

TERMO DE REFERÊNCIA

INSTITUTO FEDERAL DO MARANHÃO CAMPUS CAXIAS
PREGÃO Nº. 03/2020
(Processo Administrativo n.º 23249.001569.2020-37)

1. DO OBJETO

1.1. Fornecimento de refeições (almoço, jantar, café de manhã e ceia) aos alunos do IFMA Campus Caxias mediante a concessão onerosa de espaço público referente a área física do Restaurante e da Cantina do IFMA Campus Caxias, para exploração econômica, por pessoa jurídica especializada no serviço de alimentação, visando a produção e distribuição de refeições, incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a realização destas atividades, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

GRUPO	ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade (Anual)	Valor Unitário Máximo Aceitável	Valor Total Máximo Aceitável
1	1	3697	Fornecimento e distribuição de refeições (almoço e jantar) tipo prato feito, incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessária a sua realização a serem servidos no Restaurante do IFMA Campus Caxias.	Refeições	68.560	R\$ 13,22	R\$ 906.363,20
	2	3697	Fornecimento e distribuição de desjejum (café da manhã), incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessária a sua realização, a serem servidos no Restaurante do IFMA Campus Caxias.	Refeições	8.080	R\$ 6,00	R\$ 48.480,00
			Fornecimento e distribuição de ceia, incluindo todos os				

	3	3697	insumos, materiais e mão de obra necessária a sua realização, a serem servidos no Restaurante do IFMA Campus Caxias.	Refeições	1.400	R\$ 6,00	R\$ 8.400	
	4	19356	Concessão onerosa da área física de 387,51 m ² destinado ao Restaurante e Cantina do IFMA Campus Caxias, para exploração econômica, por Pessoa Jurídica especializada no serviço de alimentação, visando à produção e distribuição de refeições (café da manhã, almoço, jantar e ceia) e lanches, incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessária à realização destas atividades* (NÃO SERÁ OBJETO DE DISPUTA NO PREGÃO).	M ²	387,51	R\$ 6,71	R\$ 2.600,19	
TOTAL GERAL							R\$	965.843,39

Obs.: O Valor mensal da concessão (item 4) foi calculado levando-se em consideração o atual valor do contrato em vigor atualizado pelo IGPM do período de outubro de 2019 (data da última renovação do contrato) até julho 2020. Este item não será objeto de disputa na fase de lances do Pregão. Neste valor não estão inclusos despesas com taxa e consumos de energia elétrica, água e esgotos, relativa ao espaço que serão de responsabilidade da contratada.

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de concessão onerosa de espaço público do IFMA Campus a pessoa jurídica para exploração econômica de serviços de fornecimentos de refeições e lanches

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

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global, devendo os participantes ter a ciência de que as refeições serão pagas na exata medida do que foi servido.

1.5. 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. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Preliminares, apêndice desse Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço de fornecimento de refeições para alunos, servidores e comunidade externa do IFMA Campus Caxias.

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.

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.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.1.1. A empresa deverá estar regular perante suas obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias perante as Fazendas Públicas Federal, Estadual e Municipal.

5.1.2. A empresa deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica, comprovando experiência na prestação de serviços de fornecimento de refeições.

5.1.3. Os Serviços possuem natureza continuada, pois se trata do fornecimento de refeições aos alunos, servidores, colaboradores e demais pessoas que trafegam pelo IFMA Campus Caxias.

5.1.4. No que couber, solicita-se que a CONTRATADA adote boas práticas de sustentabilidade, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, quando da execução dos serviços objeto deste Termo, conforme previsto na IN 06/2013/SLTI/MPOG tais como:

- a) Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes;
- b) Substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade.
- c) Uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações;

- d) Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;
- e) Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;
- f) Treinamento periódico dos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos observados as normas ambientais vigentes;
- g) Observação da Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº 20, de 7 dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- h) Dar tratamento adequado nos descartes de materiais potencialmente poluidores, tais como pilhas e baterias dispostas para descarte que contenha, em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, em estabelecimentos que as comercializam ou na rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importantes, conforme disposto na legislação vigente;
- i) Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.

5.1.5.O contrato terá duração inicial de 12 (doze) meses. Não há necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

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

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.

6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8:30 horas às 11:30 horas e das 14:00 horas às 17:00 horas.

6.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

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

6.3. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

6.4. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

7.1.1. Serão efetuados por empresa especializada na preparação e distribuição de alimentos e refeições, de acordo com o calendário letivo do IFMA Campus Caxias, ressalvados os dias em que não houver expediente;

7.1.2. O Restaurante funcionará para fornecimento de café da manhã (06h00 as 07h00), almoço (11h15min as 13h00), jantar (17h30min as 19h00) e ceia (20h30min as 21h00) que serão servidos todos os dias da semana, incluindo finais de semana e feriados para alunos em Regime de Internato Pleno-RIP;

7.1.3. O café da manhã e ceia são destinados aos alunos RIP;

7.1.4. A Lanchonete deverá funcionar nos três turnos, iniciando atendimento as 07h00min e finalizando as 21h00min, de segunda a sexta-feira;

7.1.5. Os horários estipulados nos itens 7.1.2 e 7.1.4 poderão sofrer alterações mediante acordo entre CONTRATANTE e CONTRATADA, por interesse da Administração, como podem ser alterados por ocasião de eventos acadêmicos, com comunicado formal prévio à CONTRATADA;

7.1.6. A CONTRATADA deverá manter afixado no espaço do Restaurante/Lanchonete tabela de preços dos produtos oferecidos;

7.1.7. Observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de Educação Alimentar e Nutricional, assegurando qualidade nas refeições/lanches fornecidos;

7.1.8. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências da Lanchonete e Restaurante;

7.1.9. O serviço será executado no endereço abaixo, a saber: Rodovia MA 349, Gleba Burity do Paraíso, Povoado Lamego, CEP: 65.600-505

7.1.10. RESTAURANTE

7.1.10.1. O cardápio do Restaurante está disposto no quadro a seguir:

COMPOSIÇÃO MÍNIMA DIÁRIA DO CARDÁPIO PARA ALMOÇO E JANTAR

CLASSIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE
PRATO PRINCIPAL/PROTÉICO	Carne bovina, suína, frango ou pescado	Porcionado	02 porções
CEREAL	Arroz Parboilizado	Porcionado	01 porção
LEGUMINOSA	Feijão Preto, Verde, Carioca, Sempre verde, Branco, Cariquinha	Porcionado	01 porção
GUARNIÇÃO	Macarrão e seus diversos tipos de preparo, Farofa e seus diversos tipos de preparo, Cuxá, Quibebe, Purê, Souflê, etc	Porcionado	01 porção
SALADA CRUA	Acelga, Alface, Pepino, Pimentão, Tomate, Cenoura, Vagem, etc.	Livre demanda	----
SALADA COZIDA	Abobrinha, Couve-flor, Chuchu, Cenoura, Beterraba, Batata doce, Batata inglesa, Macaxeira, etc.	Livre demanda	----
SOBREMESA	Frutas <i>in natura</i> diversas	Porcionado	1 Unidade ou porção

- 7.1.10.2. O cardápio, a ser servido no refeitório, deverá ser apresentado SEMESTRALMENTE, com 4 tipos de cardápios a serem fornecidos no mês, devendo a CONTRATADA encaminhar à CONTRATANTE com 10 (dez) dias de antecedência ao fechamento do mês para que seja disponibilizado nas mídias do IFMA Campus Caxias, devendo ser comunicado ao Fiscal do Contrato quaisquer alterações no cardápio com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas úteis de antecedência;
- 7.1.10.3. O cardápio está condicionado à aprovação pela fiscalização da CONTRATANTE;
- 7.1.10.4. Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas, assim como as informações nutricionais referentes ao fornecimento de macro e micronutrientes;
- 7.1.10.5. Todos os alimentos expostos no balcão de distribuição deverão ser mantidos em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o término no horário previsto para as refeições e identificados por meio de placas, etiquetas ou similares;
- 7.1.10.6. Temperos e complementos como molhos, azeite de oliva, pimenta, farinha, vinagre, etc., deverão ficar à disposição dos usuários durante as refeições;
- 7.1.10.7. A CONTRATADA deverá disponibilizar guardanapos e palitos de dente nas mesas dispostas no refeitório;
- 7.1.10.8. Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos ou de papel descartáveis;
- 7.1.10.9. O *per capita* de carne sem osso deverá ter valor mínimo de 120g por porção e para carnes com osso, 160g por porção (valores referentes ao alimento cru);
- 7.1.10.10. Todas as carnes deverão possuir registro no Sistema de Inspeção Federal (S.I.F.) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
- 7.1.10.11. Não será considerado como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer;
- 7.1.10.12. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie;
- 7.1.10.13. Deverão ser servidas carnes de 1ª qualidade como: coxão mole, patinho, alcatra, maminha;
- 7.1.10.14. A frequência mínima de carne bovina sem osso oferecida no cardápio deverá ser de 4 vezes/semana;
- 7.1.10.15. Tipo de filé de peixe: Merluza, pescada, tilápia ou cação.
- 7.1.10.16. Dentre os alimentos componentes do cardápio mínimo do Restaurante, deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação/nutrição: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos.

7.1.11. LANCHONETE

- 7.1.11.1. A comercialização dos produtos da lanchonete deve estar em consonância com a o Guia Alimentar para a População Brasileira e a todas as diretrizes da alimentação escolar, com oferta limitada de doces, preparações doces e outros alimentos industrializados que favorecem o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis;
- 7.1.11.2. Deverão ser priorizadas preparações *in natura* e minimamente processadas;
- 7.1.11.3. O serviço de lanchonete deverá ter oferta permanente de, pelo menos, os seguintes alimentos e bebidas relacionados:

BEBIDAS	DESCRIÇÃO
SUCO DE FRUTA NATURAL	Extraídos da polpa das frutas, que podem ser produzidos diretamente no local a partir de frutas <i>in natura</i> ou a partir de polpas comerciais congeladas e embaladas em porções individuais.
REFRESCO DE FRUTAS	Sucos diluídos em água. Neste caso, além das opções de embalagens industrializadas, poderão ser disponibilizados refrescos de frutas por meio de fresqueira.
ÁGUA MINERAL	Com ou sem gás.
REFRIGERANTES	Bebidas carbonadas de sabor doce, apresentando opções de marcas diversificadas e embalagens variadas.
LEITE E DERIVADOS	Desnatado, semidesnatado ou integral, achocolatados, bebidas lácteas, iogurte.
CAFÉ E CHÁS	Café puro, cappuccino ou café com leite; Chás quentes, gelados, aromatizados.
ALIMENTOS DIVERSOS	DESCRIÇÃO
PÃES	Pão de queijo; Pão francês na chapa, Pão doce.
SANDUÍCHES E SIMILARES	Sanduíche natural, Misto quente, Hambúrguer.
BOLO SIMPLES	Formigueiro, Milho, Fubá, Macaxeira, Banana, Laranja, Limão, Chocolate.
SALGADOS	Fritos e Assados
FRUTAS	<i>In natura</i> ou salada de frutas

- 7.1.11.4. Os lanches deverão ser produzidos no dia;
- 7.1.11.5. Os salgados (pastel assado, coxinha e etc) poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento. Todavia, deverão ser assados ou fritos impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo;
- 7.1.11.6. Deverão estar disponíveis para a comercialização em dias de abertura da lanchonete, pelo menos: 2 (dois) tipos de bolo comum; 1 (um) tipo de torta doce, 4 (quatro) tipos de salgados, com pelo menos uma opção vegetariana; água mineral com e sem gás; 2(dois) tipos de suco natural; 2 (dois) tipos de refrigerante normal e light e 1 (uma) opção de café expresso;
- 7.1.11.7. O peso mínimo de referência para fatias de bolo e unidades de salgados é de 100g;
- 7.1.11.8. Os frios e outros embutidos devem ser de boa qualidade, cozidos, ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura;
- 7.1.11.9. As saladas de frutas deverão ser servidas em recipientes individuais, com tampa e rotulagem (nome do produto, ingredientes, data de fabricação e validade);
- 7.1.11.10. Deverão ser disponibilizados lanches na forma de combos, com valores promocionais;
- 7.1.11.11. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração de bebidas e lanches deverão ser obrigatoriamente de fornecedor registrado, de boa qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação;
- 7.1.11.12. Os molhos e ou condimentos disponibilizados ao consumidor deverão ser apresentados obrigatoriamente em embalagens individuais (sachês);

7.2. A execução dos serviços será iniciada em até 30 dias após a assinatura do contrato, em conformidade com a proposta de preço e com as especificações técnicas mínimas constantes neste Termo de Referência.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO:

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

ITEM	NOME	QUANTIDADE
1	Expositor resfriado pequeno instalado junto ao balcão de atendimento na área da Cantina	01
2	Expositor aquecido pequeno instalado junto ao balcão de atendimento na área da Cantina	01
3	Buffet modulado aquecido com, no mínimo, 8 cubas e espaço superior para saladas	02
4	Conjunto de mesas com 6 lugares para área da cantina	03
5	Mesa de manipulação em aço inoxidável para cozinha industrial	01
6	Fogão industrial com, no mínimo, 5 queimadores	01
7	Forno elétrico	02
8	Chapa a gás	01
9	Refrigerador	02
10	Freezer	04
11	Fritadeira elétrica ou a gás	01
12	Forno micro-ondas	01
13	Liquidificador industrial	02
14	Espremedor de frutas	01
15	Processador de alimentos	01
16	Porta-guardanapos	30
17	Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá)	Quantidade adequada para atender a

		demanda (manter reserva de segurança)
18	Pratos de vidro ou porcelana	Quantidade adequada para atender a demanda (manter reserva de segurança)
19	Pegadores em aço inox	Quantidade adequada para atender a demanda (manter reserva de segurança)
20	Lixeiras em inox com tampa e com acionamento por pedal	Quantidade adequada para atender a demanda
21	Estante em aço com, no mínimo, 4 prateleiras lisas para área de armazenamento de gêneros	04
22	Balança digital para aferição do peso de gêneros alimentícios	01
23	Termômetro para aferição da temperatura dos alimentos e preparações	02

- 9.2. Poderão haver substituições na lista do subitem anterior, desde que em comum e prévio acordo com a Administração, conforme a necessidade percebida no decorrer da execução dos serviços;
- 9.3. A lista que trata o subitem "9.1" é exigência mínima, sendo de responsabilidade da empresa vencedora do certame complementá-la com todos os materiais, utensílios e demais equipamentos necessários à consecução do objeto contratual, de forma que o tipo e quantidade disponíveis sejam suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene desses;
- 9.4. Devem ser realizadas manutenções programadas e periódicas dos equipamentos e utensílios, assim como calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações;
- 9.5. A instalação e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados para a prestação dos serviços são de inteira responsabilidade da CONTRATADA;
- 9.6. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser compostos de materiais que não lhes transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica, devendo ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes a corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção;

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

- 10.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:
 - 10.1.1. As quantidades de refeições estimadas consideram os alunos da educação básica, graduação e pós-graduação que poderão fazer as refeições no refeitório, não contemplando servidores e terceirizados
 - 10.1.2. Os quantitativos da tabela acima são estimativas. As refeições efetivamente servidas aos alunos, deverão ser comprovadas através da apresentação de tickets, listagem diária de refeições fornecidas, assinada pelos usuários ou outro meio de controle que venha substituir este, fornecidos pela empresa contratada.
 - 10.1.3. Para o Serviço da Lanchonete estima-se como público disponível alunos e servidores. Para esse serviço não haverá subsídio por parte do IFMA Campus Caxias;

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as regras constantes neste Termo de Referência, cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- 11.2. 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.
- 11.3. 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.
- 11.4. Pagar à CONTRATADA pelo fornecimento das refeições.
- 11.5. Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:
 - 11.5.1. 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 previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - 11.5.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na CONTRATADA;
 - 11.5.3. Considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão, especialmente para efeito de concessão de diária e passagens.
- 11.6. Fornecer por escrito às informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.7. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, para verificar se os mesmos estão sendo prestados pela CONTRATADA, conforme disposto neste Termo de Referência.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Quanto às instalações físicas e equipamentos

- 12.1 Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação, sendo que a CONTRATANTE poderá requerer o espaço do

refeitório para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONTRATADA, conforme Regimento Interno do Restaurante, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário;

- 12.2 Realizar eventuais adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário, após aprovação da fiscalização da CONTRATANTE, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização;
- 12.3 As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante ou Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza;
- 12.4 Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CONTRATADA deverá comunicar, por escrito, aos fiscais designados pelo IFMA Campus Caxias, que se incumbirão dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;
- 12.5 Realizar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas e dos condicionadores de ar do restaurante. Deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente;
- 12.6 Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
- 12.7 Fornecer utensílios em boas condições de uso (talheres, pratos, bandejas, etc), além de embalagens descartáveis, guardanapos e produtos a serem acondicionados nos galheteiros (azeite de oliva, sal, vinagre e palitos), em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores das refeições, cabendo-lhe ainda fornecer os demais materiais e equipamentos necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza;
- 12.8 Colocar, no Restaurante, um computador para instalação do sistema informatizado de controle de refeições desenvolvido pela CONTRATANTE, sendo que o computador deve conter equipamento leitor de código de barras.

Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços

- 12.9 Manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo IFMA Campus Caixas, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço;
- 12.10 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a limpeza e higienização dos mesmos;
- 12.11 Responder pela manutenção das instalações, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;

- 12.12 Elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, do Ministério da Saúde e de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato;
- 12.13 Apresentar o Manual de Boas Práticas e os POPs, bem como os registros de execução dos mesmos, à equipe de fiscalização, assim como devem estar disponíveis para futuras fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta;
- 12.14 Promover, periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo semestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização sempre que realizados.
- 12.15 Utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros poderá ser fiscalizado pelo IFMA Campus Caxias. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária;
- 12.16 Manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem;
- 12.17 Realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do Restaurante no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o dia seguinte. A limpeza de mesas e cadeiras também deverá ocorrer durante a distribuição das refeições principais, com colaborador designado para este fim;
- 12.18 O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar mais em contato com a área de manipulação de alimentos;
- 12.19 Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;

Quanto aos recursos humanos

- 12.20 Credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;
- 12.21 Possuir NUTRICIONISTA Responsável Técnico(a), com o devido registro no Conselho Regional de Nutricionistas-CRN, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização da CONTRATANTE e para atuar durante o horário de funcionamento do Restaurante e da utilização dos refeitórios (almoço e jantar), em número que respeite o Anexo III da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, determina os parâmetros numéricos de referência, por áreas de atuação, e dá outras providências, incluindo acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições;
- 12.22 Informar, imediatamente, eventual alteração do titular Responsável Técnico à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN;

- 12.23 Manter o pessoal em atividade no local trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados e todos os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs necessários, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados,
- 12.24 Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos,
- 12.25 Manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera no Restaurante e Lanchonete, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários de trabalho, intervalos e funções.
- 12.26 Estabelecer que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos, sob nenhuma hipótese;
- 12.27 Encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 20 (vinte) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação de todo o pessoal que irá operar no Restaurante e na Lanchonete, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na lista, a CONTRATANTE deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento do Restaurante e Lanchonete, nem a execução dos serviços contratados;
- 12.28 Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho e Emprego, apresentando os resultados à fiscalização do IFMA Campus Caxias. Estes registros devem estar disponíveis às fiscalizações do MT e autoridades sanitárias sempre que solicitado bem como serem fornecidos à CONTRATANTE sempre que solicitado;
- 12.29 Apresentar os exames admissionais dos colaboradores à Fiscalização em até 20 (vinte) dias contados a partir do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver nova contratação;
- 12.30 Afastar do serviço os colaboradores que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços;
- 12.31 Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada incompatível com os critérios ora estabelecidos, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço, nos exatos termos aqui determinados;
- 12.32 Se responsabilizar por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a CONTRATADA, em quaisquer circunstâncias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente;

Quanto às práticas de sustentabilidade

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

- 12.34 Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados ou prepostos devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;
- 12.35 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- 12.36 Utilizar equipamentos de menor impacto ambiental;
- 12.37 Observar as Resoluções CONAMA n. 401/2008 e n. 424/2010, para a aquisição e descarte de pilhas e baterias para serem utilizadas nos equipamentos, bens e materiais de sua responsabilidade, respeitando os limites de metais pesados;
- 12.38 Destinar, de forma ambientalmente adequada, todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na prestação de serviços;
- 12.39 Colaborar com a coleta seletiva para reciclagem, quando couber, e obedecendo às orientações com vistas à separação dos materiais recicláveis do lixo orgânico, que deverá ser coletado separadamente;
- 12.40 Aos funcionários operadores de equipamentos que gerem ruídos, fornecer o tipo de protetor auricular de acordo com a potência sonora indicada no selo do equipamento.

Quanto à execução dos serviços

- 12.41 Observar todas as legislações e normativos pertinentes a atividade que executará;
- 12.42 Receber, armazenar, manipular e preparar todos os gêneros adquiridos pelo IFMA Campus Caxias no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme Lei nº 11.947/2009. Os gêneros poderão ser utilizados na forma de lanches ou como parte das refeições principais ofertadas aos alunos da educação básica, conforme orientações da Nutricionista da CONTRATANTE;
- 12.43 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista legalmente habilitada (o), cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de alimentação;
- 12.44 Somente poderão ser servidos lanches e refeições preparados exclusivamente na área de produção do espaço destinado à cessão onerosa de uso;
- 12.45 Responder por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação;
- 12.46 Adquirir gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários;
- 12.47 Instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. A contratada deve instalar e manter no restaurante 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO®, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Ao término do contrato, a contratada poderá retirar todos os materiais que lhe pertencem;

- 12.48 Abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários e usuários com produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal;
- 12.49 Todas as pias de higienização de mãos deverão estar abastecidas com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha;
- 12.50 Zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição;
- 12.51 Contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do IFMA Campus Caxias, estando este eximido, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros;
- 12.52 Adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização do IFMA Campus Caxias, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos;
- 12.53 Deverá a CONTRATADA ressarcir mensalmente, em até 05 (cinco) dias úteis, o valor correspondente a seu consumo mensal de energia elétrica, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado;
- 12.54 O ressarcimento a que se refere o subitem 12.53 deverá ser efetuado através de Guia de Recolhimento de União (GRU), emitida pela Coordenadoria de Administração e Execução Orçamentária do IFMA Campus Caxias;
- 12.55 O Valor da energia elétrica será calculado, conforme medição da contratada e caso haja impossibilidade da mesma realizar a medição, o consumo será estimado conforme a leitura do registro de energia.
- 12.56 Recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta;
- 12.57 Separar o lixo seco do lixo orgânico de acordo com o tipo de resíduo e programa de coleta seletiva;
- 12.58 Permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnico-administrativos e estudantes do IFMA Campus Caxias, mediante normas do Regimento Interno do Restaurante, como local para visitas técnicas e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pelo IFMA Campus Caxias e o Responsável Técnico da CONTRATADA;
- 12.59 Obter todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando o IFMA Campus Caxias totalmente isento dessas responsabilidades;
- 12.60 Se responsabilizar pelo controle integrado de pragas. Deverá ser realizado, pelo menos, trimestralmente, ou sempre que se fizer necessário, em todas as dependências do Restaurante e Lanchonete (refeitório, estoque, cozinha, banheiros, vestiários e outros), quando for o caso, contra ratos, morcegos, insetos, etc., devendo ser realizado por pessoal treinado de Empresa Especializada, cuja aplicação de produtos somente

poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos. Os produtos utilizados devem possuir registro nos órgãos de controle e os comprovantes de realização do serviço devem ser arquivados na unidade e fornecidos em cópia ao IFMA Campus Caxias. A empresa responsável pela realização do serviço deve possuir alvará de funcionamento sanitário, ambiental e possuir Responsável Técnico habilitado;

- 12.61 Providenciar o descarte do óleo proveniente de fritura em local apropriado de acordo com a legislação vigente;
- 12.62 A limpeza das caixas de gordura, vinculadas ao espaço físico de uso da CONTRATADA e provenientes da concessão, é de inteira responsabilidade da mesma, que rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação e higienização;
- 12.63 Monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente. O registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado e disponível para consulta pelo IFMA Campus Caxias e autoridades sanitárias;
- 12.64 Coletar, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à CONTRATANTE;
- 12.65 Fornecer, diariamente, à CONTRATANTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, lançando diariamente no Sistema Informatizado ou outro Sistema disponível o número de refeições fornecidas com valor integral e àquelas com subsídio integral e parcial;
- 12.66 Fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com seus respectivos preços, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la;
- 12.67 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;

13 DA SUBCONTRATAÇÃO

- 13.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666 de 1993.

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

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

15.4 A 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.

15.5 A conformidade do material/técnica/equipamento 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, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.6 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.

15.7 O descumprimento total ou parcial das 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 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.8 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.

15.9 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 I, 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:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

15.10 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.

15.11 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 realizados.

15.12 Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados.

15.13 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.

15.14 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.

15.15 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.

15.16 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.

15.17 A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

15.17.1 Avaliação dos serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação servida e/ou comercializada, cardápios, fluxos de produção, recepção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos e bebidas, bem como as condições higiênico-sanitárias e o grau de satisfação dos usuários;

15.17.2 A avaliação das condições higiênico-sanitárias será realizada por meio da aplicação de check-list;

15.17.3 A avaliação da satisfação dos usuários quanto à execução dos serviços ocorrerá anualmente com a utilização de formulário conforme modelo Anexo XXXX – Pesquisa de Satisfação, e a mesma deverá ser realizada sob responsabilidade da CONTRATANTE;

15.17.4 Os itens a serem avaliados na pesquisa de satisfação podem ser alterados conforme entendimento da CONTRATANTE;

15.17.5 A CONTRATADA deverá disponibilizar urnas para que os usuários do restaurante/ lanchonete possam fazer críticas ou elogios em relação aos serviços prestados diariamente, buscando, sempre que possível, solucionar as reclamações e acatar as sugestões que sejam pertinentes e plausíveis.

15.18 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.

15.19 As comunicações entre a Contratante e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, a exemplo de: aplicação de sanções; ciências de

glosas, de adequações de pagamento, de avaliações de execução contratual e de rescisão; possibilidade do contraditório e ampla defesa.

15.19.1. As demais comunicações, solicitações de esclarecimentos ou complementação de informações deverão ser preferencialmente por mensagem eletrônica, nos termos do Decreto n. 9.094, de 17 de julho de 2017.

15.20 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.

16 DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

16.1. O recebimento provisório dos serviços será feito no prazo de 5 (cinco) dias úteis, para verificação quanto à conformidade técnica e administrativa da sua execução. Nesta etapa, a fiscalização técnica enviará ao gestor do contrato, relatório contendo todas as ocorrências registradas que porventura possam afetar a qualidade do serviço prestado, mediante a aplicação do IMR para efeito de glosa do valor na Nota Fiscal. Além disso, a fiscalização administrativa verificará as condições de habilitação da CONTRATADA bem como se a mesma está cumprindo com suas obrigações fiscais, previdenciárias e trabalhistas.

16.2. Após o envio do relatório pela fiscalização técnica e administrativa ao gestor do contato, este terá um prazo de 2 (dois) dias úteis para o recebimento definitivo dos serviços, mediante a elaboração do relatório contendo todas as observações relatadas pelos fiscais técnico e administrativo. Caso haja a necessidade de glosa a partir da aplicação do IMR, o gestor providenciará o cálculo do desconto, anexando a memória de cálculo no relatório e enviará ao setor financeiro para solicitação da emissão de Nota Fiscal pela CONTRATADA.

17 DO PAGAMENTO

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

17.1.1 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.

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

17.3 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.

17.3.1 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.

17.4 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:

17.4.1 o prazo de validade;

17.4.2 a data da emissão;

17.4.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

17.4.4 o período de prestação dos serviços;

17.4.5 o valor a pagar; e

17.4.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

17.5 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 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;

17.6 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:

17.6.1 não produziu os resultados acordados;

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

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

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

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

17.9 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.

17.10 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.

17.11 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.

17.12 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.

17.13 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.

17.13.1 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.

17.14 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.

17.15 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.

17.16 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:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

18 REAJUSTE

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

18.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato, o valor da concessão poderá sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Geral de Preços do Mercado IGP-M exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

18.1.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os valores referentes às refeições poderão sofrer reajustes após o interregno de um ano, aplicando-se Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

18.1.3. O prazo para primeiro reajuste do subitem 18.1.2 será contado da data de apresentação da proposta.

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

18.3. 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.

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

18.5. 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.

- 18.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 18.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 19.1 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.
- 19.2 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.
- 19.2.1 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).
- 19.2.2 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.
- 19.3 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.
- 19.4 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 19.4.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 19.4.2 prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 19.4.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 19.4.4 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 19.5 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 19.6 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 19.7 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.
- 19.8 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 19.9 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.

19.10 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.

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

19.12 Será considerada extinta a garantia:

19.12.1 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;

19.12.2 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.

19.13 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.

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

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

20.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

20.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

20.1.5. cometer fraude fiscal.

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

20.2.1. **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;

20.2.2. **Multa de:**

20.2.2.1. 20% (vinte por cento) sobre o valor total adjudicado em caso de atraso no início da execução dos serviços superior a 30 (trinta) dias e inexecução total do objeto, culminando na rescisão unilateral do contrato.

20.2.3. 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;

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

- 20.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Termo de Referência.
- 20.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.3. As sanções previstas nos subitens 20.2.3, 20.2.4 e 20.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 20.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:
- 20.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 20.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 20.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 20.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 20.6. 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.
- 20.7. 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.
- 20.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 20.8. 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.
- 20.9. 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.
- 20.10. 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.
- 20.11. 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.

20.12. 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 resultante de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

20.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

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

21.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão fornecido no Edital.

21.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

21.4.1. Valor Global: R\$ 965.843,39 (novecentos e sessenta e cinco mil oitocentos e quarenta e três reais e trinta e nove centavos).

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

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

22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

22.1. O custo estimado da contratação é de R\$ R\$ 965.843,39. O valor foi obtido por meio de pesquisa de preços no painel de preços, contratos em vigor de outros entes públicos e pesquisa com fornecedor local. Para obtenção do preço de referência foi utilizado a mediana dos preços encontrados.

22. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

22.1. Fonte: 0100.000.000; Plano Interno: L2994P23ASN.

Caxias/MA, 23 de novembro de 2020

Equipe de Planejamento da Contratação

Dalva Muniz Pereira
Presidente da Equipe de Planejamento da
Contratação
Matrícula SIAPE nº 1975879

Kawer da Silva Fontes
Integrante Administrativo
Matrícula SIAPE nº 1894013

Edna Maria da Costa Sobral
Integrante Técnico
Matrícula SIAPE nº 1870763

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

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

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

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

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