**PREGÃO ELETRÔNICO**

**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

PREGÃO SRP Nº 01/2020

Processo Administrativo n.º 23719.000086/2020-31

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

1. **DO OBJETO**
	1. O objeto da presente licitação é o registro de preços para eventual contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas (almoço e lanche), a serem servidas para os alunos do Instituto Federal Farroupilha Campus Santo Ângelo e órgãos participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos, no período de aulas, de fevereiro a dezembro.
		1. 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.
	2. As condições, quantidades e exigências para cada Campus, gerenciador e participantes, são as estabelecidas neste instrumento:

|  |
| --- |
| **GRUPO 1 - LANCHES (CAMPUS SANTO ÂNGELO)** |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNID.** | **QUANT.** | **VALOR MÉDIO** | **VALOR TOTAL** |
| 1 | Achocolatado líquido, frio ou aquecido (Preparado com leite integral e achocolatado em pó, 20g) | Copo 180 ml | 5450 |  R$ 2,33  |  R$ 12.698,50  |
| 2 | Banana prata, maturação natural, íntegra. | Unidade, peso mínimo 80g. | 3500 |  R$ 1,83  |  R$ 6.405,00  |
| 3 | Bebida Láctea, sabor morango, pêssego ou frutas vermelhas. | Copo 180ml | 2000 |  R$ 2,38  |  R$ 4.760,00  |
| 4 | Biscoito integral, embalagem individual, íntegros. Variações: leite e granola, cacau e castanhas ou multigrãos. | Embalagem com 5 unidades, 30g | 2000 |  R$ 2,10  |  R$ 4.200,00  |
| 5 | Biscoito de amendoim (Massa: amendoim triturado, ovos, farinha de rosca, açúcar, manteiga e fermento em pó). | Embalagem, peso mínimo 40g | 2000 |  R$ 2,23  |  R$ 4.460,00  |
| 6 | Bolo (Massa: Ovos, açúcar, óleo de soja, farinha de trigo e fermento em pó). Variações: Cenoura, marmorizado, laranja, baunilha e milho com coco). | Fatia, peso mínimo 80g. | 10500 |  R$ 2,32  |  R$ 24.360,00  |
| 7 | Bolo de Aveia e maçã (Massa: aveia em flocos finos, margarina, açúcar refinado, ovos, maçãs médias sem casca cortadas em cubos pequenos, farinha de trigo, canela em pó, fermento em pó). | Fatia, peso mínimo 80g. | 4350 |  R$ 2,32  |  R$ 10.092,00  |
| 8 | Bolo salgado. Preparado com ovos, leite, farinha de trigo, óleo, sal e fermento. Misturar ervilha, milho; salsicha, tomate, cebola e cenoura picadas, queijo ralado e orégano salpicado). | Fatia, peso mínimo 100g. | 4350 |  R$ 2,82  |  R$ 12.267,00  |
| 9 | Café com Leite (Leite integral: 130ml; Café passado, 50ml. Açúcar: 10g).  | Copo 180 ml. | 6000 |  R$ 2,42  |  R$ 14.520,00  |
| 10 | Calça virada. Preparada com farinha de trigo, açúcar, leite, ovos, margarina e fermento. Polvilhar açúcar e canela. | Unidade, peso mínimo 80g. | 2850 |  R$ 2,50  |  R$ 7.125,00  |
| 11 | Chá de pêssego/maçã e canela ou frutas vermelhas, levemente adoçado. Servido quente ou gelado. | Copo 180 ml | 4000 |  R$ 2,08  |  R$ 8.320,00  |
| 12 | Empadinha (Massa: ovos, farinha de trigo, leite, açúcar, sal, óleo de soja e fermento biológico). Recheio: Preparado com carne moída de primeira qualidade (50g), tempero verde, cebola e sal OU frango desfiado, tempero verde, cebola e sal e 15 g de requeijão). | Unidade, peso mínimo 120g. | 7200 |  R$ 3,47  |  R$ 24.984,00  |
| 13 | Esfiha (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (50g), temperos, cebola, tomate e sal OU peito de frango (50g), temperos, cebola, sal e tomate). | Unidade, peso mínimo 120g. | 5700 |  R$ 3,60  |  R$ 20.520,00  |
| 14 | Espetinho de frutas (banana, maçã, mamão, manga e abacaxi picados, espetados em palito, 20g de cada fruta). | Unidade, peso mínimo 100g. | 2000 |  R$ 3,33  |  R$ 6.660,00  |
| 15 | Hambúrguer de Carne (Preparado com pão de hambúrguer com gergelim (60g), bife de carne moída de primeira qualidade (50g a 60g), queijo mussarela (15g), alface picada, pepino (15g) e tomate (10g).  | Unidade, peso mínimo 150g. | 4350 |  R$ 4,47  |  R$ 19.444,50  |
| 16 | Maçã gala, madura, íntegra.  | Unidade, peso mínimo 120g. | 3500 |  R$ 2,67  |  R$ 9.345,00  |
| 17 | Mini Pizza (Massa: Fermento, óleo de soja, açúcar, sal e farinha de trigo. Recheio: molho de bolonhesa ou frango, com tomate, cebola e milho verde; queijo e orégano). | Unidade, peso mínimo 120g. | 8700 |  R$ 3,98  |  R$ 34.626,00  |
| 18 | Pão com molho (Pão sovadinho – peso médio 60g); Molho preparado com: carne moída, salsicha picada, cebola, tomate e/ou extrato de tomate).  | Unidade, peso mínimo 120g. | 4350 |  R$ 4,15  |  R$ 18.052,50  |
| 19 | Pão de Férias (Massa: Farinha de trigo, manteiga, fermento biológico, leite, açúcar, óleo de soja, ovos e sal. Recheio: presunto, queijo, milho, ervilha e orégano) Modo de preparo: Espichar a massa e rechear. Enrolar como rocambole, cortar em fatias, pincelar ovo e assar.  | Unidade, peso mínimo 120g. | 4350 |  R$ 3,87  |  R$ 16.834,50  |
| 20 | Pão de Queijo (Massa: Polvilho doce, polvilho azedo, sal, óleo de soja, leite, ovos e queijo). | Unidade, peso mínimo 100g. | 4350 |  R$ 3,62  |  R$ 15.747,00  |
| 21 | Pão de batata recheado com frango e catupiry (Massa: Ovos, açúcar, sal, fermento biológico, batata cozida e amassada, margarina, farinha de trigo, azeite de oliva) Recheio: Frango desfiado e catupiry. Pincelar com ovo, orégano e queijo ralado. | Unidade peso mínimo 120g. | 4350 |  R$ 4,08  |  R$ 17.748,00  |
| 22 | Pãozinho croissant doce.Preparado com massa de pão doce e recheado de doce de leite ou goiabada, 25g. Salpicar açúcar confeiteiro. | Unidade, peso mínimo 100g. | 3600 |  R$ 3,62  |  R$ 13.032,00  |
| 23 | Pãozinho croissant de presunto e queijo. Preparado com massa de pão amanteigada: Recheio: presunto, 15g e queijo, 15g). Pincelar ovo e salpicar orégano. | Unidade, peso mínimo 100g. | 4350 |  R$ 3,62  |  R$ 15.747,00  |
| 24 | Pastel (Massa: Fermento biológico, açúcar, ovos, sal, azeite e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (50g), tempero verde, cebola e sal OU peito de frango desfiado (50g), tempero verde, cebola e sal.  | Unidade, peso mínimo 120g. | 4350 |  R$ 4,00  |  R$ 17.400,00  |
| 25 | Rosquinha de polvilho. Preparada com polvilho azedo, sal, leite, óleo, açúcar e ovos). | Unidade(2 de 50g ou 1 de 100g) | 2750 |  R$ 3,10  |  R$ 8.525,00  |
| 26 | Rosquinha de leite. Preparada com farinha de trigo, óleo, açúcar, leite, ovos, margarina, sal, fermento. Salpicar açúcar e canela). | Unidade, peso mínimo 100g. | 2750 |  R$ 3,10  |  R$ 8.525,00  |
| 27 | Rocambole de doce de leite. Preparado com farinha de trigo, açúcar, leite, ovos, margarina, sal, fermento. Recheio de doce de leite). | Unidade, peso mínimo 100g. | 2850 |  R$ 3,57  |  R$ 10.174,50  |
| 28 | Salada de Frutas (mamão, maçã, banana, laranja (fruta ou suco natural), e abacaxi) picados) + 1 colher de granola (ofertada à parte) | Copo peso mínimo 150g. | 7000 |  R$ 3,75  |  R$ 26.250,00  |
| 29 | Sanduíche Simples (Pão de sanduíche – 2 fatias, presunto (20g), queijo mussarela (20g), tomate (20g), alface picada (10g) e maionese (10g). | Unidade, peso mínimo 120g. | 4350 |  R$ 3,67  |  R$ 15.964,50  |
| 30 | Sanduíche Simples Integral (Pão de sanduíche integral – 2 fatias, queijo mussarela (20g), presunto (20g), tomate (20g), alface crespa picada (10g) e maionese (10g).  | Unidade, peso mínimo 120g. | 4350 |  R$ 3,92  |  R$ 17.052,00  |
| 31 | Sanduíche Natural (Pão de sanduíche – 2 fatias, frango desfiado com requeijão, pepino e cenoura ralada, alface crespa picada (10g). | Unidade, peso mínimo 120g. | 4350 |  R$ 4,42  |  R$ 19.227,00  |
| 32 | Sonho (Massa doce: Fermento biológico, leite morno, farinha de trigo, ovos, açúcar, margarina, e sal. recheio de doce de leite, polvilhado com açúcar confeiteiro). | Unidade. Peso mínimo, 120g. | 2000 |  R$ 3,73  |  R$ 7.460,00  |
| 33 | Torta de Bolacha. Preparada com bolacha tipo Maria e creme à base de leite, açúcar, amido de milho e baunilha.  | Porção. Peso médio, 120g. | 2000 |  R$ 3,50  |  R$ 7.000,00  |
| 34 | Suco de fruta ou polpa de fruta (Uva, abacaxi ou laranja) | Copo 180 ml | 6300 |  R$ 2,75  |  R$ 17.325,00  |
|   |   |   |   | **TOTAL G1** |  **R$ 476.851,00**  |
| **GRUPO 2 - ALMOÇOS (CAMPUS SANTO ÂNGELO)** |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNID.** | **QUANT.** | **VALOR MÉDIO** | **VALOR TOTAL** |
| 35 | Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g.Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Estrogonofe, 150g. Preparado com carne de gado de 1ª qualidade OU peito de frango, temperos (alho, cebola, tomate, pimentão e orégano) e creme de leite. Batata palha, 50g. Preparada com batata inglesa, cortada em palitinhos finos, em sentido longitudinal e fritas em óleo por imersão.Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião).Cenoura e beterraba raladas finas, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,83  |  R$ 22.245,00  |
| 36 | Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g.Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Fricassê de frango, 150g. Preparado com peito de frango desfiado, milho verde, creme de leite, temperos (alho, cebola), queijo e batata palha.Batata souteé. Preparada com batata inglesa, manteiga, salsa e orégano, 100g.Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião).Salada mista de Brócolis e couve flor, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,17  |  R$ 21.255,00  |
| 37 | Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g.Lentilha, (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g.Bife acebolado, 120g. Preparado com carne de primeira qualidade.Macarrão ao molho branco e brócolis, tipo espaguete (com ovos), 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião).Vagem e cenoura picadas, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,83  |  R$ 22.245,00  |
| 38 | Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g.Feijão carioca (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g.Frango assado, coxa/sobrecoxa, 120 g.Batata inglesa gratinada OU batata doce caramelada, 100g.Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião).Chuchu cozido com cebolinha verde, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,17  |  R$ 21.255,00  |
| 39 | Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g.Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia 120g. Iscas aceboladas, 120 g. Preparado com carne bovina de primeira qualidade. Moranga refogada com milho verde, 100g.Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião).Beterraba cozida em cubos, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,83  |  R$ 22.245,00  |
| 40 | Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g.Lentilha, (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g.Molho de carne moída, preparado com carne de gado moída de 1ª qualidade. Molho: alho, cebola, tomate e orégano, 100g.Purê de batata com tempero verde, 1 colher de servir, 100g.Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião).Cenoura cozida, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,83  |  R$ 22.245,00  |
| 41 | Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g.Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g.Cubos de lombo suíno assado, 120g. Mandioca cozida com farofa, 100g.Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião).Triguinho com cenoura, tomate e cebola picados, 60g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,17  |  R$ 21.255,00  |
| 42 | Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g.Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g.Peito de frango grelhado. 120g.Yakissoba vegetariano (Preparado com massa para yakissoba, cebola picada, cenoura em tiras, brócolis, couve flor e molho shoyo), 100g.Saladas: Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião).Repolho roxo, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,17  |  R$ 21.255,00  |
| 43 | Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g.Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g.Lasanha de frango ou carne moída, 1 colher de servir cheia, 200gMix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião).Beterraba cozida em cubos, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,17  |  R$ 21.255,00  |
| 44 | Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g.Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g.Frango xadrez. Preparado com frango em cubos, pimentão verde, pimentão amarelo ou vermelho, cebola e cenoura picada em rodelas e molho de tomate, 120 g.Macarrão parafuso ao molho vermelho com calabresa e queijo gratinado, 100g.Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião).Pepino em fatias finas, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,17  |  R$ 21.255,00  |
| 45 | Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g.Feijão carioca (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g.Polenta cremosa (preparada com farinha de milho, água, sal e manteiga), 100g.Carne moída ao molho (Preparado com carne moída de primeira qualidade, alho, cebola, tomate, molho de tomate e tempero verde), 120g.Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião).Salada mista de brócolis e couve flor, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,83  |  R$ 22.245,00  |
| 46 | Arroz branco, 4 colheres de sopa (120g).Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia (120g).Bife ao molho madeira, 120g.Escondidinho de mandioca (preparado com mandioca cozida e amassada, creme de leite, manteiga ou margarina, leite e sal. Molho de carne moída). Cobertura de queijo ralado, 1 colher de servir, 100gMix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião).Couve refogada, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,83  |  R$ 22.245,00  |
| 47 | Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120gFeijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g.Peito de frango à milanesa, 130g.Suflê de legumes (preparado com ovos, farinha, óleo, e legumes: brócolis, chuchu, cenoura e cebola), 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião).Repolho com cenoura ralada, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,17  |  R$ 21.255,00  |
| 48 | Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g.Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g.Massa espaguete ao alho e óleo, 100g.Carne moída ao molho (Preparado com carne moída de primeira qualidade, alho, cebola, tomate, molho de tomate e tempero verde), 120g.Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião).Chuchu cozido com cebolinha verde, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,83  |  R$ 22.245,00  |
| 49 | Arroz colorido, (com cenoura, pimentão verde e vermelho) 4 colheres de sopa, 120g.Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120gCarne de gado de panela refogada, 120g.Batata corada com ervas. 1 colher de servir, 100g.Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião).Repolho cozido, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,83  |  R$ 22.245,00  |
| 50 | Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g.Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g.Purê de batata com tempero verde, 100g.Filé de tilápia à milanesa, 120g.Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião).Salada mista de brócolis e couve flor, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,83  |  R$ 22.245,00  |
| 51 | Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g.Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g.Massa ao alho e óleo, 100g.Frango grelhado ao molho de mostarda, 130g.Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião).Salada mista de abobrinha com cenoura, milho verde e brócolis refogados, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,17  |  R$ 21.255,00  |
| 52 | Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g.Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g.Escondidinho de frango. Preparado com batata inglesa, leite, sal, frango desfiado, cebola, tomate, milho verde e queijo, 200g.Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião).Vagem e cenoura picadas, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,17  |  R$ 21.255,00  |
| 53 | Galinhada. Preparada com frango (coxa/sobrecoxa, sem pele – 1 unidade por porção), temperos (alho, cebola, tomate e tempero verde) e arroz polido, 300g.Salada de maionese. Preparada com batata inglesa e creme de maionese (ovos cozidos, leite e óleo), 100gPão francês (½ unidade), 25g.Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião).Repolho picado, 50g. | Almoço | 1500 |  R$ 14,17  |  R$ 21.255,00  |
|   |   |   |   | **TOTAL G2** |  **R$ 412.755,00**  |
| **GRUPO 3 - LANCHES E ALMOÇOS (CAMPUS URUGUAIANA)** |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNID.** | **QUANT.** | **VALOR MÉDIO** | **VALOR TOTAL** |
| 54 | Serviço de fornecimento de almoços nas dependências do Instituto Federal Farroupilha Campus Avançado de Uruguaina, conforme a composição dos cardápios de almoços, anexo ao edital. | Almoços | 56.000 |  R$ 13,00  |  R$ 728.000,00  |
| 55 | Serviço de fornecimento de lanches nas dependências do Instituto Federal Farroupilha Campus Avançado de Uruguaina, conforme a composição dos cardápios de lanches, anexo ao edital | Lanches | 70.000 |  R$ 6,80  |  R$ 476.000,00 |
|  |  |  |  | **TOTAL G3** |  **R$ 1.204.000,00**  |

* 1. LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:
		1. **Grupo 01: do Item: 01 a 34 -** Instituto Federal Farroupilha - Campus Santo Ângelo – RS 218, KM 05, Santo Ângelo/RS, CEP: 98.806-700, Fone: (55) 3931 3911.
		2. **Grupo 02: do Item 35 a 53 -** Instituto Federal Farroupilha - Campus Santo Ângelo – RS 218, KM 05, Santo Ângelo/RS, CEP: 98.806-700, Fone: (55) 3931 3911.
		3. **Grupo 03: do item 54 a 55 -** Instituto Federal Farroupilha - Campus Avançado de Uruguaiana – Rua Monteiro Lobato, nº 4442, Bairro Cabo Luís Quevedo, Uruguaiana/RS, CEP: 97503-748, Fone: (55) 3413 5381.
	2. 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.
	3. A opção pelo agrupamento dos itens justifica-se devido à similaridade do objeto e entrega dos itens do grupo no mesmo momento, diluindo assim os custos com transporte. Justificamos 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.
	4. Qualquer divergência entre as descrições do objeto constantes no edital e as descrições constantes no Compras governamentais prevalecem as do edital.
	5. 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.
	6. Somente as refeições solicitadas pela administração serão pagas, mensalmente, à empresa fornecedora do objeto deste Termo.
	7. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de contratação de serviço, nos termos do Parágrafo único, art. 1º, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, visto que foram objetivamente definidos nesse Termo, por especificações usuais de mercado.
	8. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
	9. A presente contratação adotará como regime de execução a global.
	10. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.
1. **JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**
	1. Tendo em vista, que a alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o homem, considerada um direito fundamental, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos, art. 25, indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, é dever do poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.
	2. 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".
	3. A alimentação escolar constitui-se, portanto, como um direito dos alunos da educação básica pública, sendo dever do Estado, e será promovida e incentivada com vistas ao atendimento do Programa de Segurança Alimentar e Nutricional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, e também nas diretrizes estabelecidas na Resolução Nº 26, de 17 de Junho de 2013 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
	4. Nesse sentido, as instituições de ensino têm um papel importantíssimo, pois são um espaço de acesso aos direitos, diálogo, conhecimento, e à medida que contribuem na construção de valores, também interferem diretamente na produção social de saúde. Essa ideia é fortalecida ainda mais pelo Decreto nº 7.234 de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), que tem como finalidade “ampliar as
	condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal”
	(BRASIL, 2010) e estabelece as ações a serem desenvolvidas pelas instituições de ensino superior, com finalidade de garantir a ampliação do acesso e a permanência dos estudantes. Conforme o Decreto, as ações do Pnaes devem ser desenvolvidas
	nas áreas de: moradia estudantil, alimentação, transporte, atenção à saúde,
	inclusão digital, cultura, esporte, creche, apoio pedagógico e acesso, participação e
	aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do
	desenvolvimento e altas habilidades e superdotação. No caso dos Institutos
	Federais, o programa amplia-se aos estudantes do ensino médio técnico, além do
	superior.
	5. Desta maneira, a oferta da alimentação no refeitório, tem por objetivo oferecer ao aluno um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico social, o qual vem, de forma completa, contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.
	6. O IFFar - Campus Santo Ângelo buscando proporcionar aos seus alunos refeições a preços acessíveis e de boa qualidade, vê a necessidade de legitimar e motivar o ato administrativo de licitação e contratação de fornecimento de refeições.
	7. A fim de contemplar os objetivos citados anteriormente, faz-se necessária a contratação de uma empresa especializada no ramo de refeições, para o fornecimento de refeições prontas no refeitório da Instituição, visto que não dispomos de infraestrutura adequada (cozinha e refeitório) para a produção própria de refeições.
2. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**
	1. Os serviços referentes aos itens 1 ao 34 e 54 serão executados conforme discriminado abaixo:
		1. A entrega dos lanches deverá ser parcelada, devendo ser entregues o quantitativo previamente informado pela Administração.
		2. Os quantitativos diários para entrega serão informados pela Administração, até às 17 horas do dia anterior;
		3. O cardápio de lanches será formulado de acordo com os itens referenciados no item 1.2 e fornecido pela administração com no mínimo uma semana de antecedência.
		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.
		5. Os lanches deverão ser servidos, em local e horário indicado pelo Fiscal do contrato de cada unidade, podendo ser servido nos turnos da manhã tarde ou noite.
			1. A empresa deverá estar, no mínimo, 15 minutos antes do horário para servir o lanche e organizar a entrega do mesmo.
		6. A contratada deverá disponibilizar guardanapos descartáveis, copos, talheres na mesma quantidade dos lanches, assim como também entregá-los embalados em bandejas térmicas descartáveis, sacos plásticos ou de papel próprio para esta finalidade.
		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. As frutas que necessitarem de fracionamento (como morango, uva, mamão, abacaxi, melão, e outras) deverão ser acondicionadas em potes plásticos transparentes descartáveis com tampa.
		9. As preparações frias (salada de frutas) deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas que mantenham a temperatura máxima de 10ºC. As frutas deverão estar higienizadas e ser transportadas em embalagens plásticas, papel filme ou plástico transparente) devidamente fechados.
		10. A contratada deverá se responsabilizar pela higiene do local, devolvendo-o nas mesmas condições de limpeza.
	2. **Os serviços referente aos itens 35 ao 53 e 55 serão executados conforme discriminado abaixo:**
		1. A entrega dos Almoços nos quantitativos contratados deverá ser parcelada, devendo ser entregues os quantitativos solicitados pela Administração.
		2. Os quantitativos diários para entrega poderão ser alterados conforme necessidades do Campus, sendo, a contratada comunicada previamente pelo fiscal do contrato indicado pela administração, através da Assistência Estudantil, até às 20 horas do dia anterior;
		3. O cardápio do almoço é o disposto neste termo de referência e possui 19 opções de refeições. A administração fornecerá semanalmente o cardápio estipulando os itens que serão servidos durante a semana.
			1. Os cardápios poderão ser alterados de acordo com os testes de aceitabilidade que serão realizados durante o ano podendo ser substituídos os itens com baixa aceitação por outros constantes no cardápio.
		4. O fornecimento de almoços deverá ser executado por funcionário da contratada aos alunos, no horário das 12:00 horas; permanecendo o tempo necessário para a execução dos serviços
			1. A contratada deverá comparecer meia hora antes do horário supracitado a fim de organizar o buffet. Não será admitido atraso superior a cinco minutos para o início do fornecimento.
		5. O(s) funcionário(s) deverá(ão) estar presentes no refeitório do campus, ou em local indicado pela administração, no horário acima citado devendo permanecer nesta pelo tempo necessário para servir os almoços e organizar o ambiente.
		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.
		7. Os almoços deverão ser transportados em GN´s acondicionadas em caixas térmicas plásticas e servidos na forma de buffet.
		8. A contratada deverá disponibilizar guardanapos descartáveis, talheres de metal, palito de dentes, copos plásticos, pratos rasos grandes redondos de porcelana cor branca, talheres em aço inox e demais materiais, ferramentas e utensílios necessários.
		9. As preparações frias (saladas, sobremesas) deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas que mantenham a temperatura máxima de 10ºC. As frutas deverão estar higienizadas e ser transportadas em embalagens plásticas papel filme ou plástico transparente) devidamente fechados.
		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.
		11. As frutas que necessitarem de fracionamento (como mamão, abacaxi e outras) deverão ser servidas no buffet.
		12. Fornecer kit com sal, vinagre e azeite de oliva extra virgem para o tempero da salada no local disponibilizado junto ao buffet.
		13. A contratada deverá se responsabilizar pela higiene do local, devolvendo-o nas mesmas condições de limpeza.
	3. **Geral:**
		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.
		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 89ºC – 78º de 5 horas, de acordo com Decreto Lei nº 986/69 – ANVISA.
		3. A CONTRATANTE poderá suspender o fornecimento em determinadas datas a fim de fornecer alimentos adquiridos diretamente por ela através de recurso do FNDE, ou por motivo de recesso ou férias, comunicando a CONTRATADA com dois dias de antecedência.
		4. A empresa deverá possuir no mínimo uma nutricionista e um funcionário responsável pela manipulação de alimentos com certificação do curso obrigatório de 16 horas sobre Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.
		5. O local de preparação das refeições deverá seguir a regulamentação estabelecida pela RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. A nutricionista do campus poderá realizar visita técnica para verificar se as condições do ambiente estão de acordo ao exigido no contrato.
3. **DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**
	1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
	2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
	3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
	4. 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.
	5. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 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.
4. **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**
	1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
		1. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição - CRN, em plena validade (conforme Art. 18 do Decreto n° 84.444/1980 e Art. 2º da Resolução CFN nº 378/2005);
		2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
			1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:
				1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade do ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
				2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
				3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5/2017

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

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

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

* + 1. 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:
			1. Certidão do Conselho Regional de Nutrição (Pessoa Física);
			2. No caso de funcionário - cópia autenticada da Carteira de Trabalho comprovando o vínculo empregatício;
			3. No caso de prestador de serviços – cópia do contrato devidamente autenticado em cartório ou acompanhado do original;
			4. Ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor da Certidão do Conselho Regional de Nutrição, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.
			5. No caso de sócio, cópia autenticada do Contrato Social da empresa.
	1. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.
1. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**
	1. A execução dos serviços será iniciada conforme calendário acadêmico mediante aviso prévio da Administração.
	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;
	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.
	4. Recebimento definitivo: O fiscal de contrato mensalmente executará a conferência das faturas/notas fiscais emitidas pela Contratada, no que serão atestadas e liberadas para pagamento se as mesmas estiverem de acordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo e demais cláusulas do Edital e seus anexos no prazo de 5 dias úteis.
		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.
	5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
	6. O transporte das refeições deverá ser de responsabilidade da empresa e os mesmos devem estar acondicionados em caixas organizadoras com tampa fechadas, devidamente higienizadas e/ou embalagens térmicas se necessário ocorrendo em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.
	7. O meio de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.
	8. Os veículos também devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, de acordo com a Resolução RDC Nº 216.
	9. O fiscal de contratos realizará a conferência das quantidades entregues diariamente, bem como a adequação do cardápio.
	10. Os lanches e almoços poderão ser substituídos em casos de não aceitação de alguma refeição pelos alunos o qual será verificado através da aplicação de Teste de Aceitabilidade. Sendo assim, os cardápios poderão ser mudados sempre sob prévia autorização do Instituto Federal Farroupilha e da nutricionista responsável técnica.
	11. Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.
	12. Poderá ser solicitada a adequação e adaptação de algumas refeições se for verificado algum aluno portador de estado ou de condição de saúde específica, como Intolerância a Lactose, Doença Celíaca, Diabetes Mellitus, Hiperlipidemia, Hipertensão Arterial Sistêmica, entre outras, com base em recomendações médicas e nutricionais, após apresentado Laudo Médico comprovatório, conforme estabelecido na LEI Nº 12.982, DE 28 DE MAIO DE 2014.
	13. Será realizada pesquisa de satisfação semestralmente.
2. **MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**
	1. A Contratante nomeará fiscal técnico para realizar o acompanhamento da execução do contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a qualidade, tempo e modo de prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores estabelecidos no Instrumento de Medição de Resultado – IMR.
	2. O Instrumento de Medição de Resultado visa estabelecer critérios de aferição de resultado da contratação, definindo, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento.
	3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base no Instrumento de Medição de Resultado constante no ANEXO X (Instrumento de Medição de Resultado) deste termo.
	4. Seguir-se-á a tabela constante no IMR quanto ao percentual a ser debitado do faturamento dos serviços prestados pela CONTRATADA em função do não cumprimento de Instrumento de Medição de Resultado, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei.
	5. O prestador de serviço poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo órgão ou entidade, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
	6. A empresa contratada deverá manter endereço eletrônico para correspondência via e-mail das irregularidades observadas.
	7. Todas as ocorrências apontadas pela fiscalização serão encaminhadas, via correspondência eletrônica, à empresa contratada, que deverá confirmar o recebimento.
	8. O pagamento será realizado de maneira proporcional ao atendimento das metas estabelecidas no Instrumento de Medição de Resultado – IMR.
	9. Em virtude da obrigatoriedade de se utilizar 30% dos recursos provindos do FNDE para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, via chamada pública, a contratada fica ciente de que, durante a execução do contrato poderá haver suspensão de fornecimento de lanches em alguns turnos para atender a essa exigência legal.
		1. No caso de haver suspensão do fornecimento, a contratada será avisada com antecedência mínima de 48 horas.
3. **MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**
	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:
		1. Conjunto de talheres em aço inox (Um por refeição).
		2. Prato raso grande, redondo, de porcelana cor branca (Um por refeição)
		3. Copos (Um por refeição, quando for o caso)
4. **INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**
	1. A demanda do órgão gerenciador e dos participantes tem como base as seguintes características específicas:
		1. Campus Santo Ângelo:
			1. Serão atendidos cerca de 300 alunos dos Cursos Integrados e 60 alunos dos Cursos Proeja, 60 alunos de cursos subsequentes e em torno de 30 alunos de cursos superiores, totalizando 450 alunos beneficiados.
			2. As refeições deverão ser entregues parceladamente nos horários estipulados nesse Termo de Referência ou informados com antecedência pela Administração.
			3. A forma da prestação de serviço deverá obedecer ao disposto na cláusula 4.
5. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**
	1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
	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;
	3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
	4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
	5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o art. 36, §8º da IN SLTI/MPOG N. 02/2008.
	6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
		1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
		2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
		3. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
	7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
	8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
	9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
	10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;
	11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
6. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**
	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;
	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;
	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;
	4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
	5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010;
	6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
	7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
	8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
	9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
	10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
	11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
	12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
	13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
	14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
	15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
	16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
	17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
	18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
	19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
	20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
	21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
	22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a”e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
		1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
		2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
	23. Do total dos gastos da contratada em gêneros alimentícios na confecção dos alimentos, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e 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,
		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.
		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.
		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.
		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.
		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.
			1. Para o cálculo do percentual médio de que trata o subitem anterior será utilizada a equação:

(Soma dos percentuais mensais de produtos adquiridos da agricultura familiar) ≥ 30%

Número de meses de fornecimento

* + - 1. A compensação de que trata esse subitem fica restrito ao exercício financeiro.
		1. O descumprimento deste Item acarretará na aplicação das sanções previstas no item 13 deste termo de referência.
			1. No caso de aplicação da sanção prevista no item 13.2.3, a base de cálculo para a multa será o valor correspondente ao percentual de comprovação não apresentado pela contratada.
1. **DA SUBCONTRATAÇÃO**
	1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.
2. **ALTERAÇÃO SUBJETIVA**
	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.
3. **CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**
	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.
	2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
	3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
	4. O fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
	5. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
	6. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
	7. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.
	8. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
	9. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo X, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:
		1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
		2. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
		3. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
	10. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
	11. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
	12. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
	13. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
	14. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
	15. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
	16. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
	17. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
	18. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
4. **DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**
	1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.
	2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;
	3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:
		1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.
		2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato
			1. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
			2. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
		3. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
			1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
			2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
				1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.
	4. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:
		1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
		2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
		3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.
	5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.
	6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
5. **DO PAGAMENTO**
	1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
		1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
	2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência
	3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
		1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
	4. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
		1. o prazo de validade;
		2. a data da emissão;
		3. os dados do contrato e do órgão contratante;
		4. o período de prestação dos serviços;
		5. o valor a pagar; e
		6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
	5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
	6. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
		1. não produziu os resultados acordados;
		2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
		3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
	7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
	8. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
	9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
	10. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
	11. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
	12. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
	13. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
		1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
	14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.
	15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.
	16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| I = (TX) | I =  | ( 6 / 100 ) | I = 0,00016438TX = Percentual da taxa anual = 6% |
| 365 |

1. **REAJUSTE**
	1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
	2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IGPM exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
	3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
	4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
	5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
	6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
	7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
	8. O reajuste será realizado por apostilamento.
2. **GARANTIA DA EXECUÇÃO**
	1. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.
	2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.
		1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
		2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
	3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.
	4. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
		1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
		2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
		3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
		4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
	5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
	6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
	7. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
	8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
	9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
	10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
	11. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
	12. Será considerada extinta a garantia:
		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;
		2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2"do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
	13. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
	14. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.
3. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**
	1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
		1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
		2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
		3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
		4. comportar-se de modo inidôneo; ou
		5. cometer fraude fiscal.
	2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
		1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
		2. Multa de:
			1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
			2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
			3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
			4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e
			5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
			6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
		3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
		4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos
		5. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Termo de Referência.
		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;
	3. As sanções previstas nos subitens 19.2.1, 19.2.3, 19.2.4 e 19.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
	4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

**Tabela 1**

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

**Tabela 2**

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

* 1. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
		1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
		2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
		3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
	2. 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.
	3. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
		1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
	4. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
	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 Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
	6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
	7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
	8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
	9. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
1. **CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**
	1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
	2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
	3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
		1. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição - CRN, em plena validade (conforme Art. 18 do Decreto n° 84.444/1980 e Art. 2º da Resolução CFN nº 378/2005);
		2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
			1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:
				1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade do ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
				2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
				3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5/2017

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

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

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

* + 1. 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:
			1. Certidão do Conselho Regional de Nutrição (Pessoa Física);
			2. No caso de funcionário - cópia autenticada da Carteira de Trabalho comprovando o vínculo empregatício;
			3. No caso de prestador de serviços – cópia do contrato devidamente autenticado em cartório ou acompanhado do original;
			4. Ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor da Certidão do Conselho Regional de Nutrição, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.
			5. No caso de sócio, cópia autenticada do Contrato Social da empresa.
	1. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
		1. Valor Global por grupo: conforme tabela constante no item 1.2 deste documento.
	2. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.
	3. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.
1. **ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**
	1. O custo estimado da contratação é de R$ 889.606,00.

Santo Ângelo/RS, 29 de junho de 2020

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fernanda Martini de Andrade

Nutricionista

CRN 10.710

|  |
| --- |
| DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA. AUTORIZO O PROSSEGUIMENTO DA LICITAÇÃO.Em 29/06/2020.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ADILSON RIBEIRO PAZ STAMBERGOrdenador de DespesasPort. 1.855/2019IFFar *Campus* Santo Ângelo |