo dados e informações relacionadas ao fornecimento de que trata este Edital, incluindo dados comerciais, dados técnicos, catálogos, diagramas e desenhos, planilhas de composição de custos e outras informações complementares apresentadas pelo Licitante.
 - 1.1.2. Define-se como **Habilitação** o conjunto de documentos capazes de demonstrar a capacidade jurídica, fiscal, técnica e econômico-financeira do Licitante.
- 1.2. Entendem-se como Documentos de Licitação este Edital, como também os suplementos ao mesmo que venham a ser emitidos pela INB.
- 1.3. A contratação do objeto de que se trata a presente Licitação será adjudicada a **uma única** empresa, respeitadas as condições estabelecidas neste Edital. As Propostas deverão contemplar o fornecimento total do objeto desta Licitação, não sendo aceitas propostas para fornecimento parcial.
- 1.4. O valor estimado da Licitação é sigiloso conforme determina o item 2.4 do Capítulo 4 Regulamento Interno de Licitações e Contratos da INB, bem como o art. 34 da Lei n.º 13.303/2016.
- 1.5. **Em caso de eventual divergência existente entre as especificações técnicas descritas no Compras.gov e as especificações constantes deste Edital, prevalecerá sempre o especificado no Edital do certame.**
- 1.6. O presente Edital foi aprovado pela Consultoria Jurídica da INB, por intermédio do Parecer COOCT.P n.º 143/26 de 02 de julho de 2026, nos termos do item 2.1.1 do Capítulo 4 do Regulamento de Licitações e Contratos da INB.

2. Prazo e Local de Execução do(s) Serviço(s)

- 2.1. O prazo para execução do(s) serviço(s) será de 30 (trinta) meses, contados a partir da assinatura do instrumento contratual.
- 2.2. O prazo acima estabelecido para a execução do(s) serviço(s) poderá ser prorrogado por até 01 (um) novo período de 30 (trinta) meses.
- 2.3. O(s) serviço(s) será(ão) executado(s) no endereço informado na capa deste Edital.

3. Inspeção do Local de Execução do(s) Serviço(s)

- 3.1. Os licitantes, antes de apresentar sua Proposta, poderão, **opcionalmente e a seu custo**, visitar o local onde serão executado(s) o(s) serviço(s) e se informar plenamente sobre as condições para execução do(s) mesmo(s).
- 3.2. A visita ao local de execução do(s) serviço(s) poderá ser realizada até 02 (dois) dias úteis antes da data limite para o recebimento das propostas, com prévio agendamento com o Sra. Lidnalva Borges dos Santos, através do telefone (77) 3454-4812, e-mail: lidnalva@inb.gov.br e cadmt@inb.gov.br

- 3.3. A opção por não visitar ou eventual falha na verificação do local ou das condições para execução do(s) serviço(s), não isenta o Licitante da necessidade de avaliação correta do seu orçamento e planejamento do(s) serviço(s) e de arcar com os eventuais prejuízos daí decorrentes.

4. Condições de Participação

- 4.1. Poderão participar deste Pregão os interessados cujo objeto social seja compatível com o objeto desta Licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no sítio www.gov.br/compras.
- 4.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, informando-se a respeito do funcionamento e regulamento do sistema.
- 4.1.2. O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à INB responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 4.2. Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo os interessados considerados impedidos pela legislação em vigor, tais como aqueles que:
- 4.2.1. Tenham sofrido penalidade ou proibição que, de algum modo, limite a sua participação em licitações ou sua contratação pela Administração Pública, nas hipóteses legais em que a abrangência das sanções alcance a INB, a exemplo das previstas nas Leis 8.666/93, 10.520/02, 14.133/21, 12.527/2011, 12.529/2011 e 9.605/98;
- 4.2.2. Estejam sob decretação de falência, em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução ou liquidação.
- 4.2.2.1. No caso de recuperação judicial ou extrajudicial, poderá participar a empresa que apresentar o comprovante de deferimento da recuperação judicial ou extrajudicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial.
- 4.2.3. Se enquadrem em alguma das vedações previstas na Lei nº 13.303/2016, notadamente em seus artigos 38 e 44.
- 4.2.4. Possuam vínculo familiar com agente público que exerça cargo em comissão ou função de confiança na INB, conforme determinação do Decreto nº 7.203/2010.
- 4.2.5. Cujo administrador ou sócio com poder de direção que tenham relação de parentesco com:
- I. detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela contratação ou;
- II. autoridade hierarquicamente superior no âmbito da INB, conforme Decreto nº 9.507/2018.
- 4.3. Os impedimentos serão verificados perante o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), ambos mantidos pelo Executivo Federal, Cadastro Licitante Inidôneo mantido pelo TCU, e outros sistemas cadastrais pertinentes que sejam desenvolvidos e estejam à disposição para consulta, conforme o caso.
- 4.4. O licitante poderá participar desta licitação por intermédio de sua matriz ou filial, desde que cumpra as condições exigidas para habilitação e credenciamento, em relação ao estabelecimento com o qual pretenda participar do certame.

5. Condições de Participação de Consórcio

- 5.1. Será permitida a participação de sociedades organizadas sob a forma de Consórcio, observadas as orientações dispostas nos subitens a seguir:
- 5.1.1. Não serão permitidas participação de consorciado, na mesma licitação, em mais de um consórcio ou isoladamente.
- 5.1.2. Caberá à sociedade líder a representação do Consórcio, sendo responsável por emitir declarações, apresentar proposta, lances e documentos de habilitação, manifestar intenção de recorrer, apresentar razões e/ou contrarrazões recursais, responder administrativa e judicialmente, inclusive receber notificação, intimação e citação, dentre outros atos.
- 5.1.2.1. Nos Consórcios compostos por brasileiros e estrangeiros, a representação do Consórcio caberá ao Consorciado brasileiro.
- 5.1.3. A proposta do Consórcio deverá ser assinada pelo Representante Legal ou Procurador da sociedade líder, e deverá conter todas as informações dos Consorciados (nome e endereço completos, número do CNPJ, números de telefone e e-mail), bem como todas as informações dos estabelecimentos vinculados à execução contratual nos termos do item a seguir.
- 5.1.4. Deverá ser apresentado para Habilitação, Instrumento, público ou particular, de Compromisso de Constituição do Consórcio, indicando minimamente:
- a) a designação do Consórcio, sua composição, bem como seu objeto;
 - b) a sociedade líder do Consórcio, a quem deverão ser conferidos amplos poderes para representar o Consórcio durante todo o procedimento licitatório e a vigência contratual, bem como administrativa e judicialmente;
 - c) a participação de cada Consorciado na execução dos serviços, bem como a participação percentual de cada Consorciado no valor global ofertado;
 - d) o prazo de vigência do Compromisso, que deverá estar vinculado à duração do procedimento licitatório;
 - e) o prazo de duração do Consórcio que não poderá ser inferior ao prazo de vigência contratual, acrescido de 6 (seis) meses;
 - f) os compromissos, as obrigações, bem como a responsabilidade de cada Consorciado quanto ao cumprimento das obrigações contratuais;
 - g) a responsabilidade solidária dos Consorciados pelo cumprimento de todas as obrigações decorrentes do procedimento licitatório e do Contrato.
- 5.1.4.1. O Termo de Compromisso de Constituição do Consórcio previsto no item anterior deverá ser assinado por todos os Consorciados.
- 5.1.5. O benefício de desempate de ME/EPP somente será aplicável ao Consórcio, caso este seja formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte.
- 5.1.6. Todos os documentos de habilitação previstos neste Edital deverão ser apresentados por todos os Consorciados, sob pena de inabilitação do Consórcio, ressalvando-se que:
- I. para atendimento da exigência a Qualificação Técnica prevista neste Edital, será admitido a apresentação de Atestados em nome de cada um dos Consorciados, desde que atinentes ao seu escopo no Consórcio, bem como o somatório da qualificação de cada Consorciado.
 - II. para atendimento da exigência de Qualificação Econômica Financeira prevista neste Edital, será admitido o somatório dos valores de todos os

Consortciados, na proporção de sua respectiva participação, bem como será verificado o atendimento dos requisitos contábeis de cada Consortciado.

- 5.1.7. Caso o Consórcio se sagre vencedor, deverá promover, antes da celebração do Contrato, sua constituição e registro, observadas as disposições do Termo de Compromisso apresentado na fase de Habilitação, bem como sua inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
- 5.1.8. A modificação da composição do Consórcio somente poderá ocorrer caso seja expressamente autorizada pela INB, até a conclusão do objeto contratual.
 - 5.1.8.1. Não se aplicará a vedação constante neste item quando os Consortciados decidirem fundir-se em uma só pessoa jurídica, que as suceda para todos os efeitos legais, mantendo-se a solidariedade dos Consortciados.

6. Formalização de Consultas

- 6.1. Até 05 (cinco) dias úteis antes da data limite para o recebimento das propostas, qualquer interessado poderá enviar à INB pedido de esclarecimento acerca deste Edital, através dos endereços eletrônicos constantes na capa deste Edital.
- 6.2. Antes da data limite de recebimento das Propostas, a INB poderá emitir suplementos para rever, emendar ou modificar qualquer parte deste Edital.
 - 6.2.1. Os suplementos a este Edital que afetem, inquestionavelmente, a formulação da Proposta, ocasionarão a reabertura do prazo inicialmente estabelecido.
- 6.3. Todos os esclarecimentos e suplementos emitidos serão disponibilizados no sistema eletrônico. No caso de esclarecimentos, a resposta da INB não identificará a fonte que os solicitou.
- 6.4. É de responsabilidade do Licitante manter-se atualizado quanto a quaisquer alterações ou esclarecimentos acerca do Edital, através de consulta permanente ao sistema eletrônico, não cabendo à INB a responsabilidade pela não observância desse procedimento.
- 6.5. Não deverão ser consideradas pelos licitantes na formulação de sua Proposta quaisquer informações ou esclarecimentos obtidos de forma diversa da acima estabelecida.
- 6.6. Os interessados em ter vistas ao processo administrativo, respeitado o sigilo do valor estimado da contratação e dos documentos relativos à formação de preços, poderão solicitar, previamente, acesso aos documentos através de pedido enviado para a INB por meio eletrônico para os endereços constantes na capa deste Edital.

7. Impugnação ao Edital

- 7.1. Qualquer cidadão poderá impugnar o instrumento convocatório de licitação, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, devendo o(a) Pregoeiro(a), auxiliado pela Área Requisitante, decidir sobre a impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis.
- 7.2. A impugnação deverá ser dirigida ao Pregoeiro(a), através dos endereços eletrônicos constantes na capa deste Edital, devendo ser informado, no campo “assunto”, o número da licitação.
- 7.3. Não serão aceitas as impugnações que:
 - 7.3.1. Forem entregues fora do prazo legal;
 - 7.3.2. Forem interpostas por representante não habilitado legalmente para responder pelo Licitante.
 - 7.3.3. Nesse caso, aquele não habilitado enquanto representante, deve apresentar impugnação na forma do item 7.1.

8. Apresentação de Proposta

- 8.1. O licitante cadastrará sua Proposta Inicial exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão pública, momento em que o prazo para cadastramento de novas propostas será automaticamente encerrado.
- 8.1.1. A oferta registrada no sistema eletrônico deverá considerar o valor ofertado para cada item, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto, considerando o serviço dimensionado no Termo de Referência e de acordo com as cláusulas do Modelo de Instrumento Contratual anexos a este Edital.
- 8.1.2. O Licitante deverá declarar em campo próprio do sistema eletrônico:
- I. que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.
 - II. que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.
 - III. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
 - IV. que a proposta apresentada para participar da licitação foi elaborada de maneira independente.
 - V. que se enquadra como ME ou EPP, para usufruir da preferência de contratação estabelecidas na Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e no Decreto 8.538 de 06 de outubro de 2015, quando for o caso.
- 8.2. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta, ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou ao direito de preferência sujeitará o Licitante às sanções previstas neste Edital.
- 8.3. O licitante ao firmar por meio do sistema eletrônico as declarações acima, ratifica que cumpre todos os requisitos do edital e seus anexos, inclusive os requisitos de habilitação, pela qual se depreende que, sob os efeitos da lei, não se enquadra nas hipóteses de impedimentos de participar e de ser contratada pela INB, e que nenhum sócio ou administrador possui vínculo familiar com agente público que exerça cargo em comissão ou função de confiança na INB, conforme determinação do Decreto n.º 7.203/2010.
- 8.4. Até a data e hora estabelecida neste Edital para a Abertura da Proposta os licitantes poderão retirar ou substituir a oferta de preço cadastrada no sistema.
- 8.5. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 8.6. O Licitante optante pelo SIMPLES NACIONAL não poderá utilizar os benefícios tributários do regime simplificado, devendo optar na formulação de seu preço pelo regime de tributação pelo Lucro Presumido ou Lucro Real, em face de vedação legal disposta no art. 17, XII da Lei Complementar nº 123/06 e determinação dos órgãos de controle.
- 8.6.1. Esse impedimento não se aplica nos casos previstos na legislação, tais como no art. 17, inciso II e §1º c/c art. 18, §5º-C e §5º-H da Lei Complementar nº 123/2006.

9. Abertura da Sessão do Pregão

- 9.1. O licitante cadastrará sua Proposta Inicial exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão pública indicados na capa do edital, momento em que o prazo para cadastramento de novas propostas será automaticamente encerrado.
- 9.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá

- exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 9.3. Cabe ao Licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.
- 9.4. O Licitante somente poderá oferecer valor de desconto superior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado o intervalo mínimo de diferença entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.
- 9.4.1. O intervalo mínimo de diferença entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto ao lance de menor valor deverá ser de R\$ 500,00 (quinhentos reais).
- 9.5. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o Licitante desistente às sanções constantes neste Edital.
- 9.6. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais licitantes.
- 9.7. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance nos últimos 02 (dois) minutos do período inicial da sessão pública.
- 9.7.1. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 9.7.2. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 9.8. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o(a) Pregoeiro(a), assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 9.9. No caso de desconexão do(a) Pregoeiro(a) no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes pelo período de 10 (dez) minutos para recepção dos lances.
- 9.9.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes no sistema eletrônico.
- 9.10. Encerrada etapa de lances os licitantes, a qualquer momento, poderão registrar seus questionamentos para o(a) Pregoeiro(a), através do sistema eletrônico.
- 9.11. Caso a empresa vencedora da disputa seja uma ME ou EPP, a licitação terá sua continuidade normal.
- 9.12. Se a empresa vencedora da disputa não for uma ME ou EPP, o Sistema verificará se há registro de lances classificados dentro do intervalo de até 5% (cinco por cento) de valores superiores ao da empresa vencedora da disputa, procedendo à convocação da empresa ME ou EPP melhor classificada, que se encontra em situação de empate ficto, para que a mesma ofereça lance de valor inferior ao da empresa vencedora da disputa no prazo de até 05 (cinco) minutos, caso seja do seu interesse.
- 9.13. Caso o empate ficto ocorra após o encerramento da sessão pública de disputa de lances, em virtude de desclassificação, a ME ou EPP melhor classificada será convocada através da área de mensagens do sistema eletrônico, onde será informado data e horário

limite para que o Licitante exerça seu direito no prazo máximo de 5 (cinco minutos).

- 9.14. Se a ME ou EPP ofertar lance inferior ao lance vencedor, o Sistema reclassificará a empresa com lance superior àquele novo lance classificado, de maneira que a ME ou EPP ofertante do melhor lance seja considerada como arrematante do lote e registrará oficialmente o valor do lance ofertado.
- 9.15. Na hipótese da não apresentação de lance pela ME ou EPP melhor classificada, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem em situação de empate, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 9.16. Na eventualidade de todas as ME's ou EPP's virem a ser desclassificadas, reassumirá a condição de primeira classificada a empresa autora da proposta de menor valor, originalmente apresentada na sala de disputa.
- 9.17. Após aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, persistindo o empate, serão seguidos os critérios estabelecidos no art. 55 da Lei 13.303/16.

10. Aceitabilidade da Proposta

- 10.1. O critério de julgamento utilizado neste Pregão será aquele estabelecido na capa deste Edital, observados o valor estimado da contratação, o prazo de execução, a compatibilidade com o Termo de Referência e demais condições definidas neste Edital.
- 10.2. O(a) Pregoeiro(a) deverá, através do sistema eletrônico, negociar uma redução no último valor ofertado pelo Licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para que seja obtida a melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
 - 10.2.1. Caso o menor valor negociado esteja acima do orçamento estimado e aprovado pela INB para a contratação, o Licitante terá sua oferta desclassificada, passando o(a) Pregoeiro(a) a examinar as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade.
- 10.3. **O Licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar**, que tiver sua oferta de preços aceita pela INB, deverá encaminhar sua Proposta atualizada por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema eletrônico, no prazo de **até 05 (cinco) horas**, contado da convocação efetuada pelo(a) Pregoeiro(a).
 - 10.3.1. O prazo referido no item anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo Licitante durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo(a) Pregoeiro(a) ou prorrogado de ofício pelo(a) Pregoeiro(a) caso este constate a insuficiência do prazo inicialmente estipulado.
- 10.4. A Proposta a ser enviada pela empresa arrematante deverá ser elaborada preferencialmente conforme modelo de planilha de preço anexa a este Edital.
- 10.5. Neste momento, a Proposta atualizada a ser apresentada deverá estar acompanhada dos seguintes documentos:
 - 10.5.1. Planilha de composição de custos e formação de preços, conforme modelo anexo a este Edital, contendo as memórias de cálculos detalhadas que contenham a metodologia e fórmulas adotadas pelo Licitante para obtenção dos valores propostos para os encargos, insumos e demais componentes envolvidos na contratação.
 - 10.5.1.1. Na composição dos custos, o Licitante deverá indicar apenas aqueles que efetivamente incidam na composição do preço ofertado.
 - 10.5.1.2. Até a data e hora estabelecida neste Edital para a Abertura da Proposta os licitantes poderão retirar ou substituir a oferta de preço cadastrada no sistema.

- 10.5.1.3. É de responsabilidade da licitante a indicação do Acordo Coletivo de Trabalho ou Convenção Coletiva de Trabalho, observando-se as regras instituídas na Consolidação das Leis do Trabalho (Decreto-Lei nº 5.452/1943).
- 10.5.1.4. Caso a licitante utilize instrumento coletivo distinto do adotado neste Edital, deverá indicar em sua proposta a Convenção Coletiva de Trabalho ou a norma coletiva a que esteja obrigada.
- 10.5.2. GFIP ou outro documento apto a comprovar o Fator Acidentário de Prevenção (FAP) do Licitante.
- 10.6. A proposta será feita em moeda nacional e não será admitido no preço unitário do item, nem no valor global, o fracionamento de centavos que ultrapassar 02 (duas) casas decimais, desprezando-se sumariamente a fração remanescente.
- 10.7. Será rejeitada a proposta que apresentar valores globais ou unitários irrisórios ou iguais a zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações do Licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração.
- 10.8. Para a verificação das propostas com indício de inexequibilidade, poderão ser utilizados os critérios previstos no §3º do art. 56 da Lei 13.303/16, bem como o Art. 34 IN SEGES/ME 73/23.
- 10.9. O prazo de validade da Proposta não poderá ser inferior a **60 (sessenta) dias**, contados a partir da data da abertura da Licitação.
- 10.10. O Licitante optante pelo SIMPLES NACIONAL caso formule seu preço utilizando os benefícios tributários deste regime terá **sua proposta desconsiderada pelo(a) Pregoeiro(a). A formulação de preço deverá seguir os regimes tributários do Lucro Presumido ou Lucro Real**, face vedação legal disposta no art. 17, XII da Lei Complementar nº 123/06 e determinação dos órgãos de controle.
 - 10.10.1. Esse impedimento não se aplica nos casos previstos na legislação, tais como no art. 17, inciso II e §1º c/c art. 18, §5º-C e §5º-H da Lei Complementar nº 123/2006.
- 10.11. O(a) Pregoeiro(a) poderá fixar prazo para correção da planilha de composição de preços quando o preço global ofertado for aceitável, mas os preços unitários que compõem necessitem de ajustes.
- 10.12. Será desclassificado o Licitante que não corrigir ou não justificar, **dentro do prazo estabelecido**, eventuais falhas apontadas pelo(a) Pregoeiro(a) na proposta apresentada.

11. Habilitação

- 11.1. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos, e dos documentos complementares especificados neste Edital.
- 11.2. Os documentos necessários para comprovar a habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, além de condições adicionais, eventualmente detalhadas nos itens a seguir, deverão ser enviados pelo Licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar por meio de campo próprio do sistema, caso não estejam contemplados no Sicaf e quando solicitado pelo Pregoeiro, no prazo estabelecido por ele durante a fase de habilitação.
- 11.3. Quando houver inabilitação do primeiro colocado, serão requeridos e avaliados os documentos do próximo colocado e assim sucessivamente.
- 11.4. O prazo para envio dos documentos será de **02 (duas) horas**, e poderá ser prorrogado por solicitação da Licitante por igual período quando ocorrer motivo justificado e aceito pelo Pregoeiro(a), ou prorrogado a critério do Pregoeiro(a) quando constatar-se que o prazo não é suficiente para o envio de todos os documentos exigidos no edital.

- 11.5. Os documentos de habilitação poderão ser solicitados concomitantemente à proposta caso o(a) Pregoeiro(a) entenda como necessário para dar celeridade ao processo, sem prejuízo da ordem das fases do certame.

11.6. **A documentação a ser verificada através do Sicaf será a seguinte:**

11.6.1. **Documentação relativa à habilitação jurídica**

- a) Ato Constitutivo, Estatuto, Contrato Social, ou documento equivalente, em vigor, devidamente registrado no órgão competente.
- b) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim exigir.

11.6.2. **Documentação relativa à Regularidade Fiscal**

- a) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ.
- b) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao Município ou sede do Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, demonstrando cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei (Certificado de Regularidade do FGTS – CRF).
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Nacional, mediante a apresentação da Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, nos termos da Portaria Conjunta RFB/PGFN n.º 1751/14.
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida no sítio do TST – Tribunal Superior do Trabalho, nos termos da Lei 12.440 de 07 de julho de 2011.

Observação: Caso o Licitante enquadrado como ME ou EPP apresente alguma restrição relativa à regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o direito previsto no §1.º do Art. 4.º do Decreto 8.538/2015.

11.6.3. **Documentação relativa à Qualificação Econômico Financeira**

- a) Certidão Negativa de Pedido de Falência ou Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do Licitante pessoa jurídica, devidamente válida.
 - Caso o Licitante se encontre em processo de recuperação judicial ou extrajudicial deverá apresentar comprovante de deferimento da recuperação judicial ou homologação do plano de recuperação extrajudicial.
- b) Balanço Patrimonial dos dois últimos exercícios sociais exigíveis, apresentados na forma da lei e regulamentos na data de realização deste Pregão, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da sessão pública de abertura deste Pregão.
- c) Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa aos dois últimos exercícios sociais exigíveis, apresentados na forma da lei.

Os documentos do último exercício social exigidos para fins de qualificação econômico-financeira deverão comprovar o seguinte:

- Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) superiores a 1;

Sendo: Índice de Solvência (I.S.) = AT / (PC + ELP);

Índice de Liquidez Geral (I.L.G.) = (AC + RLP) / (PC + ELP);

Índice de Liquidez Corrente (I.L.C.) = AC / PC;

Onde: AT = Ativo Total, AC = Ativo Circulante, RLP = Ativo Realizável a Longo Prazo, PC = Passivo Circulante, ELP = Passível Exigível a Longo Prazo.

- Patrimônio Líquido (PL) igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor da proposta apresentada.

Observação:

- I. As demonstrações contábeis deverão estar devidamente assinadas por profissional habilitado em Contabilidade e inscrito no CRC e pelo representante legal da empresa.
 - II. A empresa obrigada a entrega da Escrituração Contábil Digital (ECD), nos termos da legislação vigente: deverá apresentar as demonstrações contábeis extraídas do Programa Validador e Autenticador (PVA) com o respectivo Recibo de Entrega e a empresa não obrigada à entrega da Escrituração Contábil Digital (ECD), deverá apresentar Balanço Patrimonial transcrito no Livro Diário, com Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente registrado na Junta Comercial ou órgão competente.
 - III. No caso de sociedade anônima: Além do requisito do item II, deverá apresentar as demonstrações contábeis publicadas em jornal de grande circulação conforme determina a legislação societária vigente.
 - IV. Para empresas constituídas há menos de 1 (um) ano, será aceita a apresentação do balanço de abertura, devidamente registrado na Junta Comercial, acompanhado do documento de constituição da empresa, que comprove tal condição.
 - V. A informação do enquadramento correto da empresa é de total responsabilidade do licitante na Declaração de enquadramento societário/fiscal para fins de Avaliação Econômico-Financeira, conforme modelo disponibilizado em anexo.
- 11.7. **A documentação complementar a ser anexada no sistema eletrônico pelo Licitante será a seguinte:**
- 11.7.1. Termo de Compromisso, na forma estabelecida no item 6.1.4 deste Edital, caso seja sociedade organizada sob forma de consórcio.
 - 11.7.2. **Documentação relativa à Qualificação Técnica**
 - a) Comprovação através da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre aptidão para execução do fornecimento objeto da contratação.
 - Será considerado compatível o(s) Atestado(s) que comprove(m) que demonstre aptidão para execução do fornecimento objeto da contratação.
 - Poderá ser solicitado ao Licitante, como forma de diligência para comprovação da legitimidade do(s) atestado(s) apresentado(s), a apresentação da cópia do contrato que deu origem à contratação, notas fiscais referentes aos respectivos produtos/serviços, o endereço atual da contratante, o local em que o fornecimento foi executado, entre outros documentos julgados pertinentes.
 - Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou expedidos para contratos ainda não concluídos se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

- Para fins de comprovação de capacitação técnica quantitativa será considerado compatível o(s) Atestado(s) que comprove(m) que o Licitante efetuou o fornecimento de pelo menos 50% (cinquenta por cento) da **quantidade estimada refeições mensais do tipo Almoço/Jantar** a serem contratados durante o período de pelo menos **24 (vinte e quatro) meses**.
- Para a comprovação da compatibilidade quantitativa: será admitido o somatório de atestados de fornecimentos executados desde que, de forma concomitante.
- Para a comprovação da compatibilidade de prazos: será admitido o somatório de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, isto é, sem obrigatoriedade de que o período total de **24 (vinte e quatro) meses** seja ininterrupto.
- Para atestados emitidos para fornecimentos de contratos ainda não concluídos, o período de execução a ser contabilizado será até a data de emissão do atestado.

11.7.3. Declarações e Autorizações

- a) Declaração de que toda a mão de obra, veículos e equipamentos necessários à prestação dos serviços estará inteiramente disponível para execução do objeto da licitação em questão, conforme modelo disponibilizado em anexo.
- b) Declaração de Responsabilidade Exclusiva sobre a Quitação dos Encargos Trabalhistas e Sociais, em cumprimento a Portaria MP nº 409/2016, conforme modelo disponibilizado em anexo.
- c) Documento de autorização de abertura de conta vinculada em instituição financeira oficial, conforme modelo disponibilizado em anexo.
- d) Documento de autorização de retenção na fatura e depósito direto, em conta vinculada a ser aberta em instituição financeira oficial, dos valores referentes às provisões de 13º salário, Férias e Abono de Férias, Adicional do FGTS para as rescisões sem justa causa e Impacto sobre férias e 13º salário, conforme modelo disponibilizado em anexo.
- e) Declaração de Enquadramento Sindical e Norma Coletiva Adotada
- f) Declaração de Responsabilidade em Caso de Erro ou Fraude no Enquadramento Sindical Declarado.
- g) Declaração de Confidencialidade, conforme modelo disponibilizado em anexo, devidamente assinado pelo representante legal do Licitante.
- h) Declaração de enquadramento societário/fiscal para fins de Avaliação Econômico-Financeira, conforme modelo disponibilizado em anexo. Tal declaração subsidiará a documentação exigida para comprovação da qualificação Econômico Financeira.
- i) Caso o Licitante vencedor desta Licitação venha a optar pela apresentação da Carta de Fiança Bancária, como garantia do cumprimento das obrigações contratuais, a mesma deverá ser elaborada de acordo com o modelo disponibilizado em anexo.
- j) Declaração de Não Realização de Visita Técnica ao Local de Serviços
- k) Declaração de Disponibilidade do Profissional Nutricionista

11.8. O Licitante que preservar seu cadastro no [Portal de Fornecedores da INB](#) atualizado poderá apresentar somente os documentos listados a seguir:

- a) Documentos complementares estabelecidos no item 11.7.

- b) Documentação relativa à Qualificação Econômico Financeira definida nas alíneas “a”, “b” e “c” do item 11.6.3, caso não estejam inseridas no SICAF.
- 11.9. O Licitante será responsável pela atualização cadastral no Portal de Fornecedores da INB.
- 11.10. No processo de habilitação do Licitante, o(a) Pregoeiro(a) verificará também o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), ambos mantidos pelo Executivo Federal, Cadastro Licitante Inidôneo mantido pelo TCU, e outros sistemas cadastrais pertinentes que sejam desenvolvidos e estejam à disposição para consulta.
- 11.11. O(a) Pregoeiro(a) poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões para verificar as condições de habilitação dos licitantes.
- 11.12. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema eletrônico poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada, a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.
- 11.12.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados à Gerência de Contratações da INB, no endereço físico indicado na capa deste Edital.
- 11.13. Os documentos encaminhados deverão estar em nome do Licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.
- 11.14. Será inabilitado o Licitante:
- 11.14.1. Cujo objeto social não seja compatível com o objeto desta Licitação ou que não atender a todas as exigências contidas neste Edital.
- 11.14.2. Que possua registro de ocorrência que a impeça de licitar e contratar com a INB ou que tenha sido declarado inidôneo para licitar com a Administração.
- 11.14.3. Que apresentar a documentação solicitada com defeitos considerados insanáveis.
- 11.14.3.1. Consideram-se sanáveis os defeitos relacionados a documentos que declaram situações pré-existentes ou concernentes aos seus prazos de validade.
- 11.14.3.2. Será concedido o prazo de até 01 (um) dia útil, prorrogável por igual período, para que o licitante corrija os defeitos sanáveis constatados em sua documentação de habilitação, apresentando, se for o caso, nova documentação, através de anexação em local próprio do site Compras.gov.
- 11.14.3.3. Caso o licitante não atenda ao solicitado dentro do prazo estipulado, será inabilitado e estará sujeito, garantido o contraditório e a ampla defesa, às sanções previstas na legislação vigente e no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da INB.
- 11.15. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, o Licitante será declarado vencedor da Licitação.

12. Recursos Administrativos

- 12.1. Qualquer licitante poderá, no prazo de **10 (dez) minutos**, registrar sua intenção de recorrer em campo próprio do sistema, ao final da fase de julgamento e do ato de habilitação ou inabilitação.
- 12.1.1. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza a adjudicação do objeto à licitante vencedora.

- 12.1.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de lavratura da ata do pregão.
- 12.1.3. As demais licitantes ficarão intimadas para, caso desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de divulgação da interposição do recurso.
- 12.1.4. Será assegurado à licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 12.2. Os recursos rejeitados pelo Pregoeiro serão apreciados pela Autoridade Competente, em conformidade com os prazos estabelecidos em Regulamento Interno de Licitações e Contratos.
- 12.3. As razões recursais deverão ser redigidas de forma legível, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, conter a identificação do recorrente, o resumo dos fatos, o ato apontado como irregular ou nulo, os fundamentos que embasam a pretensão do recorrente e o pedido de modificação, revogação ou anulação da decisão proferida.
- 12.4. Não serão aceitos os recursos administrativos que forem entregues fora do prazo legal ou que forem interpostos por representante não habilitado legalmente para responder pelo Licitante.
- 12.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13. Adjudicação e Homologação

- 13.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, quando houver, o objeto da licitação ficará sujeito à adjudicação e à homologação pela Autoridade Competente, que analisará a conveniência e oportunidade da contratação e a legalidade dos atos praticados.
- 13.2. Se, por motivo de força maior ou caso fortuito, a homologação não puder ocorrer dentro do período de validade das Propostas, a presente licitação poderá ser suspensa caso persista o interesse da INB, quando será solicitada prorrogação geral da validade das propostas ao licitante vencedor, por igual prazo, no mínimo.
- 13.3. Deverá ser realizada consulta prévia ao CADIN antes da adjudicação. A existência de registro no CADIN constitui fator impeditivo para a contratação, sendo assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a regularização, podendo ser prorrogado a critério da INB. A não-regularização no prazo previsto acima implicará decadência do direito à contratação, devendo a INB proceder com o ato de convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.
- 13.4. A qualquer tempo, a licitação poderá ser revogada ou anulada, nos limites fixados pela Lei nº 13.303/2016.
- 13.5. Na etapa de homologação, poderá ser solicitado pela INB uma reunião para apresentação da empresa e conceder informações sobre o início da prestação dos serviços

14. Formalização do Instrumento Contratual

- 14.1. Homologada a licitação, a vencedora do Certame será convocada para assinar, no prazo de até 05 (cinco) dias da convocação feita pela INB, o Instrumento Contratual oriundo desta licitação, que se embasará no Modelo anexo neste Edital.
 - 14.1.1. O prazo mencionado no item anterior poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo Licitante vencedor, durante o seu transcurso, e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela INB.

- 14.1.2. A assinatura do Instrumento Contratual deverá ser feita, preferencialmente, na forma eletrônica utilizando certificado digital padrão ICP-Brasil. Caso o fornecedor não possa realizar a assinatura desta forma, este será convocado a comparecer à unidade da INB que realizou a licitação para assinatura física do Instrumento Contratual.
- 14.2. Se o Licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o Instrumento Contratual ou não apresentar situação regular no ato da assinatura, estará sujeito às penalidades previstas neste Edital.
 - 14.2.1. Neste caso, a INB poderá convocar o Licitante subsequente, respeitando a classificação do certame e as disposições relativas à preferência para a microempresa e empresas de pequeno porte, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados, em conformidade com o Edital.
- 14.3. O Licitante vencedor deverá apresentar procuração devidamente reconhecida em cartório, que habilite o seu representante a assinar o contrato em nome da empresa, quando o mesmo não constar do Contrato Social como pessoa autorizada a assinar em nome do Licitante.
- 14.4. A rescisão do instrumento contratual poderá ocorrer nas seguintes hipóteses:
 - 14.4.1. Por ato unilateral de qualquer das partes nas hipóteses e prazos descritos no Instrumento Contratual, assegurada a prévia defesa da outra parte.
 - 14.4.2. Por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que seja conveniente para a INB e a Contratada.
 - 14.4.3. Por determinação Judicial.
 - 14.4.4. Nos casos estabelecidos no Instrumento Contratual.
- 14.5. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

15. Sanções Administrativas

- 15.1. Aos licitantes que deixarem de entregar a documentação exigida para o certame, não mantiverem a proposta, não celebrarem o contrato quando convocado dentro do prazo de validade da proposta e comportarem-se de modo inidôneo, poderão ser aplicadas as penalidades de suspensão temporária de licitar e contratar com a INB, conforme dosimetria abaixo, sem prejuízo da reparação dos danos causados a INB pelo infrator:
 - 15.1.1. Até 02 (dois) meses quando deixar de entregar documentação exigida para o certame.
 - 15.1.2. De 02 (dois) a 06 (seis) meses quando não mantiver sua proposta.
 - 15.1.3. De 06 (seis) a 12 (doze) meses quando não celebrar o Instrumento Contratual quando convocado dentro do prazo da validade da proposta.
 - 15.1.4. De 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) meses quando se comportar de modo inidôneo.
- 15.2. A reincidência nos atos previstos no item anterior, ocorridas no prazo de até 12 (doze) meses a contar do término da primeira imputação, implicará no agravamento da penalidade a ser aplicada, limitado a 24 (vinte e quatro) meses.
- 15.3. Toda penalidade aplicada ao Licitante será precedida de processo administrativo, devidamente instruído com a descrição dos fatos ocorridos e do dispositivo editalício ou legal que tenha sido violado.
- 15.4. A aplicação das penalidades ocorrerá após defesa prévia do interessado, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da notificação.
- 15.5. As penalidades aplicadas aos licitantes serão registradas no Cadastro de Fornecedores

da INB e no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS).

- 15.6. As sanções previstas na Lei 13.303/16 e as do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da INB observarão também os termos da Lei 12.846/13.

16. Disposições Finais

- 16.1. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a INB revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivada de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.
- 16.2. O Licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do Licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido contratado, implicará na rescisão do Instrumento Contratual, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 16.3. É facultado ao(à) Pregoeiro(a) ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, permitida a inclusão posterior de documento que ateste condição pré-existente à abertura da sessão pública do certame.
- 16.4. Poderá ser realizada diligência da proposta nos termos do inciso VI e §2º do Art. 56 da Lei 13.303/16. Será concedido o prazo de até 01 dia útil, prorrogável por igual período, para que o licitante corrija ou justifique os defeitos sanáveis constatados em sua proposta, desde que não altere a sua substância, através de anexação em local próprio do site Compras.gov.
- 16.5. Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais, deverão fazê-lo no prazo determinado pelo(a) Pregoeiro(a), sob pena de desclassificação/inabilitação.
- 16.6. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 16.7. O não atendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do Licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua Proposta.
- 16.8. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da competitividade entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 16.9. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo(a) Pregoeiro(a) à luz da Lei 13.303/16 e do Regulamento de Licitações e Contratos da **INB**.
- 16.10. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos licitantes através do sistema eletrônico, ou ainda, mediante publicação na área de licitações do site da **INB**.
- 16.11. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e em seus Anexos observar-se-á o que segue:
- I. excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento;
 - II. os prazos somente serão iniciados e vencidos em dia e horário de expediente na unidade da **INB** que está realizando a Licitação.
- 16.12. Na ocorrência de qualquer fato superveniente ou na hipótese de caso fortuito ou de força maior será observado o seguinte:

- I. Se o fato impedir a realização de sessão pública na data marcada, a referida sessão será adiada;
 - II. Os prazos que estiverem em curso serão suspensos, voltando a correr assim que a situação estiver normalizada.
- 16.13. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.
- 16.14. Fica eleito o foro da Seção Judiciária da Justiça Federal da Capital do Estado do Rio de Janeiro para dirimir as questões decorrentes deste documento licitatório, desistindo as partes de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



ANEXO I

MODELOS DE DOCUMENTOS



1. Declaração de Disponibilidade

Ass.: Pregão Eletrônico GCONT.F 91.055/2026

(razão social), inscrita no CNPJ (MF) sob o n.º, declara expressamente, sob as penalidades cabíveis, que toda a mão de obra qualificada, veículos, equipamentos, materiais, e demais componentes necessários à execução dos serviços estarão inteiramente disponíveis para execução do objeto da licitação em questão, nas condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.

(local) (data)

(assinatura do representante legal do Licitante)



2. Declaração de Responsabilidade Exclusiva sobre a Quitação dos Encargos Trabalhistas e Sociais, conforme Portaria MP nº 409/2016

Ass.: Pregão Eletrônico GCONT.F 91.055/2026

[Identificação do Licitante], inscrito no CNPJ n.º, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr.(a) **[Identificação do representante do Licitante]**, portador da identidade n.º e do CPF n.º, **DECLARA**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa é a única responsável pela quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do Instrumento Contratual que venha a ser celebrado com a INB em função de sua participação na presente Licitação.

.....
Local e data

(assinatura do representante legal do Licitante)



3. Autorização de abertura de conta vinculada em instituição financeira oficial

Ass.: Pregão Eletrônico GCONT.F 91.055/2026

(razão social)....., sediada na....., inscrita no CNPJ (MF) sob o n.º....., autoriza a Indústrias Nucleares do Brasil S/A – INB a promover a abertura de conta corrente vinculada em Instituição Financeira Pública, bloqueada para movimentação, para depósito de valores provisionados destinados ao pagamento de encargos trabalhistas, decorrente do Contrato gerado através do Pregão Eletrônico acima referenciado, bem como, ter acesso irrestrito de seus saldos, extratos e movimentações financeiras, inclusive de aplicações financeiras, conforme disposto na Instrução Normativa MPOG/SLTI nº 2, de 30/04/2008.

(local) (data)

(assinatura do representante legal do Licitante)



4. Autorização de retenção na fatura e depósito em conta vinculada de encargos

Ass.: Pregão Eletrônico GCONT.F 91.055/2026

(razão social)....., sediada na....., inscrita no CNPJ (MF) sob o n.º....., autoriza a Indústrias Nucleares do Brasil S/A – INB a realizar retenção na fatura e o depósito direto, em conta vinculada a ser aberta em instituição financeira oficial, dos valores referentes às seguintes provisões:

- 13º salário;
- Férias e Abono de Férias;
- Adicional do FGTS para as rescisões sem justa causa;
- Impacto sobre férias e 13º salário.

Os valores serão somente liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas seguintes condições:

- a) Parcial e anualmente, pelo valor correspondente aos 13ºs salários, quando devidos;
- b) Parcialmente, pelo valor correspondente aos 1/3 de férias, quando dos gozos de férias dos empregados vinculados ao contrato;
- c) Parcialmente, pelo valor correspondente aos 13ºs salários proporcionais, férias proporcionais e à indenização compensatória porventura devida sobre o FGTS, quando da demissão de empregado vinculado ao contrato;
- d) Ao final da vigência do contrato, para o pagamento das verbas rescisórias; e
- e) O saldo remanescente será liberado, com a execução completa do contrato, após a comprovação, por parte da empresa, da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado.

(local) (data)

(assinatura do representante legal do Licitante)



5. Termo de confidencialidade de informações

Ass.: Pregão Eletrônico GCONT.F 91.055/2026

INDÚSTRIAS NUCLEARES DO BRASIL S/A - **INB**

Avenida Rio Branco, nº 01, Sala 1901,, Centro – Rio de Janeiro - RJ.

O signatário do presente declara ter pleno conhecimento de que, as INDÚSTRIAS NUCLEARES DO BRASIL S/A – **INB** estará permitindo o acesso aos locais de operação e a informações que são necessárias à operação de suas Unidades.

Em consequência, declara o signatário, formal e expressamente, que manterá sigilo e confidencialidade sobre todo e qualquer documento, dado ou informação que está ou lhe venha a ser confiado em razão da natureza desta Licitação ou da execução dos serviços contratados, que lhe sejam transmitidos pela **INB** em conformidade com o Decreto 7.845, Art. 48 de 14/11/2012, respondendo, na forma da Lei, por qualquer dano ou prejuízo causado em razão da violação do sigilo e confidencialidade ora mencionado.

O signatário compromete-se a efetuar a devolução de quaisquer documentos que venha a ter acesso em função do presente processo licitatório.

.....
(local)

(data)

.....
(assinatura do representante legal do Licitante)



6. Declaração de Enquadramento Societário-Fiscal para Fins de Avaliação Econômico-Financeira

Ass.: Pregão Eletrônico GCONT.F 91.055/2026

[Identificação do Licitante], inscrito no CNPJ n.º, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr.(a) **[Identificação do representante do Licitante]**, portador da identidade n.º e do CPF n.º, DECLARA, sob pena de aplicação de sanções administrativas e legais cabíveis, que esta sociedade, na presente data, se enquadra como:

- () Sociedade em Geral obrigada a adotar e a enviar Escrituração Contábil Digital – ECD / SPED - Contábil, nos termos do art. 2º do Decreto nº 6.022, de 2007 combinado com a Instrução Normativa vigente e alterações posteriores;
- () Demais Sociedades Empresariais ou Simples não obrigadas a adotar e a enviar Escrituração Contábil – ECD / SPED - Contábil.

.....
Local e data

(assinatura do representante legal do Licitante)



7. Declaração de Enquadramento Sindical e Norma Coletiva Adotada

Ass.: Pregão Eletrônico GCONT.F 91.055/2026

(razão social)....., sediada na....., inscrita no CNPJ (MF) sob o n.º....., DECLARA, por intermédio de seu representante legal para os devidos fins, e sob as penas da Lei, que se responsabiliza integralmente pelo cumprimento pleno das obrigações abrangidas pela norma coletiva indicada e as demais previstas em legislação específicas, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à INB:

Atividade Preponderante (informar somente o a atividade preponderante; não a lista de atividades da empresa): xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Sindicato Patronal (informar o sindicato patronal ao qual está vinculado nos termos da legislação aplicável): xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou outra norma equivalente (informar nº do instrumento coletivo e categoria): xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Categorias diferenciadas, conforme súmula 374 TST, se houver (informar nº do instrumento coletivo e categoria): xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Justificativa para adoção do instrumento(s) coletivo(s) de trabalho em que se baseia sua proposta: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Declara ainda estar ciente de que devo apresentar cópia da carta ou registro sindical do sindicato a qual ele declara ser enquadrado, em razão do regramento do enquadramento sindical previsto na CLT ou por força de decisão judicial.

.....

Local e data

(assinatura do representante legal do Licitante)



8. Declaração de Responsabilidade em Caso de Erro ou Fraude no Enquadramento Sindical Informado.

Ass.: Pregão Eletrônico GCONT.F 91.055/2026

(razão social)....., sediada na....., inscrita no CNPJ (MF) sob o n.º....., DECLARA, por intermédio de seu representante legal para os devidos fins, e sob as penas da Lei, que se responsabiliza integralmente pelas situações de ocorrência de erro no enquadramento sindical, ou fraude pela utilização de instrumento coletivo incompatível com o enquadramento sindical declarado ou no qual a empresa não venha a ser representada por órgão de classe de sua categoria.

Declara ainda estar ciente de que é de minha exclusiva responsabilidade em caso cometimento de erro ou fraude no enquadramento sindical o eventual ônus financeiro decorrente, por repactuação ou por força de decisão judicial, em razão da necessidade de se proceder ao pagamento de diferenças salariais e de outras vantagens, ou ainda por intercorrências na execução dos serviços contratados, resultante da adoção de instrumento coletivo do trabalho inadequado.

Declara ter conhecimento também de que os instrumentos coletivos e seus subsequentes são parte vinculante na execução desta potencial contratação junto à INB e, assim, a empresa assume o compromisso intransferível quanto ao cumprimento de todas as exigências advindas destes documentos, ciente de que inexistem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de eventuais desconhecimentos quanto ao seu conteúdo.

Em caso de ter resultado vantagem indevida na fase de julgamento das propostas, declaramos ciente de que está sujeita às sanções previstas no art. 83, inciso III, da Lei 13.303/2016.

.....
Local e data

(assinatura do representante legal do Licitante)



9. Carta de Fiança Bancária

Ass.: Pregão Eletrônico GCONT.F 91.055/2026

Esta carta deverá ser emitida por instituição bancária de 1ª linha, a crédito da INB, contendo as seguintes condições e informações:

- a) Nome, endereço e n.º de inscrição no CNPJ do Banco Fiador.
- b) Nome do Credor
- c) Nome do Afiançado
- d) Finalidade
- e) Valor em R\$
- f) Prazo de Vigência
- g) Declaração do Banco Fiador de que é o principal pagador do Afiançado, com expressa renúncia do benefício de ordem (Art. 827 do Código Civil Brasileiro) perante o Credor.
- h) Prazo de pagamento da obrigação assumida pelo Banco Fiador, que não deverá ser superior a 5 (cinco) dias a contar da data do recebimento da respectiva comunicação escrita do credor nesse sentido.
- i) Declaração de que os representantes legais do Banco Fiador estão autorizados a prestar fiança, nos termos dos Estatutos Sociais do Banco e / ou procuração específica.



10. Declaração de Não Realização de Visita Técnica ao Local de Serviços

Ass.: Pregão Eletrônico GCONT.F 91.055/2026

(razão social)....., sediada na....., inscrita no CNPJ (MF) sob o n.º....., DECLARA, por intermédio de seu representante legal ou técnico qualificado, para os devidos fins, que OPTAMOS por NÃO REALIZAR visita técnica para vistoria do(s) local(is) onde serão executados os serviços objetos deste Pregão.

Expressamos ciência de que 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, e nos responsabilizamos pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude da ausência da verificação das condições do(s) local(is).

Declaramos ainda que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Edital do Pregão e seus Anexos.

.....
Local e data

(assinatura do representante legal do Licitante)



11. Declaração de Disponibilidade do Profissional Nutricionista

(razão social)....., sediada na....., inscrita no CNPJ (MF) sob o n.º....., DECLARA, por intermédio de seu representante legal para os devidos fins, e sob as penas da Lei, que manterá em seu quadro de empregados, durante o período de vigência do contrato e a serviço exclusivo deste, nutricionista devidamente registrado(a) no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN e detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto da licitação.

Declara ainda que o(s) profissional(is) que apresentar(em) a(s) ART(s) para comprovação da qualificação técnica deverá(ão), obrigatoriamente, ser(em) o(s) responsável(is) pelo acompanhamento da execução do fornecimento/serviços de que tratam esta licitação.

.....
Local e data

(assinatura do representante legal do Licitante)



ANEXO II

MINUTA DE INSTRUMENTO CONTRATUAL



INDÚSTRIAS NUCLEARES DO BRASIL S.A. - INB

Contrato nº __/__/__

Objeto: Fornecimento de refeições compreendendo almoço, jantar, dieta, ceia, café da manhã, lanche, coffee break, prato especial e café para a Unidade de Concentração de Urânio – URA, em Caetité-BA, conforme condições e características estabelecidas no Termo de Referência.

Contratada:

Requisitante/Requisição: CADMT.M-2025/09/0046

Data de Publicação do Aviso de Licitação no D.O.U: 16 de Julho de 2026.



ÍNDICE

CLÁUSULAS / TÍTULOS

- 1ª. Objeto
- 2ª. Dotação Orçamentária
- 3ª. Obrigações da Contratada
- 4ª. Obrigações da INB
- 5ª. Preços
- 6ª. Repactuação de Preços
- 7ª. Condições de Faturamento
- 8ª. Condições de Pagamento
- 9ª. Alterações Contratuais
- 10ª. Sanções
- 11ª. Garantia de Cumprimento do Contrato
- 12ª. Caso Fortuito e/ou Força Maior
- 13ª. Representante da Contratada
- 14ª. Representante da INB e Fiscalização do Contrato
- 15ª. Subcontratação, Cessão, Transferência a Terceiros e Dação em Garantia
- 16ª. Inadimplemento da Contratada
- 17ª. Rescisão
- 18ª. Recebimento do Objeto
- 19ª. Garantia
- 20ª. Equilíbrio Econômico-Financeiro do Contrato
- 21ª. Responsabilidade das Partes
- 22ª. Proteção de Dados Pessoais
- 23ª. Prazo de Vigência do Contrato e Prazo de Entrega do Objeto
- 24ª. Tributos
- 25ª. Novação
- 26ª. Anticorrupção
- 27ª. Valor do Contrato
- 28ª. Foro

Anexos

- I - Termo de Referência
- II – Planilha de Preços
- III – Planilha de Composição de Custos



CONTRATO ENTRE **INDÚSTRIAS NUCLEARES DO BRASIL S.A. - INB** E _____, TENDO POR OBJETO O FORNECIMENTO CONTÍNUO E ESTIMADO DE REFEIÇÕES COMPREENDENDO ALMOÇO, JANTAR, DIETA, CEIA, CAFÉ DA MANHÃ, LANCHE, COFFEE BREAK, PRATO ESPECIAL E CAFÉ PARA A UNIDADE DE CONCENTRAÇÃO DE URÂNIO – URA, EM CAETITÉ-BA, CONFORME CONDIÇÕES E CARACTERÍSTICAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.

INDÚSTRIAS NUCLEARES DO BRASIL S.A. - INB, empresa pública federal, com sede na cidade do Rio de Janeiro - RJ, na Av. Rio Branco, nº 1, Sala 1901, Centro, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda ("CNPJ/MF") sob o nº 00.322.818/0001-20, neste ato representada na forma do seu Estatuto Social, doravante denominada "**INB**", e _____, com sede na _____, na cidade de Guanambi/BA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ neste ato representada na forma dos seus atos constitutivos, doravante denominada "**CONTRATADA**" e, em conjunto com **INB**, "**Partes**", têm entre si ajustado o presente Contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições:

Cláusula 1ª – Objeto

- 1.1. Constitui objeto do presente contrato o fornecimento contínuo e estimado de refeições compreendendo almoço, jantar, dieta, ceia, café da manhã, lanche, coffee break, prato especial e café para a Unidade de Concentração de Urânio – Ura, em Caetité-BA, conforme condições e características estabelecidas no termo de referência- Anexo I deste Contrato.
 - 1.1.1. As quantidades de refeições indicadas neste Contrato são estimadas para o prazo contratual, podendo ocorrer variações sem que este fato resulte direito a qualquer reclamação ou indenização.
 - 1.1.2. O valor total deste Contrato é estimado, não obrigando a **INB** a solicitar à **CONTRATADA** o fornecimento de refeições até o quantitativo máximo estimado.
- 1.2. Também fazem parte integrante do presente Contrato, independente da transcrição ou anexação, os seguintes documentos:
 - 1.2.1. Aviso de Licitação publicado no site da **INB** em ____/____/____.
 - 1.2.2. Propostas Técnica e Comercial da **CONTRATADA** nº ____, datadas de ____/____/____.
- 1.3. Fazem, também, parte integrante do presente Contrato os Anexos a seguir listados:
 - 1.3.1. Anexo I – Termo de Referência
 - 1.3.2. Anexo II - Planilha de Preços
 - 1.3.3. Anexo III - Planilha de Composição de Custos
- 1.4. Ocorrendo divergências entre os termos deste Contrato e o estipulado nos documentos mencionados nos itens 1.2 e 1.3 acima, prevalecerão as disposições deste Contrato, e na sequência as disposições dos documentos elencados no item 1.3 e 1.2 nesta ordem.
- 1.5. Não terão eficácia quaisquer ressalvas ou exceções ao estabelecido no Termo de Referência – Anexo I deste Contrato, ou a outros documentos emitidos pela **INB**, formulados pela **CONTRATADA**, em relação às quais a **INB** não tenha concordado por escrito.
- 1.6. A presente contratação será regida pela Lei nº 13.303/2016, pelo Regulamento Interno de Licitações e Contratos da **INB** e pelos preceitos de direito privado.



Cláusula 2ª - Dotação Orçamentária

- 2.1. A despesa com a execução deste Contrato correrá à conta das receitas próprias da **INB** proveniente de suas atividades.

Cláusula 3ª - Obrigações da Contratada

- 3.1. São obrigações da **CONTRATADA**, além de outras constantes deste Contrato, seus Anexos ou da legislação em vigor, especialmente a Lei nº 13.303/2016:
- 3.1.1. Executar fielmente o fornecimento, de acordo com as Cláusulas e condições do Contrato e em rigorosa observância ao Termo de Referência e tudo mais que necessário for à perfeita execução do objeto, ainda que não expressamente mencionado.
 - 3.1.2. Apresentar, caso seja optante pelo Simples Nacional, cópia autenticada da comunicação enviada à Receita Federal, com o respectivo protocolo junto àquele órgão, requerendo a exclusão do regime tributário simplificado, em decorrência da assinatura deste instrumento contratual, por força do art. 31, inciso II da Lei Complementar nº 123/06, em observância a vedação imposta pelo art. 17, XII da referida Lei.
 - 3.1.3. Recrutar, selecionar e encaminhar à **INB** os empregados necessários à realização dos serviços, de acordo com a qualificação mínima exigida;
 - 3.1.4. Realizar os treinamentos que se fizerem necessários para o bom desempenho das atribuições de seus empregados;
 - 3.1.5. Manter os seus empregados devidamente identificados por crachá e uniforme;
 - 3.1.6. Todo o pessoal envolvido com a prestação de serviços, obrigatoriamente deverá ter vínculo empregatício com a **CONTRATADA**, a exceção dos envolvidos no caso de subcontratação prevista na Clausula 15ª – Subcontratação, Cessão, Transferência a Terceiros e Dação em Garantia deste Instrumento Contratual;
 - 3.1.7. Abster-se de utilizar, em todas as atividades relacionadas com a execução deste instrumento, mão de obra infantil, nos termos do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, nem utilizar mão de obra em condição análoga à de escravo.
 - 3.1.8. A **CONTRATADA** deverá observar a portaria n.º 518 de 04/04/2003, do Ministério do Trabalho e Emprego, que trata do Adicional de Periculosidade (30% incidente sobre os salários praticados), em relação aos seus empregados;
 - 3.1.9. Fornecer à **INB**, previamente, por escrito, relação dos empregados alocados ao serviço, atualizando-a sempre que houver qualquer alteração, discriminando: nome completo, identidade e órgão expedidor, CPF, filiação, endereço de residência, cargo, data de admissão e n.º e série da CTPS.
 - 3.1.10. Todo pessoal envolvido com a prestação de serviços, obrigatoriamente deverá ter relação de trabalho com a **CONTRATADA**.
 - 3.1.11. Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas, permitindo à **INB** o acesso ao controle de frequência;
 - 3.1.12. É obrigatória marcação mecanizada do ponto e horas trabalhadas, cabendo à **CONTRATADA** disponibilizar, sem ônus adicional para a **INB**, relógios e cartões de ponto para o registro. Estes cartões deverão ser entregues ao fiscal da **INB** mensalmente.
 - 3.1.13. Será de responsabilidade da **CONTRATADA**, o pagamento de salário para os profissionais alocados aos serviços, obedecido, no mínimo, aquele definido por Acordo Coletivo da respectiva categoria profissional, firmados pelo Sindicato representativo da classe na região, homologado pelo Ministério do Trabalho e Emprego;



- 3.1.14. Pagar os salários de seus empregados e eventuais benefícios, bem como recolher, no prazo legal, os encargos sociais devidos.
 - 3.1.14.1. O pagamento dos salários dos empregados, bem como dos eventuais benefícios, deverão ser efetuados até o 5º dia útil do mês posterior ao dos serviços realizados, conforme Art. 459 da CLT.
 - 3.1.14.2. O pagamento aos empregados deverá ser realizado por meio de depósito bancário, em conta da titularidade de cada empregado, em agências bancárias situadas na localidade onde o serviço é prestado.
 - 3.1.14.2.1. Providenciar abertura de conta salário em agências bancárias situadas na localidade onde o serviço é prestado, para os empregados que não possuem conta corrente em sua titularidade.
 - 3.1.14.3. Caso os eventuais benefícios sejam plano de saúde e/ou odontológico, fornecer comprovante de pagamento do mesmo.
- 3.1.15. Viabilizar em até 60 (sessenta) dias após o início da execução dos serviços, o Cartão Cidadão para todos os seus empregados.
- 3.1.16. Em até 60 (sessenta) dias do início da execução dos serviços, a **CONTRATADA** deverá viabilizar a seus empregados acesso, via Internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita Federal.
 - 3.1.16.1.1. A **CONTRATADA** deverá oferecer os meios necessários, sempre que solicitada pela Fiscalização da **INB**, para que seus empregados obtenham os extratos de recolhimento das contribuições.
- 3.1.17. A **CONTRATADA** deverá, preferencialmente, providenciar planos de assistência à saúde para os empregados alocados na prestação de serviços.
- 3.1.18. Apresentar, mensalmente, os comprovantes do pagamento da remuneração e das contribuições sociais (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Previdência Social), correspondentes ao mês da última nota fiscal ou fatura vencida, compatível com os empregados vinculados à execução contratual, nominalmente identificados, na forma do § 4º do Art. 31 da Lei 9.032, de 28 de abril de 1995.
- 3.1.19. Efetuar em tempo hábil, o pagamento de todos os encargos decorrentes deste Contrato, existentes ou que venham a ser criados, respondendo por quaisquer penalidades pelo descumprimento de obrigações legais ou regulamentares.
- 3.1.20. Apresentar comprovantes dos benefícios suplementares, a que estiver por força de lei ou de convenção coletiva de trabalho ou outra norma obrigada a fornecer referentes a qualquer mês da prestação dos serviços.
- 3.1.21. Apresentar, quando solicitado pela **INB**, as Carteiras de Trabalho e Previdência Social de seus empregados alocados aos serviços.
- 3.1.22. Deverá também, se enquadrar nos padrões de processos e /ou padrões de execução existentes ou que venham a ser elaborados pela **INB** no tocante ao fornecimento, preparo e distribuição de alimentação e a assuntos de SMS – Segurança, Meio ambiente e Saúde.
- 3.1.23. Recrutar, selecionar e encaminhar à **INB** os empregados necessários à realização dos serviços, de acordo com a qualificação mínima exigida.
- 3.1.24. Fornecer toda mão de obra necessária com a qualificação, mínima exigida, devidamente identificada por cartão de identificação (crachá), fornecidos pela **INB**.
 - 3.1.24.1. Caso não seja devolvido algum dos cartões de identificação acima mencionados, a **CONTRATADA** ficará responsável pelos possíveis danos que seu empregado ou ex-empregado, detentor do mesmo,



possa causar à **INB** ou a terceiros, bem como ressarcirá a **INB** o custo decorrente da não devolução do referido cartão.

- 3.1.24.2. No ato do desligamento do funcionário, a **CONTRATADA** deverá entregar o crachá à Fiscalização, bem como formalizar o ato.
- 3.1.25. Apresentar à Fiscalização do Contrato, antes do início da execução do fornecimento, cópia dos seguintes documentos:
 - 3.1.25.1. Registro no Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT.
 - 3.1.25.2. Registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN do profissional Nutricionista.
- 3.1.26. Apresentar com antecedência de 15 (quinze) dias, os cardápios mensais elaborados de acordo com este Termo de Referência – Anexo II, para aprovação da fiscalização da **INB**.
- 3.1.27. Fornecer todos os gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições, ceias, lanches e café, bem como, todos os temperos, condimentos, complementos, materiais de higiene e limpeza, gás de cozinha, equipamentos e utensílios complementares, além daquele fornecidos pela **INB**, necessários e adequados à execução dos serviços.
- 3.1.28. Fornecer refeição, durante a jornada de trabalho, ao pessoal alocado aos serviços.
- 3.1.29. Adquirir equipamentos e materiais de consumo de escritório para seu uso exclusivo.
- 3.1.30. Assumir custos com fotocópias e impressões.
- 3.1.31. Assumir custos com linha telefônica externa para seu uso exclusivo;
- 3.1.32. Em dia de Refeição Especial, apresentar o salão do restaurante com toalhas limpas e desamassadas e um adorno em todas as mesas.
- 3.1.33. Comunicar à Fiscalização da **INB**, tão logo verificada, qualquer irregularidade que porventura possa ocorrer com os equipamentos, utensílios, materiais e instalações.
- 3.1.34. Apresentar um Manual de Boas Práticas e Procedimento Operacional Padronizado em atendimento a RDC nº216 de 15/09/2004, da ANVISA, métodos de preparo, guarda e conservação de alimentos, contemplando o abastecimento, transporte, recebimento, conservação e estocagem dos gêneros alimentícios, higienização e controle de qualidade dos alimentos.
- 3.1.35. A **CONTRATADA** deverá apresentar o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os seus empregados antes do início dos serviços, determinado pela NR-7, Portarias nº 24, de 29/12/94 e 3214/78, de 08/06/78 do MTB, observando as seguintes condições:
 - 3.1.35.1. Os atestados de Saúde Ocupacional deverão discriminar os exames efetuados e suas respectivas datas de realização.
 - 3.1.35.2. Os empregados da **CONTRATADA** somente poderão iniciar as suas atividades profissionais após a realização dos exames médicos admissionais previstos pela legislação citada no item anterior, estando condicionados à avaliação e aprovação do serviço de Medicina do Trabalho da **INB**.
 - 3.1.35.3. Poderão ser necessários outros exames complementares a critério do médico examinador.
- 3.1.36. Como medida de segurança e saúde dos colaboradores, e a fim de evitar maiores riscos em função de cortes, deve ser solicitada a todo pessoal da área operacional a apresentação de cartão de vacina constando as doses e o reforço da vacina antitetânica.
- 3.1.37. Após o término da contratação ou por qualquer motivo de demissão, retorno ao trabalho ou por mudança de função, a **CONTRATADA** também se obriga a aplicar aos seus empregados os exames médicos previstos pela citada Portaria nº 24.



- 3.1.38. A **CONTRATADA** deverá providenciar a realização de exames periódicos anuais a todos os seus funcionários.
- 3.1.39. Qualquer empregado da **CONTRATADA** que sofrer acidentes ou mal súbito no local de prestação de serviços terá os primeiros atendimentos na área médica da **INB**, se for o caso, e/ou serão removidos para local de atendimento médico indicado pela **CONTRATADA**.
- 3.1.40. Deverá emitir o formulário CAT, devidamente preenchido e assinado, encaminhando uma cópia para a Fiscalização da **INB**.
- 3.1.41. Reparar todos os danos causados às instalações, equipamentos e móveis da **INB**, quando a culpa for decorrente de ação ou omissão de seus empregados e/ou fornecedores, ou por ineficiência/negligência nas operações.
- 3.1.42. A **CONTRATADA** deverá zelar pela boa conservação dos equipamentos e materiais de propriedade da **INB**, que ficarão à sua disposição.
- 3.1.43. A **CONTRATADA** deverá substituir, às suas expensas, os utensílios e equipamentos que forem extraviados, quebrados ou danificados e assumir quaisquer prejuízos, provenientes de mau uso ou qualquer tipo de dano ao patrimônio da **INB**. Toda manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados no Restaurante é de responsabilidade da **CONTRATADA**. Isso inclui também a limpeza da coifa, que poderá ser subcontratada.
- 3.1.44. Diariamente deverá ser retirada uma amostra de todos os componentes das refeições servidas (almoço, jantar e qualquer outro por determinação da Fiscalização), durante a distribuição 1/3 do tempo antes do término da mesma, para eventual análise. Essas amostras devem ser embaladas em sacos apropriados e permanecer armazenadas em câmara frigorífica, geladeira ou refrigerador de 0º a 4º por 72 horas. Após este período as amostras devem ser descartadas.
- 3.1.45. O exame microbiológico dos alimentos, bebidas, água das torneiras, equipamentos, utensílios, superfície das mãos de manipuladores será realizado trimestralmente, e sempre que for necessário, a cargo da **CONTRATADA**, fazendo-se obrigatório o rodízio e diversificação das empresas contratadas para execução na análise, informando no ato da escolha o laboratório selecionado, dependendo da aprovação da Fiscalização para a contratação do mesmo. Em casos de toxinfecção alimentar, o exame microbiológico dos alimentos deverá ser realizado utilizando as amostras armazenadas.
 - 3.1.45.1. O custo das análises será de responsabilidade da **CONTRATADA** e os resultados deverão ser encaminhados à Fiscalização da **INB**.
 - 3.1.45.2. A **CONTRATADA** poderá subcontratar, sem ônus adicional para a **INB**, a execução deste serviço com empresa especializada.
 - 3.1.45.3. Caso a empresa **CONTRATADA** faça a opção em subcontratar os serviços de controle microbiológico, quando da execução, deverá seguir o solicitado nesse Termo de Referência.
- 3.1.46. A **CONTRATADA** deverá fornecer o gás de cozinha, inclusive os vasilhames que deverão ser tipo industrial.
- 3.1.47. Efetuar a substituição de quaisquer empregados da Equipe de Referência lotados nas dependências da **INB** mediante solicitação da fiscalização do Contrato, quando do afastamento por motivos legais (férias, licenças, etc...) e pelo tempo que perdurar a ausência do(s) empregados.
- 3.1.48. Disponibilizar todos os uniformes e EPIs necessários para a execução dos serviços, apresentando à **INB** a comprovação de entrega dos mesmos aos seus empregados.
- 3.1.49. A **CONTRATADA** deverá prover seu pessoal de EPIs, de acordo com o tipo de serviço executado, consoantes com as normas e procedimentos da **INB** e com Certificados de Aprovação (CA) do Ministério de Trabalho e Emprego válidos.



- 3.1.49.1. A **CONTRATADA** deverá garantir que toda a equipe utilize os EPIs de forma adequada. Estes deverão ser substituídos de acordo com o recomendado na legislação.
- 3.1.50. Os empregados da **CONTRATADA** devem apresentar-se asseados, barbeados, cabelos e unhas aparados, devidamente calçados e uniformizados.
- 3.1.51. Todos os empregados devem estar sempre com os cabelos presos com touca; usar máscaras e, quando for o caso, luvas descartáveis. Não será permitido o uso de esmalte, perfume, adornos e acessórios.
- 3.1.52. A **CONTRATADA** deverá provisionar toucas para visitantes.
- 3.1.53. Além dos requisitos gerais referentes à higiene, é responsabilidade da **CONTRATADA** a higienização interna das instalações da cozinha, restaurante, móveis e utensílios, conforme legislação pertinente.
- 3.1.54. O serviço de dedetização e desratização é de responsabilidade da **CONTRATADA** e será executado semestralmente. Este serviço deverá ser realizado rigorosamente de acordo com a legislação de proteção ao meio ambiente e normas do órgão competente para o serviço.
 - 3.1.54.1. A **CONTRATADA** poderá subcontratar, sem ônus adicional para a **INB**, a execução deste serviço com empresa especializada, com registro no órgão competente e com experiência na execução da referida atividade.
 - 3.1.54.2. Quando da execução dos serviços de dedetização, a empresa deverá apresentar obrigatoriamente antes do início dos serviços os seguintes documentos:
 - 3.1.54.2.1. Licença ou Alvará Sanitário vigente, expedido pelo órgão de Vigilância Sanitária (municipal ou estadual - DIVISA/BA), em conformidade com a RDC ANVISA nº 622/2022 e o Código de Saúde do Estado da Bahia (Lei nº 3.982/1981), além da comprovação de regularidade ambiental perante o INEMA, quando aplicável à atividade.
 - 3.1.54.2.2. Registro junto ao CRQ - Conselho Regional de Química, juntamente com comprovação de responsável técnico, em cumprimento à Lei 6.839/80, para empresa que prestará os serviços de dedetização contida neste item.
- 3.1.55. Os procedimentos de higiene e sanitização para os serviços do restaurante deverão estar de acordo com o manual de boas práticas de Vigilância Sanitária, inclusive observando o contido na Portaria SVS / MS nº 3332666, de 30 de julho de 1997.
- 3.1.56. Limpar e manter em absoluta condição de higiene as áreas do refeitório, bem como os locais destinados ao preparo e fornecimento de refeições objeto deste Contrato, bem como as geladeiras e câmaras frigoríficas, devendo, ainda, separar e remover diariamente o lixo proveniente da limpeza, sendo observada sua destinação de acordo com os procedimentos e normas internas da **INB**.
- 3.1.57. Promover a remoção do lixo, dentro de saco reforçado, proveniente da produção e distribuição de refeições, para local destinado pela Fiscalização. É responsabilidade da **CONTRATADA**, proceder a triagem/separação de resíduos orgânicos, descartáveis recicláveis e descartáveis não recicláveis, em coletores apropriados fornecidos pela **INB**, de acordo com o Plano de Manejo e Gerenciamento de Resíduos. Usar internamente nos coletores sacos de lixo reforçado. Os resíduos orgânicos deverão ser destinados à compostagem.



- 3.1.58. Arcar com as consequências e danos decorrentes de sinistro de qualquer espécie, inclusive quanto a terceiros, causados pelo seu pessoal e pelos bens colocados à disposição dos serviços ora contratados.
- 3.1.59. Adotar, na execução do Contrato, práticas de sustentabilidade e de racionalização no uso de materiais e serviços, incluindo política de separação de resíduos recicláveis descartados e sua destinação às associações e cooperativas de catadores de materiais recicláveis, conforme Decreto nº 5.940/2006.
- 3.1.60. Analisar os métodos de execução do objeto, objetivando identificar falhas e adotar procedimentos que as falhas não voltem a ocorrer.
- 3.1.61. Avaliar as condições de trabalho visando à produtividade, à segurança e à qualidade do fornecimento do objeto.
- 3.1.62. Registrar e acompanhar as ações corretivas adotadas.
- 3.1.63. Manter-se, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, especialmente com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação que deu origem ao presente instrumento, comprovando-as sempre que solicitado pela **INB** e comunicando à **INB** a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições.
- 3.1.64. Comunicar, imediatamente, à **INB**, com a devida comprovação, qualquer evento que impossibilite o cumprimento do fornecimento, prestando os esclarecimentos necessários, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
- 3.1.65. Facilitar sempre a fiscalização do Contrato pela **INB**, permitindo vistorias, se for o caso, e o acompanhamento da execução do objeto contratual pelo Fiscal do Contrato designado pela **INB** nos termos da Cláusula 14ª - Representante da INB e Fiscalização do Contrato.
- 3.1.66. Atender prontamente a quaisquer exigências da **INB** inerentes ao objeto deste Contrato.
- 3.1.67. Respeitar as normas de controle de bens e fluxo de pessoas nas dependências da **INB**.
- 3.1.68. Comunicar a imposição de penalidade que acarrete o impedimento de contratar com a **INB**, bem como a eventual perda dos pressupostos para participar do processo de contratação.
- 3.1.69. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto quando autorizada nas condições previstas neste Contrato.
- 3.1.70. Obter as licenças, autorizações, certidões e/ou outros instrumentos previstos na legislação, de sua responsabilidade, necessários ao fornecimento objeto deste Contrato.
- 3.1.71. A **CONTRATADA** deverá providenciar inscrição estadual com o endereço da Unidade da **INB** onde será fornecimento o objeto deste contrato.
- 3.1.72. Preservar e manter a **INB** a salvo de quaisquer reivindicações, demandas, queixas e representações de qualquer natureza, decorrente de ações de seus empregados, prepostos e/ou subcontratados.
- 3.1.73. Atender as obrigações da **CONTRATADA** específicas desse Contrato constantes do Anexo I - Termo de Referência.
- 3.2. A **CONTRATADA** fica ciente que a **INB** possui Código de Ética, Conduta e Integridade próprio, cujas disposições deverão ser observadas, naquilo que for pertinente, ao longo da execução do presente Contrato, por todos os seus empregados, prepostos e/ou subcontratados, e cujo texto encontra-se disponível, na forma eletrônica, na página da **INB** na internet (www.inb.gov.br).



- 3.3. A **CONTRATADA** compromete-se a manter a integridade nas relações público-privadas, agindo de boa-fé e de acordo com os princípios da moralidade administrativa e da impessoalidade, além de pautar sua conduta por preceitos éticos, obrigando-se a:
- 3.3.1. Impedir o favorecimento ou a participação de empregado ou dirigente da **INB** na execução do objeto do presente Contrato;
 - 3.3.2. Providenciar para que não sejam alocados, na execução do objeto contratual, familiares de empregado da **INB** que exerça cargo em comissão ou função de confiança, considerando-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau;
- 3.4. Verificada uma das situações mencionadas no item 3.3 acima, compete à **CONTRATADA** afastar imediatamente da execução do Contrato os agentes que impliquem a ocorrência dos impedimentos e favorecimentos aludidos, além de comunicar tal fato à **INB**, sem prejuízo de apuração de sua responsabilidade, caso tenha agido de má-fé.

Cláusula 4ª - Obrigações da INB

- 4.1. São obrigações da **INB**, além de outras constantes deste Contrato, seus Anexos ou da legislação em vigor, especialmente a Lei nº 13.303/2016:
- 4.1.1. Efetuar o pagamento dos documentos de cobrança, em conformidade com os preços e prazos ajustados neste Contrato, desde que devidamente aprovado(s) e certificado(s) o(s) bem(ns) pela **INB**.
 - 4.1.2. Notificar, por escrito, a **CONTRATADA** sobre eventuais vícios, falhas, defeitos, imperfeições ou irregularidades verificadas no fornecimento, fixando prazo e condições para as devidas correções.
 - 4.1.3. Prestar informações e esclarecimentos necessários à perfeita execução do objeto do Contrato pela **CONTRATADA**.
 - 4.1.4. Facilitar o acesso do pessoal da **CONTRATADA** aos locais necessários à correta prestação dos serviços.
 - 4.1.5. Informar à **CONTRATADA** sobre quaisquer alterações de horário de entrega do(s) bem(ns) a ser(em) fornecido(s).
 - 4.1.6. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes do Termo de Referência – Anexo I deste Contrato e da proposta da **CONTRATADA** mencionada no item 1.2.2, para fins de aceitação e recebimento definitivos.
 - 4.1.7. Instalações prediais, com energia elétrica e água potável para preparo das refeições e higiene externas das instalações.
 - 4.1.8. Permitir aos empregados da **CONTRATADA** a utilização do sistema de telefonia para realização de ligações particulares, nos mesmos moldes do procedimento adotado para o quadro de pessoal da **INB**.
 - 4.1.8.1. O valor referente às ligações particulares realizadas pelos empregados da **CONTRATADA** serão glosados das faturas subsequentes ao mês de realização.
 - 4.1.9. Providenciar os serviços de higienização e limpeza diária dos sanitários do restaurante.
 - 4.1.10. Todos os materiais, utensílios e equipamentos serão entregues à **CONTRATADA** mediante Termo de Recebimento e Responsabilidade assinado pelas partes contratantes, o qual passará a fazer parte integrante do presente Contrato e será emitido na data do início efetivo do fornecimento das refeições, mediante inventário realizado por representante das partes contratantes.
 - 4.1.11. A reposição de utensílios deverá ser feita pela **CONTRATADA**, semestralmente de acordo com a apuração realizada na conferência de inventário.



- 4.1.12. A manutenção predial da área cedida para instalação do restaurante será de responsabilidade da **INB**.
- 4.1.13. Não utilizar os empregados da **CONTRATADA** em outras atividades que as especificadas no presente contrato.
- 4.1.14. Controlar a frequência do pessoal da **CONTRATADA** alocado ao serviço da **INB**.
- 4.1.15. Fornecer transporte aos empregados da **CONTRATADA** alocados ao Contrato, visto que não há transporte público regular para a INB-URA, dentro dos horários de trabalho estabelecidos neste Termo de Referência

Cláusula 5ª - Preços

- 5.1. Pelo fornecimento objeto deste Contrato, a **INB** pagará o[s] preço[s] unitário[s] previsto[s] no Anexo II – Planilha de Preços, e observado o disposto na Cláusula 8ª – Condições de Pagamento.
- 5.2. O preço acima mencionado tem como base o mês de ____/____ e será reajustado conforme Cláusula 6ª – Repactuação de Preços, posto CIF na **INB** em Caetité/BA.
- 5.3. No preço acima estão inclusos todas as despesas e custos diretos e indiretos, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, contribuições fiscais e parafiscais, seguros, garantia, insumos, materiais, frete, deslocamento de pessoal, além de quaisquer outros necessários à perfeita e completa execução do fornecimento objeto deste Contrato.
- 5.4. Caso a **INB** não demande o total do objeto previsto neste Contrato, não será devida qualquer indenização à **CONTRATADA**.
- 5.5. O pagamento previsto no item 5.1 obedecerá às condições de faturamento e de pagamento constantes das Cláusulas 7ª e 8ª deste Contrato.
- 5.6. Na hipótese de acréscimo ou redução do fornecimento, conforme previsto pela legislação vigente, os novos preços que deverão vigorar em decorrência dessas alterações serão obtidos mediante a multiplicação do novo quantitativo pelo respectivo valor unitário.

Cláusula 6ª - Repactuação de Preços

- 6.1. Após o decurso do prazo de 12 (doze) meses das datas dos orçamentos (acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ou equivalente e demais componentes de custos), os quais a proposta comercial se referir, poderá ocorrer repactuação dos preços aqui estabelecidos em função da qualidade dos serviços prestados e dos preços vigentes no mercado, para a prestação dos mesmos, considerando-se também, os dispositivos legais em vigor, à época em que vier a ocorrer este reajuste.
- 6.2. Para efeito das repactuações, considerar-se-á o mês de início de vigência dos preços, aquele em que a **CONTRATADA** efetivamente completar o interregno mínimo de 12 meses, conforme o item 6.1.
- 6.3. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quanto forem necessárias em respeito ao princípio da anualidade do reajuste dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, conforme os termos do item 6.1.
 - 6.3.1. Para categorias profissionais com datas-bases diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas quanto forem os acordos, dissídios, ou convenções coletivas das categorias envolvidas na execução do contrato.
 - 6.3.2. Para os insumos não vinculados a acordos, dissídios, ou convenções coletivas, não regulados pelo governo ou legislação específica, será aplicada a variação dos índices especificados conforme tabela a seguir:

Insumo/Material	Índice
Uniformes	IPA-OG-DI Artigos do vestuário (1420618)



EPI's	Índice de preços ao consumidor amplo – IPCA-IBGE (Cód. 1004963)
Planos médicos	Índice de correção de preços divulgado pela ANS, ou comprovação documental analítica dos custos.
PCMSO/PGR e exames laborais/ASO	Índice de correção de preços divulgado pela ANS ou comprovação documental analítica dos custos.
Gêneros Alimentícios	IPCBR/DI Outros gêneros alimentícios (1431407
Demais Insumos	Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA-IBGE (Cód. 1004963)
GLP SLP ANP	Referência preço médio no município (ANP), ou comprovação documental dos custos

- 6.4. Compete à **CONTRATADA** pleitear os reajustes na época em que os mesmos devam ocorrer, bem como a comprovação e demonstração da variação de seus insumos e custos, com a anexação de cópias de acordos, convenções ou dissídios coletivos e outros documentos que demonstrem a variação dos custos não vinculados aos índices especificados no item 6.3.2, bem como as planilhas de custos atualizadas.
- 6.5. As repactuações em que a **CONTRATADA** fizer jus e não forem solicitadas, durante a vigência do contrato, serão objeto de preclusão, com assinatura da prorrogação contratual, ou seu encerramento.
- 6.6. Os custos fixos ou variáveis não renováveis que já tenham sido amortizados ou pagos no primeiro ano da contratação serão reduzidos/eliminados, sob pena de não renovação do contrato.
- 6.7. Na primeira repactuação, o cálculo de atualização dos preços, considerará o período compreendido entre a data dos acordos, convenções ou dissídios coletivos para a parcela de mão de obra e para os demais custos a data da proposta da **CONTRATADA** e a do decurso de prazo, observados os itens 6.1, 6.2 e 6.3. As repactuações subsequentes serão celebradas 12(doze) meses após a última repactuação de mesma natureza

Cláusula 7ª – Condições de Faturamento

- 7.1. A **CONTRATADA** apresentará à **INB**, até o dia 5º dia do mês subsequente as Notas Fiscais/Faturas acompanhadas de Demonstrativo dos itens efetivamente fornecidos no mês, do qual deverão constar os dados necessários à aferição e a apuração do valor faturado.
- 7.2. A **CONTRATADA** deverá apresentar, obrigatoriamente, junto aos documentos de cobrança, as cópias das guias de recolhimento dos encargos previdenciários (INSS e FGTS), quitadas e específicas sobre a remuneração do pessoal envolvido no presente Contrato.
- 7.2.1. 100% (cem por cento) do preço total correspondente às refeições efetivamente fornecidas no período de medição, devidamente aprovada(s) e certificada(s) pela **INB**.
- 7.3. Os documentos de cobrança não terão validade se emitidos antes da ocorrência dos eventos que autorizam o seu faturamento.
- 7.4. A **CONTRATADA** apresentará à **INB** o documento de cobrança, no qual constarão os dados necessários à apuração do valor faturado.
- 7.5. As Notas Fiscais a serem apresentadas deverão ser do tipo Nota Fiscal Eletrônica (NF-e), modelo 55, conforme determina o protocolo ICMS nº 42, de 03/07/2009, e as alterações introduzidas pelo protocolo ICMS nº 85 de 09/07/2010.
- 7.5.1. Os arquivos XML e demais documentos, inclusive os indicados no item 7.11.2, deverão ser encaminhados para o e-mail: nfe@inb.gov.br (e-mail exclusivo para fins fiscais) e cadmt@inb.gov.br (área requisitante).
- 7.5.2. O DANFE (Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica) deverá compreender o transporte da mercadoria.



- 7.5.3. Em nenhuma hipótese será aceito o DANFE rasurado.
- 7.6. A emissão dos documentos fiscais deverá obedecer à legislação aplicável (Regulamentos do IPI, ICMS, ISS, entre outros), em consonância com o tipo de fornecimento executado.
- 7.7. Caso os documentos emitidos não atendam às legislações específicas, o pagamento ficará suspenso até que seja regularizada a situação fiscal, seja ela cadastral ou documental.
- 7.8. Em nenhuma hipótese poderá ser faturado valor correspondente a fornecimento não executado. Ocorrendo o disposto neste item, a **INB** poderá glosar da respectiva fatura apresentada pela **CONTRATADA** o valor correspondente ao fornecimento não executado efetivamente.
- 7.9. A glosa prevista no item 7.8 acima será efetuada pela **INB**, com base nos valores atualizados em conformidade com a Cláusula 5ª - Preços.
- 7.10. A aprovação da Nota Fiscal/Fatura não constitui aceitação do fornecimento correspondente quanto à sua adequação, qualidade técnica ou atendimento às especificações constante do Termo de Referência – Anexo I ao Contrato, mas simplesmente certificação de sua execução.
- 7.11. As Notas Fiscais/Faturas deverão mencionar expressamente o número deste Contrato, o número da conta bancária, da agência, cidade e estado e o nome do banco com o qual a **CONTRATADA** opera.
- 7.11.1. A falta das informações solicitadas no item anterior nos documentos de cobrança poderá acarretar atraso no pagamento.
- 7.11.2. Ao documento fiscal ou equivalente legal deverão ser anexados:
- 7.11.2.1. Certidões de regularidade fiscal, exigidas na fase de habilitação;
- 7.11.2.2. Comprovante de que a **CONTRATADA** é optante do Simples Nacional, se for o caso;
- 7.11.2.3. Em caso de isenção/imunidade tributária, documentos comprobatórios com a indicação do dispositivo legal que ampara a isenção/ imunidade;
- 7.11.2.4. Demais documentos solicitados pelo Fiscal do Contrato, necessários ao pagamento.
- 7.12. As duplicatas emitidas em decorrência do presente Contrato não poderão ser descontadas em instituições bancárias, ou objeto de cessão de direitos, exceto quando autorizado previamente e por escrito pela **INB**.
- 7.13. Os dados para a emissão da Nota Fiscal/Fatura são os seguintes:
- Indústrias Nucleares do Brasil S.A. – INB
- Unidade de Concentração de Urânio – URA
- Fazenda Cachoeira, s/n – Zona Rural – Caetité-BA - CEP: 46.400-000
- CNPJ: 00.322.818/0035-70. - I E: 28.733.728 - I M: 408.001-64

Cláusula 8ª - Condições de Pagamento

- 8.1. Verificada a exatidão da Nota Fiscal e eventual Fatura, a **INB** pagará à **CONTRATADA** pelo fornecimento executado no âmbito deste Contrato, em até 20 (vinte) dias após a apresentação dos documentos de cobrança correspondentes, devidamente aprovados e certificados pela **INB**.
- 8.2. Na hipótese de ocorrência de erro, dúvida ou omissão quanto aos documentos de cobrança, a **INB** poderá, a seu exclusivo critério, pagar a parcela não controvertida no prazo contratual, ficando a parcela restante para ser paga após a solução da pendência.
- 8.3. Caso sejam encontrados, a qualquer tempo, erro ou omissões em recibos e/ou faturas cujo pagamento já tenha sido efetuado, as Partes poderão promover as correções necessárias, com o consequente acerto de contas em documentos de cobrança/pagamentos subsequentes.
- 8.4. O pagamento será efetuado pela **INB** através de ordem de crédito diretamente na conta corrente da **CONTRATADA** e estará sujeito às retenções tributárias nos termos da legislação em vigor e com base nas informações prestadas pela **CONTRATADA**.



- 8.5. Caso, por razões que não possam ser imputadas à **CONTRATADA**, a **INB** não cumpra o prazo estabelecido no item 8.1 acima, para pagamento das respectivas faturas, a mesma utilizará como critério de Atualização Financeira a variação da TR (Taxa Referencial) “*pro-rata-die*”, apurados desde a data do seu inadimplemento até a data do efetivo pagamento.
- 8.6. Conforme determina o artigo 34 da Lei nº 10.833/03 (ou a legislação vigente à época), as notas fiscais/faturas emitidas por pessoas jurídicas e empresas não enquadradas no SIMPLES sofrerão retenção relativa à antecipação de valores devidos a título de Imposto de Renda, CSLL, COFINS e PIS, com percentuais estabelecidos de acordo com a natureza da mercadoria adquirida, que serão recolhidos ao Tesouro Nacional pela **INB**, no prazo previsto na legislação vigente.
- 8.6.1. Para fins do cumprimento do Art.34 da Lei 10.833/2003 e Art.2º, §6 da IN RFB 1234/2012, a **CONTRATADA** deverá informar nos documentos fiscais e/ou de cobrança, o valor do IR e das contribuições sociais a serem retidos na operação. Caso a **CONTRATADA** se enquadre nas hipóteses de não retenção previstas no Art.4º da IN RFB 1234/2012, será obrigatório o envio das declarações citadas no Art.6º da IN RFB 1234/2012.
- 8.7. A **INB**, após o contraditório e a ampla defesa da **CONTRATADA**, poderá deduzir do montante a pagar à **CONTRATADA**, os valores correspondentes a ressarcimentos ou indenizações devidas pela **CONTRATADA**, nos termos deste Contrato.

Cláusula 9ª – Alterações Contratuais

- 9.1. O presente Contrato poderá ser alterado, por acordo entre as Partes, mediante a celebração de Aditamento, fundamentadamente, vedando-se ajuste que resulte em violação da obrigação de licitar, nas hipóteses previstas nos artigos 72 e 81 da Lei nº 13.303/16.
- 9.1.1. Em qualquer hipótese não poderá haver modificação da essência do objeto do Contrato.
- 9.2. Na hipótese de acréscimo ou redução do fornecimento previsto neste Contrato, por acordo entre as Partes, o novo valor global que deverá vigorar em decorrência dessas alterações será obtido mediante a multiplicação do novo quantitativo pelo valor unitário estabelecido na Clausula 5ª - Preços.

Cláusula 10ª - Sanções

- 10.1. Pela inexecução total ou parcial do Contrato, de acordo com a gravidade do ato praticado, a **INB** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CONTRATADA** as seguintes sanções:
- 10.1.1. Advertência, cabível sempre que o ato praticado ou omissão não tenha acarretado danos à **INB**, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente ou a terceiros, e que não seja justificada a imposição de penalidade mais gravosa;
- 10.1.2. Multa, cabível na forma do item 10.2;
- 10.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a **INB**, por prazo não superior a 02 (dois) anos, sempre que a ação ou omissão da **CONTRATADA** tenha potencialidade de causar ou tenha causado danos à **INB**, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente ou a terceiros, e que não seja justificada a imposição de penalidade menos gravosa.
- 10.2. As tabelas 1 e 2 abaixo estabelecem condutas passíveis de multa, bem como sua gravidade e o correspondente valor da penalidade. Se houver reincidência ou caso a hipótese de descumprimento contratual não esteja prevista abaixo, será aplicada a multa correspondente ao valor mais gravoso (grau 6), até o limite de 10% (dez por cento) do valor total atualizado do Contrato, inclusive aditamentos.

TABELA 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
------	-----------------



1	0,15 % do valor total atualizado do contrato
2	0,30% do valor total atualizado do contrato
3	0,60% do valor total atualizado do contrato
4	1,00% do valor total atualizado do contrato
5	1,50% do valor total atualizado do contrato
6	4,00% do valor total atualizado do contrato

TABELA 2

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
01	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	6	por ocorrência
02	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, o fornecimento contratado.	6	por dia
03	Recusar-se a executar parte do fornecimento conforme determinado pela fiscalização.	1	por dia
04	Não executar o fornecimento no prazo contratado	1	por dia
Para os itens a seguir, DEIXAR DE:			
05	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da fiscalização da INB.	2	por ocorrência
06	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente.	4	por dia
07	Efetuar pagamento de seguros, encargos fiscais e sociais, benefícios indiretos, bem como arcar com quaisquer despesas diretas ou indiretas relacionadas à execução do Instrumento Contratual.	3	por ocorrência e por dia
08	Fornecer EPI's – Equipamento de Proteção Individual aos seus empregados	2	por dia
09	Apresentar garantia contratual dentro dos prazos exigidos.	3	por dia
10	Cumprir quaisquer dos itens do edital, Instrumento Contratual e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas.	1	por ocorrência
11	Cumprir quaisquer dos itens do edital, Instrumento Contratual e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas após reincidência formalmente notificada pela INB.	3	por ocorrência

- 10.3. A **CONTRATADA** será notificada da aplicação da multa, a qual será descontada primeiramente da garantia contratual e, não sendo esta suficiente, além da perda da garantia, a parcela remanescente será descontada do(s) pagamento(s) a ser(em) efetuado(s) à **CONTRATADA**, se não for anteriormente paga pela mesma, garantida a ampla defesa no processo administrativo.

- 10.3.1. Se o valor da multa for superior à garantia contratual e ao(s) pagamentos a ser(em) efetuado(s) à **CONTRATADA**, fica a **CONTRATADA** obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação formal a



ser realizada pela **INB**, reservando-se a **INB** o direito de realizar a cobrança judicial ou a compensação de crédito proveniente de outras obrigações com a **INB**.

- 10.3.2. Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, esta deve ser complementada no prazo de até 10 (dez) dias, contados da solicitação da **INB**.

Cláusula 11ª - Garantia de Cumprimento do Contrato

- 11.1. A **CONTRATADA** deverá apresentar a Garantia de Cumprimento do Contrato, de acordo com as condições estabelecidas nesta Cláusula.
- 11.2. A apresentação desta Garantia é condição “sine qua non” para que o Contrato tenha sua validade plena.
- 11.3. Para garantia do perfeito cumprimento das obrigações aqui assumidas pela **CONTRATADA**, esta garantirá, em favor da **INB**, importância equivalente a 5% (cinco por cento) do valor contratual.
- 11.4. A Garantia mencionada será prestada, a exclusivo critério da **CONTRATADA**, segundo uma das seguintes modalidades:
- 11.4.1. Fiança bancária para o adiantamento de pagamento, irrevogável, pagável mediante solicitação da **INB**, emitida por instituição financeira autorizada pelo Banco Central do Brasil, indicada pela **CONTRATADA** e aprovada previamente pela **INB**, ou
- 11.4.2. Seguro-garantia de adiantamento de pagamento, emitido por uma companhia de seguros, devidamente autorizada a operar no Brasil pela SUSEP, indicada pela **CONTRATADA** e aprovada previamente pela **INB**, ou
- 11.4.3. Caução em espécie, a ser feita através de depósito em conta específica com correção monetária aberta pela **CONTRATADA** na Caixa Econômica Federal ou Banco do Brasil, tendo como beneficiária a **INB**.
- 11.5. A garantia deverá ser entregue pela **CONTRATADA** em até 10 (dez) dias da assinatura deste Contrato, ou antes do primeiro pagamento, o que ocorrer primeiro.
- 11.6. Excepcionalmente, mediante solicitação fundamentada da **CONTRATADA** que venha a ser acolhida pela **INB**, a modalidade de garantia indicada poderá ser modificada, sem prejuízo das demais disposições ora ajustadas, através de aditamento contratual.
- 11.7. A caução em espécie deverá ser feita através de depósito em conta específica com correção monetária aberta pela **CONTRATADA** na Caixa Econômica Federal ou Banco do Brasil, tendo como beneficiária a **INB**.
- 11.8. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, obedecendo sempre às cláusulas padrão da **INB**, o pagamento de:
- a) Prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) Prejuízos causados à **INB** durante a execução do contrato, independentemente da comprovação de culpa ou dolo;
- c) As multas moratórias e punitivas aplicadas pela **INB** à **CONTRATADA**;
- d) Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, do pessoal alocado para o cumprimento do contrato, não honradas pela **CONTRATADA**, quando couber.
- 11.9. Não será admitido período de vigência contratual não coberto por uma das modalidades de garantia descritas no item 11.4 acima, ainda que durante a eventual prorrogação do prazo inicial deste Contrato.
- 11.10. A **INB** se reserva o direito de descontar da garantia em questão, todo e qualquer crédito existente a seu favor, caso o mesmo não seja pago diretamente pela **CONTRATADA**.
- 11.11. Ocorrendo tal desconto, a **CONTRATADA**, depois de avisada pela **INB**, se obriga a recompor a garantia até o valor que deverá estar vigorando nesse momento, no prazo de até 10 (dez) dias contados da data da comunicação da **INB**.



- 11.12. A garantia, quando for a hipótese, será obrigatoriamente atualizada pela **CONTRATADA**, de forma a corresponder, sempre, a 5% (cinco por cento) do valor global do Contrato, bem como deverá ser prorrogada ou substituída se necessário for, até o cumprimento final de todas as suas obrigações decorrentes deste Contrato.
- 11.13. A garantia estabelecida nesta Cláusula, em qualquer uma das suas modalidades, terá validade durante a execução do Contrato e 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, só podendo ser liberada ante a comprovação de que a **CONTRATADA** cumpriu todas as demais obrigações advindas dela.

Cláusula 12ª - Caso Fortuito e/ou Força Maior

- 12.1. As Partes não responderão pelos prejuízos resultantes de caso fortuito ou força maior, nos termos do art. 393 do Código Civil.
- 12.2. Nos casos fortuitos ou de força maior que afetem o cumprimento de qualquer obrigação contratual, a Parte afetada deverá comunicar a ocorrência à outra Parte, por escrito, em até 10 (dez) dias contados do evento causador, submetendo relatório sobre a ocorrência do evento, com as necessárias provas e medidas a serem tomadas para apreciação da outra Parte.
- 12.3. O período de interrupção da execução contratual decorrente de evento(s) caracterizado(s) como caso fortuito ou força maior, poderá acarretar a suspensão da contagem do prazo contratual.
- 12.4. Durante o período em que verificado o evento caracterizador de caso fortuito ou força maior, as Partes suportarão as suas respectivas perdas.

Cláusula 13ª – Representante da Contratada

- 13.1. A **CONTRATADA** deverá designar, por escrito, um representante perante a **INB**, responsável pela execução do objeto deste Contrato, que terá plenos poderes para resolver as questões concernentes à execução do objeto deste Contrato.
- 13.2. O representante da **CONTRATADA** terá como substituto em seus impedimentos ocasionais, um dos seus auxiliares diretos, igualmente credenciado perante a **INB**, por escrito. Este substituto deverá ter autonomia, concedida pela **CONTRATADA**, no mesmo nível do representante titular durante sua ausência.

Cláusula 14ª – Representante da INB e Fiscalização do Contrato

- 14.1. A **INB** deverá designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto deste Contrato, denominado Fiscal do Contrato.
- 14.2. O representante da **INB** terá substituto, igualmente credenciado, para atuar em eventuais impedimentos do titular, sendo os mesmos, em conjunto com a unidade administrativa da **INB** responsável pela gestão de Contratos, os únicos autorizados a emitir instruções no âmbito deste Contrato, não se responsabilizando a **INB**, por qualquer ordem e/ou instruções emitidas por outra pessoa, que não designada na forma desta Cláusula.
- 14.3. A **CONTRATADA** deverá permitir e facilitar a fiscalização dos serviços, por parte de representante autorizado da **INB**, que terá as seguintes atribuições:
- 14.3.1. Acordar com a **CONTRATADA** as soluções mais convenientes ao bom andamento dos serviços, fornecendo à mesma todas as informações solicitadas;
- 14.3.2. Ordenar a imediata retirada do empregado da **CONTRATADA** que embargar ou dificultar a sua ação fiscalizadora, ou cuja permanência no local da prestação dos serviços seja julgada inconveniente pela Fiscalização;
- 14.3.3. Determinar a prioridade dos serviços, o controle das condições de trabalho, e todas as questões técnicas e administrativas;
- 14.3.4. Praticar quaisquer atos, no âmbito operacional deste Contrato, que se destinem a preservar todo e qualquer direito da **INB**;
- 14.3.5. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários



eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

- 14.3.6. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

Cláusula 15ª - Subcontratação, Cessão, Transferência a Terceiros e Dação em Garantia

- 15.1. A **CONTRATADA**, em nenhuma hipótese, poderá subcontratar, ceder e/ou transferir a terceiros este Contrato ou quaisquer de seus direitos e/ou obrigações nele previsto, exceto mediante prévia e expressa autorização da **INB**.
- 15.1.1. A **INB** permitirá a subcontratação ou a cessão parcial do objeto do contrato apenas quanto a serviços/fornecimentos acessórios.
- 15.1.2. A subcontratada ou a cessionária deverão atender, em relação ao objeto da subcontratação ou cessão, as exigências de habilitação impostas à **CONTRATADA** para a sua contratação.
- 15.2. A eventual solicitação para subcontratação deverá ser acompanhada de justificativa e da minuta de Contrato a ser firmado com a subcontratada.
- 15.3. Não haverá qualquer vínculo entre a **INB** e eventuais subcontratados, permanecendo a **CONTRATADA** como a total e exclusiva responsável pelo cumprimento de todas as obrigações por ela assumidas neste Contrato, bem como por quaisquer atos de seus subcontratados.
- 15.4. A **CONTRATADA** não poderá ainda se valer deste Contrato para assumir obrigações perante terceiros, dando-o como garantia, nem utilizar os direitos de créditos, a serem auferidos em função da execução do fornecimento, em quaisquer operações de desconto bancário, a não ser que expressa e previamente autorizada pela **INB**.

Cláusula 16ª - Inadimplemento da Contratada

- 16.1. A **CONTRATADA** será considerada inadimplente, independentemente de interpelação judicial, nas seguintes hipóteses:
- 16.1.1. Inobservância das especificações previstas no Termo de Referência - Anexo I deste Contrato, ou recomendações técnicas e/ou administrativas da **INB**;
- 16.1.2. Cumprimento irregular ou não cumprimento, total ou parcial, ou de cláusulas contratuais, especificações, condições, projetos ou prazos, pela **CONTRATADA**;
- 16.1.3. Lentidão no cumprimento do Contrato pela **CONTRATADA**, levando a **INB** a comprovar a impossibilidade da conclusão do fornecimento no prazo estipulado;
- 16.1.4. Atraso injustificado no início do fornecimento;
- 16.1.5. Paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à **INB**;
- 16.1.6. Subcontratação total ou parcial do objeto do Contrato, associação da **CONTRATADA** com outrem, cessão ou transferência, total ou parcial, exceto se admitida no Contrato e autorizada pela **INB**, bem como a fusão, cisão ou incorporação, que afetem a execução do Contrato;
- 16.1.7. Não atendimento das determinações regulares do fiscal da **INB** designado para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, assim como as de seus superiores;
- 16.1.8. Cometimento reiterado de faltas pela **CONTRATADA** na execução do Contrato, anotadas em registro próprio;
- 16.2. Greves ou quaisquer outras interrupções por parte dos empregados da **CONTRATADA** não poderão servir de justificativa para interrupção total ou parcial da execução do objeto contratual. Em caso da ocorrência deste fato ou de fatos semelhantes, a **CONTRATADA** sujeitar-se-á, a



exclusivo critério da **INB**, às sanções previstas na Cláusula 10ª – Sanções ou na Cláusula 17ª – Rescisão deste Contrato.

Cláusula 17ª - Rescisão

- 17.1. Sem prejuízo da aplicação de sanções previstas neste Contrato, a **INB** poderá rescindir o presente Contrato, mediante notificação judicial ou extrajudicial, em caso de inadimplemento da **CONTRATADA**, conforme previsto na Cláusula 16ª – Inadimplemento da Contratada, bem como nos seguintes casos:
 - 17.1.1. A decretação da falência ou a instauração de insolvência civil da **CONTRATADA**;
 - 17.1.2. Homologação de plano de recuperação extrajudicial ou deferimento de recuperação judicial da **CONTRATADA**, se esta não prestar garantia suficiente para o cumprimento das obrigações contratuais, a critério da **INB**;
 - 17.1.3. Dissolução da sociedade ou a falência da **CONTRATADA**;
 - 17.1.4. Alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da **CONTRATADA**, que prejudique a execução do Contrato;
 - 17.1.5. Na hipótese de caracterização de ato lesivo à Administração Pública, nos termos da Lei 12.846/2013, cometido pela **CONTRATADA** em processo de contratação ou por ocasião da execução do Contrato.
 - 17.1.6. Razões de interesse da **INB**, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e exaradas em processo administrativo.
 - 17.1.7. Ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente demonstrada, impeditiva da execução do Contrato;
- 17.2. A **CONTRATADA** poderá rescindir o presente Contrato, mediante notificação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:
 - 17.2.1. Não cumprimento, total ou parcial, de cláusulas contratuais, pela **INB**, ressalvado o disposto no item 17.2.2;
 - 17.2.2. Atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela **INB**, decorrentes de fornecimento já executado, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna, guerra ou outros comprovados casos fortuitos ou de força maior, assegurado à **CONTRATADA** o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação, na forma da Cláusula 12ª - Caso Fortuito e/ou Força Maior deste Contrato.
 - 17.2.3. Ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato.
- 17.3. A rescisão unilateral do Contrato deverá ser formalmente motivada e precedida de notificação da intenção de rescindir à outra Parte, para o exercício do contraditório e da ampla defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação.
- 17.4. Em caso de rescisão do Contrato pela **INB** por inadimplemento da **CONTRATADA**, ficará a **CONTRATADA** obrigada ao pagamento de quantia equivalente a 20% (vinte por cento) do valor atualizado referente à parcela de fornecimento ainda não executado deste Contrato, independentemente dos pagamentos de multas moratórias eventualmente já efetuados, descontados ou devidos.
- 17.5. A rescisão pela **INB** fundamentada em inadimplemento da **CONTRATADA** ou nos subitens 17.1.1 a 17.1.5 acarretará a(s) seguinte(s) consequência(s) imediata(s) para fins indenizatórios:
 - 17.5.1. Execução da garantia contratual, para ressarcimento da **INB** e dos valores das multas e indenizações a ela devidos, se houver.
 - 17.5.2. Retenção dos créditos decorrentes do Contrato, até o limite dos prejuízos causados à **INB**.



- 17.6. Toda e qualquer tolerância quanto ao descumprimento irregular pela **CONTRATADA** das condições estabelecidas neste Contrato e seus Anexos não significará alteração das disposições pautadas, mas tão somente mera liberalidade da **INB**.
- 17.7. Quando a rescisão ocorrer por motivo não imputável à **CONTRATADA**, esta será ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo, ainda, direito:
 - 17.7.1. À devolução da garantia contratual, desde que cumpridas todas as obrigações pela **CONTRATADA**;
 - 17.7.2. Aos pagamentos devidos pela execução deste Contrato até a data da rescisão.
- 17.8. Na hipótese do item 17.7, nenhuma outra indenização será devida pela **INB** à **CONTRATADA** em virtude da rescisão.
- 17.9. No caso de rescisão do Contrato, ficará a **INB** obrigada exclusivamente ao pagamento do preço integral do fornecimento já efetuado e não faturado e daquele que, por mútuo acordo entre as Partes, deva ser realizado até a data de encerramento das atividades.
- 17.10. O presente Contrato também poderá ser rescindido por acordo entre as partes ou por determinação judicial.

Cláusula 18ª – Recebimento do Objeto

- 18.1. Após a conclusão total do fornecimento objeto deste Contrato, a **INB** verificará o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais e o atendimento a todas as solicitações da **INB** necessárias à perfeita execução do Contrato.
- 18.2. O recebimento do objeto não isenta a **CONTRATADA** das responsabilidades previstas neste Contrato e na legislação em vigor, nem exclui as garantias legais e contratuais, as quais podem ser arguidas pela **INB**, dentro dos prazos de garantia e responsabilidade previstos em lei, se outro prazo não tiver sido estipulado neste Contrato.

Cláusula 19ª - Garantia

- 19.1. A **CONTRATADA** garante a qualidade do fornecimento e a sua perfeita adequação ao Termo de Referência - Anexo I, parte integrante deste Contrato.
- 19.2. Caso o fornecimento deixe de atender aos requisitos previstos no Termo de Referência - Anexo I deste Contrato, a **INB** poderá rejeitá-lo e exigir da **CONTRATADA** que o fornecimento seja refeito, sem quaisquer ônus para a **INB**.
- 19.3. Se a **CONTRATADA** negligenciar ou recusar-se a refazer o fornecimento inadequado, a **INB** poderá tomar tais providências, deduzindo os custos de quaisquer créditos da **CONTRATADA** relativos ao presente Contrato.

Cláusula 20ª - Equilíbrio Econômico-Financeiro do Contrato

- 20.1. Considerando o prazo de vigência do presente Contrato, não se admite reajuste ou repactuação de preços, devendo a **CONTRATADA** arcar com eventuais elevações dos custos decorrentes de fatores ordinários, tais como alterações de acordo ou convenção coletiva de trabalho.
- 20.2. A **INB** e a **CONTRATADA** têm direito à revisão de preços, em consonância com o inciso XXI, do artigo 37, da Constituição Federal, desde que ocorra fato imprevisível ou previsível, porém, de consequências incalculáveis, retardador ou impeditivo da execução do Contrato, ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, que onere ou desonere as obrigações pactuadas neste Contrato, respeitando-se o seguinte:
 - 20.2.1. A revisão de preços poderá ser realizada por iniciativa da **INB** ou mediante solicitação da **CONTRATADA**. Neste último caso, a **CONTRATADA** deverá formular à **INB** requerimento para a revisão do Contrato, comprovando a ocorrência do fato gerador.
 - 20.2.2. A comprovação será realizada por meio de documentos, tais como, atos normativos que criem ou alterem tributos, lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido da revisão;



- 20.2.3. Com o requerimento, a **CONTRATADA** deverá apresentar planilhas de custos unitários, comparativas entre a data da formulação da proposta e o momento do pedido de revisão, contemplando os custos unitários envolvidos e evidenciando o quanto o aumento de preços ocorrido repercute no valor pactuado.

Cláusula 21ª - Responsabilidade das Partes

- 21.1. A **CONTRATADA** será responsável pelo correto comportamento e eficiência do pessoal sob sua direção, podendo a **INB** exigir a substituição de qualquer empregado cuja permanência na execução do objeto deste Contrato seja considerada contrária aos seus interesses.
- 21.2. A **CONTRATADA** será a única responsável pela integridade dos bens postos à sua disposição pela **INB**, para execução do objeto deste Contrato, respondendo por eventuais prejuízos causados à **INB**, seu pessoal e terceiros atingidos, diretamente, independentemente da caracterização do dolo ou culpa, na forma do art. 76 da Lei nº 13.303/16.
- 21.3. A **CONTRATADA** procederá à reparação de tais danos ou prejuízos, ficando a **INB** autorizada a descontar de quaisquer créditos da **CONTRATADA** a importância necessária ao seu ressarcimento.
- 21.4. Fica acordado entre as Partes que, na incidência de dano direto apontado, causado pela **CONTRATADA** à **INB** ou a terceiros, a **CONTRATADA** se compromete a indenizar à **INB** pelo valor do dano direto causado até o limite do valor total do contrato atualizado.

Cláusula 22ª – Proteção de Dados Pessoais

- 22.1. As partes declaram que, em razão do objeto do presente contrato, haverá tratamento de dados pessoais, em razão do compartilhamento de dados pessoais de responsabilidade da **INB**, como Controlador, e **CONTRATADA**, como Operador. Este último realizará o tratamento de dados pessoais de acordo com as finalidades objeto do contrato e nos termos desta cláusula.
- 22.2. Em cumprimento à Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de proteção de Dados – LGPD, no desenvolvimento de quaisquer atividades relacionadas com a execução do Contrato celebrado, as Partes devem observar o regime legal da proteção de dados pessoais, comprometendo-se a proteger e tratar os dados celebrados estrita e necessariamente para a execução do CONTRATO.
- 22.3. O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos Arts. 7º e/ou 11 da Lei 13.709/2018 às quais se submeterão as contratações, e para utilização de acordo com propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados de forma clara ao titular.
- 22.4. As coletas de dados pessoais indispensáveis à execução do contrato serão realizadas mediante prévia e específica aprovação ou explicitadas de forma destacada em contrato pela **INB**, responsabilizando-se a **CONTRATADA** por obter o consentimento dos titulares de acordo com os preceitos da LGPD, salvo nos casos em que opere outra hipótese legal de tratamento. Os dados assim coletados só poderão ser utilizados na execução específica do objeto do contrato.
- 22.4.1. Eventualmente, as partes podem ajustar que a **INB** será responsável por obter o consentimento dos titulares, observadas as demais condicionantes expressas no item 22.4.
- 22.4.2. Os dados obtidos em razão desse contrato serão armazenados em local seguro, com garantia de registro das transações realizadas na aplicação de acesso (log) e adequado controle de acesso baseado em função (role based access control) e com transparente identificação do perfil dos credenciados, tudo estabelecido como forma de garantir inclusive a rastreabilidade de cada transação e a franca apuração, a qualquer momento, de desvios e falhas, vedado o compartilhamento desses dados com terceiros.
- 22.5. Cada Parte é responsável por seu próprio processo de tratamento de dados realizado no âmbito deste CONTRATO, respondendo por eventuais incidentes de segurança de informação a que der causa, nos termos da Legislação vigente, restando garantido o direito de regresso contra a outra Parte, caso fique comprovado não ter sido responsável pelo evento.



- 22.6. Quaisquer incidentes de segurança, que possam acarretar risco ou dano relevante aos titulares deverão ser imediatamente comunicados à **INB** pela **CONTRATADA**, que deverá guardar todos os registros (inclusive logs, metadados e outras evidências dos incidentes) e informar as providências adotadas e os dados pessoais eventualmente afetados, bem como prestar toda a colaboração e fornecer toda a documentação necessária a qualquer investigação ou auditoria que venha a ser realizada relacionada ao tratamento de dados deste Contrato.
- 22.7. A **CONTRATADA** não fornecerá, transferirá ou disponibilizará dados pessoais a terceiros, a menos que com base em instruções explícitas e/ou previstas em contrato, por obrigação legal ou por ordem de autoridade judicial, sob a condição de que, nesse último caso, informando a **INB** dentro de 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento da ordem judicial, ressalvadas as hipóteses legais de sigilo na investigação em que o tratamento sigiloso tenha sido expressamente exigido pela autoridade judicial, quando a **CONTRATADA** estará dispensada da comunicação à **INB**.
- 22.8. As Partes obrigam-se ainda:
- 22.8.1. Tratar e usar os dados pessoais coletados para os fins a que se destinam mantendo-os registrados, organizados e conservados.
 - 22.8.2. Realizar o compartilhamento dos dados apenas e somente nos casos em que o seu titular tenha dado o consentimento inequívoco, ou nas situações legalmente previstas.
 - 22.8.3. Tratar os dados de modo compatível com as finalidades para as quais tenham sido coletados e pelo mínimo de pessoas possível, devendo ser as mesmas identificáveis de plano.
 - 22.8.4. Conservar os dados apenas durante o período necessário à execução das finalidades contratuais ou pelo prazo necessário ao cumprimento de eventual obrigação legal, garantindo a sua efetiva confidencialidade.
 - 22.8.5. Implementar medidas técnicas e administrativas necessárias para proteger os dados contra alteração, perda, ou ainda difusão, acesso ou destruição – acidental ou intencionalmente – não autorizados, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito.
 - 22.8.6. Garantir o exercício, pelos titulares dos dados, dos respectivos direitos de informação, acesso, revogação, oposição, portabilidade e demais direitos oriundos da LGPD.
 - 22.8.7. Assegurar que todas as pessoas que venham a ter acesso a dados pessoais no contexto do Contrato cumpram as disposições legais aplicáveis em matéria de proteção de dados, não cedendo ou divulgando tais dados pessoais a terceiros, nem deles fazendo uso para quaisquer fins que não os estritamente consentidos pelos respectivos titulares.
 - 22.8.8. Informar à **INB** todas as solicitações relacionadas aos dados pessoais que receber diretamente do titular dos dados em razão do presente Contrato.
 - 22.8.9. Cessar o tratamento de dados pessoais realizado com base no presente Contrato imediatamente após findos os seus efeitos e obrigações, a critério exclusivo da **INB**, apagar, destruir ou devolver os dados pessoais que tiver obtido, com exceção daqueles que devam ser mantidos em cumprimento à obrigação legal.
 - 22.8.10. Permitir e adotar meios para que a **INB** verifique a conformidade das práticas adotadas referente à proteção de dados pessoais, decorrentes deste Contrato, comprometendo-se a cooperar na hipótese de necessidade de realização do relatório de impacto de proteção de dados pessoais.

Cláusula 23ª – Prazo de Vigência do Contrato e Prazo de Entrega do Objeto

- 23.1. O presente Contrato entra em vigor na data de sua assinatura, com término após a execução do fornecimento, conforme estabelecido no item 23.2. O término da vigência não suspende quaisquer obrigações que a **CONTRATADA** venha a apresentar pendentes até esta data.
- 23.2. O prazo de execução do objeto deste Contrato será de 30 (trinta) meses, contados a partir da data da assinatura deste Contrato.



- 23.2.1. Caso haja interesse da **INB**, o Contrato poderá ser prorrogado por até 01 (um) novo período igual e consecutivo de 30 (trinta) meses.
- 23.2.2. Neste caso a **CONTRATADA** será notificada com antecedência de 150 (cento e cinquenta) dias do término do respectivo período.
- 23.2.3. Independentemente da notificação, caso a **CONTRATADA** não tenha interesse em prorrogar o prazo previsto no item 23.2, tal fato deverá ser comunicado à **INB** com antecedência de 120 (cento e vinte) dias do término do prazo do Contrato.
- 23.3. Ao prazo mencionado no item 23.2, serão acrescentados os dias de atraso decorrentes de caso fortuito ou força maior, na forma do Artigo 393 do Código Civil Brasileiro, conforme Cláusula 12ª – Caso Fortuito e/ou Força Maior.
- 23.4. As Partes estabelecem que, de comum acordo, poderão suspender o prazo para o fornecimento objeto deste Contrato por até 120 (cento e vinte) dias.

Cláusula 24ª - Tributos

- 24.1. Os tributos de qualquer natureza, que sejam devidos em decorrência direta do fornecimento de bens objeto deste Contrato são de exclusiva responsabilidade do contribuinte assim definido na norma tributária, sem direito a reembolso, não cabendo qualquer reivindicação fundada em erro na sua avaliação.
- 24.2. Não se entende como tributos devidos em decorrência direta deste instrumento contratual aqueles cujo ônus econômico deve ser suportado pela **CONTRATADA**, tais como: IRPJ, CSLL, IOF, contribuições previdenciárias sobre folha de pagamentos, dentre outros.
- 24.3. A **CONTRATADA** declara haver levado em conta, na apresentação de sua proposta, os tributos incidentes sobre o fornecimento, não cabendo qualquer reivindicação fundada em erro nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preço ou reembolso por recolhimentos determinados pela autoridade competente.
- 24.4. A **CONTRATADA** se compromete a reduzir imediatamente o preço contratual em virtude do acréscimo indevido de valores correspondentes a tributos de qualquer natureza, o que abarca os valores decorrentes de classificação inadequada na Nomenclatura Comum do Mercosul (NCM), do não aproveitamento de benefícios fiscais, da não realização de deduções ou do aproveitamento de créditos autorizados por lei, com a consequente restituição ou compensação à **INB** dos valores porventura pagos à **CONTRATADA**, atualizados exclusivamente com base na Taxa SELIC, considerando o período compreendido entre o dia do pagamento efetuado à **CONTRATADA** e o dia anterior ao da restituição ou compensação de que trata esta Cláusula.
- 24.5. A **INB**, quando fonte retentora, descontará e recolherá dos pagamentos que efetuar, nos prazos da legislação, os tributos a que esteja obrigada pela legislação vigente, não tendo a **CONTRATADA** direito à majoração da base de cálculo nem à revisão de preço.
 - 24.5.1. A **CONTRATADA** fornecerá previamente todos os documentos necessários para a eventual redução ou eliminação da retenção a ser efetuada pela **INB**, sem necessidade de notificação ou aviso prévio.
- 24.6. Se durante o prazo de vigência do Contrato ocorrer a criação de novos tributos, a alteração de alíquotas e/ou alteração de base de cálculo, ou ainda a extinção de tributos existentes, a instituição de incentivos fiscais de qualquer natureza e/ou a isenção ou redução de tributos, que, de forma direta, venham a majorar ou reduzir, comprovadamente, o ônus da **CONTRATADA**, o preço será revisto proporcionalmente à majoração ou redução ocorrida, compensando-se, na primeira oportunidade, a diferença decorrente das respectivas alterações.
 - 24.6.1. A revisão prevista no item 24.6, para majorar o preço contratual, somente ocorrerá se o aumento da carga tributária não for resultante de: (i) decisão da **CONTRATADA**, tais como a modificação do estabelecimento do fornecedor, a adesão ou exclusão a sistema simplificado de tributação, entre outros, ou (ii) ainda de mera circunstância econômica, como o enquadramento em nível de tributação superior em função do crescimento da receita, já existente quando da apresentação da proposta.



- 24.6.2. A **CONTRATADA** disponibilizará todos os documentos necessários para evitar os ônus decorrentes da responsabilidade solidária da **INB**, prevista em lei, inclusive os relativos aos seus subfornecedores e subcontratadas, sem necessidade de notificação ou aviso prévio, sob pena de sofrer a compensação, na primeira oportunidade, do valor dos tributos em relação aos quais se aplicam a responsabilidade solidária prevista na legislação.
- 24.7. O preço será imediatamente ajustado, com vistas a expurgar o valor do tributo indevido, nos casos em que qualquer tributo que componha o preço contratual deixar de ser devido, total ou parcialmente, em razão de: (i) ato declaratório do Procurador Geral de Fazenda Nacional, aprovado pelo Ministro de Estado de Fazenda, autorizando a não interposição de recurso ou a desistência de recurso interposto pela União; (ii) súmula vinculante; (iii) decisão definitiva do Supremo Tribunal Federal, pela via da Ação Direta de Inconstitucionalidade (ADI) ou Ação Declaratória de Constitucionalidade (ADC); (iv) suspensão de execução da norma pelo Senado Federal ou (v) habilitação ou enquadramento em regime de incentivo fiscal.

Cláusula 25ª – Novação

- 25.1. O não exercício, pela **INB**, de qualquer de seus direitos contratuais ou legais representará ato de mera tolerância e não implicará em novação quanto aos seus termos, nem em renúncia ou desistência dos referidos direitos, os quais poderão ser por ela exercidos a qualquer tempo.

Cláusula 26ª – Anticorrupção

- 26.1. Na execução do presente Contrato é vedado às **Indústrias Nucleares do Brasil S.A.- INB** e à **CONTRATADA**, e/ou a empregado seu, e/ou a preposto seu, e/ou a gestor seu, oferecer, dar, ou se comprometer a dar, uma a outra ou a quem quer que seja, ou a aceitar, ou se comprometer a aceitar de quem ser que seja, tanto por si, quanto através de outrem, pagamento, em espécie ou em bem, doação, compensação, vantagens financeiras e/ou benefícios de qualquer espécie que constituam, na forma da legislação de regência, prática ilegal ou de corrupção quanto ao objeto do presente Contrato, direta ou indiretamente, ou ainda, de outra forma que não relacionada a este Contrato.

Cláusula 27ª - Valor do Contrato

- 27.1. O presente Contrato tem seu valor global, para todos os efeitos legais e contratuais, em R\$ _____ (_____), base ____/202__.

Cláusula 28ª - Foro

- 28.1. Fica eleito o foro da Seção Judiciária da Justiça Federal da Capital do Estado do Rio de Janeiro para dirimir as questões decorrentes deste Contrato, desistindo as partes de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem justas e contratadas, assinam as Partes o presente Contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e para um só efeito.

Rio de Janeiro,

INDÚSTRIAS NUCLEARES DO BRASIL S.A. - INB

CONTRATADA



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

- 1.1 Fornecimento contínuo e estimado de refeições compreendendo almoço, jantar, dieta, ceia, café da manhã, lanche, coffee break, prato especial e café para a Unidade de Concentração de Urânio – URA, em Caetité-BA, conforme condições e características estabelecidas no presente Termo de Referência.

2. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

- 2.1 Refeição convencional servida diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, observando os horários de atendimento, especificados a seguir:

- a) Almoço – Refeição servida de segunda a domingo de 11 h às 13:30 h;
- b) Jantar – Refeição servida de segunda a domingo de 19h às 20h30min;
- c) Dieta – Refeição servida de segunda a domingo, nos horários do almoço e jantar, mediante prescrição médica e prescrição dietoterápica do (a) nutricionista;
- d) Prato Especial – Refeição servida eventualmente, no horário do almoço e jantar, por ocasião de datas especiais (Natal, Ano Novo, São João, Páscoa, Aniversário da INB, entre outros);
- e) Ceia – Refeição servida de segunda a domingo de 01h30min às 3h;
- f) Lanche – Refeição servida eventualmente para os funcionários em regime de turno de revezamento em caso de dobras e/ou funcionários com 03 horas extras trabalhadas, no horário entre 08h30min e 20h00min;
- g) Café da manhã – Refeição servida de segunda a sábado, no horário entre 7h00 e 8h00.
- h) Coffee break – Refeição servida eventualmente de segunda à sexta-feira, por ocasião de cursos, palestras, eventos, visitas, etc, entre 08h e 16h, mediante solicitação prévia da INB;
- i) Café (bebida) – Bebida preparadas e servida diariamente em garrafas térmicas às diversas áreas da INB URA;

- 2.2 A distribuição dos empregados dentro dos horários de distribuição das refeições ficará a cargo da INB, visando à necessidade de cada setor e distribuindo assim, o fluxo de atendimento no restaurante.

- 2.3 A INB poderá alterar os horários das refeições, desde que comunique tal fato à **CONTRATADA** com 24(vinte e quatro) horas de antecedência.

2.4 ESTIMATIVA DE QUANTIDADES:

TIPO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADES MÉDIAS		
		ESTIMADO MENSAL	Estimado Segunda a Sexta por dia	Estimado Finais de Semana por dia
ALMOÇO	Refeição servida de segunda a sexta, no horário de 11h00min às 13h30min.	5.940	270	-



ALMOÇO	Refeição servida sábado e domingo, no horário de 11h00min às 13h30min.	480	-	60
JANTAR	Refeição servida de segunda a domingo, no horário de 19h00min às 20h30min.	1.200	40	40 – Sábado 40 – Domingo
DIETA	Refeição opcional servida de segunda a domingo, nos horários de almoço e jantar, mediante prescrição médica.	50	---	---
CEIA	Refeição servida de segunda a domingo, para os empregados em regime de turno de revezamento, no horário entre as 01h30min e 03h00min ou em outro horário a ser definido pela INB.	1.200	40	40 – Sábado 40 – Domingo
CAFÉ DA MANHÃ	Refeição servida de segunda a sábado, no horário entre 07h00min e 08h00min da manhã.	270	12	---
LANCHE	Refeição servida eventualmente para os funcionários em regime de turno de revezamento em caso de dobras e/ou funcionários com 03 horas extras trabalhadas, no horário entre 08h30min e 20h00min.	150	05	---
COFFEE BREAK	Refeição servida eventualmente de segunda a sexta-feira, por ocasião de cursos, palestras, eventos, visitas, etc., no horário entre 08h00min e 16h00min.	80	---	---
PRATO ESPECIAL	Refeição servida eventualmente, no horário do almoço e jantar, por ocasião de datas especiais (Natal, Ano Novo, São João, Páscoa, Aniversário da INB etc.).	300	---	---
CAFÉ (bebida)	Bebida preparada e servida diariamente em garrafas térmicas às diversas áreas da INB URA).	2.134	97	-



CAFÉ (bebida)	Bebida preparada e servida diariamente em garrafas térmicas às diversas áreas da INB URA.	416	-	52
------------------	---	-----	---	----

(*) As quantidades mensais referenciadas nesses itens são meramente para composição de custo mensal, devendo sempre obedecer às solicitações da INB, limitando-se a totalidade da quantidade anual demonstrada em cada item.

2.5 DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

2.5.1 REFEIÇÃO AUTOSSERVIÇO ALMOÇO E JANTAR:

2.5.1.1 A refeição será oferecida em balcão de distribuição, de acordo com o estabelecido nas tabelas de incidência mensal desta Especificação de Serviços e demais observações, obedecendo ao planejamento mensal de cardápios previamente analisados, possivelmente alterados e aprovados pela Fiscalização da INB.

Couvert;

Café/Chá

Suco;

Buffet com 4 (quatro) tipos de saladas;

Arroz;

Feijão;

Guarnição;

Sopa*

Pratos proteicos;

Sobremesas.

- a) Couvert: Será composto diariamente de torrada, azeite e vinagre (disponibilizados em suas embalagens originais com bico dosador), farinha de mandioca, sal, molho de pimenta, café, chá, palito, guardanapo, açúcar e adoçante. Os itens sal, açúcar, adoçante, deverão ser servidos em forma de sachês. Os itens acima mencionados deverão estar na mesa de molhos à disposição dos comensais.
- b) Café / Chá: Acondicionado em garrafas térmicas, sem açúcar, e servido na modalidade "self-service", em copos de 50 ml e espátulas de plástico descartáveis, ficando disponível o adoçante para uso opcional (todos de responsabilidade da CONTRATADA).
- c) Sucos: Serão feitos de frutas naturais ou polpa de frutas, disponibilizados em dois sabores, acondicionados em refresqueiras, na modalidade "self-service" e servidos em copos plásticos descartáveis com capacidade de 300 ml, fornecidos pela CONTRATADA. Deverá ter a opção sem açúcar ficando disponível o adoçante para uso opcional. **OBS:** Não será permitido qualquer tipo de suco em pó.
- d) Buffet de Saladas: Será composto de 01 (um) tipo de vegetal folhoso, 02 (dois) tipos de legumes, tomate diariamente e 01 (uma) salada elaborada. A fim de que



os legumes e verduras tenham maior segurança sanitária, torna-se obrigatório o uso de produto de esterilização (hipoclorito de sódio) antes de toda preparação.

- e) Arroz: Servido diariamente - 02 (dois) tipos, sendo 01 (um) arroz comum, sendo beneficiado polido, tipo 1, classe longo fino e 01 (um) integral. Tanto o arroz comum quanto o integral poderão ser servidos simples ou com variações. O arroz, com variações, não substitui a guarnição.
- f) Feijão: Será servido em todas as refeições, alternadamente, o feijão carioca ou vermelho ou manteiga ou mulatinho ou fradinho ou branco, entre outros. Uma vez por semana deverá ser servido um feijão especial, tipo: tutu, tropeiro, entre outros. O feijão com variações não substitui a guarnição nem o prato proteico. Uma sexta-feira útil do mês, durante todos os meses do ano, deverá ser servido feijoada, sendo acompanhada de laranja, ovo de codorna, farofa, torresmo frito e couve, sem alterar demais regras.
- g) Guarnições: Deverá ser servida 01 (uma), variando a composição entre: uma verdura, um legume elaborado, uma massa (ravióli, canelone, rondeli, talharim, espaguete, penne, parafuso, fusili, lasanha, nhoque, panqueca, entre outros) ou à base de farinha de mandioca ou tortas, quiches, empanados, entre outros, combinando com os outros itens do cardápio.

***OBS SOPA:** A sopa será servida nos meses de abril a outubro, nesse período, será excluída uma salada elaborada. Nos outros meses serão servidos as 4 (quatro) saladas normalmente.

- h) Prato proteico: 02 (dois) tipos de carne de primeira, sendo 01 (uma) à base de carne vermelha e 01 (uma) à base de carne branca. Deverão ser servidos 02 (dois) ovos fritos ou 02 (dois) ovos cozidos ou a carne servida no dia no modo de preparo grelhada, os dois últimos mediante solicitação com antecedência de pelo menos 3h, como terceira opção no horário do almoço e jantar, para os funcionários que não optarem por nenhuma das opções oferecidas de prato proteico. Toda sexta-feira deverá ser servidos pratos proteicos regionais (rabada, vaca atolada, moqueca, buchada baiana, carnes de feijoada).
- i) Sobremesa: Servida diariamente 01 (uma) porção de doce, 01 (uma) porção de gelatina normal, conforme tabela de incidências e 02 (duas) porções de frutas (abacaxi, abacate, mamão, laranja, tangerina, melão, kiwi, caqui, manga, melancia, maçã, pera, uva Itália, uva rubi, ameixa, pêssego, tangerina, banana da prata, goiaba, morango, figo, ameixa (entre outras) e sob a forma de salada com creme de leite ou leite condensado (1 (uma) vez por semana) com composição mínima de pelo menos 5 (cinco) tipos de frutas diferentes com gramatura de 150 gramas. Nenhuma fruta será tratada como especial, devendo ser servida 4 (quatro) vezes ao mês. Obrigatoriamente teremos as frutas morango e kiwi que poderão em exceção às demais, serem servidas 2 (duas) vezes durante por mês em dias úteis. O comensal poderá optar pelas frutas ou pelo doce ou pela gelatina ou por um item de cada.



Observação: A água utilizada para a preparação de sucos, café, chá e refeições deverá ser mineral e será fornecida pela INB.

2.5.2 DIETA

- 2.5.2.1 Refeição hipossódica e hipolipídica, servida nos horários de ALMOÇO ou JANTAR aos funcionários que se encontrarem com restrições médicas alimentares ou em dieta para redução de peso de acordo com prescrição dietética. A prescrição dietoterápica será feita pela nutricionista da contratada de acordo com a prescrição médica indicada.
- 2.5.2.2 O cardápio será definido pela nutricionista conforme prescrição médica.
- 2.5.2.3 Esta opção somente será fornecida mediante solicitação, por escrito, de um profissional na área da saúde;
- 2.5.2.4 Para a refeição tipo DIETA, a CONTRATADA deverá sempre obedecer ao prescrito pelo médico.
- 2.5.2.5 A CONTRATADA será notificada pela INB com 48 horas de antecedência da quantidade e período de refeições tipo DIETA.
- 2.5.2.6 O usuário poderá servir-se dos sucos do cardápio do dia.

2.5.3 CEIA

- 2.5.3.1 Fornecido diariamente, inclusive sábados, domingos e feriados, aos empregados em jornada de trabalho regime de turno, com mais de 06 (seis) horas de trabalho.
- 2.5.3.2 Todo o lanche deverá estar devidamente embalado em embalagem descartável e que mantenham a integridade dos alimentos.
- 2.5.3.3 O cardápio da Ceia será rotativo, a fim de permitir a variedade necessária.
- 2.5.3.4 Todos os itens deverão possuir baixo teor calórico.
- 2.5.3.5 A CONTRATADA deverá provisionar refeições especiais para atender necessidades restritivas, de acordo com encaminhamento da saúde ocupacional da Unidade conforme prescrição médica.
- 2.5.3.6 Composição básica e quantidade per capita:
 - a) Entrada: Deverá ser servida no sistema autosserviço, podendo ser sopa ou farofa, alternando no cardápio.
 - b) Pães: 1 unidade de 50g.
Podendo ser: Pão de forma (ao leite, integral, light, entre outros) ou pão de massa fina (francês ou hambúrguer ou hot dog, entre outros).
 - c) Proteínas: Frios, carnes e embutidos: aproximadamente 80 gramas.
Podendo ser: presuntos magros, peito de peru defumado, entre outros; e queijos: prato, mussarela, minas padrão, entre outros; filé de peito de frango, hambúrguer bovino, peito de peru sem osso, pernil, entre outros.
 - d) Hortifruti, grãos e industrializados: quantidade suficiente. Podendo ser: alface, tomate, cebola, cenoura ralada, milho, entre outros.
 - e) Bebida: 01 unidade, aproximadamente 350ml.



Podendo ser: suco de frutas em lata ou embalagem tetrapack, light, diet ou normal.

- f) Bebida láctea: 01 unidade aproximadamente 180ml (embalagem individual). Podendo ser: iogurtes ou achocolatados; diversos sabores; desnatado, light ou natural.
- g) Fruta: 01 unidade, aproximadamente 150gr.
Frutas inteiras, podendo ser: maçã, pera, ameixa, pêssego, tangerina, laranja, caqui, banana, goiaba, kiwi, jabuticaba, uvas, morango, entre outras. Frutas picadas, podendo ser: mamão, melão, abacaxi, salada de frutas, entre outras. Devendo ser servidas em embalagens adequadas e quantidade suficiente.
- h) Descartáveis: tantos quantos forem necessários.
- i) Variedade: 01 unidade.
Podendo ser: beiju, mini pizza, bolos diversos, chimango, torta salgada, esfirra, salgados diversos, entre outros.
- j) Manteiga e/ou geleia e/ou mel e/ou requeijão e/ou queijo processado tipo polenguinho, entre outros, em embalagens individuais: 4 (quatro) unidades de 2 (dois) tipos per capita.

2.5.3.7 Na Noite de Natal e Noite de Ano Novo a ceia deverá ser servida com alteração na composição. Adição de 2 (duas) rabanadas, 1 (um) mini panetone, 1 (um) croissant presunto/queijo, 1 (um) empadão de frango no Natal e empadão de bacalhau no Ano Novo e 1 (um) pavê de chocolate. Essa adição não originará alterações no preço final da refeição.

2.5.4 LANCHE

- 2.5.4.1 Fornecido aos empregados em regime de extensão de jornada de trabalho superior a duas horas, mediante solicitação e autorização da INB.
- 2.5.4.2 O cardápio de lanche será rotativo, a fim de permitir a variedade necessária.
- 2.5.4.3 Todos os itens deverão possuir baixo teor calórico.
- 2.5.4.4 A CONTRATADA deverá provisionar lanches especiais para atender necessidades restritivas, de acordo com encaminhamento da saúde ocupacional da Unidade conforme prescrição médica.
- 2.5.4.5 Composição básica e quantidade per capita:
 - a) Pães: 1 unidade de 50g.
Podendo ser: Pão de forma (ao leite, integral, light, entre outros); Pão de massa fina (francês ou hambúrguer ou hot dog, entre outros).
 - b) Proteínas: Frios, carnes e embutidos: aproximadamente 80g.
Podendo ser: presuntos magros, peito de peru defumado, entre outros; e queijos: prato, mussarela, minas padrão, entre outros; filé de peito de frango, hambúrguer bovino, peito de peru sem osso, pernil, entre outros.
 - c) Hortifruti, grãos e industrializados: quantidade suficiente. Podendo ser: alface, tomate, cebola, cenoura ralada, milho, entre outros.



- d) Bebida: 01 unidade, aproximadamente 350ml.
Podendo ser: suco de frutas em lata ou embalagem tetrapack, light, diet ou normal.
- e) Bebidas Lácteas (sabores ou natural ou desnatado): 01 unidade.
iogurtes diversos – unidades com no mínimo 180 gramas;
- f) Fruta: 01 unidade, aproximadamente 150gr.
Frutas inteiras, podendo ser: maçã, pera, ameixa, pêssego, tangerina, laranja, caqui, banana, goiaba, kiwi, jabuticaba, uvas, morango, entre outras. Frutas picadas, podendo ser: mamão, melão, abacaxi, salada de frutas, entre outras. Devendo ser servidas em embalagens adequadas e quantidade suficiente.
- g) Sobremesa: 01 porção.
Chocolate (normal ou diet ou light) – unidade com mínimo de 30 gramas; ou Barra de Cereais (normal ou diet ou light) – unidade com mínimo de 22 gramas.
- h) Descartáveis: tantos quantos forem necessários.
- i) Variedade: 1 unidade.
Podendo ser: beiju, mini pizza, bolos diversos, chimango, torta salgada, esfirra, salgados diversos, entre outros.

2.5.5 CAFÉ DA MANHÃ

- 2.5.5.1 Fornecido de segunda a sábado, no horário entre 7h00 e 8h00. A maneira de servir pode variar de acordo com a necessidade da INB, podendo ser: em balcões, sem restrição de quantidade, na quantidade solicitada, ou em kits individuais.
- 2.5.5.2 Devem ser disponibilizados aos usuários: açúcar e adoçante, em sachês e/ou líquido e espátulas descartáveis e guardanapos.
- 2.5.5.3 Composição básica e quantidade per capita:
 - a) Pães: 1 unidade de 50g.
Podendo ser: Pão de forma (ao leite, integral, light, entre outros) ou pão de massa fina (francês ou hambúrguer ou hot dog, entre outros).
 - b) Proteínas: Frios: aproximadamente 80 gramas.
Podendo ser: presuntos magros, peito de peru defumado, entre outros; e queijos: prato, mussarela, minas padrão, entre outros;
 - c) Fruta: 01 unidade, aproximadamente 150gr.
Frutas inteiras, podendo ser: maçã, pera, ameixa, pêssego, tangerina, laranja, caqui, banana, goiaba, kiwi, jabuticaba, uvas, morango, entre outras. Frutas picadas, podendo ser: mamão, melão, abacaxi, salada de frutas, entre outras. Devendo ser servidas em embalagens adequadas e quantidade suficiente.
 - d) Bebidas:



Café: aproximadamente 100 ml, sem açúcar. Deverá ser servido em garrafas térmicas.

Leite: aproximadamente 180ml, podendo ser integral, semidesnatado ou desnatado, servido em garrafas térmicas, conforme solicitação.

Sucos: aproximadamente 200 ml, podendo ser feitos utilizando frutas da época ou do tipo polpa de frutas, desde que seja sem conservantes químicos. Deverá ser acondicionado em jarras de vidro ou acrílica, servido gelado. **Obs.:** Não será permitido qualquer tipo de suco em pó.

e) Variedade: 1 unidade

Podendo ser: beiju, cuscuz, mini pizza, bolos diversos, chimango, torta salgada, esfirra, salgados diversos, entre outros.

2.5.6 COFFEE BREAK

2.5.6.1 Fornecido aos empregados em ocasião de curso, reunião, palestras, visitas e homenagens conforme estabelecido pela Fiscalização, mediante solicitação com antecedência.

2.5.6.2 A **CONTRATADA** deverá providenciar todos os utensílios (cestas de pães, bandejas, garrafas térmicas, louças, utensílios, entre outros) porta saches/espátulas e toalhas de mesa, necessários ao serviço.

2.5.6.3 As providências para que o serviço de coffee break seja devidamente bem apresentado são de responsabilidade da **CONTRATADA**.

2.5.6.4 Devem ser disponibilizados aos usuários: açúcar e adoçante, em saches e/ou líquido, espátulas, copos descartáveis e guardanapos.

2.5.6.5 A **CONTRATADA** deverá assegurar a manutenção das temperaturas e integridade dos alimentos servidos.

2.5.6.6 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar serviço complementar de garçom, de acordo com a quantidade per capita, considerando a proporção de um garçom para 50 (cinquenta) unidades solicitadas, ou quando solicitado pela fiscalização.

2.5.6.7 **Coffee Break Padrão** - Fornecido aos empregados em curso e reunião, ou estabelecido pela Fiscalização, mediante solicitação com antecedência.

Composição básica e quantidade per capita:

a) Bebidas:

Café: aproximadamente 100 ml, sem açúcar.

Suco: aproximadamente 200 ml, sem açúcar, podendo ser feito utilizando frutas da época ou polpa de fruta, desde que seja sem conservantes químicos e deve ser servido gelado. **Obs.:** Não será permitido qualquer tipo de suco em pó.

Deverão ser acondicionados em jarras de vidro ou acrílico e o café em garrafas térmicas.

b) Salgados e doces – deverão ser servidos 2 tipos:



Podendo ser: pão de queijo, mini sanduíches, mini salgados, tortas, pães recheados, biscoitos finos, bolos com ou sem cobertura, dentre outros, conforme solicitação da INB, quantidade suficiente.

2.5.6.8 Coffee Break Homenagem - para homenagens especiais ou estabelecidas pela Fiscalização, conforme solicitação da INB.

Composição básica e quantidade per capita:

a) Bebidas:

Café: aproximadamente 100 ml, sem açúcar.

Suco: aproximadamente 200 ml, sem açúcar, podendo ser feito utilizando frutas da época ou polpa de fruta, desde que seja sem conservantes químicos e deve ser servido gelado.

Obs.: Não será permitido qualquer tipo de suco em pó.

Leite semidesnatado: aproximadamente 150ml. Iogurte ou Chocolate quente: aproximadamente 200ml.

Deverão ser acondicionados em jarras de vidro ou acrílico e garrafas térmicas.

b) Salgados e doces:

Bolos variados, com ou sem cobertura (conforme solicitado) 120g.

Salgados assados (quiches, pastéis, folhados, entre outros), 5 unidades.

Mini pães e mini torradas, 5 unidades. Os mini pães deverão ter no mínimo 15g e ser dos tipos: croissant, brioche, gergelin, milho, sírio, batata, entre outros.

Pão de queijo, 60g.

Bandeja de frutas cortadas ou frutas inteiras (unidade) ou salada de frutas, 100g. A escolha das frutas será a critério da INB.

Tábua de frios e pastas, 50g. Os frios e queijos deverão ser dos tipos: presunto magros, blanquet de peru, peito de peru defumado, peito de chester defumado, peito de frango, presunto de peru defumado, entre outros e queijos prato, muçarela, minas padrão, minas frescal, ricota, requeijão, entre outros. Na confecção das pastas deverão ser utilizados como base, se necessário: ricota, cottage, requeijão, iogurte natural ou à base de soja, queijo cremoso, entre outros.

2.5.7 PRATO ESPECIAL

2.5.7.1 Será no mesmo formato do ALMOÇO, porém dando preferência às opções de produtos e cardápio fino de acordo com ocasiões especiais servindo as comidas típicas de acordo com datas comemorativas a serem determinadas pela fiscalização da INB, em formato autosserviço.

2.5.7.2 Serão 08 (oito) almoços especiais por ano, por ocasião de datas especiais (Natal, Ano Novo, Dia do Trabalhador, São João, Páscoa, Aniversário da INB,



Confraternização) ou datas a serem informadas pela INB, com no mínimo, 15 dias de antecedência. Desses, 2 (dois) serão churrasco.

- 2.5.7.3 Nas datas comemorativas o restaurante será decorado pela CONTRATADA e o material decorativo será fornecido pela INB.
- 2.5.7.4 Em todos os eventos a CONTRATADA deverá providenciar utensílios, toalhas, descartáveis, churrasqueiras, recipientes para bebidas, entre outros.
- 2.5.7.5 Nos dias em que forem realizados os Churrascos previstos no Contrato, deverão ser servidos pela CONTRATADA, refrigerantes gelados, em embalagem tipo Pet descartáveis. Os refrigerantes devem ser previamente aprovados pela Fiscalização.
- 2.5.7.6 Nos dias em que forem realizados os Churrascos a CONTRATADA deverá harmonizar os itens do cardápio (feijão especial, farofa, saladas, entre outros).
- 2.5.7.7 Serão realizados churrascos no Dia do Trabalhador e na Confraternização de Final de Ano (esse último podendo ser realizado em local fora da Empresa).
- 2.5.7.8 No almoço de Páscoa deverá ser servido bacalhau e o almoço do Natal deverá ser servido chester.
- 2.5.7.9 Os cardápios poderão ser substituídos por outros de custos e complexidades equivalentes, devidamente comprovados, desde que sejam previamente aprovados e/ou solicitados pela Fiscalização.

2.5.8 SERVIÇO DE CAFÉ E CHÁ:

Bebida preparada e servida diariamente em garrafas térmicas às diversas áreas da INB URA.

- 2.5.8.1 O café será preparado com pó de qualidade de marcas referências como Do Ponto, Melitta, Pelé, Pilão, Três Corações ou similar, com certificado de pureza e qualidade ABIC, em cafeteira elétrica, no dia de utilização, na proporção 50g de pó para 1 litro de água. Não deverá ser preparado com mais de 1 (uma) hora de antecedência de sua distribuição.
- 2.5.8.2 O chá deverá ser preparado com produto de qualidade comprovada, na proporção 15g para 1 litro de água. Não deverá ser preparado com mais de 1 (uma) hora de antecedência de sua distribuição. O chá deve ser preparado e servido em garrafa térmica.
- 2.5.8.3 Deverão ser distribuídos pela CONTRATADA, no restaurante para retirada, 2 (duas) vezes ao dia, em horários estabelecidos pela Fiscalização, em garrafas térmicas ou recipientes térmicos devidamente identificados e ser disponibilizados no restaurante para retirada pelo Turno Noturno. Serão servidos sem açúcar e/ou adoçados.
- 2.5.8.4 As garrafas térmicas e recipientes térmicos adotados para esse serviço, deverão ser mantidos sempre em perfeitas condições de uso e higiene. É de responsabilidade da CONTRATADA a reposição das garrafas idênticas às anteriormente fornecidas pela INB em caso se quebra ou extravio, não sendo aceitável falta de fornecimento por falta de recipiente.



2.5.8.5 As garrafas térmicas e demais utensílios deverão ser obrigatoriamente higienizados com água quente a cada horário previsto para distribuição.

2.5.8.6 É terminantemente proibido o aproveitamento de sobra de café e chá.

2.5.9 TABELA DE INCIDÊNCIA MENSAL DE PROTEÍNAS:

2.5.9.1 INCIDÊNCIA DE CARNE VERMELHA

CARNE BOVINA – INCIDÊNCIA MENSAL: 18 VEZES		
Tipo de Carne	Preparação	Incidência
Contrafilé	Grelhado	5
Miolo de Alcatra	Bife, Isca, Grelhado, Empanado, Cubos, Rosbife	4
Patinho/Chã de Dentro	Guisado, Moído, Ensopado	6
Lagarto	Assado	2
Carne Seca	Recheio ou Molho	1

CARNE SUÍNA – INCIDÊNCIA MENSAL: 07 VEZES		
Tipo de Carne	Preparação	Incidência
Pernil s/ Osso	Assado, Grelhado, Iscas	3
Lombinho/Copa Lombo	Assado, Cozido, Grelhado	3
Costelinha	Assada/Cozida	1

VÍSCERAS/OUTRAS PROTEÍNAS – INCIDÊNCIA MENSAL: 06 VEZES		
Tipo	Preparação	Incidência
Fígado, Bucho, Língua e Moela	Grelhado, Iscas, Ensopado, e ao Molho	1
Lingüiça suína	Assada, Frita, ao Molho	1
Cozido	Vaca Atolada, Rabada, à Brasileira, Puchero, Cassoulet	1
Feijoada	Paio, calabresa, carne seca, costelinha, bacon, rabo de porco, pé de porco entre outros	1
Massas	Panqueca, Caneloni, Lasanha	2

2.5.9.2 INCIDÊNCIA DE CARNE BRANCA

AVES – INCIDÊNCIA MENSAL: até 20 VEZES		
Tipo	Preparação	Incidência
Frango sem Osso	Cubo ou Cozido	3
Filé de Frango	Grelhado, Empanado, Iscas, Recheios	11
Sobrecoxa de Frango	Cozido, Assado, Frito	6

PESCADOS – INCIDÊNCIA MENSAL: 09 VEZES		
Tipo	Preparação	Incidência
Filé (Merluzão, sardinha)	Grelhados ou Empanados	4
Filé de Pescada Branca	Grelhada	1



(entre outros)		
Filé de Tilápia (entre outros)	Grelhada ou empanada	1
Posta de Cação, Pescado, entre outros	Cozida ou Empanada	3

VÍSCERAS/OUTRAS PROTEÍNAS – INCIDÊNCIA MENSAL: 02 VEZES		
Tipo	Preparação	Incidência
Massas	Panqueca, Caneloni, Lasanha	2

EVENTOS – INCIDÊNCIA MENSAL/ANUAL: 8 vezes		
Churrasco	Carne bovina (alcatra, picanha, contrafilé entre outras), carne suína (lombo entre outras, linguiça de pernil), carne de frango (coração, asa e drumet), frutas, refrigerante, sorvete, picolé	2 (por ano) **
Carnes Nobres	Bacalhau, filé mignon, truta, leitoa, chester, salmão, camarão grande entre outros	06 (por ano)

2.5.10 TABELA DE INCIDÊNCIA MENSAL DE SOBREMESAS:

SOBREMESA	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA
Doce cremoso	Abóbora com coco ou doce de leite ou cocada cremosa ou banana ou mamão (todos com queijo minas ou creme de leite)	5 (um de cada)
Doce de corte	Marmelada ou Marrom Glacê ou Goiabada (todos com queijo)	3 (um de cada)
Compota	Figo ou Abacaxi ou Pêssego em calda (todos com queijo minas ou creme de leite)	3 (um de cada)
Flan ou Manjar ou Curau	Simples ou Elaborado	3
Pudim (em pó)	Sabores variados, simples ou elaborados	5
Bolos ou Rocambole	Gelado, Chocolate, Coco, Fubá, Cenoura, Cuca, Aipim, Morango	4
Pavês	Chocolate, Abacaxi, Morango	3
Elaborados	Cuscuz com leite condensado, Pudim de leite condensado, queijadinha, banana flambada com sorvete, bolo com sorvete e calda, bomba, mil folhas	4
Sorvete	Picolé Cremoso com Leite (Chocolate, Coco, Napolitano, outros) nos dias dos churrascos	2

3. ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS



- 3.1 A CONTRATADA deverá preparar as refeições dentro das melhores técnicas de culinária, com bom sabor e boa apresentação, devendo, para tal, suprir-se de gêneros alimentícios de comprovada qualidade e a INB exigirá que todos os gêneros, condimentos e outros quaisquer componentes utilizados na elaboração das refeições e dos lanches, bem como de seus acompanhamentos e complementos, deverão ser, necessariamente, produtos de qualidade comprovada, de marca conhecida e praticada na região, previamente aprovada pela Fiscalização e se apresentarem em perfeitas condições de conservação de temperatura e higiene.
- 3.2 Além dos requisitos gerais referentes à qualidade, os ingredientes abaixo relacionados deverão satisfazer os seguintes padrões especificados:
- 3.2.1 ADOÇANTES: Embalagens com, no mínimo, 100 ml e sachês individuais, compostos por sacarina e ciclamato e/ou aspartame.
 - 3.2.2 ARROZ E FEIJÃO: Apenas os classificados como tipo I. Poderá ser determinada pela Fiscalização a utilização de arroz do tipo parboilizado.
 - 3.2.3 AVES: Somente será permitido o emprego de peças de frango, peru e chester congelados, de acordo com a tabela mensal de incidências.
 - 3.2.4 BISCOITOS: Biscoito salgado (cream-cracker, aperitivo, com fibras, com gergelim, água e sal, integral, cocktail, entre outros) e doces (manteiga, leite, chocolate, canela, recheados, waffer, palitos com e sem cobertura, entre outros).
 - 3.2.5 CAFÉ: O café será preparado com pó de qualidade, das marcas: Bom Dia, Brasileiro, Caboclo, Do Ponto, Melitta, Pelé, Pilão, Seletto, Três Corações, Evolutto ou similar com Certificado de pureza ABIC.
 - 3.2.6 CARNE BOVINA: Resfriadas ou congeladas, embaladas com padrão cryovac, do tipo extra limpo, totalmente isenta de nervuras e aparas, de acordo com a tabela de incidência mensal de proteínas. Carne Seca somente do tipo coxão traseiro.
 - 3.2.7 CARNE SUÍNA – Congeladas, de marcas conhecidas pela sua idoneidade no mercado, de acordo com a tabela de incidência mensal de proteínas.
 - 3.2.8 CHOCOLATES: Variações (barras, bombons), sabores variados, com 30 a 40 gramas.
 - 3.2.9 DESCARTÁVEIS: Confeccionados com materiais resistentes, de fácil manuseio e cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos. Quando necessário utilizar preferencialmente papel, que pode ser enviado à compostagem, ou optar por material reciclável.
 - 3.2.10 FRIOS: Presuntos magros, cozidos ou defumados, peito de peru defumado, presunto de peru defumado, blanquet, chester defumado, copa lombo, lombo canadense, entre outros. As marcas utilizadas deverão ser de primeira qualidade (Sadia, Seara ou similar com qualidade equivalente) e serão aprovadas previamente pela fiscalização da INB.
 - 3.2.11 FRUTAS: Selecionadas, com ponto de maturação adequado para consumo, cascas livres de manchas e máculas, respeitar sazonalidade, utilizando frutas da época e de incidência perene.
 - 3.2.12 IOGURTES: Sabores variados (polpa de frutas, pedaços de frutas, com mel, com cereais, com fibras, entre outros), integrais, naturais ou desnatados, em embalagens com, no mínimo, 180 ml e em embalagens tetra pack de 1 litro, conforme determinado nesta especificação de serviços.



- 3.2.13 LEITE: Integral, desnatado ou semidesnatado, tipo longa vida, em embalagem tetra Pack, exceto para culinária, que poderá ser leite em pó integral.
- 3.2.14 LEGUMES E VERDURAS: Livres de resíduos e parasitas, coloração e textura próprios e adequadas para o consumo. Respeitar sazonalidade.
- 3.2.15 MASSAS: Ravióli, canelone, rondeli, talharim, espaguete, penne, parafuso, fusili, lasanha, nhoque, panqueca, industrializados, pré-cozidos ou congelados.
- 3.2.16 ÓLEOS: De soja ou de milho. O azeite só poderá ser do tipo extra virgem.
- 3.2.17 PESCADOS: Congelados, apenas os tipos especificados na tabela de incidência mensal de proteínas (pescada, namorado, tilápia, salmão e cação) Bacalhau, só do tipo norueguês, Porto ou Imperial.
- 3.2.18 QUEIJOS: Prato, minas padrão, parmesão, mussarela, entre outros. Obs.: Não será permitido o uso de requeijão fabricado com gordura vegetal e amido.
- 3.2.19 SUCOS: Sabores variados em lata com no mínimo 335 ml, dos tipos: normal, diet./light, conforme determinado nesta especificação de serviços. As polpas de frutas deverão ser sem açúcar e sem conservantes químicos.

Obs.: Todos os itens deverão ser rigorosamente selecionados por ocasião da entrega. A Fiscalização solicitará a devolução da mercadoria ou a sua substituição, caso não esteja dentro dos padrões estabelecidos.

4. PLANEJAMENTO DOS CARDÁPIOS

- 4.1 A elaboração e o acompanhamento do cumprimento do cardápio, obrigatoriamente, estarão a cargo de um profissional Nutricionista do quadro de pessoal da CONTRATADA, em conjunto com o , que diariamente estarão em serviço na INB.
- 4.2 Serão elaborados mensalmente pela CONTRATADA, com aprovação da Fiscalização da INB, de acordo com o estabelecido nas Tabelas de Incidências. Os cardápios deverão ser apresentados digitalmente à Fiscalização entre o 10º e o 15º dia do mês anterior à vigência destes, ficando 5 dias úteis em poder da fiscalização para análise, possíveis alterações e aprovação.
- 4.3 Os cardápios do dia e do dia seguinte devem ser fixados, diariamente, no restaurante antes do início da distribuição.
- 4.4 As refeições deverão ser preparadas de acordo com as técnicas de gastronomia e o Manual de Boas Práticas de Fabricação, conforme cardápio, analisado e aprovado pela Fiscalização. Só sendo liberado após o cumprimento das etapas supracitadas.
- 4.5 Em caso de impossibilidade comprovada de utilização do cardápio do dia, tal fato deverá ser, no prazo máximo de 24h, comunicado formalmente à Fiscalização, para que esta selecione, de preferência, entre os cardápios da relação, outro que o substitua.
- 4.6 Os cardápios devem ser elaborados dentro dos padrões exigidos neste Contrato. Os pratos devem ser harmoniosos, com combinações adequadas, temperos caseiros, atendendo normas nutricionais e condições sadias de fornecimento.
- 4.7 Os itens que compõe o cardápio devem ser variados, obrigatoriamente, conforme opções descritas nas incidências e especificações de gêneros.
- 4.8 Fica a cargo da profissional nutricionista, a apresentação das informações referentes à quantidade de calorias de cada prato após o alinhamento do cardápio entre as partes (CONTRATADA X INB). Tais informações deverão ser apresentadas à Fiscalização até o penúltimo dia do mês anterior à



execução do cardápio (informações de calorias à cada 100g do prato), para apresentação aos comensais via intranet.

- 4.9 O cardápio será único, atendendo almoço e jantar, sendo que sua vigência começa pelo jantar.
- 4.10 As refeições, almoço e jantar, deverão ser preparadas em um período de tempo mais próximo possível do horário de consumo e mantidas em temperaturas adequadas de conservação.
- 4.11 A CONTRATADA deverá elaborar Manual de Boas Práticas de Fabricação, contendo Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para a Unidade objeto do contrato, conforme determinado pela legislação vigente e de acordo com as orientações da Fiscalização.
- 4.12 A CONTRATADA deverá realizar treinamentos semestrais, atualizando e reciclando seus funcionários sobre a legislação no setor de alimentação, Anvisa, Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, Saúde Coletiva, RDC 216 e todo o âmbito que compõe Segurança Alimentar e Segurança dos Alimentos.
 - 4.12.1 Funcionários recém contratados devem ser treinados, não devendo a CONTRATADA aguardar o novo ciclo de treinamentos.
 - 4.12.2 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados conforme periodicidade estabelecida anteriormente em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deverá ser comprovada mediante documentação.
 - 4.12.3 Sugestões de cardápio: Tabela I, II, III e IV deste Termo de Referência.

5. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 5.1 A execução dos serviços a cargo da CONTRATADA deverá obedecer ao preceituado no Contrato, nas presentes Especificações e demais anexos, bem como deverá atender às normas legais e regulamentares, de caráter Federal, Estadual e Municipal, que estejam em vigor ou venham a ser emitidas, relacionadas com os serviços objeto do Contrato ou que, direta ou indiretamente, afetem o ajuste formalizado no mesmo. Deverá também, se enquadrar nos padrões de processos e /ou padrões de execução existentes ou que venham a ser elaborados pela INB no tocante ao fornecimento, preparo e distribuição de alimentação e a assuntos de SMS – Segurança, Meio ambiente e Saúde.
- 5.2 Os fornecimentos a cargo da CONTRATADA, conforme previsto nas presentes Especificações, deverão obedecer aos padrões de qualidade exigidos neste Contrato. Todas as marcas de produtos/mercadorias a serem utilizadas na execução dos serviços terão que ser obrigatoriamente aprovadas pela Fiscalização da INB.
- 5.3 A CONTRATADA deverá efetuar uma programação de abastecimento/ressuprimento de todos os materiais, gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos, de sua responsabilidade, para garantir um atendimento e reposições dentro das condições e prazos aceitáveis, autorizados previamente pela Fiscalização.

6. FORNECIMENTO DE UTENSÍLIOS DE CORTE PARA USO PRÓPRIO

- 6.1 Fica a cargo da CONTRATADA providenciar e fornecer para seu uso na vigência deste Contrato tábuas de corte em polietileno específicas para cada gênero alimentício, de modo a reduzir os riscos de contaminação cruzada microbiológica conforme cores a seguir:

Azul: Pescados;
Amarelo: Aves;
Vermelho: Carnes;
Branças: Pães e laticínios;
Marrom: Carnes e alimentos cozidos; e



Verde: Frutas e verduras.

- 6.2 Fica a cargo da CONTRATADA o fornecimento para uso exclusivo de seus funcionários neste Contrato de facas de corte apropriadas para cada gênero alimentício de modo a reduzir os riscos de contaminação cruzada biológica.
- 6.3 A CONTRATADA deverá manter o controle de todo o material de sua propriedade, eximindo a INB de qualquer extravio que porventura ocorra.
- 6.4 Os materiais de sua propriedade, utilizados na execução dos serviços, deverão ser mantidos em bom estado de uso, conservação e funcionamento e em rigorosas condições de higiene, sendo substituídos por outros do mesmo tipo ou similares, sempre que a juízo da INB, estiverem comprometendo a qualidade, segurança e normalidade dos serviços.
- 6.5 A INB poderá submeter à inspeção todo e qualquer material que venha a ser utilizado no cumprimento do Contrato, em qualquer época, durante a sua vigência, tendo a Fiscalização livre acesso à todas as dependências utilizadas no cumprimento deste Contrato.
- 6.6 A CONTRATADA deverá zelar pela boa conservação dos equipamentos e materiais de propriedade da INB, que ficarão à sua disposição.
- 6.7 A CONTRATADA assumirá qualquer prejuízo, proveniente de mau uso ou qualquer tipo de dano ao patrimônio da INB.
 - 6.7.1 A constatação de mau uso ou dano ao patrimônio deverá ser comprovada por técnicos especializados, através de laudo técnico.
 - 6.7.2 A CONTRATADA poderá às suas custas, providenciar os reparos necessários, desde que os técnicos responsáveis tenham comprovada capacidade técnica e atendam às demandas da Área de Segurança do Trabalho da INB.
- 6.8 Toda guarda, conservação preventiva e dos equipamentos utilizados no Restaurante da URA são de responsabilidade da CONTRATADA. Tendo a mesma que ressarcir a INB com valor de mercado descontado em faturamento caso a reposição de algum equipamento seja necessária por responsabilidade da CONTRATADA.
- 6.9 A CONTRATADA deverá estabelecer e manter procedimentos que permitam planejar os serviços a serem executados, inclusive com o estabelecimento de instruções de trabalho documentadas.
- 6.10 Deverão ser apresentados relatórios à Fiscalização, sempre que solicitado.
- 6.11 A CONTRATADA ficará responsável por realizar a calibração com periodicidade anual nas câmaras e freezers, devendo ser comprovada à Fiscalização documentalmente a realização dos serviços.
- 6.12 A CONTRATADA deverá estabelecer e manter procedimentos que permitam planejar os serviços a serem executados, inclusive com o estabelecimento de instruções de trabalho documentadas.
- 6.13 Deverão ser apresentadas Notas Fiscais à Fiscalização, sempre que solicitado.

7. TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 7.1 A CONTRATADA deverá providenciar transporte adequado, de acordo com normas da Vigilância Sanitária, para o gênero alimentício que queira adquirir, caso os fornecedores não façam entrega na INB-URA.
- 7.2 Para carnes, embutidos e laticínios, será obrigatório utilizar caminhão equipado com baú refrigerado.
- 7.3 Os folhosos, provenientes de localidades próximas num raio máximo de 50 km, poderão ser transportados em caixa de isopor.
- 7.4 As frutas, verduras e leguminosas deverão ser transportadas de modo a não prejudicar suas condições normais de consumo e aparência.
- 7.5 Os gêneros alimentícios cujo transporte não se enquadre nas instruções acima mencionadas serão recusados, não cabendo qualquer prejuízo para a INB.



TABELA I
PREPARAÇÕES COM PEIXE

Filé de Peixe Grelhado	File de Peixe à Doré
Peixe Assado em Postas	Filé de Peixe ao Molho Tártaro
Peixe à Portuguesa	Filé de Peixe à Doré com molho de Camarão
Peixe à Brasileira	Filé de Peixe à Moda do Chefe
Peixe à Moda do Chefe	Peixe Escabeche
Peixe Gratinado	Peixe ao Molho de Ervas
Peixe ao Bechamel	Moqueca de Peixe
Truta Assada ao Molho	Truta Grelhada ao Molho
Salmão Assado ao Molho	Salmão Grelhado ao Molho
Peixe à Milanese	Filé de Peixe à Milanese
Filé de Peixe no Fubá	Peixe no Fubá
Medalhão de Peixe	Escondidinho de Merluza
Peixe ao Leite de Coco	Bobó de Camarão
Filé de Peixe à Parmegiana	Espetinho de Peixe à Milanese

PREPARAÇÕES COM CARNE BOVINA

Contrafilé Grelhado	Escalopinho ao Molho Madeira
Contrafilé à Francesa	Escalopinho ao Molho Roti
Contrafilé Assado	Escalopinho ao Molho Provençal
Contrafilé Tropical	Churrasco à Gaúcha
Contrafilé à Parmegiana	Espeto à Moda (boi/bacon)
Contrafilé à Wellington	Carne Assada Recheada c/ Linguiça
Contrafilé à Fricandole	Carne Assada Recheada c/ Bacon
Rosbife	Strogonoff
Bife à Surpresa	Empadão de Carne com Bacon
Bife a Cavalo	Brochete Misto
Bife a Role	Medalhão
Bife a Pizzaiolo	Escalopinho ao creme
Bife à Milanese	Bife a Good Good
Bife a Camões	Picadinho com Legumes
Bife à Fazendinha	Almôndegas de Carne
Bife à Escabeche	Carne Assada ao Molho Ferrugem
Rosbife ao Molho de Ervas	Bife à Campanha
Bife Rolê	Isca de Carne à Oriental
Cozido à Brasileira	Bife
Isca de Carne ao Bechamel	Churrasquinho
Panqueca de Carne Moída	Rocambole de Carne
Bife de Panela	Carne Seca com Abóbora
Carne Seca Fatiada com Cebola	Puchero
Quibe Frito	Quibe Assado
Vaca Atolada	Carne Assada à Califórnia
Carne Assada à Parmegiana	Bife ao Creme de Leite
Bife ao Molho Três Queijos	Bife com Molho de Champignon
Bife Acebolado ao Molho Dourado	Bife Surpresa
Torta Madalena	Goulash
Língua ao Molho Ferrugem	Língua ao Molho Madeira
Brochete Misto	Lasanha de Carne Moída
Mussaka	

PREPARAÇÕES COM CARNE SUÍNA



Lombinho Assado	Lombo ao Molho de Limão
Lombinho à Califórnia	Carré Grelhado
Pernil Assado	Pernil Tropical
Bife de Pernil Grelhado e Acebolado	Virado à Paulista
Bife de Lombo Grelhado	Costela de Porco ao Forno
Costela de Porco ao Limão	Costelinha de Porco com Queijo
Lombinho com Laranja	Lombinho com Abacaxi
Lombo Assado	Lombo Tropical
Pernil à Pururuca	Pernil ao Limão
Pernil à Moda	Lombo do Chef
Espetinho Suíno	Carré à Moda

PREPARAÇÕES COM AVE	
Frango à Passarinho	Frango Picante Assado
Peito de Frango Grelhado	Frango à Caçarola
Filé de Frango à Milanese	Frango Assado
Frango Ensopado	Peito de Peru Assado
Frango ao Bechamel	Isclas de Frango ao Bechamel
Frango ao Creme de Milho	Isclas de Frango ao Creme de Milho
Strogonoff de Frango	Fricassê
Frango ao Molho Provençal	Filé de Frango Grelhado
Frango Frito	Frango na Cerveja
Peru à Califórnia	Chester à Califórnia
Escondidinho de Frango	Empadão
Quiche de Frango	Quiche de Frango com Requeijão
Frango Xadrez	Escabeche de Frango
Enroladinho de Frango	Cassoulet de Frango e Vegetais
Espetinho de Frango Grelhado	Espetinho de Frango à Milanese
Filé de Frango aos 4 Queijos	Filé de Frango aos 3 Queijos
Frango ao Cury	Frango com Quiabo
Frango com Batata	Frango com Aipim
Frango com Molho Escuro	Frango ao Molho de Mostarda
Marinado de Frango	Kibe de Frango
Lasanha de Frango	Rolê de Frango
Puchero de Frango	Frango com Grão de Bico
Almôndegas de Frango	Frango à Parmegiana
Supremo de Frango à Milanese c/Queijo	Frango à Picasso
Espeto de Frango com Abacaxi	Frango ao Molho de Manjerição
Isca de Frango Acebolado	Frango Crocante
Filé de Coxa de Frango Assado	Gourjões de Frango à Italiana
Filé de Coxa de Frango à Moda	Frango à Fazendinha

TABELA II

Per capita aproximado de preparações proteicas para as refeições autosserviço.

TIPO DE CARNE	PER CAPTA BRUTO CRU	PER CAPTA LIQUIDO CRU
CARNES BOVINAS (g)		
Miolo de Alcatra/Contrafilé	180	150
Costela	400	360
Patinho	180	167
Carne seca	180	160
Coxão duro assado	190	160
AVES (g)		
Frango peito sem pele	130	120



Frango c/osso sem pele	260	240
Sassame	120	105
Peru/Chester	370	330
CARNES SUÍNAS (g)		
Pernil/Lombo assado	160	140
Pernil/Lombo bife	160	140
Bisteca (obs. Peso de cada Bisteca 70 a 80g aproximadamente)	180	160
PESCADOS (g)		
Pescada/Merluza	260	156
Badejo	340	180
Salmão	240	215
Camarão médio	300	240
MASSAS (g)		
Ravioli/capelete/nhoque	60	60
Rondele	90	90
Canelone	40	40

TABELA III
TIPOS DE GUARNIÇÃO

Abacaxi Grelhado	Delícia de Chuchu
Abóbora Acebolada	Ervilha Refogada
Abóbora com Ervas	Espinafre ao Alho
Abóbora Sautê	Farofa de Milho Verde
Abobrinha Crocante	Farofa de Ovos
Abobrinha Refogada	Farofa doce
Angu Frito Congelado	Farofa Mista
Banana da Terra Grelhada	Farofa Rica
Batata ao Molho Holandês	Guisado de Legumes
Batata ao Vapor	Jardineira de Legumes
Batata Chips	Jiló Refogado
Batata Corada	Lasanha de Queijo
Batata e Cenoura Glaceada	Legumes Sautê
Batata Palha	Macarrão ao Creme
Batata Palito Congelada	Maionese mista
Batata Prussiana	Mandioca Frita Congelada
Batata Sautê	Nhoque ao Sugo
Berinjela à Doré	Panaché de Legumes
Berinjela à Napolitana	Parafuso ao Sugo
Berinjela Assada	Penne à Parisiense
Berinjela Palito	Penne ao Pesto
Bertalha ao Alho	Pirão
Brócolis ao Alho e Óleo	Polenta ao Parmesão
Brócolis Refogado	Polenta com Quiabo
Canjiquinha de Milho	Polenta Frita Congelada
Cebola Orly	Purê de Aipim
Cenoura à Francesa	Purê de Batata
Cenoura à Lionese	Purê de Batata Baroa
Cenoura ao Alho	Purê de Inhame
Cenoura Sautê	Quiabo ao Alho
Cenoura Vick	Quiabo Refogado
Chuchu ao Leite de Coco	Quiabo Refogado
Chuchu Refogado com Coentro	Repolho Refogado
Couve à Mineira	Repolho Roxo Refogado



Couve Flor à Doré	Rocambole Salgado
Couve Flor com Queijo	Suflê de Batata Baroa
Couve Flor Gratinada	Suflê de Chuchu
Couve Flor Sauté	Suflê de Legumes
Couve Refogada	Suflê de Milho Verde
Creme de Abóbora	Talharim a Alho e Óleo
Creme de Ervilha	Talharim ao Sugo
Creme de Milho	Torta de Palmito
Creme de Palmito	Virado de Cenoura
Delícia de Abóbora	Virado de Chuchu
Delícia de Batata Baroa	Virado de Legumes
Delícia de Cenoura	Virado de Vagem

TABELA IV
TIPOS DE SOBREMESA

Abacaxi com Creme de Leite	Gelatina com Creme
Abóbora com Coco	Mamão com Coco
Arroz Doce	Manjar Branco
Banana Caramelada	Massas Folhadas
Banana Merengue	Mil Folhas com Brigadeiro
Bolo Caçarola	Mil folhas com Creme de Confeiteiro
Bolo de Aipim	Mil Folhas com Doce de Leite
Bolo de Chocolate	Mosaico de gelatinas
Bolo de Coco	Mousses Diversas
Bolo de Frutas	Palha Italiana com Sorvete
Bolo de Laranja	Palha Italiana de Chocolate Branco
Bolo Verde	Palha Italiana de chocolate Preto
Bom Bocado	Pavês Diversos
Bomba	Petit Gateau
Bombons	Picolé
Brigadeirão	Pudim de Chocolate
Brigadeiro	Pudim de Coco
Brigadeiro Branco	Pudim de Leite Condensado
Brownie com Sorvete	Pudim de Maria Mole
Cajuzinho	Pudim de Pão
Casadinho	Pudim Tapioca
Cocada Cremosa	Queijadinha
Cocadas	Quindão
Compota de Pêssego	Quindim
Curau de Milho Verde	Rocambole
Cuscuz com Leite Condensado	Romeu e Julieta
Delicia de Abacaxi	Salada de Frutas
Doce de Abóbora com Queijo	Sorvetes
Doce de Banana com Queijo	Tortas Diversas
Doce de Leite com Queijo	Tortelete de Frutas
Doce de Mamão com Queijo	Trouxinha de Banana

7.6 A relação de equipamentos, móveis e utensílios de cozinha e restaurante que serão disponibilizados à contratada, será entregue no início da execução dos serviços quando deverá ser realizado o inventário de recebimento.



8. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO

- 8.1 A quantidade de refeições efetivamente consumidas será medida através do registro no sistema de catracas eletrônicas, instaladas na entrada do restaurante.
- 8.2 Semanalmente, ou de acordo com a necessidade, a fiscalização do contrato deverá emitir um relatório gerado pelo sistema informatizado de controle de acesso, para conferência das quantidades de refeições servidas. Esse relatório será utilizado como critério para o efetivo pagamento à CONTRATADA, das refeições de almoço, jantar e de lanche ceia.
- 8.3 No caso de ocorrer qualquer problema, apresentado no momento de acesso pela catraca, será preenchido um formulário com a opção do nome da refeição a ser servida, o nome do empregado, sua respectiva matrícula e assinatura. Posteriormente, será lançado manualmente pelo fiscal do contrato no sistema informatizado de controle de acesso e conferido pela CONTRATADA.
- 8.4 Os serviços de: Lanche, Café da Manhã e Coffee Break, serão executados de acordo com solicitação prévia à CONTRATADA, por escrito com aprovação da Autoridade Competente e este será o documento necessário para medição dos serviços executados.
- 8.5 As quantidades constantes da Planilha de Preços Unitários são estimadas, não obrigando à INB ao consumo integral das mesmas.

9. CONDIÇÕES A SEREM ATENDIDAS

EQUIPE SUGERIDA

- 9.1 O quadro de empregados ficará a cargo da CONTRATADA, em função das necessidades do serviço.
- 9.2 O serviço de JANTAR deverá ser executado pelo seguinte efetivo mínimo:
 - 01 (um) cozinheiro
 - 01 (um) auxiliar de cozinha
- 9.3 O serviço de CEIA deverá ser executado pelo seguinte efetivo mínimo:
 - 02 (dois) auxiliares de cozinha
- 9.4 A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente à Fiscalização, a relação nominal de seus empregados, com seus respectivos horários de trabalho.
- 9.5 É proibido o cumprimento de aviso prévio e efetuar pagamentos e/ou benefícios, nas dependências da INB, de empregado demitido da CONTRATADA.
- 9.6 A remuneração da equipe colocada à disposição para execução dos serviços será de responsabilidade da CONTRATADA, assim como os benefícios, pagamento de salários, obedecido como piso, aquele definido no(s) Acordo(s) Coletivo(s) da respectiva categoria profissional, firmados pelo(s) Sindicato(s) representativo(s) da classe na região da prestação dos serviços, homologado(s) pelo Ministério do Trabalho.
- 9.7 A CONTRATADA deverá observar a legislação trabalhista vigente para pagamento do Adicional Noturno.
- 9.8 O pessoal que irá trabalhar em horários noturnos deverá observar os horários praticados pela INB, pois farão uso do mesmo transporte.
- 9.9 A CONTRATADA pagará aos funcionários alocados aos serviços na Unidade de Concentrado de Urânio – URA, o percentual de 30% incidente sobre o salário base, a título de adicional de periculosidade conforme Portaria 518 de 04/04/2003 – Ministério do Trabalho e Emprego.
- 9.10 A CONTRATADA deverá determinar intervalo de refeição para sua equipe, conforme legislação vigente.



- 9.11 A CONTRATADA deverá cobrir qualquer atraso, falta, folga, afastamento ou férias de empregado.
- 9.12 A CONTRATADA fica obrigada a promover, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, a substituição de qualquer empregado, que a critério da INB, seja julgado inconveniente ao bom andamento da prestação dos serviços, correndo por conta da CONTRATADA eventuais ônus decorrentes de tal fato.

10. EQUIPE DE REFERÊNCIA

- 10.1 Na equipe de trabalho sugerida pela INB para atender todos os serviços, constará obrigatoriamente, profissional com formação superior em NUTRIÇÃO e com experiência em cozinha industrial.
- 10.2 A CONTRATADA deverá intitular por escrito e apresentar à Fiscalização, antes do início dos serviços, declaração nomeando a Nutricionista como preposto, com poderes para representá-la e tomar deliberações em tudo o que se relacione com o Contrato.
- 10.3 Para a prestação dos serviços objeto desta contratação a INB estimou uma equipe de acordo com o QUADRO EQUIPE DE REFERÊNCIA de funções a seguir:

QUADRO EQUIPE DE REFERÊNCIA	
Categoria Profissional	QUANTIDADE
NUTRICIONISTA – CBO 2237-10	01
ALMOXARIFE – CBO 4141-05	01
MARGAREFE – CBO 8485-20	01
COZINHEIRO (A) - DIA – CBO 5132-05	04
COZINHEIRO (A) - JANTA – CBO 5132-05	01
AUXILIAR DE COZINHA – DIA – CBO 5135-05	04
AUXILIAR DE COZINHA – JANTA – CBO 5135-05	01
AUXILIAR DE COZINHA – CEIA - CBO 5135-05	02
SERVIÇOS GERAIS - CBO 5135-05	02
TOTAL	17

- 10.4 O quadro adicional e mais completo de empregados ficará a cargo da CONTRATADA, em função das necessidades do serviço.
- 10.5 O serviço de JANTAR deverá ser executado pelo seguinte efetivo mínimo:
- 01 (um) cozinheiro
 - 01 (um) auxiliar de cozinha
- 10.6 O serviço de CEIA deverá ser executado pelo seguinte efetivo mínimo:
- 02 (dois) auxiliares de cozinha
- 10.7 A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente à Fiscalização, a relação nominal de seus empregados, com seus respectivos horários de trabalho.



- 10.8 É proibido o cumprimento de aviso prévio e efetuar pagamentos e/ou benefícios, nas dependências da INB, de empregado demitido da CONTRATADA.
- 10.9 A remuneração da equipe colocada à disposição para execução dos serviços será de responsabilidade da CONTRATADA, assim como os benefícios, pagamento de salários, obedecido como piso, aquele definido no(s) Acordo(s) Coletivo(s) da respectiva categoria profissional, firmados pelo(s) Sindicato(s) representativo(s) da classe na região da prestação dos serviços, homologado(s) pelo Ministério do Trabalho.
- 10.10 A CONTRATADA deverá observar a legislação trabalhista vigente para pagamento do Adicional Noturno.
- 10.11 O pessoal que irá trabalhar em horários noturnos deverá observar os horários praticados pela INB, pois farão uso do mesmo transporte.
- 10.12 A CONTRATADA pagará aos funcionários alocados aos serviços na Unidade de Concentrado de Urânio – URA, o percentual de 30% incidente sobre o salário base, a título de adicional de periculosidade conforme Portaria 518 de 04/04/2003 – Ministério do Trabalho e Emprego.
- 10.13 A CONTRATADA deverá determinar intervalo de refeição para sua equipe, conforme legislação vigente.

11. DEFINIÇÃO DE ATIVIDADES DA EQUIPE SUGERIDA

11.1 Nutricionista – CBO 2237-10

Requisito: Curso Superior Completo em Nutrição

Experiência: Experiência em cozinha industrial

Atribuições: Planejar e elaborar cardápios juntamente com a Cozinha Executiva. Prestar assistência dietoterápica ambulatorial supervisionando e avaliando dietas. Acompanhar o trabalho da equipe auxiliar, supervisionando o preparo, distribuição de refeições (presente durante a distribuição em todo período, na rampa de dieta/ opção), recebimento dos gêneros alimentícios, sua armazenagem e distribuição. Realizar juntamente com o Cozinheiro (a) Chefe, palestra / treinamentos, sobre higiene e boas práticas na cozinha. Preparar lista de compras de produtos utilizados, baseando-se nos cardápios e no número de refeições a serem servidas e no estoque existente.

11.2 Cozinheiro – CBO 5132-05

Experiência: Experiência na função.

Atribuições: Preparar os alimentos, observando os métodos de cozimento e padrões de qualidade. Também é responsável pela organização e supervisão dos serviços de cozinha, entre outros.

11.3 Almoxarife – CBO 4141-05

Experiência: Experiência na função.

Atribuições: Programar e coordenar as atividades de recebimento, conferência, guarda, distribuição, registro e inventário de materiais e insumos para uso na unidade, dentre outros.

11.4 Magarefe – CBO 8485-20

Experiência: Experiência na função.



Atribuições: Fazer o pré-preparo das carnes, limpando-as, cortando-as e temperando-as. Manter o local de trabalho organizado e limpo. Quando necessário auxiliar na cozinha em outros serviços, dentre outros.

11.5 Auxiliar de Cozinha – CBO 5135-05

Experiência: Experiência na função.

Atribuições: Limpar e preparar cereais, vegetais para cozimento, auxiliar no pré-preparo e no preparo das dietas especiais e normais, proceder à limpeza de utensílios, aparelhos e equipamentos, auxiliar no controle de estoque de materiais e gêneros alimentícios, auxiliar no recebimento, conferência e guarda de gêneros alimentícios, manter a higiene dos locais de trabalho, guardar e conservar os alimentos em vasilhames e locais apropriados; atuar no serviço de limpeza em geral.

11.6 Auxiliar de Serviços Gerais – CBO 5135-05

Experiência: Experiência na função.

Atribuições: Responsável pela limpeza, higienização e organização do restaurante, utensílios, equipamentos e louças de cozinha, em conformidade com as normas da vigilância sanitária e procedimentos internos. Quando necessário auxiliar no controle de estoque de materiais e gêneros alimentícios. Auxiliar no recebimento, conferência e guarda de gêneros alimentícios. Manter a higiene dos locais de trabalho e atuar no serviço de limpeza em geral.

12. UNIFORMES

- 12.1 Os uniformes serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- 12.2 Na execução dos fornecimentos discriminados nesta Especificação, a CONTRATADA deverá observar o asseio do pessoal e disponibilizar quantas mudas de uniformes forem necessárias, incluindo aqueles apropriados para o frio, de acordo com os tipos usados pelo pessoal de hotelaria e restaurante, zelando para que as mesmas se mantenham em boa apresentação e promovendo a sua reposição em caso de dano ou desgaste. Todos os funcionários, deverão obrigatoriamente, usar cobertura nos cabelos, de acordo com a função, além de touca ou rede.
- 12.3 A INB exige que as empresas Contratadas façam uso de uniformes nas suas dependências, por esse motivo, a Contratada deverá prever o fornecimento de calça jeans, camisa polo/malha e bota de segurança para os descolamentos dos seus funcionários.

13. EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)

- 13.1 Na execução dos fornecimentos discriminados nesta Especificação, a CONTRATADA deverá prover seu pessoal de EPIs com Certificados de Aprovação (CA) do Ministério de Trabalho e Emprego válidos, de acordo com o tipo de serviço executado, consoantes com as normas e procedimentos da INB.
- 13.2 A CONTRATADA deverá garantir que toda a equipe utilize os EPIs de forma adequada. Estes deverão ser substituídos de acordo com o recomendado pela legislação.
- 13.3 Relação de EPIs cabíveis, entre outros, nos fornecimentos discriminados nesta Especificação.



EPI	Função	Quantidade estimada para 12 meses
Avental térmico – Avental de segurança confeccionado em tecido de algodão com tratamento impermeabilizante em silicone, ajustável através de tiras nas costas, sem forro.	Cozinheiro (a) Auxiliar de Cozinha	24
Avental napa – Avental de segurança, confeccionado em napa, na cor branca.	Cozinheiro (a) Chefe Cozinheiro (a) Magarefe Almoxarife Auxiliar de Cozinha Auxiliar de Serviços Gerais	64
Bota de PVC – Bota de segurança, tipo impermeável, uso profissional, confeccionada em policloreto de vinila (pvc), injetado em uma só peça, cano longo, cor branca.	Cozinheiro (a) Chefe Cozinheiro (a) Magarefe Almoxarife Auxiliar de Cozinha Auxiliar de Serviços Gerais	32
Japona frigorífica – Japona de segurança, térmica, confeccionada em nylon ou lona, com forro térmico, manga longa, com capuz, fechamento com velcro e botões plásticos de pressão.	Almoxarife	01 no início do contrato
Jaqueta confeccionada em nylon, forro interno costurada (efeito acolchoado), com gola, dois bolsos tipo faca na altura da cintura, fechamento frontal por meio de zíper e com elástico embutido na barra (bainha) e punhos.	Nutricionista Cozinheiro (a) Chefe Cozinheiro (a) Magarefe Almoxarife Auxiliar de Cozinha Auxiliar de Serviços Gerais	01 no início do contrato
Mangote térmico branco alta temperatura industrial. Unidade: par	Cozinheiro (a)	01 no início do contrato
Luva térmica – luva de segurança confeccionada em tecido especial, com tratamento impermeabilizante em silicone, forração destacável.	Cozinheiro (a) Auxiliar de Cozinha	24
Luva de borracha – com forro flocado de algodão, punho com virola e palma antiderrapante.	Cozinheiro (a) Chefe Cozinheiro (a) Magarefe Almoxarife Auxiliar de Cozinha Auxiliar de Serviços Gerais	192
Luva malha de aço – Luva de segurança em malha de aço, cinco dedos, ambidestra, confeccionada em elos de aço inox cromo-níquel, fechamento ajustável através de presilhas metálicas e botões metálicos de pressão no punho.	Magarefe	1
Luva 2 fios – luva de segurança, confeccionada em fios de poliéster mesclada, alma interna com fio de aço revestido, acabamento em overloque, punho tricotado com elastano.	Cozinheiro (a) Chefe Cozinheiro (a) Magarefe Almoxarife Auxiliar de Cozinha	90
Luva descartável – luva plástica descartável, confeccionada em filme de polietileno de alta	Nutricionista Cozinheiro (a) Chefe Cozinheiro (a)	240 caixas



densidade, atóxica, ambidestra. Caixa com 100 unidades.	Magarefe Almoxarife Auxiliar de Cozinha Auxiliar de Serviços Gerais	
Óculos de segurança - modelo ampla visão, constituído de armação em peça única, incolor, com tirante elástico para ajuste à face.	Cozinheiro (a) Chefe Cozinheiro (a) Magarefe Almoxarife Auxiliar de Cozinha Auxiliar de Serviços Gerais	16
Jaleco – Jaleco em microfibra, manga longa, com 3 bolsos frontais, cor branca.	Nutricionista	03
Touca de cozinha – confeccionadas em tecido, com elástico na parte de trás para melhor ajuste à cabeça.	Cozinheiro (a) Chefe Cozinheiro (a) Magarefe Almoxarife Auxiliar de Cozinha Auxiliar de Serviços Gerais	32
Touca descartável – Touca sanfonada, descartável com elástico. Caixa com 100 unidades.	Cozinheiro (a) Chefe Cozinheiro (a) Magarefe Almoxarife Auxiliar de Cozinha Auxiliar de Serviços Gerais	24 caixas
Conjunto uniforme - em Oxford, camisa manga curta, calça com elástico, nas cores da empresa Contratada.	Cozinheiro (a) Chefe Cozinheiro (a) Magarefe Almoxarife Auxiliar de Cozinha Auxiliar de Serviços Gerais	48
Máscara de TNT – máscara em TNT, descartável, com elásticos para ajustes à face e que prendem atrás da orelha. Confeccionada no estilo retangular, tamanho único, com acabamento em toda a extremidade por soldagem eletrônica. Caixa com 100 unidades.	Cozinheiro (a) Chefe Cozinheiro (a) Magarefe Almoxarife Auxiliar de Cozinha Auxiliar de Serviços Gerais	12 caixas

13.4 A CONTRATADA deve manter em estoque, na Unidade, a quantidade suficiente de EPI's para reposição imediata por eventual perda ou dano evitando a descontinuidade dos serviços.

14. SAÚDE

14.1 Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional – PCMSO.

14.2 A CONTRATADA deverá apresentar à Fiscalização, no prazo de até 30 (trinta) dias após a assinatura do instrumento contratual, sem ônus adicionais para a INB, o **Programa de Gerenciamento de Riscos – PGR**, conforme disposto na NR-1 (Gerenciamento de Riscos Ocupacionais – GRO), bem como o **Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO**, conforme a NR-7 vigente, ambos compatíveis com os riscos ocupacionais identificados nas atividades a serem desenvolvidas.



- 27.2.1 A CONTRATADA deverá apresentar, no mesmo prazo, o Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho – LTCAT, elaborado por profissional legalmente habilitado, conforme exigido pela legislação previdenciária vigente, especialmente a Lei nº 8.213/1991 e o Decreto nº 3.048/1999, contemplando a caracterização da exposição a agentes nocivos para fins de aposentadoria especial.
- 27.2.2 O LTCAT deverá estar atualizado e coerente com as informações constantes no PGR e demais documentos de segurança e saúde ocupacional, devendo ser revisado sempre que houver alterações no ambiente de trabalho ou nos processos que impliquem mudança na exposição a riscos.
- 14.3 O PGR deverá ser elaborado por profissional legalmente habilitado, que deverá conhecer o ambiente, as condições de trabalho e os riscos ocupacionais existentes. Para tanto, deverá ser realizada visita técnica prévia ao local de execução dos serviços e interação com a área de Saúde da INB para obtenção de informações necessárias. Com base no inventário de riscos do PGR, o médico responsável pelo PCMSO deverá elaborar e implementar o programa, garantindo sua integração com os riscos ocupacionais identificados.
- 14.4 O PCMSO deverá contemplar, no mínimo:
- Diretrizes e responsabilidades;
 - Planejamento das ações de saúde;
 - Indicação da rede de atendimento para emergências, incluindo unidade de saúde de referência;
 - Procedimentos para encaminhamento em caso de acidente ou agravo à saúde;
 - Meios de transporte em caso de emergência;
 - Identificação e contato do médico responsável pelo PCMSO.
- 14.5 A CONTRATADA deverá manter arquivados, sob sua responsabilidade, os prontuários médicos ocupacionais, bem como os Atestados de Saúde Ocupacional – ASO, garantindo sigilo médico e disponibilização à fiscalização apenas das informações administrativas, conforme legislação vigente.
- 14.6 Antes do início das atividades, a CONTRATADA deverá garantir a realização dos exames médicos ocupacionais obrigatórios e a emissão do respectivo ASO, conforme NR-7, para todos os trabalhadores envolvidos na prestação de serviços.
- 14.7 O ASO deverá conter, no mínimo:
- Nome completo do trabalhador, CPF ou outro identificador válido e função;
 - Descrição dos riscos ocupacionais ou ausência destes;
 - Indicação dos exames realizados e respectivas datas;
 - Nome e CRM do médico responsável pelo PCMSO, quando houver;
 - Nome e CRM do médico examinador;
 - Conclusão quanto à aptidão (apto ou inapto);
 - Data, assinatura e identificação do médico examinador.
- 14.7.1 O ASO deverá ser emitido em duas vias, sendo uma entregue ao trabalhador e outra mantida pelo empregador, conforme NR-7.
- 14.7.2 A exigência de vacinação deverá observar o Programa Nacional de Imunizações e os riscos ocupacionais identificados no PGR, não sendo permitida exigência genérica sem justificativa técnica.
- 14.8 Os trabalhadores da CONTRATADA somente poderão iniciar suas atividades após a realização dos exames admissionais e emissão do ASO correspondente.
- 14.9 A CONTRATADA deverá garantir a realização dos exames médicos ocupacionais nas seguintes situações, conforme NR-7:



- Admissional;
- Periódico;
- Retorno ao trabalho;
- Mudança de função;
- Demissional.

14.10 Os exames complementares deverão ser definidos pelo médico responsável pelo PCMSO, com base nos riscos ocupacionais identificados no PGR, não sendo permitida a exigência de exames padronizados sem justificativa técnica individualizada.

14.10.1 A periodicidade dos exames médicos deverá seguir os critérios da NR-7, considerando:

- Natureza dos riscos;
- Estado de saúde do trabalhador;
- Histórico clínico e ocupacional.

14.11 A vacinação dos trabalhadores deverá ser realizada conforme recomendação do Ministério da Saúde e avaliação dos riscos ocupacionais, sendo responsabilidade da CONTRATADA manter os registros atualizados quando aplicável.

14.12 Sempre que houver mudança de função ou de exposição a riscos, a CONTRATADA deverá:

- Atualizar o PGR;
- Revisar o PCMSO;
- Realizar os exames médicos pertinentes;
- Promover treinamento adequado ao trabalhador.

14.13 A CONTRATADA deverá apresentar à Fiscalização, em até 60 (sessenta) dias após o início dos serviços, declaração da operadora de assistência médico-hospitalar (quando aplicável), comprovando a cobertura dos trabalhadores envolvidos, conforme condições contratuais.

15. HIGIENE

- 15.1 Os empregados da CONTRATADA devem apresentar-se asseados, barbeados, cabelos e unhas aparados, devidamente calçados e uniformizados.
- 15.2 Todos os empregados, inclusive os de cargo administrativo, devem estar sempre com os cabelos presos com touca. Não será permitido o uso de esmalte, perfume, adornos e acessórios.
- 15.3 A CONTRATADA deverá provisionar toucas para visitantes, ou qualquer pessoa que adentre à operação.
- 15.4 Não são permitidos cigarros, aparelhos de celular ou objetos pessoais em ambientes de produção.
- 15.5 É de responsabilidade da CONTRATADA a colocação e o abastecimento de dispensers de álcool em gel abastecidos na entrada e saída do restaurante.

16. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

- 16.1 Além dos requisitos gerais referentes à higiene, conforme legislação pertinente é responsabilidade da CONTRATADA a higienização interna das instalações da cozinha, coifa, dutos de exaustão, forro da cozinha, caixa de gordura, área de lavanderia, salão do restaurante, móveis e utensílios, freezers, geladeiras e câmara fria, utilizando detergentes, desinfetantes, sanitizantes e ou bactericidas apropriados e de qualidade, com registro no Ministério da Saúde, utilizando técnicas adequadas, não danosas à saúde e ao meio ambiente.



- 16.2 Os produtos referidos no item anterior devem ter registro no Ministério da Saúde e ser de qualidade comprovada, tantas variedades quantas necessárias, que permitam um processo eficiente, utilizando-se as técnicas de higiene, desinfecção e sanitização adequadas em toda e qualquer superfície, conforme determinação da Fiscalização.
- 16.3 Deverá ser disponibilizada pela CONTRATADA para limpeza das instalações, máquina de lavagem a seco para salão, assim como vassouras com balde para limpeza, tipo industrial (com esfregão e espremedor).
- 16.4 Lavagem inclusive que deverá ser feita semanalmente em todo o salão. TODA SEGUNDA-FEIRA.
- 16.5 É de responsabilidade da CONTRATADA a organização e higienização do salão de refeição, incluindo mesas e cadeiras, antes, durante e após o horário de distribuição.
- 16.6 O serviço de dedetização e desratização é de responsabilidade da CONTRATADA e será executado semestralmente, ou se necessário em prazo menor. Este serviço deverá ser realizado rigorosamente de acordo com a legislação de proteção ao meio ambiente e normas do órgão competente para o serviço e deverá contar com armadilhas pega-mosca, que deverão ser trocadas mensalmente para manter sua eficácia.
- 16.7 A CONTRATADA poderá subcontratar, sem ônus adicional para a INB, a execução deste serviço com empresa especializada, com registro no órgão competente e com experiência na execução do mesmo.
- 16.8 Caso a empresa vencedora faça a opção em subcontratar os serviços de dedetização, quando da execução, deverá seguir o solicitado na cláusula referente.
- 16.9 Os comprovantes de execução desses serviços devem ser encaminhados à fiscalização do contrato.
- 16.10 Os procedimentos de higiene e sanitização para os serviços do restaurante deverão estar de acordo com o manual de boas práticas de Vigilância Sanitária, inclusive observando o contido na Portaria SVS/MS nº 3332666, de 30 de julho de 1997.
- 16.11 Os serviços e os materiais de higienização e limpeza diária dos sanitários do restaurante e do vestiário dos funcionários do restaurante, assim como o abastecimento de saboneteiras e papeleiras de papel toalha e papel higiênico serão de responsabilidade da INB.
- 16.12 É responsabilidade da CONTRATADA promover o gerenciamento dos resíduos provenientes da produção e distribuição de refeições.
- 16.13 A CONTRATADA deverá proceder à separação dos resíduos gerados em orgânicos, recicláveis e lixo comum, para serem posteriormente transportados aos locais definidos pela fiscalização do contrato. Os resíduos orgânicos tem destinação pré-estabelecida, que é o processo de compostagem da INB.
- 16.14 O acondicionamento dos resíduos deve sempre contemplar o procedimento adotado pela INB, utilizando obrigatoriamente a padronagem de cores de sacos plásticos que a INB determinar dentro do programa de coleta seletiva em vigência na URA-Caetité.
Deverão ser utilizados sacos com resistência adequada para permitir o transporte até o destino final.
- 16.15 A aquisição e manutenção dos coletores são de responsabilidade da INB e a aquisição dos sacos plásticos é de responsabilidade da CONTRATADA.

17. REFEIÇÃO AOS EMPREGADOS

- 17.1 É responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de refeições aos empregados alocados ao Contrato.



18. TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 18.1 A CONTRATADA deverá providenciar transporte adequado, de acordo com normas da Vigilância Sanitária, para o gênero alimentício que queira adquirir, caso os fornecedores não façam entrega na INB-URA.
- 18.2 Para carnes, embutidos e laticínios, será obrigatório utilizar caminhão equipado com baú refrigerado.
- 18.3 Os folhosos, provenientes de localidades próximas num raio máximo de 50 km, poderão ser transportados em caixa de isopor.
- 18.4 As frutas, verduras e leguminosas deverão ser transportadas de modo a não prejudicar suas condições normais de consumo e aparência.
- 18.5 Os gêneros alimentícios cujo transporte não se enquadre nas instruções acima mencionadas serão recusados, não cabendo qualquer prejuízo para a INB.
- 18.6 Deverão ser apresentadas Notas Fiscais à Fiscalização, sempre que solicitado.

19. CONTROLE MICROBIOLÓGICO

- 19.1 O exame microbiológico dos alimentos, bebidas, água das torneiras, equipamentos, utensílios, superfície das mãos de manipuladores será trimestral, e sempre que for necessário, a cargo da CONTRATADA. Em casos de toxinfecção, o exame microbiológico dos alimentos deverá ser realizado utilizando as amostras armazenadas.
- 19.2 Diariamente deverá ser retirada uma amostra de todos os componentes das refeições servidas (almoço, jantar e qualquer outro por determinação da Fiscalização), durante a distribuição 1/3 do tempo antes do término da mesma, para eventual análise. Essas amostras devem ser embaladas em sacos apropriados e permanecer armazenadas em câmara frigorífica, geladeira ou refrigerador de 0º a 4º por 72 horas (independente de feriados e finais de semana). Após este período as amostras devem ser descartadas.
- 19.3 O custo das análises será de responsabilidade da CONTRATADA e os resultados deverão ser encaminhados à Fiscalização da INB.
- 19.4 A CONTRATADA poderá subcontratar, sem ônus adicional para a INB, a execução deste serviço com empresa especializada.
- 19.5 Caso a empresa vencedora faça a opção em subcontratar os serviços de controle microbiológico, quando da execução, deverá seguir o solicitado na Cláusula definida para este fim.



ANEXO II

PLANILHA DE PREÇOS



PLANILHA DE PREÇOS

DADOS DA EMPRESA:

Razão Social: _____ CNPJ: _____

Endereço Completo: _____

Contato: _____ E-mail: _____ Telefone: _____

OBJETO:

Fornecimento de refeições compreendendo almoço, jantar, dieta, ceia, café da manhã, lanche, coffee break, prato especial e café para a Unidade de Concentração de Urânio – URA, em Caetité-BA, conforme condições e características estabelecidas no Termo de Referência.

Quantitativo estimado de refeições					
Tipo de fornecimento	Unidade	Quantidade Diária	Quantidade Mensal	Preço Unitário (R\$)	Total Mensal (R\$)
Almoço - seg a sex	Un	270	5.940		
Almoço - sab e dom	Un	60	480		
Jantar	Un	40	1.200		
Ceia	Un	40	1.200		
Dieta	Un	2,27	50		
Café da Manhã	Un	12	270		
Lanche	Un	5	150		
Coffe Break	Un		80		
Prato Especial	Un		300		
Café - seg a sex	l	97	2.134		
Café - sab e dom	l	52	416		
TOTAL MENSAL					

TRIBUTOS (DISCRIMINAR):

No valor GLOBAL desta proposta já estão inclusos todos os custos diretos e indiretos, tais como: mão de obra direta e indireta, tributos, encargos sociais e trabalhistas, contribuições parafiscais, mobilização e desmobilização, seguros, insumos, equipamentos, materiais, transporte e os demais necessários à plena execução dos serviços.

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ (.....).

Validade da Proposta Comercial: Preços válidos por 60 (sessenta) dias.

REPRESENTANTE LEGAL QUE ASSINARÁ O INSTRUMENTO CONTRATUAL:

Nome: _____ Nome: _____

Cargo/Função: _____ Cargo/Função: _____

Assinará o Instrumento Contratual com certificado digital padrão ICP-Brasil? () SIM () NÃO

DADOS BANCÁRIOS:

Nome do Banco: _____

Agência Bancária n.º: _____ C/C do Licitante n.º: _____



ANEXO V

Planilha de Composição de Custos

- O modelo de Planilha de Composição de Custos será disponibilizado no sistema eletrônico, em arquivo no formato Excel.
- A elaboração da planilha de preços e composição dos custos é de **inteira responsabilidade do Licitante**, sendo o modelo disponibilizado em formato Excel, bem como as instruções de preenchimento apresentadas neste Edital, **meramente orientativas**.



ANEXO V

INSTRUÇÃO PARA PREENCHIMENTO DA PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS



ORIENTAÇÕES DE PREENCHIMENTO AO LICITANTE

PLANILHA DE PREÇOS E COMPOSIÇÃO DE CUSTOS PARA SERVIÇOS CONTINUADOS COM CESSÃO DE MÃO DE OBRA

1. Deverá ser apresentada uma Planilha de Custos e Formação de Preços para cada categoria profissional envolvida na execução do objeto, bem como para os veículos, equipamentos, materiais/produtos, uniformes, EPIs, entre outros.
2. As licitantes deverão apresentar as Planilhas de Custos e Formação de Preços com base em Convenção Coletiva de Trabalho, ou outra norma coletiva mais benéfica, aplicável à categoria envolvida na contratação e à qual a licitante esteja obrigada.
 - 2.1 Para os casos em que os salários sejam determinados por instrumento diferente de Convenção/Acordo Coletivo de Trabalho, o Licitante deverá indicar a base legal utilizada.
 - 2.2 É de responsabilidade da licitante a indicação do Acordo Coletivo de Trabalho ou Convenção Coletiva de Trabalho em vigor, observando-se as regras instituídas na Consolidação das Leis do Trabalho (Decreto-Lei nº 5.452/1943).
 - 2.3 Caso a licitante utilize instrumento coletivo distinto do adotado neste Edital, deverá indicar em sua proposta a Convenção Coletiva de Trabalho ou a norma coletiva a que esteja obrigada.
3. O Licitante deverá demonstrar, no arquivo em formato Excel, todas as fórmulas que originaram os percentuais e valores indicados nas planilhas.
 - 3.1 Todas as planilhas constantes do Modelo de Proposta Comercial deverão ser encaminhadas também em arquivo eletrônico, no formato Excel, para os e-mails gcont@inb.gov.br e rodrigomoreira@inb.gov.br, no prazo estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a) no sistema eletrônico.
4. Não será admitido, em qualquer valor da planilha de preços, o fracionamento que ultrapassar duas casas decimais, sendo desprezada sumariamente a fração remanescente.
 - 4.1 Para atendimento ao item acima, o Licitante deverá utilizar, na planilha em formato Excel encaminhada, a funcionalidade ARREDONDAR.PARA. BAIXO () em todos os cálculos com operações de multiplicação e divisão.
5. Para os casos em que o Licitante utilizar cálculos diferentes dos sugeridos nesta instrução, deverá ser devidamente justificado.
6. A elaboração da planilha de preços e composição dos custos é de inteira responsabilidade do licitante, sendo esta instrução meramente **orientativa**.
7. O Pregoeiro poderá instaurar diligência, solicitando ao Licitante a apresentação de documentos necessários a dirimir quaisquer dúvidas com relação ao valor cotado.

Instruções para elaboração da Planilha de Preços e Composição dos Custos

REMUNERAÇÃO:

1. O Licitante deverá observar, para fins de preenchimento da rubrica “**Salário base**”, no mínimo, o valor mensal estipulado na Convenção/Acordo Coletivo de Trabalho indicado.
2. Deverá ser observada a concessão do “**Adicional de Periculosidade**” (30% incidente sobre os salários praticados), conforme portaria n.º 518 de 04/04/2003, do Ministério do Trabalho e Emprego.



3. O Licitante deverá observar, para fins de preenchimento da rubrica “**Adicional Noturno**”, o que dispõe o Art. 73 do Decreto-Lei n.º 5.452/43, Consolidação das Leis do Trabalho.

- 3.1 A hora de trabalho noturno será computada como de 52 minutos e 30 segundos, conforme § 1º do Art. 73 da Consolidação das Leis Trabalhistas – CLT.
- 3.2 Para o cálculo desta rubrica o Licitante deverá considerar apenas as horas trabalhadas em período noturno, ou seja, entre 22h às 5h, conforme § 2º do Art. 73 da Consolidação das Leis Trabalhistas – CLT, exceto quando o Acordo/Convenção Coletiva estabelecer outro intervalo.
- 3.3 Caso haja prorrogação da jornada de trabalho em horário noturno, as respectivas horas extras deverão ser consideradas também como “horas noturnas”, conforme disposto no § 5º do Art. 73 da Consolidação das Leis Trabalhistas – CLT e Súmula nº 60 do TST.
- 3.4 O valor referente ao Adicional Noturno, levando em consideração as horas que serão efetivamente trabalhadas em período noturno, será calculado a partir da seguinte fórmula:

$$=((((60/52,5)*(1+K))-1)*((X+Y)/Z))*W)*Q = \text{Valor do Adicional Noturno}$$

X = Salário Base

Y = Adicional de Periculosidade ou Insalubridade (se houver)

Z = Quantidade de horas da Jornada de Trabalho

K = Percentual do Adicional Noturno

W = Quantidade de Horas Noturnas Trabalhadas

60 = minutos (uma hora)

52,5 = Hora noturna adicional

Q = Estimativa de dias trabalhados no mês

GRUPO A - ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS:

4. O Licitante deverá considerar, para fins de preenchimento das rubricas que compõem o **Grupo A**, os percentuais previstos na legislação vigente, observadas as peculiaridades da contratada e do serviço a ser prestado.

- 4.1 **Seguro acidente do trabalho:** O Licitante, quando da entrega dos documentos de habilitação, deverá apresentar a GFIP - Guia de Recolhimento do Fundo de Garantia, ou outro documento apto a comprovar o Fator Acidentário de Prevenção (FAP), com vistas a apurar o Risco Ambiental do Trabalho – RAT ajustado.

GRUPO B - 13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS:

5. Para fins de preenchimento da rubrica “**Adicional 1/3 de Férias**”, o licitante deverá obedecer a seguinte fórmula:

$$(1 \div 3 \div 12) = \text{percentual indicado na proposta}$$



6. Para fins de preenchimento da rubrica “**13º Salário**”, o licitante deverá obedecer a seguinte fórmula:

$$(1 \div 12) = \text{percentual indicado na proposta}$$

GRUPO C - PROVISÃO PARA RESCISÃO:

7. Para fins de preenchimento da rubrica “**Aviso Prévio Indenizado**”, o percentual referencial terá como base a seguinte fórmula:

$$(1'(\text{salário}) + (8,33\% + 2,78\% + 8,33\%)) \div 12 = 0,0995 \leftrightarrow 9,95\%$$

$$*X\% \times 9,95\% = 0,0X \times 0,0995 = \text{percentual indicado na proposta}$$

**X = percentual representativo do número de empregados que são demitidos com a concessão de aviso prévio indenizado ao longo de um ano;*

8,33% = Referente a 1/12 do 13º Salário em função do tempo do aviso prévio que conta como tempo de trabalho;

2,78 % = Referente a 1/12 do Adicional de Férias em função do tempo do aviso prévio que conta como tempo de trabalho;

8,33% = Referente a 1/12 das Férias em função do tempo do aviso prévio que conta como tempo de trabalho

8. Para fins de preenchimento da rubrica “**Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado**”, o percentual referencial terá como base a seguinte fórmula:

$$8\% \times \% \text{ de Aviso Prévio Indenizado} = \text{percentual indicado na proposta}$$

9. Para fins de preenchimento da rubrica “**Multa sobre o FGTS do Aviso Prévio Indenizado**”, o percentual referencial terá como base a seguinte fórmula:

$$40\% \times \% \text{ de Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado} = \text{percentual indicado na proposta}$$

40% = Referente a 40% de multa do FGTS, conforme art. 18, § 1º, da Lei 8.036/90.

10. Para fins de preenchimento da rubrica “**Aviso Prévio Trabalhado**”, o percentual referencial terá como base a seguinte fórmula:

$$(7 \div 30 \div 12) = \text{percentual indicado na proposta}$$



7 = 7 dias corridos do art. 488 da CLT, considerando que o empregado abrirá mão de sair duas horas antes do fim do expediente;

30 = 30 dias de aviso prévio a q tem direito o empregado;

12 = Referente aos 12 meses iniciais de vigência do contrato;

11. Para fins de preenchimento da rubrica “**Incidência dos Encargos (Grupo A) sobre o Aviso Prévio Trabalhado**”, o percentual referencial terá como base a seguinte fórmula:

% Total do Grupo A x % Aviso Prévio Trabalhado = percentual indicado na proposta

12. Para fins de preenchimento da rubrica “**Multa sobre o FGTS do Aviso Prévio Trabalhado**”, o percentual referencial terá como base a seguinte fórmula:

40% x (8% x Aviso Prévio Trabalhado) = percentual indicado na proposta

40% = Referente à multa do FGTS

8% = Referente ao percentual do FGTS

13. Para fins de preenchimento da rubrica “**Multa sobre o FGTS para rescisão sem justa causa**”, o percentual referencial terá como base a seguinte fórmula:

(8% x 40%) x (1 + *1 ÷ 12 + **1 ÷ 12 + *1 ÷ 3 ÷ 12) = percentual indicado na proposta**

8% = Referente ao percentual do FGTS

40% = Referente à multa do FGTS

**1 ÷ 12 = Referente ao proporcional de férias*

***1 ÷ 12 = Referente ao proporcional de 13º salário*

****1 ÷ 3 ÷ 12 = Referente ao proporcional do adicional de 1/3 de férias*

GRUPO D - REPOSIÇÃO PROFISSIONAL AUSENTE:

14. Para preenchimento dos itens do Grupo E, os percentuais referenciais terão como base as seguintes fórmulas:

14.1 Férias:

(1 ÷ 12) = percentual indicado na proposta



12 = 12 meses do ano.

14.2 “Ausência por Doença”:

$((R \div 30) \div 12) =$ percentual indicado na proposta

**R = previsão do número de faltas justificadas anuais, motivadas por algum tipo de doença ou acidente.*

30 = 30 dias do mês.

12 = 12 meses do ano.

14.3 “Licença Paternidade”:

$((5 \div 30) \div 12) \times R\% =$ percentual indicado na proposta

**R% = percentual representativo do número de trabalhadores que poderão fazer jus ao benefício no período de um ano;*

30 = 30 dias do mês.

12 = 12 meses do ano.

5 = Número de dias da Licença Paternidade (podendo ser 20 dias, desde que previsto no Acordo Coletivo, ou caso a empresa faça parte do programa “Empresa Cidadã”, conforme Lei 11.770/08, devendo apresentar comprovante de adesão ao referido Programa).

14.4 Licença Maternidade:

$(R \times (8,33\% + 2,78\% + 8,33\%)) \times (4 \div 12) =$ percentual indicado na proposta

**R = percentual representativo do número de trabalhadoras que poderão fazer jus ao benefício no período de um ano.*

8,33% = Referente a 1/12 do 13º Salário

2,78% = Referente a 1/12 do Adicional de Férias

8,33% = Referente a 1/12 das Férias

(4 / 12) = Período de licença-maternidade de 04 meses, conforme previsto no art. 392, caput da CLT. (podendo ser de 06 meses, desde que previsto no Acordo Coletivo, ou caso a empresa faça parte do programa “Empresa Cidadã”, conforme Lei 11.770/08, devendo apresentar comprovante de adesão ao referido Programa).

14.5 “Ausências Legais”:

$((R \div 30) \div 12) =$ percentual indicado na proposta



**R = previsão do número de faltas justificadas anuais.*

30 = 30 dias do mês;

12 = 12 meses do ano

14.6 “Ausência por acidente de Trabalho”:

$((15 \div 30) \div 12) \times *R\% =$ percentual indicado na proposta**

**R% = percentual representativo do número de empregados que sofrem acidente de trabalho no período de um ano*

30 = 30 dias do mês;

12 = 12 meses do ano

*** Referente aos 15 (quinze) primeiros dias em que o empregado encontra-se afastado por acidente de trabalho e a empresa contratada tem o dever de remunerá-lo. Após esse período o ônus passa a ser do INSS.*

VERBAS INDENIZATÓRIAS

15. Deverá ser observado o “Intervalo de Intra jornada” quando o intervalo para repouso e alimentação não for concedido ao empregado em virtude de necessidade do serviço.

15.1O cálculo do “Intervalo de Intra jornada” deverá considerar, no mínimo, o percentual de 50% (cinquenta por cento) previsto no § 4º do art. 71 do Decreto-Lei n.º 5.452/43, Consolidação das Leis do Trabalho, e será realizado com base na seguinte fórmula:

$((X / Y) * (1+K)) * 22 =$ Valor referente ao Intervalo intra jornada

X = Total da Remuneração

Y = Quantidade de horas da jornada de trabalho

K = Percentual referente ao intervalo intra jornada

22 = Estimativa de dias úteis no mês

INSUMOS:

16. São considerados “Insumos” os custos decorrentes da execução dos serviços, relativos aos benefícios efetivamente concedidos aos empregados, tais como transporte, uniformes, EPIs, alimentação, e ainda custos relativos à assistência saúde e seguro de vida, quando for o caso, entre outros, sendo obrigatória a apresentação de Memorial de Cálculo.

17. Para fins de cotação dos insumos “Uniforme” e “EPI” devem ser consideradas as peças, quantidades e periodicidades previstas no **Termo de Referência**, sendo obrigatória a apresentação de Memorial de Cálculo.



18. Para fins de cotação dos insumos “**Alimentação**” e “**Transporte**”, deverá ser considerada a quantidade de dias informada no **Termo de Referência**, sendo obrigatória a apresentação pelo Licitante de Memorial de Cálculo. O Cálculo da rubrica “Transporte” terá como base a seguinte fórmula:

$$\text{TRANSPORTE} = (A \times B \times C) - (Y \times R\%)$$

A = Valor da passagem ou do quilômetro rodado

B = Quantidade de passagens para cada profissional ou rateio de quilômetros rodados

C = Quantidade de dias informados no Termo de Referência

Y = Salário básico do profissional

R% = Percentual, nos termos do artigo 9º do Decreto nº 95.247/1987

DEMAIS COMPONENTES:

19. Para o cálculo do valor referente aos “**Custos Indiretos**” (Ex.: Despesas Administrativas e/ou Operacionais), adotar-se-á, como base de cálculo, a soma do “Valor Total (Remuneração + Encargos Sociais)” e do “Total dos Insumos”, multiplicada pelo percentual adotado pela empresa.

20. Para o cálculo do valor referente ao “**Lucro**”, adotar-se-á, como base de cálculo, a soma do “Valor Total (Remuneração + Encargos Sociais)”, do “Total dos Insumos” e dos “Custos Indiretos”, multiplicada pelo percentual adotado pela empresa.

TRIBUTOS:

21. No campo “**Tributos**”, serão informados os percentuais/valores devidos de acordo com o regime de tributação, e não percentuais relativos à retenção.

22. Não serão considerados, para fins de preenchimento da planilha de preços, os valores referentes ao **IRPJ** e à **CSLL**;

23. Nos casos em que, o licitante for tributado pelo regime de incidência não-cumulativa de **PIS e COFINS**, deverá conter na planilha de custos e formação de preços as alíquotas médias efetivamente recolhidas dessas contribuições.

23.1 Para a comprovação das alíquotas médias efetivas, o Licitante deverá apresentar o memorial de cálculo bem como os documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o **PIS/PASEP e COFINS** dos **últimos 12 (doze) meses**, enviados anteriores à apresentação da proposta, em que seja possível demonstrar as alíquotas médias efetivas, em formato PDF, assinado pelo seu representante legal.

23.2 Aplica-se o item acima na hipótese das repactuações das contratadas com a tributação pelo regime de incidência não-cumulativa de **PIS e COFINS**.

24. Para o cálculo dos tributos, deverão ser consideradas as seguintes premissas:

I. A base de cálculo dos tributos será o valor da receita apurada com a prestação do serviço licitado;

II. O cálculo do valor de cada um dos tributos será obtido através da fórmula a seguir:

$$\text{Valor do Tributo} = \text{“Total mensal”} \times \text{Alíquota do Tributo}$$



TOTAL:

25. O valor total final será calculado por meio da seguinte fórmula:

$$\text{"Total mensal"} = [\text{"Valor Total (Remuneração + Encargos Sociais)"} + \text{"Total dos Insumos"} + \text{"Total dos Demais Componentes"}] / (1 - \text{Total do percentual das Alíquotas dos Tributos})$$

MATERIAIS/EQUIPAMENTOS/PRODUTOS

26. Para fins de cotação dos itens "**Materiais**", "**Equipamentos**" e/ou "**Produtos**" devem ser considerados os itens previstos no **TERMO DE REFERÊNCIA**, sendo obrigatória a apresentação de Memorial de Cálculo, através da respectiva planilha disponibilizada acima como modelo.

VEÍCULOS

27. Para fins de cotação do item "**Veículos**" devem ser consideradas as especificações constantes no **TERMO DE REFERÊNCIA**, sendo obrigatória a apresentação de Memorial de Cálculo, através da respectiva planilha disponibilizada acima como modelo.

- 27.1 Para o cálculo de depreciação do(s) veículo(s), deverá ser utilizado o período de 60 (sessenta) meses, conforme determina a Instrução Normativa RFB Nº 1700, de 14 de março de 2017.