



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI

**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**PREGÃO SRP Nº 06/2016**

**Processo Administrativo n.º 23240.000175/2016-65**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, o Instituto Federal Farroupilha - Campus Panambi, por meio do seu pregoeiro e equipe de apoio, sediado na Rua Erechim 860, Bairro Planalto, em Panambi – RS, realizará licitação para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo menor preço por grupo**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto 2.271, de 7 de julho de 1997, das Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 02, de 30 de abril de 2008, e nº 02, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, 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: **27/07/2016**

Horário: 08h30min horas

Local: Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

## **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 Panambi e órgãos participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, no período de aulas, de fevereiro a dezembro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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 o 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. 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI**

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 Panambi.**

2.2. *São participantes os seguintes órgãos:*

2.1.1. Instituto Federal Farroupilha Campus Santo Augusto

2.1.2. Instituto Federal Farroupilha Campus Jaguari

## **3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

3.1. *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.*

3.2. *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.*

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

3.4. *As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao quintuplo 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.*

3.5. *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.*

3.6. *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.*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

3.6.1. *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.*

#### **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 poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), com a solicitação de “login” e senha pelo interessado.

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 uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

#### **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 §3º do artigo 8º da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

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

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

5.2.4. que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

5.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI**

5.3.1. 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.

5.3.1.1. 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;

5.3.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

5.3.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

5.3.4. 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.

5.3.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

## **6. DO ENVIO DA PROPOSTA**

6.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

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

6.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.4. 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.

6.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

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

**6.6.1. valor unitário do item, com até dois dígitos após a vírgula, sendo obrigatório indicar valor para todos os itens que fazem parte do GRUPO, sob pena de desclassificação caso não o faça;**

6.6.2. A quantidade de unidades, observada a quantidade mínima fixada no Termo de Referência para cada item;

6.6.3. Em não havendo quantidade mínima fixada, deverá ser cotada a quantidade total prevista para o item.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI**

- 6.6.4. Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o *modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;*
- 6.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.8. 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.
- 6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.10. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

## **7. DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES**

- 7.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as *especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.*
- 7.1.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.1.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.2. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.4.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário, com no máximo 02 (dois) dígitos após a vírgula.**
- 7.4.2. Será desclassificada pelo pregoeiro a proposta que tiver mais de 02 (dois) dígitos após a vírgula..**
- 7.5. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.6. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.6.1. 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

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

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

7.9. 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.

7.10. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

7.11. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

7.13. 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, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas 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.

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

7.15. 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.

7.16. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa 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.

7.16.1. Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

7.17. Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

**8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

8.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

8.2. *Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.*

8.3. Considera-se inexequível a proposta de preços ou menor lance que, comprovadamente, 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.

8.4. 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, a exemplo das enumeradas no §3º, do art. 29, da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2008.

8.5. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexequibilidade, será obrigatória a realização de diligências para o exame da proposta.

8.6. 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.

8.7. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo mínimo de **2 (duas)** horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

8.10. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.10.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

8.11. 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. DA HABILITAÇÃO

9.1. 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:

9.1.1. SICAF;

9.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

9.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

9.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

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

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

9.2. O Pregoeiro, então, consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica conforme disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

9.2.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

9.2.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 2 (Duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

9.3. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista:

**9.4. Habilitação jurídica:**

9.4.1. no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;

9.4.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

9.4.3. 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;

9.4.4. 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;

9.4.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC;

9.4.6. 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;

9.4.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

**9.5. Regularidade fiscal e trabalhista:**

9.5.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

9.5.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.5.5. 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 contratual;

9.5.6. prova de regularidade com a Fazenda **Estadual** do domicílio ou sede do licitante;

9.5.6.1. **A tributação do presente serviço ocorrerá pelo ICMS de acordo com o inciso I do art. 2 da lei 87 de 13 de setembro de 1996.**

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

9.5.8. caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.6. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF no nível da **Qualificação Econômico-Financeira**, conforme Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação:

9.6.1. certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.6.2. 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;

9.6.2.1. 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;

9.6.3. comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

9.6.4. 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 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente.

9.7. No caso de licitação para locação de materiais ou para fornecimento de bens para pronta entrega, não se exigirá da microempresa ou empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social.

9.8. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, ou para todos os itens, a qualificação técnica, por meio de:

9.8.1. 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**);

9.8.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.8.2.1. Os atestados referir-se-ão a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior, apenas aceito mediante a apresentação do contrato.

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

9.8.2.3. 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.

**9.8.3. 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:**

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

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

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

9.8.3.4. 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.

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI**

9.9. 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.

9.10. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 2 (duas) horas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail [licitacao.pb@iffarroupilha.edu.br](mailto:licitacao.pb@iffarroupilha.edu.br). Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 3(três) dias, após encerrado o prazo para o encaminhamento via funcionalidade do sistema (upload), ou e-mail.

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

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

9.12. 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, 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.

9.13. A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.

9.14. 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.

9.15. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.16. No caso de 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.

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

## **10. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

10.1. A sessão pública poderá ser reaberta:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

10.1.1. 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.

10.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

10.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

## **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, em conformidade com o modelo anexo a este instrumento convocatório.

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.

## **12. DOS RECURSOS**

12.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, 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 qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

12.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a 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 ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

13.1. 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.

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

### **14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

14.1. 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.

14.2. 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 no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

14.3. 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.

14.4. 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

14.4.1. 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;

## **15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

15.1. O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

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

15.1.1. 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 nº 8.666, de 1993;

15.2. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual.

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

15.3.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

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

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

15.3.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.

15.4. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, mencionados no art. 19, XIX, b da IN SLTI/MPOG 02/2008, observada a legislação que rege a matéria.

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

15.6. 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.

15.7. 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.

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

15.9. Será considerada extinta a garantia:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI**

15.9.1. 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;

15.9.2. no prazo de 03 (três) meses após o término da vigência, caso a Contratante não comunique a ocorrência de sinistros.

## **16. DO TERMO DE CONTRATO**

16.1. Dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados de sua convocação, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.

16.2. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

16.2.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 10 (dez) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

16.3. 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 no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

16.4. O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

## **17. DO REAJUSTE**

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

17.2. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

## **18. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

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

## **19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

## **20. DO PAGAMENTO**

20.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura contendo o detalhamento dos serviços executados e os materiais empregados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

20.2. 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.

20.3. A apresentação da Nota Fiscal/Fatura deverá ocorrer no prazo de 5 (cinco) dias, contado da data final do período de adimplemento da parcela da contratação a que aquela se referir.

20.4. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados e aos materiais empregados.

20.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, 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.

20.6. Nos termos do artigo 36, § 6º, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

20.6.1. não produziu os resultados acordados;

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

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

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

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

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

20.10. 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

20.11. 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.

20.12. 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.

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

20.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

20.14.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

20.15. O pagamento da nota fiscal/fatura também ficará condicionado à apresentação, pela Contratada, das seguintes declarações, conforme o caso:

20.15.1. A Contratada regularmente optante pelo SIMPLES NACIONAL deverá apresentar a declaração de situação de enquadramento conforme modelo (ANEXO V) do edital juntamente com a apresentação da nota fiscal/fatura. Ficar condicionado o pagamento da nota fiscal/fatura à devida apresentação do documento comprobatório mencionado; ou

20.15.2. A Contratada ISENTA de retenção tributária deverá apresentar declaração de situação de enquadramento conforme modelo (ANEXO VI) do edital, juntamente à nota/fatura e seu pagamento ficará condicionado à apresentação desse documento; ou

20.15.3. A Contratada IMUNE de retenção tributária deverá apresentar declaração de situação de enquadramento, conforme modelo (ANEXO VII) do edital, juntamente à nota/fatura e seu pagamento ficará condicionado à apresentação desse documento.

20.16. 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:

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## **21. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

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

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

21.2. 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.

21.3. 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 7.892/2013.

## **22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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

22.1.1. não assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;

22.1.2. apresentar documentação falsa;

22.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

22.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

22.1.5. não manter a proposta;

22.1.6. cometer fraude fiscal;

22.1.7. comportar-se de modo inidôneo.

22.2. 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.

22.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

22.3.1. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

22.3.2. 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 PANAMBI**

22.4. penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

22.5. 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.

22.6. 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,

22.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

### **23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

23.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

23.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **licitacao.pb@iffarroupilha.edu.br**, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Erechim, 860 bairro Planalto, Panambi - RS, **Setor de Licitações e Contratos**. Deverá ser encaminhado observando-se o horário, compreendido entre às 7h45min até às 11h45min e das 13h15min às 16h00min considerando apenas dias com expedientes no Instituto Federal Farroupilha Campus Panambi.

23.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

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

23.5. 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.

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

23.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

### **24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

24.1. 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

- 24.2. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas 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.
- 24.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 24.4. 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.
- 24.5. 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.
- 24.6. 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.
- 24.7. 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.
- 24.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 24.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Erechim 860. Bairro Planalto em Panambi – RS, nos dias úteis, no horário das 07h45min às 11h 45 min e das 13h15min às 17h15min, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 24.10. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 24.10.1. ANEXO I – Termo de Referência;
  - 24.10.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços;
  - 24.10.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;
  - 24.10.4. ANEXO IV – Modelo de proposta de preços;
  - 24.10.5. 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).



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

- 24.10.6. ANEXO VI – Declaração a ser apresentada pela pessoa jurídica constante do inciso IV – art. 4º da in RFB nº 1.234/12. (Empresas Isentas).
- 24.10.7. ANEXO VII - Declaração a ser apresentada pela pessoa jurídica constante do inciso III – art. 4º da in RFB nº 1.234/12 (Empresas Imunes).
- 24.10.8. ANEXO VIII – PLANILHA PARA COMPROVAÇÃO DE COMPRA DA AGRICULTURA FAMILIAR
- 24.10.9. ANEXO IX – CARDÁPIOS

Panambi 28 de junho de 2016.

---

Assinante do responsável pela elaboração

---

**Assinatura da autoridade competente**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO SRP Nº 06/2016

Processo Administrativo n.º 23240.000175/2016-65

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 Panambi 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. **No Campus Panambi serão beneficiados 255 alunos dos Cursos Integrados e 40 alunos dos Cursos Proeja, totalizando 295 alunos beneficiados**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

GRUPO 1 ITENS PANAMBI						
Grupo	Item	Especificações	Qtd	Unid	PMUN - Vlr. Médio	Total
1	1	Achocolatado Líquido, embalagem asséptica tetra brik.	7080	Embalagem 200ml	R\$ 1,75	R\$ 12.390,00
	2	Bauru Assado (Massa: Leite, sal, açúcar, ovos, margarina, fermento biológico e farinha de trigo. Recheio: presunto (30g), queijo mussarela (30g), tomate e orégano).	1475	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,35	R\$ 3.466,25
	3	Bebida Láctea, sabor morango ou frutas vermelhas.	6490	Embalagem 200ml	R\$ 2,00	R\$ 12.980,00
	4	Bolacha salgada integral, embalagem plástica, íntegra.	5310	Embalagem com 5 unidades 30g	R\$ 1,55	R\$ 8.230,50



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

5	Bolo de Cenoura – (Massa: Ovos, açúcar, cenoura, óleo de soja, farinha de trigo e fermento em pó).	1475	Fatia peso médio 80g.	R\$ 1,80	R\$ 2.655,00
6	Bolo de Chocolate – (Massa: Açúcar, ovos, margarina, farinha de trigo, chocolate em pó, leite e fermento em pó).	1475	Fatia peso médio 80g.	R\$ 2,00	R\$ 2.950,00
7	Bolo de Laranja – (Massa: Margarina, açúcar, farinha de trigo, ovos, fermento em pó, suco de laranja e essência de baunilha).	1475	Fatia peso médio 80g.	R\$ 2,20	R\$ 3.245,00
8	Bolo Marmorizado – (Massa: Farinha de trigo, açúcar, óleo de soja, leite, ovos, essência de baunilha, chocolate em pó, fermento em pó).	1180	Fatia peso médio 80g.	R\$ 2,05	R\$ 2.419,00
9	Café com Leite – (Leite integral: 160ml; Café passado: 30ml; Açúcar: 10g).	8555	Copo 200 ml.	R\$ 1,65	R\$ 14.115,75
10	Chá de Frutas Vermelhas, servido quente.	2950	Xícara 200ml.	R\$ 1,50	R\$ 4.425,00
11	Croissant de Goiabada (Preparado com massa folhada; Recheio: 20g).	885	Unidade peso médio 50g	R\$ 1,40	R\$ 1.239,00
12	Croissant de Creme (Preparado com massa folhada; Recheio: Creme de confeitiro: 30g).	1770	Unidade peso médio 50g	R\$ 1,45	R\$ 2.566,50
13	Cuca Batida – (Massa: Ovos, açúcar baunilha, nata, fermento biológico, leite e farinha de trigo; Farofa para polvilhar: Nata, açúcar, baunilha, raspas de laranja, farinha de trigo).	1770	Pedaço peso médio 80g.	R\$ 2,33	R\$ 4.124,10
14	Empadinha de Carne e Batata (Massa: Fermento biológico, óleo de soja, açúcar, leite, ovos, sal e farinha de trigo. Recheio: Preparado com carne moída de primeira qualidade (40g), batata cozida e amassada (20g), tempero verde, cebola e sal.	2065	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,70	R\$ 5.575,50



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

15	Esfiha de Carne (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).	1180	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,80	R\$ 3.304,00
16	Esfiha de Frango (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com peito de frango (50g), temperos, cebola, sal e tomate).	1770	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,65	R\$ 4.690,50
17	Hambúrguer de Carne (Preparado com pão de hambúrguer (60g), bife (50g a 60g), queijo mussarela (15g), alface crespa picada, e tomate (10g).	2950	Unidade peso médio 150g.	R\$ 3,25	R\$ 9.587,50
18	Mini Pizza – (Massa: Fermento, óleo de soja, açúcar, sal e farinha de trigo. Recheio: pode variar – calabresa ou frango ou 4 queijos).	2360	Unidade peso médio 120g.	R\$ 2,85	R\$ 6.726,00
19	Muffin de Pizza (Massa: Farinha de trigo, farinha de trigo integral, margarina, ovos, fermento em pó e leite. Recheio: Queijo mussarela, presunto, tomate e orégano).	1475	Unidade peso médio 50g	R\$ 1,60	R\$ 2.360,00
20	Pão de Férias (Massa: Farinha de trigo, manteiga, fermento biológico, leite, açúcar, óleo de soja, ovos e sal. Recheio: presunto, queijo, orégano) Modo de preparo: Espichar a massa e rechear. Enrolar como rocambole, cortar em fatias, pincelar ovo e assar.	1475	Unidade peso médio 120g.	R\$ 3,05	R\$ 4.498,75
21	Pão de Queijo – (Massa: Polvilho doce, polvilho azedo, sal, óleo de soja, leite, ovos e queijo).	2065	Unidade peso médio 50g	R\$ 1,39	R\$ 2.870,35
22	Pastel Assado de Carne (Massa: Fermento biológico, açúcar, sal, azeite, batata inglesa cozida e amassada, e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (60g), tempero verde, cebola e sal).	3245	Unidade peso médio 100g.	R\$ 3,48	R\$ 11.292,60



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

23	Pastel Assado de Frango (Massa: Fermento biológico, açúcar, sal, azeite, batata inglesa cozida e amassada, e farinha de trigo. Recheio preparado com peito de frango desfiado (60g), tempero verde, cebola e sal).	2065	Unidade peso médio 100g.	R\$ 3,25	R\$ 6.711,25
24	Pastel Assado de Presunto e Queijo (Massa: Fermento biológico, açúcar, sal, azeite, batata inglesa cozida e amassada, e farinha de trigo. Recheio preparado com presunto picado (30g) e queijo mussarela picado (30g).	1770	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,95	R\$ 5.221,50
25	Salada de Frutas (mamão, maçã, banana, laranja (fruta ou suco), e abacaxi).	5310	Copo peso médio 250g.	R\$ 2,25	R\$ 11.947,50
26	Sanduíche Simples (Pão de sanduíche – 2 fatias, presunto (15g), queijo mussarela (15g), alface crespa (1 folha), tomate maduro (10g), pepino em conserva (15g) e margarina (10g).	3245	Unidade peso médio 150g.	R\$ 3,30	R\$ 10.708,50
27	Sanduíche Simples Integral (Pão de sanduíche integral – 2 fatias, queijo mussarela (15g), presunto (15g), alface crespa picada (1 folha), e tomate maduro (10g).	2950	Unidade peso médio: 150g.	R\$ 3,23	R\$ 9.528,50
28	Sonho Assado (Massa doce: Fermento biológico, leite morno, farinha de trigo, ovos, açúcar, margarina, e sal. recheio de creme de confeiteiro/ ou doce de leite, polvilhado com açúcar).	2065	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,30	R\$ 4.749,50
29	Suco Natural de Uva.	6195	Copo 200 ml	R\$ 2,10	R\$ 13.009,50
30	Suco Natural de Abacaxi.	5015	Copo 200 ml	R\$ 2,00	R\$ 10.030,00
31	Suco Natural de Laranja.	7375	Copo 200 ml	R\$ 2,10	R\$ 15.487,50
32	Suco Natural de Manga.	6195	Copo 200 ml	R\$ 1,95	R\$ 12.080,25
33	Banana Caturra, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, limpa, íntegra – 1 unidade média. Peso médio	7920	Unidade peso médio 80g.	R\$ 1,80	R\$ 14.256,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI

		80g.				
34		Bolacha doce integral, embalagem plástica, íntegra, peso médio 30g. 1 unidade.	2360	Unidade peso médio 30g.	R\$ 2,59	R\$ 6.112,40
35		Bolo de Baunilha – (Massa: Ovos, óleo de soja, essência de baunilha, açúcar, leite, farinha de trigo e fermento em pó). 1 fatia média. Peso médio 80g.	1180	Unidade peso médio 80g.	R\$ 1,57	R\$ 1.852,60
36		Cachorro-Quente (Pão sovadinho – peso médio 60g); Molho preparado com: salsicha de frango (40g), tomate e/ou extrato de tomate, milho verde e ervilha) – 1 unidade. Peso médio 150g.	590	Unidade peso médio 150g.	R\$ 4,14	R\$ 2.442,60
37		Maçã Gala, íntegra, isenta de manchas, tamanho médio, grau médio de amadurecimento – 1 unidade. Peso médio 100g.	8850	Unidade peso médio 100g.	R\$ 0,51	R\$ 4.513,50
38		Pão Doce com Doce de Leite – Pão doce (50g) e Doce de Leite (30g).	1180	Unidade peso médio 80g.	R\$ 2,94	R\$ 3.469,20
39		Fornecimento de refeição (almoço e/ou janta) de acordo com a composição dos cardápios de almoço.	30090	refeição	R\$ 9,13	R\$ 274.721,70
					Total	R\$ 532.553,30
<b>GRUPO 2 ITENS SANTO AUGUSTO</b>						
Grupo	Item	Especificações	Qtd	Unid	PMUN - Vlr. Médio	Total
2	40	Bauru Assado (Massa: Leite, sal, açúcar, ovos, margarina, fermento biológico e farinha de trigo. Recheio: presunto (30g), queijo mussarela (30g), tomate e orégano).	5600	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,35	R\$ 13.160,00
	41	Bebida Láctea, sabor morango ou frutas vermelhas.	11600	Embalagem 200ml	R\$ 2,00	R\$ 23.200,00



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

42	Bolo de Chocolate – (Massa: Açúcar, ovos, margarina, farinha de trigo, chocolate em pó, leite e fermento em pó).	10880	Fatia peso médio 80g.	R\$ 2,00	R\$ 21.760,00
43	Bolo Marmorizado – (Massa: Farinha de trigo, açúcar, óleo de soja, leite, ovos, essência de baunilha, chocolate em pó, fermento em pó).	4800	Fatia peso médio 80g.	R\$ 2,05	R\$ 9.840,00
44	Café com Leite – (Leite integral: 160ml; Café passado: 30ml; Açúcar: 10g).	11600	Copo 200 ml.	R\$ 1,65	R\$ 19.140,00
45	Chá de Frutas Vermelhas, servido quente.	7500	Xícara 200ml.	R\$ 1,50	R\$ 11.250,00
46	Croissant de Goiabada (Preparado com massa folhada; Recheio: 20g).	8000	Unidade peso médio 50g	R\$ 1,40	R\$ 11.200,00
47	Croissant de Creme (Preparado com massa folhada; Recheio: Creme de confeiteiro: 30g).	8000	Unidade peso médio 50g	R\$ 1,45	R\$ 11.600,00
48	Empadinha de Carne e Batata (Massa: Fermento biológico, óleo de soja, açúcar, leite, ovos, sal e farinha de trigo. Recheio: Preparado com carne moída de primeira qualidade (40g), batata cozida e amassada (20g), tempero verde, cebola e sal).	5000	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,70	R\$ 13.500,00
49	Esfíha de Carne (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).	5000	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,80	R\$ 14.000,00
50	Hambúrguer de Carne (Preparado com pão de hambúrguer (60g), bife (50g a 60g), queijo mussarela (15g), alface crespa picada, e tomate (10g).	5000	Unidade peso médio 150g.	R\$ 3,25	R\$ 16.250,00
51	Mini Pizza – (Massa: Fermento, óleo de soja, açúcar, sal e farinha de trigo. Recheio: pode variar – calabresa ou frango ou 4 queijos).	5000	Unidade peso médio 120g.	R\$ 2,85	R\$ 14.250,00



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

52	Pão de Queijo – (Massa: Polvilho doce, polvilho azedo, sal, óleo de soja, leite, ovos e queijo).	22000	Unidade peso médio 50g	R\$ 1,39	R\$ 30.580,00
53	Pastel Assado de Carne (Massa: Fermento biológico, açúcar, sal, azeite, batata inglesa cozida e amassada, e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (60g), tempero verde, cebola e sal).	5000	Unidade peso médio 100g.	R\$ 3,48	R\$ 17.400,00
54	Pastel Assado de Presunto e Queijo (Massa: Fermento biológico, açúcar, sal, azeite, batata inglesa cozida e amassada, e farinha de trigo. Recheio preparado com presunto picado (30g) e queijo mussarela picado (30g).	5000	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,95	R\$ 14.750,00
55	Sanduíche Simples (Pão de sanduíche – 2 fatias, presunto (15g), queijo mussarela (15g), alface crespa (1 folha), tomate maduro (10g), pepino em conserva (15g) e margarina (10g).	5000	Unidade peso médio 150g.	R\$ 3,30	R\$ 16.500,00
56	Sonho Assado (Massa doce: Fermento biológico, leite morno, farinha de trigo, ovos, açúcar, margarina, e sal. recheio de creme de confeitiro/ ou doce de leite, polvilhado com açúcar).	5000	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,30	R\$ 11.500,00
57	Suco Natural de Uva.	19792	Copo 200 ml	R\$ 2,10	R\$ 41.563,20
58	Suco Natural de Abacaxi.	15000	Copo 200 ml	R\$ 2,00	R\$ 30.000,00
59	Suco Natural de Laranja.	19792	Copo 200 ml	R\$ 2,10	R\$ 41.563,20
60	Bolo de Baunilha – (Massa: Ovos, óleo de soja, essência de baunilha, açúcar, leite, farinha de trigo e fermento em pó). 1 fatia média. Peso médio 80g.	4000	Unidade peso médio 80g.	R\$ 1,57	R\$ 6.280,00
61	Fornecimento de refeição (almoço e/ou janta) de acordo com a composição dos cardápios de almoço.	42000	refeição	R\$ 9,13	R\$ 383.460,00
				Total	R\$



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI

						772.746,40
GRUPO 3 ITENS JAGUARI						
Grupo	Item	Especificações	Qtd	Unid	PMUN - Vir. Médio	Total
3	62	Achocolatado Líquido, embalagem asséptica tetra brik.	10126	Embalagem 200ml	R\$ 1,75	R\$ 17.720,50
	63	Bauru Assado (Massa: Leite, sal, açúcar, ovos, margarina, fermento biológico e farinha de trigo. Recheio: presunto (30g), queijo mussarela (30g), tomate e orégano).	1328	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,35	R\$ 3.120,80
	64	Bebida Láctea, sabor morango ou frutas vermelhas.	10126	Embalagem 200ml	R\$ 2,00	R\$ 20.252,00
	65	Bolacha salgada integral, embalagem plástica, íntegra.	150	Embalagem com 5 unidades 30g	R\$ 1,55	R\$ 232,50
	66	Bolo de Cenoura – (Massa: Ovos, açúcar, cenoura, óleo de soja, farinha de trigo e fermento em pó).	3071	Fatia peso médio 80g.	R\$ 1,80	R\$ 5.527,80
	67	Bolo de Chocolate – (Massa: Açúcar, ovos, margarina, farinha de trigo, chocolate em pó, leite e fermento em pó).	1328	Fatia peso médio 80g.	R\$ 2,00	R\$ 2.656,00
	68	Bolo de Laranja – (Massa: Margarina, açúcar, farinha de trigo, ovos, fermento em pó, suco de laranja e essência de baunilha).	3071	Fatia peso médio 80g.	R\$ 2,20	R\$ 6.756,20
	69	Bolo Marmorizado – (Massa: Farinha de trigo, açúcar, óleo de soja, leite, ovos, essência de baunilha, chocolate em pó, fermento em pó).	1328	Fatia peso médio 80g.	R\$ 2,05	R\$ 2.722,40
	70	Café com Leite – (Leite integral: 160ml; Café passado: 30ml: Açúcar: 10g).	18758	Copo 200 ml.	R\$ 1,65	R\$ 30.950,70
	71	Chá de Frutas Vermelhas, servido quente.	150	Xícara 200ml.	R\$ 1,50	R\$ 225,00
	72	Croissant de Goiabada (Preparado com massa folhada; Recheio: 20g).	1328	Unidade peso médio 50g	R\$ 1,40	R\$ 1.859,20



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

73	Croissant de Creme (Preparado com massa folhada: Recheio: Creme de confeitiro: 30g).	1328	Unidade peso médio 50g	R\$ 1,45	R\$ 1.925,60
74	Cuca Batida – (Massa: Ovos, açúcar baunilha, nata, fermento biológico, leite e farinha de trigo; Farofa para polvilhar: Nata, açúcar, baunilha, raspas de laranja, farinha de trigo).	4814	Pedaço peso médio 80g.	R\$ 2,33	R\$ 11.216,62
75	Empadinha de Carne e Batata (Massa: Fermento biológico, óleo de soja, açúcar, leite, ovos, sal e farinha de trigo. Recheio: Preparado com carne moída de primeira qualidade (40g), batata cozida e amassada (20g), tempero verde, cebola e sal.	1328	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,70	R\$ 3.585,60
76	Esfiha de Carne (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).	1328	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,80	R\$ 3.718,40
77	Esfiha de Frango (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com peito de frango (50g), temperos, cebola, sal e tomate).	1328	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,65	R\$ 3.519,20
78	Hambúrguer de Carne (Preparado com pão de hambúrguer (60g), bife (50g a 60g), queijo mussarela (15g), alface crespa picada, e tomate (10g).	1328	Unidade peso médio 150g.	R\$ 3,25	R\$ 4.316,00
79	Mini Pizza – (Massa: Fermento, óleo de soja, açúcar, sal e farinha de trigo. Recheio: pode variar – calabresa ou frango ou 4 queijos).	1328	Unidade peso médio 120g.	R\$ 2,85	R\$ 3.784,80
80	Muffin de Pizza (Massa: Farinha de trigo, farinha de trigo integral, margarina, ovos, fermento em pó e leite. Recheio: Queijo mussarela, presunto, tomate e orégano).	1328	Unidade peso médio 50g	R\$ 1,60	R\$ 2.124,80



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

81	Pão de Férias (Massa: Farinha de trigo, manteiga, fermento biológico, leite, açúcar, óleo de soja, ovos e sal. Recheio: presunto, queijo, orégano) Modo de preparo: Espichar a massa e rechear. Enrolar como rocambole, cortar em fatias, pincelar ovo e assar.	4814	Unidade peso médio 120g.	R\$ 3,05	R\$ 14.682,70
82	Pão de Queijo – (Massa: Polvilho doce, polvilho azedo, sal, óleo de soja, leite, ovos e queijo).	4814	Unidade peso médio 50g	R\$ 1,39	R\$ 6.691,46
83	Pastel Assado de Carne (Massa: Fermento biológico, açúcar, sal, azeite, batata inglesa cozida e amassada, e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (60g), tempero verde, cebola e sal).	1328	Unidade peso médio 100g.	R\$ 3,48	R\$ 4.621,44
84	Pastel Assado de Frango (Massa: Fermento biológico, açúcar, sal, azeite, batata inglesa cozida e amassada, e farinha de trigo. Recheio preparado com peito de frango desfiado (60g), tempero verde, cebola e sal).	1328	Unidade peso médio 100g.	R\$ 3,25	R\$ 4.316,00
85	Pastel Assado de Presunto e Queijo (Massa: Fermento biológico, açúcar, sal, azeite, batata inglesa cozida e amassada, e farinha de trigo. Recheio preparado com presunto picado (30g) e queijo mussarela picado (30g).	1770	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,95	R\$ 5.221,50
86	Salada de Frutas (mamão, maçã, banana, laranja (fruta ou suco), e abacaxi).	3486	Copo peso médio 250g.	R\$ 2,25	R\$ 7.843,50
87	Sanduíche Simples (Pão de sanduíche – 2 fatias, presunto (15g), queijo mussarela (15g), alface crespa (1 folha), tomate maduro (10g), pepino em conserva (15g) e margarina (10g).	1328	Unidade peso médio 150g.	R\$ 3,30	R\$ 4.382,40



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

88	Sanduíche Simples Integral (Pão de sanduíche integral – 2 fatias, queijo mussarela (15g), presunto (15g), alface crespa picada (1 folha), e tomate maduro (10g).	4814	Unidade peso médio: 150g.	R\$ 3,23	R\$ 15.549,22
89	Sonho Assado (Massa doce: Fermento biológico, leite morno, farinha de trigo, ovos, açúcar, margarina, e sal. recheio de creme de confeitiro/ ou doce de leite, polvilhado com açúcar).	4814	Unidade peso médio 100g.	R\$ 2,30	R\$ 11.072,20
90	Suco Natural de Uva.	1328	Copo 200 ml	R\$ 2,10	R\$ 2.788,80
91	Suco Natural de Abacaxi.	2656	Copo 200 ml	R\$ 2,00	R\$ 5.312,00
92	Suco Natural de Laranja.	2656	Copo 200 ml	R\$ 2,10	R\$ 5.577,60
93	Suco Natural de Manga.	1328	Copo 200 ml	R\$ 1,95	R\$ 2.589,60
94	Banana Caturra, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, limpa, íntegra – 1 unidade média. Peso médio 80g.	10458	Unidade peso médio 80g.	R\$ 1,80	R\$ 18.824,40
95	Bolacha doce integral, embalagem plástica, íntegra, peso médio 30g. 1 unidade.	150	Unidade peso médio 30g.	R\$ 2,59	R\$ 388,50
96	Bolo de Baunilha – (Massa: Ovos, óleo de soja, essência de baunilha, açúcar, leite, farinha de trigo e fermento em pó). 1 fatia média. Peso médio 80g.	1328	Unidade peso médio 80g.	R\$ 1,57	R\$ 2.084,96
97	Cachorro-Quente (Pão sovadinho – peso médio 60g); Molho preparado com: salsicha de frango (40g), tomate e/ou extrato de tomate, milho verde e ervilha) – 1 unidade. Peso médio 150g.	1328	Unidade peso médio 150g.	R\$ 4,14	R\$ 5.497,92
98	Maçã Gala, íntegra, isenta de manchas, tamanho médio, grau médio de amadurecimento – 1 unidade. Peso médio 100g.	40458	Unidade peso médio 100g.	R\$ 0,51	R\$ 20.633,58
99	Pão Doce com Doce de Leite – Pão doce (50g) e Doce de Leite (30g).	4814	Unidade peso médio 80g.	R\$ 2,94	R\$ 14.153,16



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

	100	Fornecimento de refeição (almoço e/ou janta) de acordo com a composição dos cardápios de almoço.	70232	refeição	R\$ 9,13	R\$ 641.218,16
					Total	R\$ 919.663,22

**1.3. LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

**1.3.1. Grupo 01: do Item: 01 a 39** - Instituto Federal Farroupilha - Campus Panambi – Rua Erechim, n. 860, Bairro Planalto – Panambi – RS CEP: 98.280-000 Fone: (55)3376-8800.

**1.3.2. Grupo 02: do Item 40 a 61** - Campus Santo Augusto – Rua Fábio João Andolhe, n.1100- Bairro Floresta – Santo Augusto – RS, CEP: 98.590-000 Fone: (55) 3781-3555.

**1.3.3. Grupo 03 do item 62 ao 100** - Instituto Federal Farroupilha – Campus Jaguari BR 287, KM 360 Estrada do Chapadão, 1º distrito. CEP: 97760-000 – Jaguari – RS Telefone: (55) 3255-0200.

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 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.

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

**2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

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, devendo o 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.

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".



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

Oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos é uma missão educativa, pois isso traz implicações fisiológicas, envolvendo aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

Assim, nota-se a importância das ações educativas que perpassem pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem dentro da perspectiva do desenvolvimento de práticas saudáveis de vida e da segurança alimentar e nutricional; A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista 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**.

Nesse sentido, as instituições de ensino têm um papel importantíssimo, pois é um espaço de acesso aos direitos, diálogo, conhecimento, e à medida que contribui na construção de valores, também interfere 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), 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. Para atingir este objetivo, uma das ações prioritárias é a Alimentação e Atenção à Saúde.

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.

O IF Farroupilha campus Panambi 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.

A fim de contemplar os objetivos citados anteriormente, se faz necessária a contratação de uma empresa especializada no ramo de fornecimento de refeições, para o fornecimento de refeições prontas no refeitório da Instituição.

A necessidade de fornecimento de refeições prontas se dá pelo fato de não haver todos os utensílios necessários para a confecção de alimentos no refeitório. Para a aquisição desses materiais será necessário volumoso recurso financeiro, portanto não será possível a aquisição de imediato, talvez nem mesmo em um único exercício financeiro, uma vez que já ocorreram diversos cortes orçamentários.

Também até o momento não temos alvará de funcionamento do refeitório, o que também inviabiliza a confecção de alimentos no mesmo.

Nesta forma justificasse a contratação da entrega da refeição pronta no IF Farroupilha Panambi pelos motivos apresentados até o momento.

### **3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 3.1. 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

- 3.2. 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.
- 3.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

#### **4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 4.1. Os serviços referente aos **itens 1 à 38, 40 à 60 e 62 à 99** serão executados conforme discriminado abaixo:
- 4.1.1.** A entrega dos lanches deverá ser parcelada, devendo ser entregues o quantitativo previamente informado pela Administração.
- 4.1.2.** Os quantitativos diários para entrega serão informados pela Administração, **até às 17 horas do dia anterior;**
- 4.1.3. O cardápio de lanches será formulado de acordo com os itens referenciados no item 4.1 e fornecido pela administração com no mínimo uma semana de antecedência**
- 4.1.4.** 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.
- 4.1.5.** Os lanches deverão ser servidos, em local e horário indicado pelo Fiscal do contrato de cada unidade, podendo ser servido manhã tarde e noite.
- 4.1.5.1. A empresa deverá estar no mínimo 30 minutos antes do horário para servir o lanche para organizar a entrega do mesmo
- 4.1.6.** A contratada deverá disponibilizar guardanapos descartáveis, copos, talheres na mesma quantidade dos lanches, assim como também entrega-los embalados em bandejas térmicas descartáveis, sacos plásticos ou de papel próprio para esta finalidade.
- 4.1.7.** 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.
- 4.1.8.** As frutas que necessitem de fracionamento (como morango, uva, mamão, abacaxi, melão, e outras) deverão ser acondicionadas em potes plásticos transparentes descartáveis com tampa;
- 4.1.9.** 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

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

**4.2. Os serviços referente aos itens 39, 61 e 100 serão executados conforme discriminado abaixo:**

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

**4.2.2.** 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 17 horas do dia anterior;**

**4.2.3.** O cardápio do almoço é o disposto no ANEXO IX deste edital I e possui 21 opções de refeições. A administração fornecerá semanalmente o cardápio estipulando os itens que serão servidos durante a semana.

**4.2.3.1.** Os cardápios poderão ser alterados de acordo com os testes de aceitabilidade que serão realizados durante o ano podem do ser substituído os itens com baixa aceitação por outros constantes no cardápio.

**4.2.3.2. Poderá a administração solicitar o fornecimento de suco juntamente com a refeição, sendo pago separadamente com item específico do contrato.**

**4.2.4.** O fornecimento de almoços deverá ser executado por funcionário da contratada aos alunos, no horário das 11:30 horas; permanecendo o tempo necessário para a execução dos serviços

**4.2.4.1.** A contratada deverá comparecer no mínimo uma hora antes do horário supracitado a fim de organizar o buffet. Não será admitido atraso superior a cinco minutos para o início do fornecimento.

**4.2.5.** O(s) funcionário(s) deverá(ão) estar presente 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.

**4.2.6.** 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.

**4.2.7.** Os almoços deverão ser transportados em GNS acondicionadas em caixas térmicas plásticas e servidos na forma de buffet.

**4.2.8.** A contratada deverá disponibilizar guardanapos descartáveis talheres de metal e palito de dentes acondicionados em sacos plásticos descartáveis próprios para este fim, copos plásticos, pratos rasos grandes redondos de porcelana cor branca, talheres em aço inox, bandejas plásticas rasa para cozinha industrial e demais materiais, ferramentas e utensílios necessários.

**4.2.9.** As preparações frias (saladas, sobremesas) deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas que mantenham a temperatura máxima de 10°C. As frutas



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

deverão estar higienizadas e ser transportadas em embalagens plásticas papel filme ou plástico transparente) devidamente fechados.

- 4.2.10.** 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.
- 4.2.11.** As frutas que necessitarem de fracionamento (como mamão, abacaxi e outras) deverão ser servidas no buffet
- 4.2.12.** Fornecer kit com sal, vinagre e azeite de oliva extra virgem para o tempero da salada no local disponibilizado junto ao buffet.
- 4.2.13.** A contratada deverá se responsabilizar pela higiene do local, devolvendo-o nas mesmas condições de limpeza.

**4.3. Geral:**

- 4.3.1.** 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.
- 4.3.2.** 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 – 78° de 5 horas, de acordo com Decreto Lei nº 986/69 – ANVISA.
- 4.3.3.** A contratada poderá utilizar o espaço previamente definido pela Administração para lavar e guardar os pratos, bandejas, talheres, copos, xícaras e demais utensílios utilizados estritamente para servir as refeições.
- 4.3.4.** 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.

**5. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.**

- 5.1. 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.
- 5.2. O meio de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.
- 5.3. 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.
- 5.4. O fiscal de contratos realizará a conferência das quantidades entregues diariamente, bem como a adequação do cardápio.
- 5.5. 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.
- 5.6. 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 EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

- 5.7. 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 comprobatório, conforme estabelecido na LEI Nº 12.982, DE 28 DE MAIO DE 2014.
- 5.8. Será realizada pesquisa de satisfação semestralmente

## **6. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

6.1. 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:

- 6.1.1. Conjunto de talheres em aço inox (Um por refeição).
- 6.1.2. Prato raso grande, redondo, de porcelana cor branca (Um por refeição)
- 6.1.3. Bandejas plásticas rasas para cozinha industrial (Uma por refeição)
- 6.1.4. Copos (Uma por refeição)

## **7. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E SEU RECEBIMENTO**

- 7.1. A execução dos serviços será iniciada dez dias após a assinatura do contrato.
- 7.2. 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;
- 7.3. 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.
- 7.4. Recebimento definitivo: O fiscal de contrato mensalmente executará a conferência das faturas/notas fiscais emitidas pela Contratada, no que serão atestadas e liberadas e liberadas para pagamento se as mesmas de acordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo e demais cláusulas do Edital e seus anexos no prazo de 5 dias úteis.
  - 7.4.1. 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.
- 7.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 8.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 8.2. 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;
- 8.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 8.4. Não permitir que os empregados da Contratada realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista;
- 8.5. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 8.6. 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.
- 8.7. A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 9.1. 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;
- 9.2. 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;
- 9.3. 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;
- 9.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 9.5. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 9.6. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

- 9.6.1.** O registro funcional será comprovado mediante apresentação do registro no Cadastro Geral de Empregados e Desempregados – CAGED, ou cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS;
- 9.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 9.8. Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 9.9. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 9.10. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 9.11. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 9.12. 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;
- 9.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 9.16. Utilizar área cedida, exclusivamente, na finalidade definida no objeto do Contrato.
- 9.17. Acondicionar o lixo, quando for o caso, em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações da Contratante e normas sanitárias vigentes.
- 9.18. Deverá armazenar amostras diárias de cada preparação servida para eventuais análises de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 9.19. Realizar, às suas expensas, análises laboratoriais dos alimentos servidos, caso haja qualquer suspeita de má conservação, intoxicação alimentar ou inadequação ao consumo, fornecendo os laudos à CONTRATANTE.
- 9.20. Deve manter-se regular quanto aos alvarás para funcionamento, devendo apresentar os mesmos sempre que solicitados pela administração.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

- 9.21. 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,
- 9.21.1.** Para a comprovação do item anterior a empresa deverá fornecer à administração as cópias das notas de cooperativas ou bloco de produtor para comprovação mensal.
- 9.21.2.** 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.
- 9.21.3.** 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.
- 9.21.4.** 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.
- 9.21.5.** 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.
- 9.21.5.1. Para o cálculo do percentual médio de que trata o subitem anterior será utilizada a equação:

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

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

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

9.21.6.1. No caso de aplicação 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.

## **10. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**10.1.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

## **11. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

- 11.1. 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.

## **12. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

- 12.1. 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.
- 12.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 12.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 12.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.
- 12.5. O fiscal ou gestor 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.
- 12.6. 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.
- 12.7. 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.
- 12.8. 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.
- 12.9. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI**

- 12.10. A CONTRATANTE poderá realizar diligências, a qualquer tempo, ao local de produção dos alimentos a fim de verificar o cumprimento com normas para a produção de alimentos.
- 12.11. 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 em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

### **13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 13.1.1.** inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
  - 13.1.2.** ensejar o retardamento da execução do objeto;
  - 13.1.3.** fraudar na execução do contrato;
  - 13.1.4.** comportar-se de modo inidôneo;
  - 13.1.5.** cometer fraude fiscal;
  - 13.1.6.** não mantiver a proposta.
- 13.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 13.2.1.** advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
  - 13.2.2.** multa moratória de 0,33% (trinta e três centesimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
  - 13.2.3.** multa compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
    - 13.2.3.1. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
  - 13.2.4.** 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;
  - 13.2.5.** impedimento de licitar e contratar com a União com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
  - 13.2.6.** 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;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

- 13.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:
- 13.3.1.** tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
  - 13.3.2.** tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
  - 13.3.3.** demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 13.4. 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.
- 13.5. 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 Contratante, observado o princípio da proporcionalidade.
- 13.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

*Panambi, 28 de junho de 2016*

---

Alisson Rogério Relly

---

Versieri Oliveira de Almeida

De acordo com o termo de referência. Autorizo o prosseguimento da licitação.  
Em 28/06/2016

---

Diretor Geral do Instituto Federal Farroupilha Panambi



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI

ANEXO II - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO SRP 06/2016

Processo Administrativo n.º 23240.000175/2016-65

O Instituto Federal Farroupilha Campus Panambi, com sede na Rua Erechim 860, Bairro Planalto na cidade de Panambi /Estado RS, inscrito (a) no CNPJ sob o nº 10.662.072/0007-43, neste ato representada pela Diretora Geral Ana Rita Kraemer da Fontoura, nomeada pela Portaria nº 676, de 12 de Maio de 2015, publicada no DOU de 14 de Maio de 2015, inscrita no CPF nº 552.376.650-04, portadora da Carteira de Identidade nº4039425345, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 06/2016, publicada no ..... de ...../...../20....., processo administrativo nº 23240.000175/2016-65 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 **fornecimento de refeições prontas** (almoço e lanche), a serem servidas para os alunos do Instituto Federal Farroupilha-Campus Panambi e órgãos participantes, no período de aulas, de fevereiro a dezembro de 2016, especificado(s) no(s) item(ns)..... do ..... Termo de Referência, anexo I do edital de *Pregão* nº 06/2016, 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 ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )						
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 PANAMBI**


#### **4. VALIDADE DA ATA**

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

#### **5. REVISÃO E CANCELAMENTO**

5.1. 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.

5.2. 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).

5.3. 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.

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

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

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

5.5.1. 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

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

5.6. 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.

5.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

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

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

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI**

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

5.8. 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.

5.9. 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:

5.9.1. por razão de interesse público; ou

5.9.2. a pedido do fornecedor.

## **6. CONDIÇÕES GERAIS**

6.1. 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.

6.2. 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.

*6.3. 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.*

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 PANAMBI

### ANEXO III – TERMO DE CONTRATO

PREGÃO SRP 06/2016

Processo Administrativo n.º 23240.000176/2016-65

CONTRATO \_\_\_\_/2016

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA CAMPUS PANAMBI E A EMPRESA .....**

O Instituto Federal Farroupilha Campus Panambi, com sede na Rua Erechim 860, Bairro Planalto na cidade de Panambi /Estado RS, inscrito (a) no CNPJ sob o nº 10.662.072/0007-43, neste ato representada pela **Diretora Geral Ana Rita Kraemer da Fontoura**, nomeada pela Portaria nº 676, de 12 de Maio de 2015, publicada no DOU de 14 de Maio de 2015, inscrita no CPF nº 552.376.650-04, portadora da Carteira de Identidade nº4039425345, 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 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº ...../20...., em regime de execução de empreitada por preço unitário mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é o registro de preços para eventual contratação de serviços de **DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS** (almoço e lanche), a serem servidas para os alunos do Instituto Federal Farroupilha-Campus Panambi e órgãos participantes, no período de aulas, de fevereiro a dezembro, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. Objeto da contratação:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

Grupo	Item	Especificações	Qtd	Unid	PMUN -	Total
1	1	Achocolatado Líquido, embalagem asséptica tetra brik.		Embalagem 200ml		
	2	Bauru Assado (Massa: Leite, sal, açúcar, ovos, margarina, fermento biológico e farinha de trigo. Recheio: presunto (30g), queijo mussarela (30g), tomate e orégano).		Unidade peso médio 100g.		
	3	Bebida Láctea, sabor morango ou frutas vermelhas.		Embalagem 200ml		
	4	Bolacha salgada integral, embalagem plástica, íntegra.		Embalagem com 5 unidades 30g		
	5	Bolo de Cenoura – (Massa: Ovos, açúcar, cenoura, óleo de soja, farinha de trigo e fermento em pó).		Fatia peso médio 80g.		
	6	Bolo de Chocolate – (Massa: Açúcar, ovos, margarina, farinha de trigo, chocolate em pó, leite e fermento em pó).		Fatia peso médio 80g.		
	7	Bolo de Laranja – (Massa: Margarina, açúcar, farinha de trigo, ovos, fermento em pó, suco de laranja e essência de baunilha).		Fatia peso médio 80g.		
	8	Bolo Marmorizado – (Massa: Farinha de trigo, açúcar, óleo de soja, leite, ovos, essência de baunilha, chocolate em pó, fermento em pó).		Fatia peso médio 80g.		
	9	Café com Leite – (Leite integral: 160ml; Café passado: 30ml; Açúcar: 10g).		Copo 200 ml.		
	10	Chá de Frutas Vermelhas, servido quente.		Xícara 200ml.		
	11	Croissant de Goiabada (Preparado com massa folhada; Recheio: 20g).		Unidade peso médio 50g		
	12	Croissant de Creme (Preparado com massa folhada; Recheio: Creme de confeitiro: 30g).		Unidade peso médio 50g		
	13	Cuca Batida – (Massa: Ovos, açúcar baunilha, nata, fermento biológico, leite e farinha de trigo; Farofa para polvilhar: Nata, açúcar, baunilha, raspas de laranja, farinha de trigo).		Pedaço peso médio 80g.		



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

14	Empadinha de Carne e Batata (Massa: Fermento biológico, óleo de soja, açúcar, leite, ovos, sal e farinha de trigo. Recheio: Preparado com carne moída de primeira qualidade (40g), batata cozida e amassada (20g), tempero verde, cebola e sal).		Unidade peso médio 100g.		
15	Esfiha de Carne (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).		Unidade peso médio 100g.		
16	Esfiha de Frango (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com peito de frango (50g), temperos, cebola, sal e tomate).		Unidade peso médio 100g.		
17	Hambúrguer de Carne (Preparado com pão de hambúrguer (60g), bife (50g a 60g), queijo mussarela (15g), alface crespa picada, e tomate (10g).		Unidade peso médio 150g.		
18	Mini Pizza – (Massa: Fermento, óleo de soja, açúcar, sal e farinha de trigo. Recheio: pode variar – calabresa ou frango ou 4 queijos).		Unidade peso médio 120g.		
19	Muffin de Pizza (Massa: Farinha de trigo, farinha de trigo integral, margarina, ovos, fermento em pó e leite. Recheio: Queijo mussarela, presunto, tomate e orégano).		Unidade peso médio 50g		
20	Pão de Férias (Massa: Farinha de trigo, manteiga, fermento biológico, leite, açúcar, óleo de soja, ovos e sal. Recheio: presunto, queijo, orégano) Modo de preparo: Espichar a massa e rechear. Enrolar como rocambole, cortar em fatias, pincelar ovo e assar.		Unidade peso médio 120g.		
21	Pão de Queijo – (Massa: Polvilho doce, polvilho azedo, sal, óleo de soja, leite, ovos e queijo).		Unidade peso médio 50g		



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

22	Pastel Assado de Carne (Massa: Fermento biológico, açúcar, sal, azeite, batata inglesa cozida e amassada, e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (60g), tempero verde, cebola e sal).		Unidade peso médio 100g.		
23	Pastel Assado de Frango (Massa: Fermento biológico, açúcar, sal, azeite, batata inglesa cozida e amassada, e farinha de trigo. Recheio preparado com peito de frango desfiado (60g), tempero verde, cebola e sal).		Unidade peso médio 100g.		
24	Pastel Assado de Presunto e Queijo (Massa: Fermento biológico, açúcar, sal, azeite, batata inglesa cozida e amassada, e farinha de trigo. Recheio preparado com presunto picado (30g) e queijo mussarela picado (30g).		Unidade peso médio 100g.		
25	Salada de Frutas (mamão, maçã, banana, laranja (fruta ou suco), e abacaxi).		Copo peso médio 250g.		
26	Sanduíche Simples (Pão de sanduíche – 2 fatias, presunto (15g), queijo mussarela (15g), alface crespa (1 folha), tomate maduro (10g), pepino em conserva (15g) e margarina (10g).		Unidade peso médio 150g.		
27	Sanduíche Simples Integral (Pão de sanduíche integral – 2 fatias, queijo mussarela (15g), presunto (15g), alface crespa picada (1 folha), e tomate maduro (10g).		Unidade peso médio: 150g.		
28	Sonho Assado (Massa doce: Fermento biológico, leite morno, farinha de trigo, ovos, açúcar, margarina, e sal. recheio de creme de confeiteiro/ ou doce de leite, polvilhado com açúcar).		Unidade peso médio 100g.		
29	Suco Natural de Uva.		Copo 200 ml		
30	Suco Natural de Abacaxi.		Copo 200 ml		
31	Suco Natural de Laranja.		Copo 200 ml		
32	Suco Natural de Manga.		Copo 200 ml		



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

	33	Banana Caturra, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, limpa, íntegra – 1 unidade média. Peso médio 80g.		Unidade peso médio 80g.		
	34	Bolacha doce integral, embalagem plástica, íntegra, peso médio 30g. 1 unidade.		Unidade peso médio 30g.		
	35	Bolo de Baunilha – (Massa: Ovos, óleo de soja, essência de baunilha, açúcar, leite, farinha de trigo e fermento em pó). 1 fatia média. Peso médio 80g.		Unidade peso médio 80g.		
	36	Cachorro-Quente (Pão sovadinho – peso médio 60g); Molho preparado com: salsicha de frango (40g), tomate e/ou extrato de tomate, milho verde e ervilha) – 1 unidade. Peso médio 150g.		Unidade peso médio 150g.		
	37	Maçã Gala, íntegra, isenta de manchas, tamanho médio, grau médio de amadurecimento – 1 unidade. Peso médio 100g.		Unidade peso médio 100g.		
	38	Pão Doce com Doce de Leite – Pão doce (50g) e Doce de Leite (30g).		Unidade peso médio 80g.		
2	39	Fornecimento de refeição (almoço e/ou janta) de acordo com a composição dos cardápios de almoço.		refeição		
					Total	

**Nota explicativa:** A tabela acima é meramente ilustrativa, aplicável na hipótese em que a licitação tenha sido dividida em itens ou grupos, devendo compatibilizar-se com as especificações dos serviços estabelecidas no Termo de Referência e reproduzir o preço e demais condições ofertadas na proposta vencedora.

## 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.** A Administração mantenha interesse na realização do serviço;

**2.1.3.** O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI**

**2.1.4.** A contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.

**2.1.5.** A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

**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:** 26420

**Fonte:** 0100000000

**Programa de Trabalho:**

**Elemento de Despesa:** 3.33.90.39

**PI:**

**4.2.** No(s) exercício(s) seguinte(s), 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 pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura contendo o detalhamento dos serviços executados e os materiais empregados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

**5.2.** 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

**5.3.** A apresentação da Nota Fiscal/Fatura deverá ocorrer no prazo de 5 (cinco) dias, contado da data final do período de adimplimento da parcela da contratação a que aquela se referir.

**5.4.** O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados e aos materiais empregados.

**5.5.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, 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.

**5.6.** Nos termos do artigo 36, § 6º, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

**5.6.1.** não produziu os resultados acordados;

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

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

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

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

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

**5.10.** 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.

**5.11.** 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.

**5.12.** 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

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

**5.14.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**5.14.1.** A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

**5.15.** O pagamento da nota fiscal/fatura também ficará condicionado à apresentação, pela Contratada, das seguintes declarações, conforme o caso:

**5.15.1.** A Contratada regularmente optante pelo SIMPLES NACIONAL deverá apresentar a declaração de situação de enquadramento conforme modelo (ANEXO V) do edital juntamente com a apresentação da nota fiscal/fatura. Ficará condicionado o pagamento da nota fiscal/fatura à devida apresentação do documento comprobatório mencionado; ou

**5.15.2.** A Contratada ISENTA de retenção tributária deverá apresentar declaração de situação de enquadramento conforme modelo (ANEXO VI) do edital, juntamente à nota/fatura e seu pagamento ficará condicionado à apresentação desse documento; ou

**5.15.3.** A Contratada IMUNE de retenção tributária deverá apresentar declaração de situação de enquadramento, conforme modelo (ANEXO VII) do edital, juntamente à nota/fatura e seu pagamento ficará condicionado à apresentação desse documento.

**5.16.** 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:

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = 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%



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

## **6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE**

**6.1.** O preço consignado no contrato será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta (\_\_\_/\_\_\_/2016), pela variação do IPCA

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

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**7.1.** A CONTRATADA prestará garantia no valor de R\$ ..... (.....), na modalidade de ....., correspondente a 5% (cinco por cento) de seu valor total, no prazo de 10 (dez) dias, observadas as condições previstas no Edital.

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

### **8.1. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**8.1.1.** Os serviços referente aos Itens **xxx à xxx** (preencher de acordo com o item 4.1 do termo de referência ANEXO I do edital) serão executados conforme discriminado abaixo:

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

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

**8.1.1.3.** O **cardápio de lanches será formulado de acordo com os itens referenciados no item 9.1 e fornecido pela administração com no mínimo uma semana de antecedência.**

**8.1.1.4.** 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.

**8.1.1.5.** Os lanches deverão ser servidos, no Campos **\_\_\_\_\_**, em local indicado pela administração, nos seguintes horários:

**\_\_\_\_\_;**

**8.1.1.5.1.** A empresa deverá estar no mínimo 30 minutos antes do horário para servir o lanche para organizar a entrega do mesmo

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI**

**8.1.1.7.** 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.

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

**8.1.1.9.** 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.

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

**8.1.2. Os serviços referente ao **item XXX** serão executados conforme discriminado abaixo:**

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

**8.1.2.2.** 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 17 horas do dia anterior;**

**8.1.2.3.** O cardápio do almoço é o disposto no ANEXO IX deste edital e possui 21 opções de refeições. A administração fornecerá semanalmente o cardápio estipulando os itens que serão servidos durante a semana.

**8.1.2.3.1.** Os cardápios poderão ser alterados de acordo com os testes de aceitabilidade que serão realizados durante o ano podem do ser substituído os itens com baixa aceitação por outros constantes no cardápio.

**8.1.2.3.2. Poderá a administração solicitar o fornecimento de suco juntamente com a refeição, sendo pago separadamente com item específico do contrato.**

**8.1.2.4.** O fornecimento de almoços deverá ser executado por funcionário da contratada aos alunos, no horário das 11:30 horas; permanecendo o tempo necessário para a execução dos serviços.

**8.1.2.4.1.** A contratada deverá comparecer no mínimo uma hora antes do horário supracitado a fim de organizar o buffet. Não será admitido atraso superior a cinco minutos para o início do fornecimento.

**8.1.2.5.** O(s) funcionário(s) deverá(ão) estar presente 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.

**8.1.2.6.** 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

**8.1.2.7.** Os almoços deverão ser transportados em GNS acondicionadas em caixas térmicas plásticas e servidos na forma de buffet.

**8.1.2.8.** A contratada deverá disponibilizar guardanapos descartáveis talheres de metal e palito de dentes acondicionados em sacos plásticos descartáveis próprios para este fim, copos plásticos, pratos rasos grandes redondos de porcelana cor branca, talheres em aço inox, bandejas plásticas rasa para cozinha industrial e demais materiais, ferramentas e utensílios necessários.

**8.1.2.9.** 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.

**8.1.2.10.** 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.

**8.1.2.11.** As frutas que necessitem de fracionamento (como mamão, abacaxi e outras) deverão ser servidas no buffet

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

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

### **8.1.3. Geral:**

**8.1.3.1.** 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.

**8.1.3.2.** 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 – 78° de 5 horas, de acordo com Decreto Lei nº 986/69 – ANVISA.

**8.1.3.3.** A contratada poderá utilizar o espaço previamente definido pela Administração para lavar a guardar os pratos, bandejas, talheres, copos, xícaras e demais utensílios utilizados estritamente para servir as refeições.

**8.1.3.4.** 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.

## **8.2. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.**

**8.2.1.** 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.

**8.2.2.** O meio de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

**8.2.3.** 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI**

**8.2.4.** O fiscal de contratos realizará a conferência das quantidades entregues diariamente, bem como a adequação do cardápio.

**8.2.5.** 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.

**8.2.6.** 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.

**8.2.7.** 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 comprobatório, conforme estabelecido na LEI Nº 12.982, DE 28 DE MAIO DE 2014.

**8.2.8.** Será realizada pesquisa de satisfação semestralmente;

### **8.3. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

**8.3.1.** 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.

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

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

**8.3.4.** A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.

**8.3.5.** O fiscal ou gestor 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.

**8.3.6.** 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.

**8.3.7.** 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

**8.3.8.** 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.

**8.3.9.** As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.

**8.3.10.** A CONTRATANTE poderá realizar diligências, a qualquer tempo, ao local de produção dos alimentos a fim de verificar o cumprimento com normas para a produção de alimentos.

**8.3.11.** 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 em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **9. CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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

**9.2.** 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;

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

**9.4.** Não permitir que os empregados da Contratada realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista;

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

**9.6.** 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.

**9.7.** A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

## **10. CLAUSULA DECIMA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**10.1.** Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

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;

**10.2.** 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;

**10.3.** 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;

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

**10.5.** Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

**10.6.** Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

**10.6.1.** O registro funcional será comprovado mediante apresentação do registro no Cadastro Geral de Empregados e Desempregados – CAGED, ou cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS;

**10.7.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

**10.8.** Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

**10.9.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

**10.10.** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

**10.11.** Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

**10.12.** 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;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

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

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

**10.15.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

**10.16.** Utilizar área cedida, exclusivamente, na finalidade definida no objeto do Contrato.

**10.17.** Acondicionar o lixo, quando for o caso, em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações da Contratante e normas sanitárias vigentes.

**10.18.** Deverá armazenar amostras diárias de cada preparação servida para eventuais análises de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**10.19.** Realizar, às suas expensas, análises laboratoriais dos alimentos servidos, caso haja qualquer suspeita de má conservação, intoxicação alimentar ou inadequação ao consumo, fornecendo os laudos à CONTRATANTE.

**10.20.** Deve manter-se regular quanto aos alvarás para funcionamento, devendo apresentar os mesmos sempre que solicitados pela administração.

**10.21.** 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,

**10.21.1.** 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.

**10.21.2.** 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.

**10.21.3.** 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.

**10.21.4.** 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI**

**10.21.5.** 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.

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

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

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

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

**10.21.6.1.** No caso de aplicação de aplicação da sanção prevista no item 14.2.3, a base de cálculo para a multa será o valor correspondente ao percentual de comprovação não apresentado pela contratada.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

**11.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

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

**11.1.2.** ensejar o retardamento da execução do objeto;

**11.1.3.** fraudar na execução do contrato;

**11.1.4.** comportar-se de modo inidôneo;

**11.1.5.** cometer fraude fiscal;

**11.1.6.** não manter a proposta.

**11.2.** A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**11.2.1.** advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

**11.2.2.** multa moratória de 0,33% (trinta e três centesimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

**11.2.3.** multa compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

**11.2.3.1.** em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

**11.2.4.** 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;

**11.2.5.** impedimento de licitar e contratar com a União com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

**11.2.6.** 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;

**11.3.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

**11.3.1.** tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

**11.3.2.** tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**11.3.3.** demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**11.4.** 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.

**11.5.** 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 Contratante, observado o princípio da proporcionalidade.

**11.6.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – RESCISÃO**

**12.1.** O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as conseqüências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

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

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

**12.4.1.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

**12.4.2.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

**12.4.3.** Indenizações e multas.

### **13. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – VEDAÇÕES**

**13.1.** É vedado à CONTRATADA:

**13.1.1.** Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

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

### **14. CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA – ALTERAÇÕES**

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

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

**14.2.1.** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

### **15. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS**

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

### **16. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – PUBLICAÇÃO**

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

### **17. CLÁUSULA VIGÉSIMA – FORO**

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

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

CPF:

\_\_\_\_\_  
Representante legal da CONTRATADA

CPF:

TESTEMUNHAS:

\_\_\_\_\_  
Nome:

CPF:

\_\_\_\_\_  
Nome:

CPF:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI

ANEXO IV - PROPOSTA

INSTITUTO FEDERAL DA EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA CAMPUS PANAMBI

PREGÃO Nº 06/2016

Processo Administrativo nº 23240.000175/2016-65

Pelo presente a empresa... , CNPJ....., estabelecida na Rua ..... , CEP ..... em....., abaixo assinada por seu representante legal, concorda plenamente com os Termos de referente ao Pregão Eletrônico n.º 06/2016 Processo n.º **23240.000175/2016-65** disponíveis online no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.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, inclusive quanto a fornecimento dos serviços e materiais nas quantidades requisitadas pela administração durante o período de vigência desta ata, que será de 1 ano após a assinatura do presente termo.

a) Proposta de Preços

Item	Quant	DESCRIÇÃO	R\$ Unitário	R\$ Total
TOTAL				

Valor total por extenso: \_\_\_\_\_

Declaro que a presente proposta de preço, esta (ão) incluídos todos os impostos, taxas.

Prazo de validade da proposta 90 dias a contar da data de apresentação da Proposta.

● Dados Bancários

Banco: \_\_\_\_\_ AG: \_\_\_\_\_ CC: \_\_\_\_\_

● Contato

Telefone/Fax: ( ) \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

● Dados do Representante Legal da Empresa (responsável pela assinatura do contrato)

Nome completo: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_

Identidade: \_\_\_\_\_ Cargo/função: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

Em...../...../2016.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Carimbo do Representante Legal da licitante



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI**

**ANEXO V**

**PREGÃO Nº 06/2016**

**Processo Administrativo nº 23240.000175/2016-65**

**DECLARAÇÃO A SER APRESENTADA PELA PESSOA JURÍDICA CONSTANTE DO INCISO XI – ART. 4º DA  
IN RFB nº 1.234/12. (Empresas Optantes 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 sete 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 CPR do Responsável.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI**

**ANEXO VI**

**PREGÃO Nº 06/2016**

**Processo Administrativo nº 23240.000175/2016-65**

**DECLARAÇÃO A SER APRESENTADA PELA PESSOA JURÍDICA CONSTANTE DO INCISO IV – ART. 4º DA  
IN RFB nº 1.234/12. (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 CPR do responsável.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI**

**ANEXO VII**

**PREGÃO Nº06/2016**

**Processo Administrativo nº 23240.000175/2016-65**

**DECLARAÇÃO A SER APRESENTADA PELA PESSOA JURÍDICA CONSTANTE DO INCISO III – ART. 4º DA  
IN RFB nº 1.234/12. (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 CPR do Responsável.

Assinatura do Responsável



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CAMPUS PANAMBI

ANEXO VIII – PLANILHA PARA COMPROVAÇÃO DE COMPRA DA AGRICULTURA FAMILIAR

NOME  
EMPRESA  
CNPJ  
CONTRATO

Adquiridos em mercado Amplo			Adquiridos da Agricultura Familiar		
Lista de Generos alimenticios	quantidade	Valor total	List ade Generos alimenticios	quantidade	Valor total
feijão	50kg	R\$ 300,00	arroz	80kg	R\$ 180,00
TOTAL		R\$ 300,00	TOTAL		R\$ 180,00

Competência	Março
Valor dos serviços prestados(valor da nota)	R\$ 1.000,00
Valor dos Generos adquiridos	R\$ 480,00
percentual de aquisição de generos em ampla concorrência	62,50%
percentual de aquisição de generos em Agricultura Familiar	37,50%



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

**ANEXO IX – CARDÁPIOS**

<b>Opções</b>	<b>Cardápios</b>
Opção 1	Arroz Branco – 180gr. (1 concha pequena); Feijão Preto (com temperos: alho e cebola, folhas de louro). - 120gr. (1 concha média); Bife acebolado, carne pura de 1ª- 180gr. Preparado na chapa com rodela de cebola. Massa Parafuso ao Molho de Tomate, 150 gr. Saladas: Alface / Tomate com Cebola e Pepino em Conserva Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.
Opção 2	Arroz Parboilizado. 180gr. (1 concha pequena). Feijão Preto (com temperos: alho, cebola e louro) – 120gr. (1 concha média). Bife ao molho vermelho, carne pura de 1ª- 180gr. Aipim a Vapor, cozido em água e sal 100gr. (uma porção média). Saladas: Couve Chinesa / Beterraba Cozida com Cebola Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.
Opção 3	Arroz Colorido.180gr (arroz branco, cenoura picada, ervilha verde, salsa (1 concha pequena). Feijão preto (com temperos: alho, cebola e louro) - 120gr. (1 concha média). Lasanha de Frango (massa para lasanha cozida, carne de frango com molho e queijo mussarela fatiado) – 180gr – 1porção grande. Suflê de cenoura – 100gr. Saladas: Alface / Beterraba com Couve-flor cozidas. Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.
Opção 4	Arroz Branco. 180gr. (1 concha pequena); Feijão Preto (com temperos: alho, cebola e louro) – 120gr. (1 concha média). Filé de Frango Acebolado (peito de frango preparado na chapa com rodela de cebola ) 180gr. - 2 filés médios acebolados. Espaguete com tempero verde. 200gr. - 4 colheres de servir; Saladas: Alface/ Vagem com Couve-Flor. Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.
Opção 5	Arroz Integral.180gr. (1 concha pequena). Lentilha (com temperos: alho, cebola).120gr. (1 concha média); Carne de Porco Assada (paleta e lombo, preparada com temperos, assada inteira e fatiada) - 180 gr. - 1 fatia média.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

	<p>Batata Doce - 100gr. 1 pedaço pequeno.</p> <p>Saladas: Mix de Folhas Verdes / Brócolis com Cenoura Cozidos.</p> <p>Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.</p>
Opção 6	<p>Arroz Parboilizado. 180gr. (1 concha pequena).</p> <p>Feijão Preto (com temperos: alho, cebola e louro) – 120gr. (1 concha média).</p> <p>Cubos de Carne ao Molho, 180gr. Preparada com carne de gado (agulha) picada em cubos médios, temperos (alho, cebola, tomate, pimentão, tempero verde) - 1 concha média.</p> <p>Polenta Assada – 100gr. (2 fatias pequenas), farinha de milho média, água e sal. Pedacos de 50gr. cada assados.</p> <p>Saladas: Alface / Beterraba com Brócolis Cozidos.</p> <p>Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.</p>
Opção 7	<p>Arroz Branco. 180gr. (1 concha pequena).</p> <p>Feijão Preto (com temperos: alho, cebola e louro) – 120gr. (1 concha média).</p> <p>Cubos de carne ao molho - carne pura de 1ª- 180gr.</p> <p>Canelone de queijo – 200gr.</p> <p>Saladas: Mix de Folhas Verdes / Beterraba Ralada Crua.</p> <p>Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.</p>
Opção 8	<p>Arroz Branco. 180gr. (1 concha pequena).</p> <p>Feijão Cariquinha (com temperos: alho, cebola e manjerona) - 120gr. (1 concha média);</p> <p>Frango xadrez, 180gr. Preparado com filé de frango sem pele cortado em cubos, temperado com alho, cebola, pimentão e tomates picados ao molho shoyo). - 1 e ½ concha cheia;</p> <p>Espaguete com tempero verde. 200gr - 4 colheres de servir;</p> <p>Saladas: Mix de Folhas Verdes / Cenoura com Couve-Flor Cozidas.</p> <p>Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.</p>
Opção 9	<p>Arroz Parboilizado. 180gr. (1 concha pequena).</p> <p>Feijão Preto (com temperos: alho, cebola e louro) - 120gr. (1 concha média).</p> <p>Estrogonofe de Carne -180gr. Preparado com carne de gado de 1ª qualidade, temperos (alho, cebola, tomate, pimentão orégano) e creme de leite. - 1 e ½ concha média.</p> <p>Batata Frita - 100 gr. Batata-inglesa cortada em palitos, frita em óleo de soja. 1 porção média (2 unidades pequenas picadas).</p> <p>Saladas: Alface / Mista(pepino picado, tomate picado, repolho picado e passas de uva).</p> <p>Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.</p>
Opção	<p>Arroz Branco. 180gr. (1 concha pequena).</p>



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

10	Lentilha (com temperos: alho, cebola).120gr. (1 concha média). Estrogonofe de carne, 180gr. Batata palha, 100gr. Saladas: Couve Chinesa / Beterraba Cozida. Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.
Opção 11	Arroz Integral Colorido.180gr (1 concha média), arroz integral, cenoura picada, tempero verde, ervilha, brócolis picado). Feijão preto (com temperos: alho, cebola e louro) - 120gr. (1 concha média). Carne assada de gado (tatu) - 180 gr. - 1 fatia média. Maionese de batata-inglesa – 100 gr. Saladas: Mista (pimentão, tomate e repolho) / Couve Chinesa. Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.
Opção 12	Arroz Branco. 180gr. (1 concha pequena). Feijão Cariquinha (com temperos: alho, cebola e louro) - 120gr. (1 concha média); Filé de Tilápia ao Molho de Ervilhas - 180 gr. (2 unidades pequenas) filés assados. Molho: tomate, cebola, tempero verde, alho e ervilhas. Batata-inglesa ao Vapor – 100gr (2 unidades pequenas). Batata-inglesa cozida em água e sal. Saladas: Mix de Folhas Verdes / Repolho com Cenoura Cozida picada e Passas de Uva. Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.
Opções 13	Arroz Parboilizado. 180gr. (1 concha pequena). Feijão Preto (com temperos: alho, cebola e louro) - 120gr. (1 concha média). Bife acebolado, carne pura de 1ª- 180gr. Preparado na chapa com rodela de cebola. Polenta Assada – 100 gr. (2 fatias pequenas), farinha de milho média, água e sal. Pedacos de 50 grs cada assados. Saladas: Alface com Tomate / Beterraba Cozida com Cebola. Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.
Opções 14	Arroz Branco.180gr. (1 concha pequena). Feijão preto (com temperos: alho, cebola e louro). - 120gr. (1 concha média). Estrogonofe de Frango, 180gr. Preparado com peito de frango picado, temperos (alho, cebola, tomate, pimentão e orégano) e creme de leite. - 1 e ½ concha média. Batata Corada 100gr. Preparada com batata-inglesa, cortada ao meio, e assada - 2 unidades pequenas. Saladas: Mix de Folhas Verdes / Cenoura Ralada Crua



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

	Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.
Opções 15	Arroz Colorido.180gr (arroz branco, cenoura picada, ervilha verde, salsa (1 concha pequena). Feijão preto (com temperos: alho, cebola e louro) - 120gr. (1 concha média). Panqueca de carne moída – 180gr – 2 unidades de 90gr cada/1 pedaço médio; Brócolis gratinado, 100 gr. Saladas: Rúcula / Brócolis com Beterraba Cozidos. Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.
Opções 16	Arroz Integral.180gr (1 concha média). Feijão Vermelho (com alho, cebola e manjerona). - 120gr. (1 concha média). Frango ao Molho de Ervilhas – coxa e sobrecoxa de frango assada (250gr. de carne com osso) - 1 coxa média e 1 sobre coxa média servida por pessoa. Molho de ervilha: tomate, cebola, alho, tempero verde e extrato de tomate. Aipim a Vapor, cozido em água e sal 100gr (uma porção média) Saladas: Alface / Cenoura e Chuchu Cozidos. Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.
Opções 17	Arroz Colorido (arroz branco, cenoura cozida picada miúda e salsa verde) - 180gr. (1 concha pequena); Feijão Preto (com temperos: alho, cebola e louro) - 120gr. (1 concha média). Lasanha Bolonhesa (massa para lasanha cozida, carne moída com molho e queijo mussarela fatiado) – 180gr – 1 porção grande. Moranga refogada – 100 gr. Saladas: Alface / Chuchu Cozido com Salsa e Tomate Picadinho Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.
Opções 18	Arroz Branco. 180gr. (1 concha pequena); Feijão Cariquinha (com temperos: alho, cebola e manjerona) – 120gr. (1 concha média); Filé de Tilápia à Milanese (filés, farinha de trigo, ovo, farinha de rosca) – 180gr. – 2 filés médios; Purê de Batata (batata-inglesa cozida e amassada, sal, leite e margarina) – 120gr. – 1 e ½ colher de servir; Saladas: Mix de Folhas Verdes/, Cenoura com Beterraba Ralada. Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.
Opções	Arroz Integral.180gr. (1 concha pequena).



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**  
**CAMPUS PANAMBI**

19	<p>Feijão Vermelho (com alho, cebola e manjerona). - 120gr. (1 concha média).</p> <p>Cubos de Carne ao Molho Madeira, 180gr. Preparada com carne de gado(agulha) picada em cubos médios, temperos (alho, cebola, tomate, pimentão, tempero verde e vinho) - 1 concha média.</p> <p>Mandioca – 100 gr.</p> <p>Saladas: Alface / Pepino com Tomate.</p> <p>Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.</p>
Opções 20	<p>Arroz Branco. 180gr. (1 concha pequena).</p> <p>Feijão Cariquinha (com temperos: alho, cebola e manjerona) - 120gr. (1 concha média);</p> <p>Sobrecoxa de Frango Assado – 250gr. de carne com osso.</p> <p>Macarrão de forno, (macarrão, presunto, queijo, milho) - 100 gr.</p> <p>Saladas: Mix de Folhas Verdes/Cenoura Cozida</p> <p>Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.</p>
Opções 21	<p>Arroz Integral Colorido.180gr (1 concha média), arroz integral, cenoura picada, tempero verde, ervilha, brócolis picado).</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola e louro) - 120gr. (1 concha média).</p> <p>Cubos ao molho madeira - 180 gr.</p> <p>Polenta Assada – 100gr. (2 fatias pequenas), farinha de milho média, água e sal. Pedacos de 50gr. cada assados.</p> <p>Saladas: Mista (pimentão, tomate e repolho) / Couve Chinesa.</p> <p>Frutas Picadas (dois tipos), 50gr. de cada fruta.</p>