



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

**PREGÃO ELETRÔNICO
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO SRP Nº 01/2020
Processo Administrativo n.º 23719.000086/2020-31**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, o Instituto Federal Farroupilha - Campus Santo Ângelo, por meio do seu pregoeiro e equipe de apoio, sediado na RS 218, KM 05, Santo Ângelo/RS, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **com critério de julgamento menor preço** por grupo, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço global, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 14/07/2020

Horário: 09:00

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

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas (almoço e lanche), a serem servidas para os alunos do Instituto Federal Farroupilha Campus Santo Ângelo e órgãos participantes, no período de aulas, de fevereiro a dezembro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.1.1. As atividades relativas à produção das refeições objeto deste Termo, e todo o controle administrativo destas tarefas deverá ser exercido pela empresa prestadora de serviço, a saber: aquisição, recebimento e armazenamento dos variados gêneros; pré-preparo e preparo; manutenção e higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; seletividade e guarda dos resíduos; contratação e administração de pessoal; transporte e entrega das refeições.

1.2. A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

1.2.1. A opção pelo agrupamento dos itens devido à similaridade do objeto e entrega dos itens do grupo no mesmo momento diluindo assim os custos com transporte. Justificamos também devido à economia de tempo, visando aumentar a eficiência e eficácia do processo, bem como a contratação com a redução do tempo de análise da documentação, fiscalização de contratos e publicações.

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

1.4. Do total dos gastos da contratada em gêneros alimentícios na confecção dos alimentos, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o Decreto 8473 de 22/06/2015. Dessa forma a contratada deverá se responsabilizar pela compra de gêneros alimentícios e/ou outros produtos provenientes da Agricultura Familiar na forma prevista no Item 10.21 do termo de referência.

2. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES

2.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal Farroupilha Campus Santo Ângelo.

2.2. São participantes os seguintes órgãos:

2.2.1. Instituto Federal Farroupilha Campus Avançado de Uruguiana

3. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

4.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

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

4.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

5. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

5.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

5.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema

5.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

5.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

5.2.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

5.2.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

5.2.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

5.2.5. que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

5.2.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

5.2.7. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

5.2.7.1. sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

5.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

5.3.1. detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

5.3.2. de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

5.3.3. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);

5.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

5.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

5.5.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

5.5.2. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

- 5.5.3. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 5.5.4. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 5.5.5. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 5.5.6. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 5.5.7. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 5.5.8. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 5.5.9. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 5.5.10. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 5.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 6.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 6.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 6.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 6.5. Incumbirá 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 quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 6.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

6.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

6.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

7.1.1. valor unitário e total do item.

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

7.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

7.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital.

7.3.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.3.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MPDG n.5/2017.

7.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

7.4.1. cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

7.4.2. cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

7.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

8.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

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

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

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

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

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

8.8. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

8.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

8.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.11. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.11.1. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

8.12.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.13. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação

8.14. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;

8.14.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

do sistema.

- 8.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 8.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 8.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 8.19. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 8.20. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 8.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 8.22. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 8.23. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 8.24. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 8.25. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 8.26. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 8.26.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

8.26.1.1. prestados por empresas brasileiras;

8.26.1.2. prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

8.26.1.3. prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

8.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

8.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

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

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

9. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

9.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.

9.3. A Planilha de Custos e Formação de Preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

9.4. A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

9.5. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

- 9.5.1. não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
- 9.5.2. contenha vício insanável ou ilegalidade;
- 9.5.3. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- 9.5.4. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 - TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

9.5.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

9.5.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

9.5.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

9.6. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

9.7. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

9.8. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

9.8.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

9.9. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

9.9.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

9.9.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

9.10. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

9.11. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

9.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.

9.12.1. Considera-se erro no preenchimento da planilha a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006.

9.12.2. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes;

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

9.14. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

9.15. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.16. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

9.17. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

10.1.1. SICAF;

10.1.2. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

10.1.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

10.1.3.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

10.1.4. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.1.5. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

10.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

10.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

10.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

10.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

10.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

10.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10.7. Ressalvado o disposto no item 6.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

10.8. Habilitação jurídica:

10.8.1. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

10.8.2. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

10.8.3. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

10.8.4. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

10.8.5. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

10.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

10.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

10.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

10.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

10.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

contratual;

10.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

10.10. Qualificação Econômico-Financeira:

10.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

10.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

10.10.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

10.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

10.10.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

10.10.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

10.11. Qualificação Técnica:

10.11.1. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição - CRN, em plena validade (conforme Art. 18 do Decreto nº 84.444/1980 e Art. 2º da Resolução CFN nº 378/2005);



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

10.11.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

10.11.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

10.11.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade do ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

10.11.2.1.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

10.11.2.1.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5/2017

10.11.2.1.3.1. Para a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade de serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

10.11.2.1.3.2. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

10.11.2.1.3.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

10.11.3. A empresa deverá comprovar que possui 01 (um) Nutricionista responsável, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço. Para a referida comprovação a empresa deverá apresentar os seguintes documentos:

10.11.3.1. Certidão do Conselho Regional de Nutrição (Pessoa Física);

10.11.3.2. No caso de funcionário - cópia autenticada da Carteira de Trabalho comprovando o vínculo empregatício;

10.11.3.3. No caso de prestador de serviços – cópia do contrato devidamente



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

autenticado em cartório ou acompanhado do original;

10.11.3.4. Ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor da Certidão do Conselho Regional de Nutrição, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

10.11.3.5. No caso de sócio, cópia autenticada do Contrato Social da empresa.

10.12. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

10.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

10.13.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

10.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

10.15. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

10.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

10.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

10.18. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.19. O licitante provisoriamente vencedor em um grupo, que estiver concorrendo em outro grupo, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do grupo em que venceu às do grupo em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

10.19.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

inabilitação recairá sobre o(s) grupo(ns) de menor(es) valor(es), cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

11.20. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

11.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

11.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, de acordo com o anexo IV.

11.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

11.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

11.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

11.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

11.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

11.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

11.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

12. DOS RECURSOS

12.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

12.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

12.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

12.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

12.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

12.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

13.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

13.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

13.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

13.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

14.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

15.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 10 (dez) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

16.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

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

16.5. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

17. DO TERMO DE CONTRATO

17.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

17.2. O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

17.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

17.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

adjudicada, implica no reconhecimento de que:

17.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

17.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

17.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

17.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual.

17.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

17.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

17.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

17.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

17.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

18. DO REAJUSTE

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

19. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1. Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

21. DO PAGAMENTO

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

22.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 17.7.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 17.7.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 17.7.3. apresentar documentação falsa;
- 17.7.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 17.7.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 17.7.6. não mantiver a proposta;
- 17.7.7. cometer fraude fiscal;
- 17.7.8. comportar-se de modo inidôneo;

22.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

22.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

22.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 22.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 22.4.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 22.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 22.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

22.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 22.1 deste Edital.

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

22.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

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

22.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

22.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

22.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

22.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

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

22.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

23.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

23.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

23.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

24.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

24.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao.san@iffarroupilha.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço RS 218, Km 5 – CEP 98 806-700 – Santo Ângelo/RS, Setor de Licitações e Contratos.

24.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

24.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

24.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

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

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

24.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

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

25.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

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

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

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

25.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço RS 218, Km 5 – CEP 98 806-700 – Santo Ângelo/RS, Setor de Licitações e Contratos, nos dias úteis, no horário das 08h00min até às 11h00min e das 13h30min às 16h30min, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

25.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;

25.12.2. ANEXO II - Minuta de Ata de Registro de Preços;

25.12.3. ANEXO III - Minuta de Termo de Contrato;

25.12.4. ANEXO IV - Modelo de proposta de preços;

25.12.5. ANEXO V - Declaração a ser apresentada pela pessoa jurídica constante do inciso XI - art. 4º da in RFB nº 1.234/12. (Empresas Optantes pelo SIMPLES).

25.12.6. ANEXO VI - Declaração a ser apresentada pela pessoa jurídica constante do inciso IV - art. 4º da in RFB nº 1.234/12. (Empresas Isentas).

25.12.7. ANEXO VII - Declaração a ser apresentada pela pessoa jurídica constante do inciso III - art. 4º da in RFB nº 1.234/12 (Empresas Imunes).

25.12.8. ANEXO VIII - Planilha para Comprovação de Compra da Agricultura Familiar

25.12.9. ANEXO IX - Cardápio Uruguaiana



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

25.12.10.ANEXO X - Instrumento de Medição de Resultado

Santo Ângelo/RS, 29 de junho de 2020

ADRIANA CLARICE HENNING
SIAPE: 2140549
Servidor Responsável pelo Elaboração do Edital

ADILSON RIBEIRO PAZ STAMBERG
Ordenador de Despesas
Port. 1.855/2019
IFFar Campus Santo Ângelo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

PREGÃO ELETRÔNICO
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO SRP Nº 01/2020
Processo Administrativo n.º 23719.000086/2020-31

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o registro de preços para eventual contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas (almoço e lanche), a serem servidas para os alunos do Instituto Federal Farroupilha Campus Santo Ângelo e órgãos participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos, no período de aulas, de fevereiro a dezembro.

1.1.1. As atividades relativas à produção das refeições objeto deste Termo, e todo o controle administrativo destas tarefas deverá ser exercido pela empresa prestadora de serviço, a saber: aquisição, recebimento e armazenamento dos variados gêneros; pré-preparo e preparo; manutenção e higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; seletividade e guarda dos resíduos; contratação e administração de pessoal; transporte e entrega das refeições.

1.2. As condições, quantidades e exigências para cada Campus, gerenciador e participantes, são as estabelecidas neste instrumento:

GRUPO 1 - LANCHES (CAMPUS SANTO ÂNGELO)					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL
1	Achocolatado líquido, frio ou aquecido (Preparado com leite integral e achocolatado em pó, 20g)	Copo 180 ml	5450	R\$ 2,33	R\$ 12.698,50
2	Banana prata, maturação natural, íntegra.	Unidade, peso mínimo 80g.	3500	R\$ 1,83	R\$ 6.405,00
3	Bebida Láctea, sabor morango, pêssego ou frutas vermelhas.	Copo 180ml	2000	R\$ 2,38	R\$ 4.760,00
4	Biscoito integral, embalagem individual, íntegros. Variações: leite e granola, cacau e castanhas ou multigrãos.	Embalagem com 5 unidades, 30g	2000	R\$ 2,10	R\$ 4.200,00
5	Biscoito de amendoim (Massa: amendoim triturado, ovos, farinha de rosca, açúcar, manteiga e fermento em pó).	Embalagem, peso mínimo 40g	2000	R\$ 2,23	R\$ 4.460,00
6	Bolo (Massa: Ovos, açúcar, óleo de soja, farinha de trigo e fermento em pó).	Fatia, peso mínimo	10500	R\$ 2,32	R\$ 24.360,00



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

	Variações: Cenoura, marmorizado, laranja, baunilha e milho com coco).	80g.			
7	Bolo de Aveia e maçã (Massa: aveia em flocos finos, margarina, açúcar refinado, ovos, maçãs médias sem casca cortadas em cubos pequenos, farinha de trigo, canela em pó, fermento em pó).	Fatia, peso mínimo 80g.	4350	R\$ 2,32	R\$ 10.092,00
8	Bolo salgado. Preparado com ovos, leite, farinha de trigo, óleo, sal e fermento. Misturar ervilha, milho; salsicha, tomate, cebola e cenoura picadas, queijo ralado e orégano salpicado).	Fatia, peso mínimo 100g.	4350	R\$ 2,82	R\$ 12.267,00
9	Café com Leite (Leite integral: 130ml; Café passado, 50ml. Açúcar: 10g).	Copo 180 ml.	6000	R\$ 2,42	R\$ 14.520,00
10	Calça virada. Preparada com farinha de trigo, açúcar, leite, ovos, margarina e fermento. Polvilhar açúcar e canela.	Unidade, peso mínimo 80g.	2850	R\$ 2,50	R\$ 7.125,00
11	Chá de pêssego/maçã e canela ou frutas vermelhas, levemente adoçado. Servido quente ou gelado.	Copo 180 ml	4000	R\$ 2,08	R\$ 8.320,00
12	Empadinha (Massa: ovos, farinha de trigo, leite, açúcar, sal, óleo de soja e fermento biológico). Recheio: Preparado com carne moída de primeira qualidade (50g), tempero verde, cebola e sal OU frango desfiado, tempero verde, cebola e sal e 15 g de requeijão).	Unidade, peso mínimo 120g.	7200	R\$ 3,47	R\$ 24.984,00
13	Esfiha (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (50g), temperos, cebola, tomate e sal OU peito de frango (50g), temperos, cebola, sal e tomate).	Unidade, peso mínimo 120g.	5700	R\$ 3,60	R\$ 20.520,00
14	Espetinho de frutas (banana, maçã, mamão, manga e abacaxi picados, espetados em palito, 20g de cada fruta).	Unidade, peso mínimo 100g.	2000	R\$ 3,33	R\$ 6.660,00
15	Hambúrguer de Carne (Preparado com pão de hambúrguer com gergelim (60g), bife de carne moída de primeira qualidade (50g a 60g), queijo mussarela (15g), alface picada, pepino (15g) e tomate (10g).	Unidade, peso mínimo 150g.	4350	R\$ 4,47	R\$ 19.444,50



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

16	Maçã gala, madura, íntegra.	Unidade, peso mínimo 120g.	3500	R\$ 2,67	R\$ 9.345,00
17	Mini Pizza (Massa: Fermento, óleo de soja, açúcar, sal e farinha de trigo. Recheio: molho de bolonhesa ou frango, com tomate, cebola e milho verde; queijo e orégano).	Unidade, peso mínimo 120g.	8700	R\$ 3,98	R\$ 34.626,00
18	Pão com molho (Pão sovadinho – peso médio 60g); Molho preparado com: carne moída, salsicha picada, cebola, tomate e/ou extrato de tomate).	Unidade, peso mínimo 120g.	4350	R\$ 4,15	R\$ 18.052,50
19	Pão de Férias (Massa: Farinha de trigo, manteiga, fermento biológico, leite, açúcar, óleo de soja, ovos e sal. Recheio: presunto, queijo, milho, ervilha e orégano) Modo de preparo: Espichar a massa e rechear. Enrolar como rocambole, cortar em fatias, pincelar ovo e assar.	Unidade, peso mínimo 120g.	4350	R\$ 3,87	R\$ 16.834,50
20	Pão de Queijo (Massa: Polvilho doce, polvilho azedo, sal, óleo de soja, leite, ovos e queijo).	Unidade, peso mínimo 100g.	4350	R\$ 3,62	R\$ 15.747,00
21	Pão de batata recheado com frango e catupiry (Massa: Ovos, açúcar, sal, fermento biológico, batata cozida e amassada, margarina, farinha de trigo, azeite de oliva) Recheio: Frango desfiado e catupiry. Pincelar com ovo, orégano e queijo ralado.	Unidade peso mínimo 120g.	4350	R\$ 4,08	R\$ 17.748,00
22	Pãozinho croissant doce. Preparado com massa de pão doce e recheado de doce de leite ou goiabada, 25g. Salpicar açúcar confeiteiro.	Unidade, peso mínimo 100g.	3600	R\$ 3,62	R\$ 13.032,00
23	Pãozinho croissant de presunto e queijo. Preparado com massa de pão amanteigada: Recheio: presunto, 15g e queijo, 15g). Pincelar ovo e salpicar orégano.	Unidade, peso mínimo 100g.	4350	R\$ 3,62	R\$ 15.747,00
24	Pastel (Massa: Fermento biológico, açúcar, ovos, sal, azeite e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (50g), tempero verde, cebola e sal OU peito de frango desfiado (50g), tempero	Unidade, peso mínimo 120g.	4350	R\$ 4,00	R\$ 17.400,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

	verde, cebola e sal.				
25	Rosquinha de polvilho. Preparada com polvilho azedo, sal, leite, óleo, açúcar e ovos).	Unidade (2 de 50g ou 1 de 100g)	2750	R\$ 3,10	R\$ 8.525,00
26	Rosquinha de leite. Preparada com farinha de trigo, óleo, açúcar, leite, ovos, margarina, sal, fermento. Salpicar açúcar e canela).	Unidade, peso mínimo 100g.	2750	R\$ 3,10	R\$ 8.525,00
27	Rocambolo de doce de leite. Preparado com farinha de trigo, açúcar, leite, ovos, margarina, sal, fermento. Recheio de doce de leite).	Unidade, peso mínimo 100g.	2850	R\$ 3,57	R\$ 10.174,50
28	Salada de Frutas (mamão, maçã, banana, laranja (fruta ou suco natural), e abacaxi) picados) + 1 colher de granola (ofertada à parte)	Copo peso mínimo 150g.	7000	R\$ 3,75	R\$ 26.250,00
29	Sanduíche Simples (Pão de sanduíche – 2 fatias, presunto (20g), queijo mussarela (20g), tomate (20g), alface picada (10g) e maionese (10g).	Unidade, peso mínimo 120g.	4350	R\$ 3,67	R\$ 15.964,50
30	Sanduíche Simples Integral (Pão de sanduíche integral – 2 fatias, queijo mussarela (20g), presunto (20g), tomate (20g), alface crespa picada (10g) e maionese (10g).	Unidade, peso mínimo 120g.	4350	R\$ 3,92	R\$ 17.052,00
31	Sanduíche Natural (Pão de sanduíche – 2 fatias, frango desfiado com requeijão, pepino e cenoura ralada, alface crespa picada (10g).	Unidade, peso mínimo 120g.	4350	R\$ 4,42	R\$ 19.227,00
32	Sonho (Massa doce: Fermento biológico, leite morno, farinha de trigo, ovos, açúcar, margarina, e sal. recheio de doce de leite, polvilhado com açúcar confeiteiro).	Unidade. Peso mínimo, 120g.	2000	R\$ 3,73	R\$ 7.460,00
33	Torta de Bolacha. Preparada com bolacha tipo Maria e creme à base de leite, açúcar, amido de milho e baunilha.	Porção. Peso médio, 120g.	2000	R\$ 3,50	R\$ 7.000,00
34	Suco de fruta ou polpa de fruta (Uva, abacaxi ou laranja)	Copo 180 ml	6300	R\$ 2,75	R\$ 17.325,00
				TOTAL G1	R\$ 476.851,00
GRUPO 2 - ALMOÇOS (CAMPUS SANTO ÂNGELO)					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

35	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Estrogonofe, 150g. Preparado com carne de gado de 1ª qualidade OU peito de frango, temperos (alho, cebola, tomate, pimentão e orégano) e creme de leite. Batata palha, 50g. Preparada com batata inglesa, cortada em palitinhos finos, em sentido longitudinal e fritas em óleo por imersão. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Cenoura e beterraba raladas finas, 50g.	Almoço	1500	R\$ 14,83	R\$ 22.245,00
36	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Fricassê de frango, 150g. Preparado com peito de frango desfiado, milho verde, creme de leite, temperos (alho, cebola), queijo e batata palha. Batata souteé. Preparada com batata inglesa, manteiga, salsa e orégano, 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Salada mista de Brócolis e couve flor, 50g.	Almoço	1500	R\$ 14,17	R\$ 21.255,00
37	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Lentilha, (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Bife acebolado, 120g. Preparado com carne de primeira qualidade. Macarrão ao molho branco e brócolis, tipo espaguete (com ovos), 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Vagem e cenoura picadas, 50g.	Almoço	1500	R\$ 14,83	R\$ 22.245,00
38	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão carioca (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g.	Almoço	1500	R\$ 14,17	R\$ 21.255,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

	Frango assado, coxa/sobrecoxa, 120 g. Batata inglesa gratinada OU batata doce caramelada, 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Chuchu cozido com cebolinha verde, 50g.				
39	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia 120g. Isclas aceboladas, 120 g. Preparado com carne bovina de primeira qualidade. Moranga refogada com milho verde, 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Beterraba cozida em cubos, 50g.	Almoço	1500	R\$ 14,83	R\$ 22.245,00
40	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Lentilha, (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Molho de carne moída, preparado com carne de gado moída de 1ª qualidade. Molho: alho, cebola, tomate e orégano, 100g. Purê de batata com tempero verde, 1 colher de servir, 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Cenoura cozida, 50g.	Almoço	1500	R\$ 14,83	R\$ 22.245,00
41	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Cubos de lombo suíno assado, 120g. Mandioca cozida com farofa, 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Triguinho com cenoura, tomate e cebola picados, 60g.	Almoço	1500	R\$ 14,17	R\$ 21.255,00
42	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Peito de frango grelhado. 120g. Yakissoba vegetariano (Preparado com	Almoço	1500	R\$ 14,17	R\$ 21.255,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

	massa para yakissoba, cebola picada, cenoura em tiras, brócolis, couve flor e molho shoyo), 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Repolho roxo, 50g.				
43	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Lasanha de frango ou carne moída, 1 colher de servir cheia, 200g Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Beterraba cozida em cubos, 50g.	Almoço	1500	R\$ 14,17	R\$ 21.255,00
44	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Frango xadrez. Preparado com frango em cubos, pimentão verde, pimentão amarelo ou vermelho, cebola e cenoura picada em rodela e molho de tomate, 120 g. Macarrão parafuso ao molho vermelho com calabresa e queijo gratinado, 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Pepino em fatias finas, 50g.	Almoço	1500	R\$ 14,17	R\$ 21.255,00
45	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão carioca (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Polenta cremosa (preparada com farinha de milho, água, sal e manteiga), 100g. Carne moída ao molho (Preparado com carne moída de primeira qualidade, alho, cebola, tomate, molho de tomate e tempero verde), 120g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Salada mista de brócolis e couve flor, 50g.	Almoço	1500	R\$ 14,83	R\$ 22.245,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

46	Arroz branco, 4 colheres de sopa (120g). Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia (120g). Bife ao molho madeira, 120g. Escondidinho de mandioca (preparado com mandioca cozida e amassada, creme de leite, manteiga ou margarina, leite e sal. Molho de carne moída). Cobertura de queijo ralado, 1 colher de servir, 100g Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Couve refogada, 50g.	Almoço	1500	R\$ 14,83	R\$ 22.245,00
47	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Peito de frango à milanesa, 130g. Sufê de legumes (preparado com ovos, farinha, óleo, e legumes: brócolis, chuchu, cenoura e cebola), 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Repolho com cenoura ralada, 50g.	Almoço	1500	R\$ 14,17	R\$ 21.255,00
48	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Massa espaguete ao alho e óleo, 100g. Carne moída ao molho (Preparado com carne moída de primeira qualidade, alho, cebola, tomate, molho de tomate e tempero verde), 120g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Chuchu cozido com cebolinha verde, 50g.	Almoço	1500	R\$ 14,83	R\$ 22.245,00
49	Arroz colorido, (com cenoura, pimentão verde e vermelho) 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g Carne de gado de panela refogada, 120g. Batata corada com ervas. 1 colher de	Almoço	1500	R\$ 14,83	R\$ 22.245,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

	servir, 100g. Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Repolho cozido, 50g.				
50	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Purê de batata com tempero verde, 100g. Filé de tilápia à milanesa, 120g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Salada mista de brócolis e couve flor, 50g.	Almoço	1500	R\$ 14,83	R\$ 22.245,00
51	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Massa ao alho e óleo, 100g. Frango grelhado ao molho de mostarda, 130g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Salada mista de abobrinha com cenoura, milho verde e brócolis refogados, 50g.	Almoço	1500	R\$ 14,17	R\$ 21.255,00
52	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Escondidinho de frango. Preparado com batata inglesa, leite, sal, frango desfiado, cebola, tomate, milho verde e queijo, 200g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Vagem e cenoura picadas, 50g.	Almoço	1500	R\$ 14,17	R\$ 21.255,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

53	Galinhada. Preparada com frango (coxa/sobrecoxa, sem pele – 1 unidade por porção), temperos (alho, cebola, tomate e tempero verde) e arroz polido, 300g. Salada de maionese. Preparada com batata inglesa e creme de maionese (ovos cozidos, leite e óleo), 100g Pão francês (½ unidade), 25g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Repolho picado, 50g.	Almoço	1500	R\$ 14,17	R\$ 21.255,00
				TOTAL G2	R\$ 412.755,00
GRUPO 3 - LANCHES E ALMOÇOS (CAMPUS URUGUAIANA)					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL
54	Serviço de fornecimento de almoços nas dependências do Instituto Federal Farroupilha Campus Avançado de Uruguaina, conforme a composição dos cardápios de almoços, anexo ao edital.	Almoços	56.000	R\$ 13,00	R\$ 728.000,00
55	Serviço de fornecimento de lanches nas dependências do Instituto Federal Farroupilha Campus Avançado de Uruguaina, conforme a composição dos cardápios de lanches, anexo ao edital	Lanches	70.000	R\$ 6,80	R\$ 476.000,00
				TOTAL G3	R\$ 1.204.000,00

1.3. LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

1.3.1. **Grupo 01: do Item: 01 a 34** - Instituto Federal Farroupilha - Campus Santo Ângelo – RS 218, KM 05, Santo Ângelo/RS, CEP: 98.806-700, Fone: (55) 3931 3911.

1.3.2. **Grupo 02: do Item 35 a 53** - Instituto Federal Farroupilha - Campus Santo Ângelo – RS 218, KM 05, Santo Ângelo/RS, CEP: 98.806-700, Fone: (55) 3931 3911.

1.3.3. **Grupo 03: do item 54 a 55** - Instituto Federal Farroupilha - Campus Avançado de Uruguaina – Rua Monteiro Lobato, nº 4442, Bairro Cabo Luís Quevedo, Uruguaina/RS, CEP: 97503-748, Fone: (55) 3413 5381.

1.4. A licitação será composta de GRUPOS que compreenderão ITENS de acordo com a necessidade estimadas no Campus, segundo informações constantes no Termo de Referência devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que compõem o(s) grupo(s) de interesse.

1.5. A opção pelo agrupamento dos itens justifica-se devido à similaridade do objeto e entrega dos itens do grupo no mesmo momento, diluindo assim os custos com transporte. Justificamos



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

também devido à economia de tempo, visando aumentar a eficiência e eficácia do processo, bem como a contratação com a redução do tempo de análise da documentação, fiscalização de contratos e publicações.

1.6. Qualquer divergência entre as descrições do objeto constantes no edital e as descrições constantes no Compras governamentais prevalecem as do edital.

1.7. O objeto licitado poderá sofrer acréscimos ou supressões, nas mesmas condições contratuais, dentro dos limites previstos no § 1º do art. 65 da lei Federal nº 8.666/1993.

1.8. Somente as refeições solicitadas pela administração serão pagas, mensalmente, à empresa fornecedora do objeto deste Termo.

1.9. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de contratação de serviço, nos termos do Parágrafo único, art. 1º, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, visto que foram objetivamente definidos nesse Termo, por especificações usuais de mercado.

1.10. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.11. A presente contratação adotará como regime de execução a global.

1.12. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Tendo em vista, que a alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o homem, considerada um direito fundamental, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos, art. 25, indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, é dever do poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

2.2. Além disso, o Artigo 6º da Constituição Federal, após a EC 064/2010, estabelece que "são direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição".

2.3. A alimentação escolar constitui-se, portanto, como um direito dos alunos da educação básica pública, sendo dever do Estado, e será promovida e incentivada com vistas ao atendimento do Programa de Segurança Alimentar e Nutricional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, e também nas diretrizes estabelecidas na Resolução Nº 26, de 17 de Junho de 2013 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2.4. Nesse sentido, as instituições de ensino têm um papel importantíssimo, pois são um espaço de acesso aos direitos, diálogo, conhecimento, e à medida que contribuem na construção de valores, também interferem diretamente na produção social de saúde. Essa ideia é fortalecida ainda mais pelo Decreto nº 7.234 de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), que tem como finalidade "ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal"



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

(BRASIL, 2010) e estabelece as ações a serem desenvolvidas pelas instituições de ensino superior, com finalidade de garantir a ampliação do acesso e a permanência dos estudantes. Conforme o Decreto, as ações do Pnaes devem ser desenvolvidas nas áreas de: moradia estudantil, alimentação, transporte, atenção à saúde, inclusão digital, cultura, esporte, creche, apoio pedagógico e acesso, participação e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades e superdotação. No caso dos Institutos Federais, o programa amplia-se aos estudantes do ensino médio técnico, além do superior.

2.5. Desta maneira, a oferta da alimentação no refeitório, tem por objetivo oferecer ao aluno um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico social, o qual vem, de forma completa, contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

2.6. O IFFar - Campus Santo Ângelo buscando proporcionar aos seus alunos refeições a preços acessíveis e de boa qualidade, vê a necessidade de legitimar e motivar o ato administrativo de licitação e contratação de fornecimento de refeições.

2.7. A fim de contemplar os objetivos citados anteriormente, faz-se necessária a contratação de uma empresa especializada no ramo de refeições, para o fornecimento de refeições prontas no refeitório da Instituição, visto que não dispomos de infraestrutura adequada (cozinha e refeitório) para a produção própria de refeições.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. Os serviços referentes aos itens 1 ao 34 e 54 serão executados conforme discriminado abaixo:

3.1.1. A entrega dos lanches deverá ser parcelada, devendo ser entregues o quantitativo previamente informado pela Administração.

3.1.2. Os quantitativos diários para entrega serão informados pela Administração, até às 17 horas do dia anterior;

3.1.3. O cardápio de lanches será formulado de acordo com os itens referenciados no item 1.2 e fornecido pela administração com no mínimo uma semana de antecedência.

3.1.4. Os lanches deverão ser servidos por funcionário da contratada, devidamente identificado, com vestimenta adequada para distribuição das refeições, usando touca, jaleco e luvas específicas para a manipulação de alimentos, conforme é estabelecido na Resolução RDC Nº 216 de 15 de Setembro de 2004, que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3.1.5. Os lanches deverão ser servidos, em local e horário indicado pelo Fiscal do contrato de cada unidade, podendo ser servido nos turnos da manhã tarde ou noite.

3.1.5.1. A empresa deverá estar, no mínimo, 15 minutos antes do horário para servir o lanche e organizar a entrega do mesmo.

3.1.6. A contratada deverá disponibilizar guardanapos descartáveis, copos, talheres na mesma quantidade dos lanches, assim como também entregá-los embalados em bandejas térmicas descartáveis, sacos plásticos ou de papel próprio para esta finalidade.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

3.1.7. As frutas “in natura” deverão ser íntegras, com grau de maturação que conserve seu sabor e consistência. Os produtos que não atenderem estas especificações serão recusados e deverão ter reposição imediata.

3.1.8. As frutas que necessitarem de fracionamento (como morango, uva, mamão, abacaxi, melão, e outras) deverão ser acondicionadas em potes plásticos transparentes descartáveis com tampa.

3.1.9. As preparações frias (salada de frutas) deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas que mantenham a temperatura máxima de 10°C. As frutas deverão estar higienizadas e ser transportadas em embalagens plásticas, papel filme ou plástico transparente) devidamente fechados.

3.1.10. A contratada deverá se responsabilizar pela higiene do local, devolvendo-o nas mesmas condições de limpeza.

3.2. Os serviços referente aos itens 35 ao 53 e 55 serão executados conforme discriminado abaixo:

3.2.1. A entrega dos Almoços nos quantitativos contratados deverá ser parcelada, devendo ser entregues os quantitativos solicitados pela Administração.

3.2.2. Os quantitativos diários para entrega poderão ser alterados conforme necessidades do Campus, sendo, a contratada comunicada previamente pelo fiscal do contrato indicado pela administração, através da Assistência Estudantil, até às 20 horas do dia anterior;

3.2.3. O cardápio do almoço é o disposto neste termo de referência e possui 19 opções de refeições. A administração fornecerá semanalmente o cardápio estipulando os itens que serão servidos durante a semana.

3.2.3.1. Os cardápios poderão ser alterados de acordo com os testes de aceitabilidade que serão realizados durante o ano podendo ser substituídos os itens com baixa aceitação por outros constantes no cardápio.

3.2.4. O fornecimento de almoços deverá ser executado por funcionário da contratada aos alunos, no horário das 12:00 horas; permanecendo o tempo necessário para a execução dos serviços

3.2.4.1. A contratada deverá comparecer meia hora antes do horário supracitado a fim de organizar o buffet. Não será admitido atraso superior a cinco minutos para o início do fornecimento.

3.2.5. O(s) funcionário(s) deverá(ão) estar presentes no refeitório do campus, ou em local indicado pela administração, no horário acima citado devendo permanecer nesta pelo tempo necessário para servir os almoços e organizar o ambiente.

3.2.6. O almoço deverá ser servido por funcionário da contratada, devidamente identificado, com vestimenta adequada para distribuição das refeições, usando touca, jaleco e luvas específicas para a manipulação de alimentos, conforme é estabelecido na Resolução RDC Nº 216 de 15 de Setembro de 2004, que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3.2.7. Os almoços deverão ser transportados em GN's acondicionadas em caixas térmicas plásticas e servidos na forma de buffet.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

3.2.8. A contratada deverá disponibilizar guardanapos descartáveis, talheres de metal, palito de dentes, copos plásticos, pratos rasos grandes redondos de porcelana cor branca, talheres em aço inox e demais materiais, ferramentas e utensílios necessários.

3.2.9. As preparações frias (saladas, sobremesas) deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas que mantenham a temperatura máxima de 10°C. As frutas deverão estar higienizadas e ser transportadas em embalagens plásticas papel filme ou plástico transparente) devidamente fechados.

3.2.10. As frutas “in natura” deverão ser íntegras, com grau de maturação que conserve seu sabor e consistência. Os produtos que não atenderem estas especificações serão recusados e deverão ter reposição imediata.

3.2.11. As frutas que necessitarem de fracionamento (como mamão, abacaxi e outras) deverão ser servidas no buffet.

3.2.12. Fornecer kit com sal, vinagre e azeite de oliva extra virgem para o tempero da salada no local disponibilizado junto ao buffet.

3.2.13. A contratada deverá se responsabilizar pela higiene do local, devolvendo-o nas mesmas condições de limpeza.

3.3. Geral:

3.3.1. Caberá à contratada, com veículo próprio e adequado, entregar as refeições em embalagens acondicionadas em caixas térmicas plásticas, conforme especificado nos itens acima, a fim de conservar a temperatura adequada.

3.3.2. As caixas térmicas deverão ser com tampa fixa, trava e alça, com isolamento em poliuretano densidade 32, que permita esterilizar, com vedação em PVC, ISO térmica – Calor 89°C – 78º de 5 horas, de acordo com Decreto Lei nº 986/69 – ANVISA.

3.3.3. A CONTRATANTE poderá suspender o fornecimento em determinadas datas a fim de fornecer alimentos adquiridos diretamente por ela através de recurso do FNDE, ou por motivo de recesso ou férias, comunicando a CONTRATADA com dois dias de antecedência.

3.3.4. A empresa deverá possuir no mínimo uma nutricionista e um funcionário responsável pela manipulação de alimentos com certificação do curso obrigatório de 16 horas sobre Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

3.3.5. O local de preparação das refeições deverá seguir a regulamentação estabelecida pela RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. A nutricionista do campus poderá realizar visita técnica para verificar se as condições do ambiente estão de acordo ao exigido no contrato.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

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

4.4. O fornecimento de refeições acima descrito, objeto desse Termo de Referência, é classificado como comuns, nos termos do Parágrafo único, art. 1º, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, visto que foram objetivamente definidos nesse Termo, por especificações usuais de mercado.

4.5. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição - CRN, em plena validade (conforme Art. 18 do Decreto nº 84.444/1980 e Art. 2º da Resolução CFN nº 378/2005);

5.1.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

5.1.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

5.1.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade do ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

5.1.2.1.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

5.1.2.1.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5/2017

5.1.2.1.3.1. Para a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade de serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

5.1.2.1.3.2. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

5.1.2.1.3.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

5.1.3. A empresa deverá comprovar que possui 01 (um) Nutricionista responsável, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço. Para a referida comprovação a empresa deverá apresentar os seguintes documentos:

5.1.3.1. Certidão do Conselho Regional de Nutrição (Pessoa Física);

5.1.3.2. No caso de funcionário - cópia autenticada da Carteira de Trabalho comprovando o vínculo empregatício;

5.1.3.3. No caso de prestador de serviços – cópia do contrato devidamente autenticado em cartório ou acompanhado do original;

5.1.3.4. Ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor da Certidão do Conselho Regional de Nutrição, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

5.1.3.5. No caso de sócio, cópia autenticada do Contrato Social da empresa.

5.2. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A execução dos serviços será iniciada conforme calendário acadêmico mediante aviso prévio da Administração.

6.2. Recebimento Provisório: A contratante deverá verificar o quantitativo e qualitativo diário verificando se estes estão de acordo com o solicitado e anotar em documento próprio a fim de verificar a compatibilidade com o pagamento;

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

6.4. Recebimento definitivo: O fiscal de contrato mensalmente executará a conferência das faturas/notas fiscais emitidas pela Contratada, no que serão atestadas e liberadas para pagamento se as mesmas estiverem de acordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo e demais cláusulas do Edital e seus anexos no prazo de 5 dias úteis.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

- 6.4.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 6.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 6.6. O transporte das refeições deverá ser de responsabilidade da empresa e os mesmos devem estar acondicionados em caixas organizadoras com tampa fechadas, devidamente higienizadas e/ou embalagens térmicas se necessário ocorrendo em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.
- 6.7. O meio de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.
- 6.8. Os veículos também devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, de acordo com a Resolução RDC Nº 216.
- 6.9. O fiscal de contratos realizará a conferência das quantidades entregues diariamente, bem como a adequação do cardápio.
- 6.10. Os lanches e almoços poderão ser substituídos em casos de não aceitação de alguma refeição pelos alunos o qual será verificado através da aplicação de Teste de Aceitabilidade. Sendo assim, os cardápios poderão ser mudados sempre sob prévia autorização do Instituto Federal Farroupilha e da nutricionista responsável técnica.
- 6.11. Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.
- 6.12. Poderá ser solicitada a adequação e adaptação de algumas refeições se for verificado algum aluno portador de estado ou de condição de saúde específica, como Intolerância a Lactose, Doença Celíaca, Diabetes Mellitus, Hiperlipidemia, Hipertensão Arterial Sistêmica, entre outras, com base em recomendações médicas e nutricionais, após apresentado Laudo Médico comprovatório, conforme estabelecido na LEI Nº 12.982, DE 28 DE MAIO DE 2014.
- 6.13. Será realizada pesquisa de satisfação semestralmente.

7. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 7.1. A Contratante nomeará fiscal técnico para realizar o acompanhamento da execução do contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a qualidade, tempo e modo de prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores estabelecidos no Instrumento de Medição de Resultado – IMR.
- 7.2. O Instrumento de Medição de Resultado visa estabelecer critérios de aferição de resultado da contratação, definindo, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

7.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base no Instrumento de Medição de Resultado constante no ANEXO X (Instrumento de Medição de Resultado) deste termo.

7.4. Seguir-se-á a tabela constante no IMR quanto ao percentual a ser debitado do faturamento dos serviços prestados pela CONTRATADA em função do não cumprimento de Instrumento de Medição de Resultado, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei.

7.5. O prestador de serviço poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo órgão ou entidade, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

7.6. A empresa contratada deverá manter endereço eletrônico para correspondência via e-mail das irregularidades observadas.

7.7. Todas as ocorrências apontadas pela fiscalização serão encaminhadas, via correspondência eletrônica, à empresa contratada, que deverá confirmar o recebimento.

7.8. O pagamento será realizado de maneira proporcional ao atendimento das metas estabelecidas no Instrumento de Medição de Resultado – IMR.

7.9. Em virtude da obrigatoriedade de se utilizar 30% dos recursos provindos do FNDE para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, via chamada pública, a contratada fica ciente de que, durante a execução do contrato poderá haver suspensão de fornecimento de lanches em alguns turnos para atender a essa exigência legal.

7.9.1. No caso de haver suspensão do fornecimento, a contratada será avisada com antecedência mínima de 48 horas.

8. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

8.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua limpeza e higienização a cada utilização:

8.1.1. Conjunto de talheres em aço inox (Um por refeição).

8.1.2. Prato raso grande, redondo, de porcelana cor branca (Um por refeição)

8.1.3. Copos (Um por refeição, quando for o caso)

9. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

9.1. A demanda do órgão gerenciador e dos participantes tem como base as seguintes características específicas:

9.1.1. Campus Santo Ângelo:

9.1.1.1. Serão atendidos cerca de 300 alunos dos Cursos Integrados e 60 alunos dos Cursos Proeja, 60 alunos de cursos subsequentes e em torno de 30 alunos de cursos superiores, totalizando 450 alunos beneficiados.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

9.1.1.2. As refeições deverão ser entregues parceladamente nos horários estipulados nesse Termo de Referência ou informados com antecedência pela Administração.

9.1.1.3. A forma da prestação de serviço deverá obedecer ao disposto na cláusula 4.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

10.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

10.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

10.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

10.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o art. 36, §8º da IN SLTI/MPOG N. 02/2008.

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

10.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

10.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

10.6.3. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

10.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

10.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

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

10.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

10.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

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

11.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

11.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

11.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

11.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

11.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

11.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

11.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

11.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

11.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

11.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

11.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

11.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

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

11.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

11.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

11.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

11.22.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

11.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

11.23. Do total dos gastos da contratada em gêneros alimentícios na confecção dos alimentos, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

comunidades quilombolas, conforme o Decreto 8473 de 22/06/2015. Dessa forma a contratada deverá se responsabilizar pela compra de gêneros alimentícios e/ou outros produtos provenientes da Agricultura Familiar,

11.23.1. Para a comprovação do item anterior a empresa deverá fornecer à administração as cópias das notas de cooperativas ou bloco de produtor para comprovação mensalmente.

11.23.2. Juntamente com a apresentação das notas de que se trata o presente item, a contratada deverá apresentar a tabela ANEXO VIII demonstrando o percentual de aquisição de alimentos da agricultura familiar em relação do total dos alimentos adquiridos.

11.23.3. Para fins de confirmação dos quantitativos totais de insumos utilizados no mês, apresentados pela empresa, será comparada a tabela do ANEXO VIII com os quantitativos presentes nas fichas técnicas do cardápio, elaboradas pela nutricionista do Campus em conjunto com a nutricionista da empresa.

11.23.4. O encaminhamento de notas da agricultura Familiar e da tabela ANEXO VIII se dará mensalmente junto com a nota fiscal de cobrança, devendo a cada mês comprovar os 30% de gastos com gêneros alimentícios vindos da agricultura familiar.

11.23.5. Caso a contratada apresente comprovação de compra de gêneros maior que 30% (trinta por cento) em determinado mês, será aceito que no mês seguinte apresente comprovação inferior ao estipulado, desde que se mantenha esse percentual médio na data da compensação requerida.

11.23.5.1. Para o cálculo do percentual médio de que trata o subitem anterior será utilizada a equação:

$$\frac{(\text{Soma dos percentuais mensais de produtos adquiridos da agricultura familiar})}{\text{Número de meses de fornecimento}} \geq 30\%$$

11.23.5.2. A compensação de que trata esse subitem fica restrito ao exercício financeiro.

11.23.6. O descumprimento deste Item acarretará na aplicação das sanções previstas no item 13 deste termo de referência.

11.23.6.1. No caso de aplicação da sanção prevista no item 13.2.3, a base de cálculo para a multa será o valor correspondente ao percentual de comprovação não apresentado pela contratada.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

13.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

14.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

14.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

14.4. O fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

14.6. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.7. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

14.9. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo X, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

14.9.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

- 14.9.2. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 14.9.3. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 14.10. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 14.11. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 14.12. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 14.13. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 14.14. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 14.15. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 14.16. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 14.17. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 14.18. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 15.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.
- 15.2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

15.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

15.3.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

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

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

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

15.3.3. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

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

15.3.3.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

15.3.3.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

15.4. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

- 15.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 15.4.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.
- 15.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.
- 15.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

16. DO PAGAMENTO

- 16.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
- 16.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência
- 16.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 16.4. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 16.4.1. o prazo de validade;
- 16.4.2. a data da emissão;
- 16.4.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 16.4.4. o período de prestação dos serviços;
- 16.4.5. o valor a pagar; e
- 16.4.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

- 16.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

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

16.6.1. não produziu os resultados acordados;

16.6.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

16.6.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

16.9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

16.10. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

16.11. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

16.12. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

16.13.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

16.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

16.15.

16.16. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

16.17. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

17. REAJUSTE

17.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

17.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IGPM exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

17.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

17.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

17.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

17.8. O reajuste será realizado por apostilamento.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

18. GARANTIA DA EXECUÇÃO

18.1. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

18.2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

18.2.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

18.2.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

18.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

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

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

18.4.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

18.4.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

18.4.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

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

18.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

18.7. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

18.8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

18.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

18.11. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

18.12. Será considerada extinta a garantia:

18.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

18.12.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

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

18.14. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

19.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

19.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

19.1.5. cometer fraude fiscal.

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

19.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

19.2.2. Multa de:

19.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

19.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

19.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

19.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

19.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

19.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

19.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

19.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos

19.2.5. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Termo de Referência.

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

19.3. As sanções previstas nos subitens 19.2.1, 19.2.3, 19.2.4 e 19.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

Tabela 1

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

Tabela 2



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

19.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

19.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

19.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

19.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

19.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

19.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

19.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

19.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

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

19.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

19.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

19.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

20.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

20.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

20.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

20.3.1. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição -



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

CRN, em plena validade (conforme Art. 18 do Decreto nº 84.444/1980 e Art. 2º da Resolução CFN nº 378/2005);

20.3.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

20.3.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

20.3.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade do ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

20.3.2.1.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

20.3.2.1.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5/2017

20.3.2.1.3.1. Para a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade de serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

20.3.2.1.3.2. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

20.3.2.1.3.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

20.3.3. A empresa deverá comprovar que possui 01 (um) Nutricionista responsável, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço. Para a referida comprovação a empresa deverá apresentar os seguintes documentos:

20.3.3.1. Certidão do Conselho Regional de Nutrição (Pessoa Física);

20.3.3.2. No caso de funcionário - cópia autenticada da Carteira de Trabalho comprovando o vínculo empregatício;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

20.3.3.3. No caso de prestador de serviços – cópia do contrato devidamente autenticado em cartório ou acompanhado do original;

20.3.3.4. Ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor da Certidão do Conselho Regional de Nutrição, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

20.3.3.5. No caso de sócio, cópia autenticada do Contrato Social da empresa.

20.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

20.4.1. Valor Global por grupo: conforme tabela constante no item 1.2 deste documento.

20.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

20.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

21. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

21.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 889.606,00.

Santo Ângelo/RS, 29 de junho de 2020

Fernanda Martini de Andrade
Nutricionista
CRN 10.710

DE ACORDO COM O TERMO DE
REFERÊNCIA. AUTORIZO O
PROSSEGUIMENTO DA LICITAÇÃO.
Em 29/06/2020.

ADILSON RIBEIRO PAZ STAMBERG
Ordenador de Despesas
Port. 1.855/2019
IFFar *Campus* Santo Ângelo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

PREGÃO ELETRÔNICO
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO SRP Nº 01/2020
Processo Administrativo n.º 23719.000086/2020-31

ANEXO II - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O(A).....(órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços), com sede no(a), na cidade de, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 200..., publicada no de de de, inscrito(a) no CPF sob o nºportador(a) da Carteira de Identidade nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/20..., publicada no de/...../20....., processo administrativo nº, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual prestação de serviço de, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo do edital de Pregão nº/20..., que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Prestador do serviço (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
Grupo	Item	Especificações	Qtd	Unid	PMUN -	Total

3. ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S)

3.1. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Grupo	Órgãos Participantes



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

4.1.1. A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão

4.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a... (máximo cinquenta) por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao (máximo dobro)..... do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

4.4.1. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).

4.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

4.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

4.6.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir do(a)....., não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

6.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

6.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

6.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.6.1, 5.6.2 e 5.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

6.9.1. por razão de interesse público; ou

6.9.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS

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

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

8.3. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.

8.3.1. contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou

8.3.2. contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances

8.4. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2013.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

**PREGÃO ELETRÔNICO
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO SRP Nº 01/2020
Processo Administrativo n.º 23719.000086/2020-31**

ANEXO III – TERMO DE CONTRATO

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
Nº/....., QUE FAZEM ENTRE O INSTITUTO
FEDERAL FARROUPILHA CAMPUS
..... E A EMPRESA
.....**

O Instituto Federal Farroupilha Campus, com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão por Sistema de Registro de Preços nº/20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o registro de preços para eventual contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas (almoço e lanche), a serem servidas para os alunos do Instituto Federal Farroupilha Campus Santo Ângelo e órgãos participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos, no período de aulas, de fevereiro a dezembro.

1.1.1. As atividades relativas à produção das refeições objeto deste Termo, e todo o controle administrativo destas tarefas deverá ser exercido pela empresa prestadora de serviço, a saber: aquisição, recebimento e armazenamento dos variados gêneros; pré-preparo e preparo; manutenção e higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; seletividade e guarda dos resíduos; contratação e administração de pessoal; transporte e entrega das refeições.

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

1.3. Objeto da contratação:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

(lista de itens correspondentes ao campus)

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

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

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente.

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

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

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

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

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

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

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

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

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

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

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa

PI:

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

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

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

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

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

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

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

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

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

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

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES

8.1 É vedado à CONTRATADA:

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

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

8.5 Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

16. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

8.7 O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Santa Maria - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

..... de..... de 20.....

Representante legal da CONTRATANTE
Nome:
CPF:

Representante legal da CONTRATADA
Nome:
CPF:

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

PREGÃO ELETRÔNICO
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO SRP Nº 01/2020
Processo Administrativo n.º 23719.000086/2020-31

ANEXO IV – PROPOSTA

Pelo presente a empresa , CNPJ , estabelecida na Rua , CEP , em.....-....., abaixo assinada por seu representante legal, concorda plenamente com os termos referentes ao Pregão Eletrônico SRP nº 01/2020 e seus anexos, Processo n.º 23719.000086/2020-31 disponíveis online no site www.comprasgovernamentais.gov.br, bem como compromete-se executar na forma propostas durante o certame e ratificada na tabela abaixo, e atendendo plenamente as condições do edital e seus anexos.

PROPOSTA DE PREÇOS:

Item nº	Descrição	UND	Qtd	R\$ Unit	R\$ Total

VALOR TOTAL por extenso: R\$.....,.... (.....)

Declaro que a presente proposta de preço está incluída todos os impostos, taxas e despesas administrativas e que estou ciente dos locais de entrega e suas especificidades.

Prazo de validade da proposta: 90 (noventa) dias a contar da data de apresentação da proposta.

1. Contato

Telefone/Fax: (__) _____ E-mail: _____

2. Dados do Representante Legal da Empresa (responsável pela assinatura da ATA)

Nome completo: _____ CPF: _____

Identidade: _____ Cargo/função: _____

Email: _____

_____, ____ de _____ de 2020

Assinatura e Carimbo do Representante Legal da licitante



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

**PREGÃO ELETRÔNICO
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO SRP Nº 01/2020
Processo Administrativo n.º 23719.000086/2020-31**

ANEXO V – Modelo de Declaração a ser apresentada pela Pessoa Jurídica constante do inciso III – Art. 4º da IN RFB Nº 1.234/2012 (EMPRESAS IMUNES).

Ilmo. Sr.

(Nome da entidade), com sede _____, inscrita no CNPJ sob nº _____ DECLARA à _____, que não está sujeita à retenção, na fonte, do IRPJ, da CSLL, da COFINS e da Contribuição para o PIS/PASEP, a que se refere o artigo 64 da Lei nº 9.430, de 27 de setembro de 1996, por se enquadrar em uma das situações abaixo:

I – INSTITUIÇÃO DE EDUCAÇÃO:

1. () Entidade de gozo regular da imunidade prevista no art. 150, inciso VI, alínea “c” da Constituição Federal, por cumprir os requisitos previstos no art. 12 da Lei nº 9.532, de 10 de dezembro de 1997.
2. () Entidade de ensino superior, em gozo regular da isenção prevista no art. 82 da Lei nº 11.096, de 13 de janeiro de 2005, por ter aderido ao Programa Universidade para Todos (Prouni), instituído pela Lei nº 11.096, de 13 de janeiro de 2005, conforme Termo de Adesão vigente no período da prestação do serviço ou do fornecimento do bem (doc. Anexo).

II – ENTIDADE BENEFICIENTE DE ASSISTÊNCIA SOCIAL:

1. () Instituição educacional em gozo regular da imunidade prevista no art. 195, § 7º da Constituição Federal, por ter sido certificada como beneficente de assistência social pelo Ministério da Educação e por cumprir os requisitos previstos no art. 29 da Lei nº 12.101, de 27 de novembro de 2009.
2. () Entidade em gozo regular da imunidade prevista no art. 195, § 7º da Constituição Federal, por ter sido certificada como beneficente de assistência social pelo Ministério de sua área de atuação e por cumprir os requisitos previstos no art. 29 da Lei nº 12.101, de 2009.

O signatário declara neste ato, sob as penas do art. 299 do Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de setembro de 1940 – Código Penal; do art. 1º da Lei nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990, e para fins do art. 32 da Lei nº 9.430, de 1996, que é representante legal da entidade e assume o compromisso de informar, imediatamente, à Secretaria da Receita Federal do Brasil e ao órgão ou à entidade contratante, qualquer alteração na situação acima declarada.

Local e data: _____

Nome, RG e CPF do responsável

Assinatura do responsável



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

PREGÃO ELETRÔNICO
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO SRP Nº 01/2020
Processo Administrativo n.º 23719.000086/2020-31

ANEXO VI – Modelo de Declaração a ser apresentada pela Pessoa Jurídica constante do Inciso IV, Art. 4º da IN RFB nº
1.234/2012 (EMPRESAS ISENTAS)

Ilmo. Sr.

(Nome da entidade), com sede _____, inscrita no CNPJ sob nº _____ DECLARA à _____, que não está sujeita à retenção, na fonte, do IRPJ, da CSLL, da COFINS e da Contribuição para o PIS/PASEP, a que se refere o artigo 64 da Lei nº 9.430, de 27 de setembro de 1996, que é entidade sem fins lucrativos de caráter _____, a que se refere o art. 15 da Lei nº 9.532, de 10 de dezembro de 1997.

Para esse efeito, a declarante informa que:

I – preenche os seguintes requisitos, cumulativamente:

- a) É entidade sem fins lucrativos;
- b) Presta serviços para os quais foi instituída e os coloca à disposição do grupo de pessoas a que se destinam;
- c) Não remunera, por qualquer forma, seus dirigentes por serviços prestados;
- d) Aplica integralmente seus recursos na manutenção e desenvolvimento de seus objetivos sociais;
- e) Mantém escrituração completa de suas receitas e despesas em livros revestidos das formalidades que assegurem a respectiva exatidão;
- f) Conserva em boa ordem, pelo prazo de 05 (cinco) anos, contada da data da emissão, os documentos que comprovam a origem de suas receitas e a efetivação de suas despesas, bem como a realização de quaisquer outros atos ou operações que venham a modificar sua situação patrimonial; e
- g) Apresenta anualmente Declaração de Informações Econômico-Fiscais da Pessoa Jurídica (DIPJ), em conformidade com o disposto em ato da Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB);

II – o signatário é representante legal desta entidade, assumindo o compromisso de informar à RFB e à unidade pagadora, imediatamente, eventual desenquadramento da presente situação e está ciente de que a falsidade na prestação dessas informações, sem prejuízo do disposto no art. 32 da Lei nº 9.430, de 1996, o sujeitará, com as demais pessoas que para ela concorrem, às penalidades previstas na legislação criminal e tributária, relativas à falsidade ideológica (art. 299 do Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de setembro de 1940 – Código Penal) e ao crime contra a ordem tributária (art. 1º da Lei nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990).

Local e data: _____

Nome, RG e CPF do responsável

Assinatura do responsável



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

PREGÃO ELETRÔNICO
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO SRP Nº 01/2020
Processo Administrativo n.º 23719.000086/2020-31

ANEXO VII – Modelo de Declaração a ser apresentada pela Pessoa Jurídica constante do inciso XI, Art. 4º da IN RFB nº 1.234/2012 (EMPRESA OPTANTE PELO SIMPLES)

Ilmo. Sr.

(Nome da entidade), com sede _____, inscrita no CNPJ sob nº _____ DECLARA à _____, para fins de não incidência na fonte do IRPJ, da Contribuição Sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS), e da Contribuição para o PIS/PASEP, a que se refere o artigo 64 da Lei nº 9.430, de 27 de setembro de 1996, que é regularmente inscrita no Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – Simples Nacional, de que trata o art. 12 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Para esse efeito, a declarante informa que:

I – preenche os seguintes requisitos:

- a) Conserva em boa ordem, pelo prazo de 05 (cinco) anos, contada da data da emissão, os documentos que comprovam a origem de suas receitas e a efetivação de suas despesas, bem como a realização de quaisquer outros atos ou operações que venha a modificar sua situação patrimonial; e
- b) Cumpre as obrigações acessórias a que está sujeita, em conformidade com a legislação pertinente;

II – o signatário é representante legal desta empresa, assumindo o compromisso de informar à Secretaria da Receita Federal do Brasil, e à pessoa jurídica pagadora, imediatamente, eventual desenquadramento da presente situação e está ciente de que a falsidade na prestação dessas informações, sem prejuízo do disposto no art. 32 da Lei nº 9.430, de 1996, o sujeitará, com as demais pessoas que para ela concorrem, às penalidades previstas na legislação criminal e tributária, relativas à falsidade ideológica (art. 299 do Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de setembro de 1940 – Código Penal) e ao crime contra a ordem tributária (art. 1º da Lei nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990).

Local e data: _____

Nome, RG e CPF do Responsável:

Assinatura do responsável



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

PREGÃO ELETRÔNICO
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO SRP Nº 01/2020
Processo Administrativo n.º 23719.000086/2020-31

ANEXO VIII – PLANILHA PARA COMPROVAÇÃO DE COMPRA DA AGRICULTURA FAMILIAR

NOME EMPRESA:

CNPJ:

CONTRATO:

Adquiridos em mercado Amplo			Adquiridos da Agricultura Familiar		
Lista de Gêneros Alimentícios	Quantidade	Valor total	Lista de Gêneros Alimentícios	Quantidade	Valor total
feijão	50kg	R\$ 300,00	arroz	80kg	R\$ 180,00
TOTAL		R\$ 300,00	TOTAL		R\$ 180,00

Competência	
Valor dos serviços prestados (valor da nota)	
Valor dos gêneros adquiridos	
Percentual de aquisição de gêneros em ampla concorrência	
Percentual de aquisição de gêneros em Agricultura Familiar	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

PREGÃO ELETRÔNICO
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO SRP Nº 01/2020
Processo Administrativo n.º 23719.000086/2020-31

ANEXO IX – CARDÁPIO CAMPUS AVANÇADO DE URUGUAIANA

PROPOSTA ALMOÇO/JANTAR DE CARDÁPIO NA SEMANA 1

Dia	1ª semana
Segunda-Feira	Arroz branco tipo 1 – 120g (2 colheres de servir); Feijão Preto (preparado com os temperos alho, cebola e louro) - 120g (1 concha média); Íscas de gado aceboladas – 150g (1 concha média). Preparadas com carne de gado de 1ª qualidade (bife) e cebola. Moranga caramelada ou refogada - 50g. Saladas: Tomate em rodela, alface em tiras com cenoura ralada - 60g Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Terça-Feira	Arroz parboilizado tipo 1 - 120g (2 colheres de servir); Feijão Preto. Preparado com os temperos alho, cebola e louro – 120g (1 concha média); Estrogonof de frango - 150g (1 concha média). Preparado com peito de frango desfiado, temperos e creme de leite; Batata palito assada (batata inglesa cortada em palito, assada com orégano) 50g; Salada: Acelga, Cenoura cozida em cubos, Beterraba cozida em palito – 60g Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
Quarta-Feira	Arroz Parboilizado tipo 1 - 120g (2 colheres de servir); Feijão Preto (preparado com os temperos alho, cebola e louro) – 120g (1 concha média); Carne de panela – porção de 150g. Mandioca cozida (cortado em pedaços médios) - 50g Salada: Alface, repolho roxo, chuchu com tempero verde - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
Quinta-Feira	Arroz Parboilizado - 120g (2 colheres de servir); Feijão de cor (preparado com os temperos alho, cebola e louro) – 120g (1 concha média); Coxa e sobrecoxa de frango assada – 200g (1 sobrecoxa grande); Maionese de batata inglesa - 50g Salada: Repolho com maçã, Brócolis cozido com tomate em cubos - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
Sexta-Feira	Arroz Integral - 120g (2 colheres de servir); Feijão de cor (preparado com os temperos alho, cebola e louro) – 120g (1 concha média); Filé de tilápia com molho – 150g (2 filés médios) Batata souté. Batata cozida na água com sal, após refogada com manteiga e alho, servida com cebolinha verde - 50g. Salada: Rúcula, Cenoura em tiras cozida e pepino em rodela com cubos de pimentão - 60g;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
--

PROPOSTA ALMOÇO/JANTAR DE CARDÁPIO NA SEMANA 2

Dia	2ª semana
Segunda-Feira	Arroz Integral - 120g (2 colheres de servir); Lentilha (preparada com os temperos alho e cebola) – 120g (1 concha média); Filé de peito de frango grelhado – 150g (1 filé grande) Batata dorê. Batatas em cubos cozidas com sal e após, em uma frigideira, dourar as batatas em óleo - 50g. Salada: Brócolis, cenoura ralada, Alface em tiras - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
Terça-Feira	Arroz Parboilizado - 120g (2 colheres de servir); Feijão Preto (preparado com os temperos alho, cebola e louro) – 120g (1 concha média); Lombo Suíno assado – 150g (1 pedaço grande). Batata doce cozida - 60g. Saladas: Mix de saladas verdes, beterraba cozida em tiras - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
Quarta-Feira	Arroz branco tipo 1 – 120g (2 colheres de servir); Feijão de Cor (preparado com feijão cariocinha e temperos) – 120g (1 concha média). Bife de carne de gado (preparado com carne de primeira – bife) - 150g. Farofa. Preparada com farinha de mandioca, ovo e tempero verde - 50g. Salada: Rúcula, Tomate em rodela, chuchu com tempero verde - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
Quinta-Feira	Arroz Parboilizado – 120g (2 colheres de servir); Feijão de cor (preparado com os temperos alho, cebola e louro) – 120g (1 concha média); Almôndegas de gado com molho – 150g (03 unidades). Preparada com carne de gado moída, temperos (cebola, alho, tomate, salsinha), ovos e farinha de rosca e assadas. Molho: preparado com tomate, cebola e temperos (alho, orégano e salsinha) servido em cubas separadas ou almôndegas de peito de frango Purê de batatas. Preparado c/ batata inglesa cozida e amassada, sal, leite e margarina - 50g. Salada: Acelga, Cenoura ralada, Brócolis - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
Sexta-Feira	Arroz Parboilizado – 120g (2 colheres de servir); Feijão Preto (preparado com os temperos alho, cebola e louro) – 120g (1 concha média); Coxa e sobrecoxa de frango assada – 200g (1 coxa e 1 sobrecoxa médias); Polenta com queijo ralado - 50g. Salada: Alface em tiras, Couve-flor, cenoura cozida em rodela - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.

PROPOSTA ALMOÇO/JANTAR DE CARDÁPIO NA SEMANA 3

Dia	3ª semana
Segunda-	Arroz parboilizado – 120g (2 colheres de servir);



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

Feira	Feijão Preto. Preparado com os temperos alho, cebola e louro – 120g (1 concha média); Galinha escabelada. 180g (2 colheres de servir). Preparada com peito de frango desfiado, temperos e requeijão. Batata palha – porção de uma colher de servir - 50g. Saladas: Couve em tiras, Tomate picado, beterraba cozida em tiras - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Terça-Feira	Arroz Parboilizado – 120g (2 colheres de servir); Feijão de cor (preparado com os temperos alho, cebola e louro) – 120g (1 concha média); Panquecas de carne moída – 150g (2 unidades) Legumes refogados (no mínimo 3 tipos de legumes) - 50g Salada: Couve-flor, tomate picado, Acelga - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
Quarta-Feira	Arroz Integral – 120g (2 colheres de servir); Feijão Preto. Preparado com temperos alho, cebola e louro – 120g (1 concha média); Filé de tilápia à milanesa - 150g (dois pedaços médios) Nhoque de batata com molho de tomate - 50g. Salada: Rúcula, Tomate em rodela, chuchu com tempero verde - 60g Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
Quinta-Feira	Arroz Parboilizado – 120g (2 colheres de servir); Feijão Preto. Preparado com temperos alho, cebola e louro) – 120g (1 concha média); Filé de peito de frango grelhado – 180g (2 filés médios). Massa alho e óleo ou ao sugo - 50g. Salada: Acelga, Cenoura ralada, Beterraba cozida - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
Sexta-Feira	Arroz Carreteiro – 120g (2 colheres de servir). Preparado com charque, arroz branco tipo 1, cebola e tempero verde. Feijoada. Preparado com feijão preto, lingüiça calabresa, alho, cebola, louro e tempero verde – 150g (1 concha média); Farofa (30g – 1 colher de servir). Preparo: farinha de mandioca, ovo e tempero verde. Salada: Alface em tiras, tomate em rodela, batata inglesa com milho - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.

PROPOSTA ALMOÇO/JANTAR DE CARDÁPIO NA SEMANA 4

Dia	4ª semana
Segunda-Feira	Arroz parboilizado – 120g (2 colheres de servir); Feijão Preto (preparado com os temperos alho, cebola e louro) – 120g (1 concha média); Estrogonofe de gado - 180g (1 concha média). Preparado com carne de gado de 1ª qualidade, temperos (alho, cebola, tomate, pimentão e orégano) e creme de leite. Batata palha, uma colher de sopa - 30g. Saladas: Alface, Tomate picado, beterraba cozida em tiras - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

Terça-Feira	Arroz Parboilizado – 120g (2 colheres de servir); Feijão de cor (preparado com os temperos alho, cebola e louro) – 120g (1 concha média); Peito de frango em cubos com molho vermelho e ervilhas – 150g (1 concha média). Moranga refogada. Cozida com sal e água, refogada com alho e tempero verde - 50g. Salada: Couve-flor, tomate picado, Acelga - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
Quarta-Feira	Arroz Parboilizado – 120g (2 colheres de servir); Feijão Preto (preparado com os temperos alho, cebola e louro) – 120g (1 concha média); Chuleta suína na chapa - 150g. Batata gratinada - 50g. Salada: Rúcula, Tomate em rodela, chuchu com tempero verde - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
Quinta-Feira	Arroz Parboilizado – 120g (2 colheres de servir); Feijão de cor (preparado com os temperos alho, cebola e louro) – 120g (1 concha média); Lasanha de frango - 200g (02 unidades de 90g cada). Salada: Acelga, Cenoura ralada, Beterraba cozida - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
Sexta-Feira	Arroz Parboilizado – 120g (2 colheres de servir) Feijão Preto (temperada com alho e cebola) – 120g (1 concha média); Massa à bolonhesa – 120g (dois pedaços) Abobrinha refogada (30g) ou ovo cozido (1 unidade por pessoa); Salada: Alface, tomate, chuchu cozido - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.

PROPOSTA ALMOÇO/JANTAR DE CARDÁPIO NA SEMANA 5

Dia	4ª semana
Segunda-Feira	Arroz Integral – 120g (2 colheres de servir); Lentilha. Temperada com alho e cebola – 120g (1 concha média); Bife a pizzaiolo – 150g. Preparado com carne de gado de 1ª qualidade (bife) na chapa, coberto com uma fatia de tomate, meia fatia de queijo prato e orégano. Berinjela refogada ou abobrinha - 50g. Salada: Alface, tomate, chuchu cozido - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g
Terça-Feira	Arroz branco – 120g (2 colheres de servir); Feijão Preto (com temperos: alho, cebola e manjerona) - 120g (1 concha média); Íscas de fígado aceboladas ou à milanesa . 150g; Purê de Aipim – 50g (1 colher de servir); Saladas: alface, repolho roxo e verde com tempero verde - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
Quarta-Feira	Arroz parboilizado – 120g (2 colheres de servir); Feijão preto (temperado com alho, cebola, louro) – 120g (1 concha média); Frango xadrez, 150g. Preparado c/ filé de frango sem pele cortado em cubos,



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

	temperado c/ alho, cebola, pimentão e tomates picados e molho shoyo. - 1 concha cheia; Batata-inglesa ao molho branco gratinada com queijo –50g (2 pedaços médios); Salada: Rúcula, Tomate em rodela, couve-flor - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
Quinta-Feira	Arroz Parboilizado – 120g (2 colheres de servir); Feijão de cor. Temperado com alho, cebola, louro – 120g (1 concha média); Guisado com cenoura ou batata inglesa – 150g (1 conchas médias). Repolho refogado - 50g. Salada: Acelga, Cenoura ralada, Beterraba cozida - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.
Sexta-Feira	Risoto de frango. Preparado com arroz parboilizado, peito de frango, cebola e tempero verde – 270g (2 conchas médias); Feijão preto (temperada com alho e cebola) – 120g (uma concha média). Jardineira de Legumes (cenoura, vagem, batata inglesa, brócolis, ervilha, refogada com cebola, alho, tomate e tempero verde). 50 gr. – 1 concha média. Salada: Alface, tomate com pepino - 60g; Sobremesa: Frutas picadas (dois tipos de frutas) - 100g.

OBS.: A sobremesa deverá ser servida no buffet. As frutas deverão ser picadas (maçã, manga, morango, mamão, melão, abacaxi, banana, bergamota, entre outras). Deverão ser oferecidos, dois tipos de frutas picadas, sendo 50 gramas de cada fruta, totalizando 100g a porção. Deve-se variar os tipos de frutas ofertadas diariamente.

CARDÁPIO DE LANCHES – VERÃO

Dia	1ª e 3ª semana
Segunda-Feira	Bebida láctea de frutas sabor morango, copo com 250ml; Biscoito salgado integral: 6 unidades (embalado em plásticos individuais).
Terça-Feira	Salada de frutas: Pote com 220g, contendo, no mínimo, 4 frutas naturais (50g de cada): laranja, banana prata, maçã, abacaxi, uva, mamão, melão, morango, quiwi.
Quarta-Feira	Leite gelado com chocolate. Copo com 250 mL preparado com 240 mL de leite integral UHT, cacau em pó (10- 15 g) e açúcar (8g). O cacau pode ser substituído por café. Pão de queijo, 2 unidades de 30g ou 1 unidade de 60g. Preparado com leite, óleo, polvilho azedo, sal, ovo e queijo ralado.
Quinta-Feira	Bebida láctea de frutas sabor salada de frutas, copo com 250ml; Fruta: maçã ou banana ou mamão (porção de aproximadamente de 100g).
Sexta-Feira	Vitamina de frutas (250ml) . Preparada com leite UHT, banana e/ou maçã, 5g de açúcar refinado. Bolo Inglês, 65-70 g. Massa de bolo inglês em forminhas individuais. Não industrializado. Pode ser substituído por bolo de chocolate ou laranja.

Dia	2ª e 4ª semana
Segunda-Feira	Leite gelado com chocolate. Copo com 250 mL preparado com 240 mL de leite integral UHT, cacau em pó (10- 15 g) e açúcar (8g). O cacau pode ser substituído



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

	por café. Sanduíche natural (1 unidade), preparado com 2 fatias de pão fatiado, 1 colher (chá) de requeijão light, 1 fatia de queijo e 1 fatia de presunto, cenoura ralada, alface e tomate.
Terça-Feira	Bebida láctea com granola (um copo de 250 ml). Bebida láctea (200ml), de morango, pêsego ou coco, com duas colheres de sobremesa de granola sem açúcar (22g). Fruta: banana
Quarta-Feira	Chá de ervas gelado. Copo com 200ml de água, ervas (sachê) e 2 colheres de chá de açúcar refinado. Pastel assado recheado com carne moída ou frango e temperos. 120g a unidade;
Quinta-Feira	Leite gelado com chocolate. Copo com 250 mL preparado com 240 mL de leite integral UHT, cacau em pó (10- 15 g) e açúcar (8g). O cacau pode ser substituído por café. Cuca recheada. 1 fatia de 80g; Não industrializada.
Sexta-Feira	Leite gelado com chocolate. Copo com 250 mL preparado com 240 mL de leite integral UHT, cacau em pó (10- 15 g) e açúcar (8g). O cacau pode ser substituído por café. Sanduíche natural integral. Preparado com 2 fatias de pão integral, 1 colher (chá) de requeijão light, 1 fatia de queijo, 1 fatia de presunto, alface em tiras e tomate.

Dia	5ª semana
Segunda-Feira	Chá gelado de frutas. Copo com 200ml de água gelada, frutas (sachê) e 1 colher de chá de açúcar refinado. Sanduíche de frango com cenoura ralada e alface picada. Preparado com 50 g de pão de forma (2 fatias), 15 g cenoura ralada, alface picada (2 folhas pequenas), 80g de peito de frango desfiado, 20 g requeijão light (1 colher de sopa).
Terça-Feira	Frutas: 2 unidades. (Banana caturra, peso médio: 98g e maçã, peso médio: 150g).
Quarta-Feira	Bebida láctea de frutas sabor pêsego, copo com 250ml; Sanduíche. Preparado com 1 pão cacetinho, 1 colher de sopa de requeijão light, 1 fatia de presunto magro e 1 fatia de queijo.
Quinta-Feira	Leite gelado com chocolate. Copo com 250 mL preparado com 240 mL de leite integral UHT, cacau em pó (10- 15 g) e açúcar (8g). Biscoito salgado com gergelim: 6 unidades (embalado em plásticos individuais).
Sexta-Feira	Café preto. Copo com 250 mL de água fervida, 1 c cheia de sobremesa de café solúvel, 2 colheres de chá de açúcar refinado. Hambúrguer. Preparado com um pão de hambúrguer, 1 fatia de queijo, 1 olha de alface, 1 colher de sobremesa de margarina light e um bife de carne moída (não industrializado).

CARDÁPIO DE LANCHES – INVERNO

Dia	1ª e 3ª semana
Segunda-Feira	Leite quente com café. Copo com 250 mL preparado com 240 ml de leite integral UHT, cacau em pó (10- 15 g) e açúcar (8g). Prensado: Sanduíche prensado (1 unidade), preparado com 2 fatias de pão, 1 colher de sobremesa de requeijão light, 1 fatia de queijo e 1 fatia de presunto prensado na chapa.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO**

Terça-Feira	Chá de ervas quente. Copo com 200ml de água fervida, ervas (sachê) e 2 colheres de chá de açúcar refinado. Cuca recheada. 1 fatia de 80g; Não industrializada.
Quarta-Feira	Café preto. Copo com 250 mL de água fervida, 1 c cheia de sobremesa de café solúvel, 2 colheres de chá de açúcar refinado. Pastel Assado de Frango com queijo 150 g. Preparado com massa de pastel, 100g de peito de frango desfiado refogado com cebola e tomate e 15 g de queijo mussarela (1 fatia).
Quinta-Feira	Leite quente com chocolate. Copo com 250 ml, preparado com 240 ml de leite integral UHT, cacau em pó (10- 15 g) e açúcar (8g). Biscoito salgado: 6 unidades (embalado em plásticos individuais).
Sexta-Feira	Café preto. Copo com 250 mL de água fervida, 1 c cheia de sobremesa de café solúvel, 2 colheres de chá de açúcar refinado. Sanduíche natural (1 unidade), preparado com 2 fatias de pão de forma, 1 colher (chá) de requeijão light, 1 fatia de queijo e 1 fatia de presunto, cenoura ralada, alface e tomate.

Dia	2ª e 4ª semana
Segunda-Feira	Café preto. Copo com 250 ml de água fervida, 1 colher cheia de sobremesa de café solúvel, 2 colheres de chá de açúcar refinado. Pastel assado recheado com carne moída e temperos. 120g a unidade;
Terça-Feira	Chocolate quente. Preparado c/ leite UHT, amido, chocolate em pó e açúcar. Copo de 250 ml. Biscoito salgado integral: 6 unidades (embalado em plásticos individuais).
Quarta-Feira	Chá de ervas quente. Copo com 200 ml de água fervida, ervas (sachê) e 2 colheres de chá de açúcar refinado. Bolo de chocolate com cobertura (1 pedaço médio: 125g). Preparado com açúcar, farinha de trigo, margarina, ovos, chocolate em pó, açúcar e fermento em pó. Cobertura de chocolate.
Quinta-Feira	Café preto. Copo com 250 ml de água fervida, 1 colher cheia de sobremesa de café solúvel, 2 colheres de chá de açúcar refinado. Pizza caseira de frango. Preparada com farinha de trigo, leite, óleo, fermento em pó, ovos, sal, oréganos e queijo parmesão ralado para polvilhar encima. Recheio: frango desfiado e temperado – porção de 100g.
Sexta-Feira	Leite quente com café. Copo com 250 ml. Sanduíche integral (1 unidade), preparado com 2 fatias de pão integral, 1 colher (chá) de requeijão light, 1 fatia de queijo e 1 fatia de presunto.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

PREGÃO ELETRÔNICO
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO SRP Nº 01/2020
Processo Administrativo n.º 23719.000086/2020-31

ANEXO X – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

Indicador	
Nº 1 – Pontualidade no fornecimento de refeições e lanches	
Finalidade	Garantir que o fornecimento de refeições e lanches ocorra dentro dos horários estipulados pela Administração.
Meta a cumprir	Fornecimento das refeições dentro dos prazos estipulados no Termo de Referência/Contrato.
Instrumento de Medição	Aferição manual e visual.
Forma de Acompanhamento	In Loco
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	Aferição realizada por turno: Até 10 min de atraso da entrega: 0,5 pts. De 10 a 20 min de atraso: 1 pts. Acima de 20 min de atraso: 5 pts. Horário – definido pela fiscalização no início da execução do contrato. Cálculo diário: (total de pontos manhã) + (total de pontos tarde) = pontuação do dia Cálculo mensal: (soma da pontuação diária) = pontuação total
Início da Vigência	Data da assinatura do Contrato
Faixa de ajuste no pagamento	Pontuação total do mês = De 0 a 5pts = Pagamento de 100% da nota fiscal. De 5 a 10pts = Desconto de 0,05% do valor total da nota fiscal. De 10 a 15pts = Desconto de 0,5% do valor total da nota fiscal. Acima de 15pts= Desconto de 1% do valor total da nota fiscal.
Observações	O percentual de desconto é mensal e não acumulativo. A pontuação mensal é acumulativa.

Indicador	
Nº 2 – Entrega de refeições/lanches fora do padrão de qualidade estipulado pela Administração.	
Finalidade	Garantir que o fornecimento de refeições e lanches ocorra dentro dos parâmetros estipulados pela Administração.
Meta a cumprir	Fornecimento das refeições dentro dos parâmetros estipulados pela Administração.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SANTO ÂNGELO

Instrumento de Medição	Aferição manual, visual e degustativa.
Forma de Acompanhamento	In Loco
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	Aferição realizada por turno: Item de alimento cru, queimado, fora do peso estipulado ou incorretamente higienizado: 3pts. Item de alimento deteriorado: 5 pts. Cálculo diário: (total de pontos manhã) + (total de pontos tarde) = pontuação do dia Cálculo mensal: (soma da pontuação diária) = pontuação total (embalagens – integridade – caixa térmica – higienização interna e externa) (limpeza do local balcões e buffet)
Início da Vigência	Data da assinatura do Contrato
Faixa de ajuste no pagamento	Pontuação total do mês = De 3 a 15 pts = Desconto de 0,5% do valor total da nota fiscal. De 15 a 20 pts = Desconto de 0,75% do valor total da nota fiscal. Acima de 20 pts= Desconto de 1% do valor total da nota fiscal.
Observações	O percentual de desconto é mensal e não acumulativo. A pontuação mensal é acumulativa.

Santo Ângelo/RS, ____/____/____

Servidores Responsáveis pela Elaboração IMR:
