



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO 12/2022

(Processo Administrativo: 23051.003799/2022-06)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento e distribuição de refeições prontas e transportadas para atender discentes do Campus Abaetetuba, e concessão de área, a título oneroso, para exploração de restaurante e lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	Descrição	Unidade	CAT SERV	Quant. anual	Valor unit. (R\$)	Valor total mensal (R\$)
1	Vitamina de Abacate	300 ml	3697	2007	5,00	10.035,00
2	Empadão de frango + suco de fruta natural (acerola, goiaba, maracujá, cupuaçu, taperebá) – 200 ml	300 g	3697	2007	9,69	19.447,83
3	Bolo de milho 100 g + suco de fruta natural (acerola, goiaba, maracujá, cupuaçu, taperebá) – 200 ml	100 g	3697	2676	5,55	14.851,80
4	Bolo de chocolate 100 g + suco de fruta natural (acerola, goiaba, maracujá, cupuaçu, taperebá) – 200 ml	100 g	3697	2676	5,75	15.387,00
5	Pão com ovo – pão francês ou de chá (50g) + suco de fruta natural (acerola, goiaba, maracujá, cupuaçu, taperebá) – 200 ml	Unidade	3697	2007	6,40	12.844,80
6	Pão (50 g) com queijo (15 g) e presunto (15 g) – pão francês ou pão de forma + suco de fruta natural (acerola, goiaba, maracujá, cupuaçu, taperebá) – 200 ml	Unidade	3697	2676	8,06	21.568,56
7	Macarronada à bolonhesa com no mínimo 50 g de carne, temperada com no mínimo alho, cebola e cheiro verde e molho de tomate + suco de fruta natural (acerola, goiaba, maracujá, cupuaçu, taperebá) – 200 ml	300 g	3697	2676	12,19	32.620,44
8	Macarronada de frango, com no mínimo 50 g de frango desfiado, temperada com no mínimo alho, cebola e cheiro verde, molho de tomate e creme de leite + suco de fruta natural (acerola, goiaba, maracujá, cupuaçu, taperebá) – 200 ml	300 g	3697	2676	12,19	32.620,44
9	Arroz com charque, com no mínimo 40 g de charque, temperado com no mínimo alho, cebola e cheiro verde + suco de fruta natural (acerola, goiaba, maracujá, cupuaçu, taperebá) – 200 ml	300 g	3697	2007	12,69	25.468,83
10	Arroz com galinha, com no mínimo 50 g de frango desfiado, temperado com no mínimo alho, cebola e cheiro verde, milho verde e cenoura ralada + suco de fruta natural (acerola, goiaba, maracujá, cupuaçu, taperebá) – 200 ml	300 g	3697	2007	12,19	24.465,33
11	Mingau de açaí	200 ml	3697	2007	3,37	6.763,59
12	Sopa de carne com legumes (carne de segunda, com no mínimo os seguintes ingredientes: massa para sopa, batata, cenoura, repolho, couve e cheiro verde)	400 g	3697	2007	8,00	16.056,00
13	Sanduíche natural de frango, com no mínimo 25 g de patê frango, alface, tomate e cenoura ralada + suco de fruta natural (acerola, goiaba, maracujá, cupuaçu, taperebá) – 200 ml	unidade	3697	2007	9,49	19.046,43
14	Sanduíche natural de atum com no mínimo 25 g de patê de atum, alface, tomate e cenoura ralada + suco de fruta natural (acerola, goiaba, maracujá, cupuaçu, taperebá) – 200 ml	unidade	3697	2007	9,69	19.447,83
Total Geral (duzentos e setenta mil, seiscentos e vinte e três reais e oitenta e oito centavos)				31443		270.623,88



- 1.2 O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de fornecimento de refeições.
- 1.3 Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.4 A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.
- 1.5 O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.
- 1.6 A licitação será realizada em grupo único, formado por 14 (quatorze) itens, conforme tabela constante no item 1.1, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.6.2 A opção do agrupamento justifica-se pela otimização do fornecimento, visto que não haveria viabilidade técnica de cada item ser fornecido por empresas diferentes. Além disso, a opção justifica-se pela necessidade de preservar a integridade qualitativa do objeto, uma vez que vários prestadores de serviços poderão implicar descontinuidade da padronização, bem como em dificuldades gerenciais, tendo em vista a necessidade de realizar a gestão de vários contratos e, até mesmo, aumento dos custos.

1.6.3 Economicamente, entende-se que a opção por grupo seja mais vantajosa, tendo em vista que o volume contratado possibilita obter economia de escala. Ademais, a prestação do fornecimento das refeições por empresas distintas seria inviável, porque só existe um espaço disponível para realização do serviço.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Justificativa e objetivo da contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1 A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

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

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

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

- 5.1.1 Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
- 5.1.2 Por ocasião do início da prestação do serviço, a empresa deverá fornecer todos os alvarás



de funcionamento, especialmente o sanitário, conforme o Decreto- Lei nº 986/1969 e suas alterações, que institui normas básicas sobre alimentos, pelo qual os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário;

5.1.2.1 A Contratada deverá manter vigente a Licença de Funcionamento da Empresa, expedido pela Vigilância Sanitária, Federal, Estadual ou Municipal, quando se tratar de estabelecimentos industriais ou comerciais que fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem, transportem, vendam ou depositem alimentos, inclusive bebidas e águas envasadas, conforme disposto no Decreto nº 3.029, de 16/04/1999 e Decreto nº 8.077, de 14/08/2013;

5.1.3 A CONTRATADA deverá realizar quaisquer adaptações necessárias à obtenção dos alvarás, sem ônus para CONTRATANTE;

5.1.4 A Contratada deverá indicar Nutricionista responsável em acompanhar a execução do contrato referente a esta licitação, mediante apresentação de carteira de trabalho, contrato de trabalho, contrato de prestação de serviço ou outro instrumento equivalente;

5.1.5 A CONTRATADA deve obedecer todas as leis e normas vigentes pertinentes ao objeto de contrato;

5.1.5.1 A ausência de citação de lei, decreto, regulamento, norma ou quaisquer dispositivos legais ou regulamentadores não implica em redução de responsabilidade da CONTRATADA, tampouco desobriga esta do cumprimento das mesmas;

5.1.6 A contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas transportadas será uma contratação de natureza continuada, uma vez que há necessidade de existência e manutenção do contrato, por período maior que 12 (doze) meses, pelo fato de eventual paralisação da atividade contratada implicar em prejuízo ao exercício das atividades de ensino do Campus Abaetetuba, bem como nos termos de Decreto 7.234, de 19 de julho de 2010, que trata da assistência estudantil.

5.1.7 Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1 Respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, a CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental no fornecimento na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

6.2 A contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade:

- 6.1.1 Uso racional da água;
- 6.1.2 Gestão de resíduos sólidos;
- 6.1.3 Gestão energética eficiente;

6.3 Dentre as recomendações de sustentabilidade ambiental, a CONTRATADA observará os



seguintes critérios elencados:

- I. Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos que obedeçam as classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- II. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- III. Observe a resolução do CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- IV. Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
- V. Realizar programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, água e produção de resíduos sólidos.
- VI. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados;
- VII. Respeite as normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos.

7 VISTORIA PARA LICITAÇÃO

7.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante **poderá** realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 11 horas e das 15 horas às 17 horas.

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

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

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

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

8 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1 A distribuição das refeições/lanches para os discentes será realizada nas dependências do Campus Abaetetuba;

8.1.2 As refeições deverão ser produzidas pela CONTRATADA em local apropriado para essa finalidade, que seja de sua exploração, e o mesmo deve estar de acordo com todas as normas da vigilância sanitária;

8.1.3 A CONTRATADA deverá comprovar experiência na área de serviço de alimentação de refeições prontas transportadas e infraestrutura adequada para a prestação do serviço;

8.1.4 O serviço a ser prestado é de refeições prontas transportadas de modo que toda operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA.

8.1.5 As refeições serão servidas no refeitório da CONTRATANTE em horário definido pela administração.



8.1.6 O transporte das refeições prontas deverá ocorrer imediatamente após a produção, em veículos adequados a esta finalidade. O alimento deve ser acondicionado em recipientes térmicos, adequados ao tipo de alimento a ser transportado;

8.1.7 Apenas as etapas de distribuição das refeições e de higienização dos utensílios utilizados no fornecimento de refeições ocorrerão nas dependências do Campus Abaetetuba;

8.1.8 As porções/quantidades das refeições/lanches estão especificados na tabela do item 1.1 neste documento;

8.1.8.1 Os alimentos podem ser substituídos por outros nutricionalmente similares, de acordo com a aceitação dos usuários, de comum acordo entre CONTRATADA e CONTRATANTE, respeitados os valores definidos;

8.2 A execução dos serviços será iniciada em até 10 (dez) dias pela CONTRATANTE após a assinatura do contrato, na forma que segue:

8.2.1 O horário de distribuição das refeições será das 09h40min às 10h20min, das 15h40min às 16h20min e das 18h30min às 19h:10min, normalmente de segunda a sexta-feira (dias úteis).

8.2.1.1 Os horários de distribuição poderão ser modificados a critério da administração, após comunicação prévia da CONTRATADA.

8.2.1.2 Excepcionalmente, em caso de interesse da administração para realização de atividades acadêmicas, poderá ser solicitado fornecimento de refeições em dias e horários diferentes dos especificados no item anterior, devendo essa solicitação ser feita à empresa CONTRATADA com, no mínimo, 05 (cinco) dias de antecedência;

8.3 O(s) representante(s) da CONTRATANTE envolvidos na gestão do contrato comunicará(rão) à CONTRATADA qualquer aumento significativo do número de clientes com antecedência de, no mínimo, 24 horas.

8.4 Todas as etapas do processo de preparo e distribuição das refeições deverão estar de acordo com a Resolução da diretoria colegiada, RDC nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, referente ao:

8.4.1 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

8.4.2 Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;

8.4.3 Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da CONTRATADA;

8.4.4 Transporte da alimentação a ser distribuída, do local de preparo até o local de distribuição em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas;

8.4.4.1 O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículo fechado, a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária, de forma a garantir a integridade dos alimentos durante o transporte. Devendo ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene; destinado somente para este fim.

8.4.4.2 É proibido transportar no compartimento destinado aos alimentos pessoas e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

8.4.4.3 Em nenhuma circunstância, o veículo poderá transportar animais ou resíduos para descarte.

8.4.4.4 Os alimentos deverão ser acondicionados em recipientes hermeticamente fechados, apropriados para armazenar, conservar suas temperaturas durante o transporte enquanto aguardam sua distribuição (ex: Gastrotermes, ou marmitões térmicos industrial- para todas as refeições oferecidas separadamente).



8.4.5. Para o porcionamento uniforme das refeições, a CONTRATADA deverá utilizar-se de utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados.

8.4.6 A higienização e limpeza dos equipamentos, utensílios e das dependências utilizadas durante o preparo e a distribuição das refeições serão de responsabilidade da CONTRATADA.

8.4.7 A CONTRATADA deverá providenciar a higienização das louças e utensílios recebidos no balcão de devolução logo após sua utilização, deixando o ambiente limpo e organizado, evitando contaminação.

8.4.8 A CONTRATADA é responsável por todo resíduo gerado a partir das atividades inerentes às refeições, compreendendo a coleta, o acondicionamento (sacos pretos, lixeiras com tampas), transporte e a destinação destes resíduos em abrigo adequado, zelando para que o local esteja limpo e que o lixo seja processado em condições que não afetem a higiene e a estética do local e nem tragam malefícios à saúde e ao bem estar coletivo ou individual.

8.4.9 A CONTRATADA deverá guardar a amostra dos alimentos, com o objetivo de esclarecimento de ocorrência de enfermidade transmitida por alimentos prontos para o consumo, no local de distribuição dos alimentos, em equipamento de refrigeração destinado para esta finalidade.

8.4.9.1 Para as amostras, deverão ser coletadas uma porção de cada componente do cardápio da refeição servida, na distribuição, 1/3 do tempo antes do término da mesma, utilizando a técnica adequada para coleta dos alimentos e armazenando-os por 72 horas sob congelamento.

8.4.9.2 Em caso de necessidade de análise, a CONTRATADA deve providenciar para que as amostras sejam enviadas ao laboratório de análise de alimentos, acondicionadas em recipientes isotérmicos com gelo. A temperatura durante o transporte não deve ultrapassar 7°C.

8.4.10 A CONTRATADA deverá cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária do local de prestação de serviço, em local visível, dentro do prazo de validade.

8.4.10.1 Esse certificado deverá ser apresentado para a realização do primeiro pagamento após a prestação de serviço.

8.4.11 É obrigatória a fixação, em local visível para os consumidores dos refeitórios e/ou restaurantes, de quadros com as seguintes informações:

8.4.11.1 Alvará e licenças de funcionamento desses serviços de alimentação, devidamente atualizados.

8.4.11.2 Nome e contatos das pessoas responsáveis pelo funcionamento do Restaurante e pela fiscalização desses serviços de alimentação – CONTRATADA, CONTRATANTE e órgão municipal de Vigilância Sanitária.

8.4.12 A CONTRATADA deverá dispor de pessoal especializado, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para o desenvolvimento de todas as atividades previstas, e em número suficiente, sendo obrigatória a apresentação, na primeira reunião com a CONTRATANTE, de Nutricionista responsável e credenciado pelo respectivo Conselho Profissional correspondente, sendo que, o número de profissionais deverá seguir as orientações do Conselho e se necessário, mediante solicitação da Fiscalização, o número poderá ser ampliado.

8.4.12.1 Todos os funcionários da CONTRATADA que prestarem serviços no restaurante deverão usar crachás com foto e dados de identificação;

8.4.12.2 A CONTRATADA deverá promover treinamentos semestrais para seus funcionários em contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, higiene pessoal,



manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas e qualidade no atendimento, sem quaisquer ônus para o ISB, apresentando cronograma dos referidos treinamentos e frequência dos participantes;

8.4.12.3 A CONTRATADA deverá fornecer luvas de látex, aventais, botas de PVC branca, sapatos fechados com solados antiderrapantes, gorros, toucas e outros materiais necessários para o desenvolvimento das atividades.

8.4.12.4 Todos os funcionários deverão estar devidamente uniformizados e utilizar os EPIs e de segurança alimentar, conforme as normas vigentes;

8.4.12.5 Os funcionários dos refeitórios e/ou restaurantes devem usar uniforme, segundo a função de cada um, de modo que os mesmos possam ser identificados com facilidade, e principalmente, atendam às condições de higiene pessoal, exigidas e recomendadas, pela legislação e normas técnicas pertinentes, para funcionários desses serviços de alimentação, de acordo com o respectivo Manual de Boas Práticas.

8.4.12.6 A CONTRATADA deve substituir imediatamente qualquer um de seus funcionários ou prepostos que sejam considerados, pelo gestor da CONTRATANTE, como inconvenientes à boa ordem de trabalho ou ainda aqueles que deixam de observar as regras de cortesia no trato com os usuários e às normas disciplinares estabelecidas para esses serviços de alimentação.

8.4.13 A CONTRATADA será responsável pelos danos causados diretamente a Instituição, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do serviço.

8.4.14 A CONTRATADA deverá atender, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, quaisquer notificações da Fiscalização, relativas a irregularidades praticadas por seus empregados, bem como ao descumprimento de qualquer obrigação contratual.

8.4.15 É de responsabilidade da CONTRATADA realizar dedetização periódica do local de preparo dos alimentos e da área reservada ao abastecimento das refeições a cada 6 (seis) meses ou quando necessário, mantendo a certificação atualizada para a comprovação.

8.4.16 É de responsabilidade da CONTRATADA elaborar e programar controles para assegurar a execução do serviço em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, cujos registros devem ser disponibilizados à Fiscalização quando solicitados.

8.4.17 O controle do quantitativo das refeições diárias subsidiadas será realizada pelo Campus Abaetetuba de acordo com as normas pré-estabelecidas.

8.4.18 A CONTRATADA deve contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da CONTRATANTE, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros.

8.4.19 É vedado à CONTRATADA:

8.4.19.1 Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos do objeto contratado;

8.4.19.2 Servir alimento contaminado ou deteriorado e com data de validade vencida;

8.4.19.3 Reaproveitar sobras de alimentos prontos que foram expostos a distribuição ou alimentos com molhos ou desfiados, mesmo que não tenham sido expostos a distribuição;

8.4.19.4 Fornecer aos visitantes refeições diferenciadas das refeições fornecidas a CONTRATADA.

8.4.19.5 Deixar de cumprir o horário de funcionamento determinado pela CONTRATANTE, tanto para a venda quanto para o consumo das refeições;

8.4.19.6 Deixar de implantar as Boas Práticas de Fabricação segundo a RDC nº 216/2004, que



dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

8.4.20 As refeições poderão ser servidas em porções individualizadas embaladas na sede da empresa com fornecimento de todos os descartáveis necessários ao correto consumo do alimento fornecido ou em balcões térmicos servidos pela empresa no refeitório do Campus Abaetetuba;

8.4.21 Os alimentos devem ser mantidos e servidos em temperaturas recomendadas nas legislações vigentes.

8.5 A sugestão de cardápio (Anexo I-E) está anexa neste Termo, assim como sua avaliação nutricional ((Anexo I-D)

9 CONCESSÃO DE ÁREA LANCHONETE/RESTAURANTE

9.1 A contratada será responsável pelo uso da área de 44,35 m² para exploração de lanchonete/restaurante nas dependências do Instituto;

9.2 A lanchonete/restaurante, deverá atender ao público visitante, sem subsídio financeiro, obedecendo todos os critérios estabelecidos para a prestação dos serviços constantes neste Termo de Referência;

9.3 A Contratada deverá fornecer, no mínimo, os itens constantes no Anexo I-C. do TR, podendo ainda realizar o fornecimento de outros itens que tiverem aceitação aos usuários, desde que não sejam ilícitos e se adequem à atividade da lanchonete/restaurante;

9.4 O preço a ser praticado para os produtos da lanchonete deverá seguir a tabela de preços indicada pela Contratante, conforme Anexo I-C.

9.4.1 Os preços podem ser arredondados para facilitar o troco, ou ainda diminuídos de acordo com critérios econômicos da CONTRATADA e com prévia comunicação da CONTRATANTE.

9.5 Em caso de reajuste, incumbirá à Contratada a iniciativa de apresentar os respectivos documentos que comprovem que os novos preços estão compatíveis com os preços praticados no mercado local;

9.5.1 Da mesma forma, os valores cobrados nas refeições e lanches deverão obedecer a realidade do mercado local;

9.6 A CONCEDENTE cobrará da CONCESSIONÁRIA o valor mensal R\$ 472,80 (quatrocentos e setenta e dois reais e oitenta centavos) pela utilização do espaço físico de 44,35 m², sendo que o pagamento se dará através do recolhimento através de Guia de Recolhimento da União - GRU, até o 10º décimo dia útil de cada mês, sendo a primeira parcela desembolsada no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da assinatura do correspondente contrato, que deverá ser preenchida conforme orientações da CONCEDENTE, sendo apresentada a cópia comprovante de pagamento da contrapartida estipulada quando do envio da Nota Fiscal para pagamento.

9.6.1 Inicialmente valor da concessão foi estimado com base no consumo de energia elétrica dos equipamentos listados abaixo, somado ao valor fixo de R\$ 100,00.

Equipamentos	Potência (W)	Quant. Horas/dia/ponta	Quant. Dias/mês	Valor Total (R\$)
Estufa de salgados	250	10	22	22,72
Freezer horizontal	400	24	30	118,94
Geladeira	300	24	30	89,21
Liquidificador	200	3	22	5,45



Expositor	400	24	22	87,23
Forno de Microondas	750	3	22	20,44
Sanduicheira	640	3	22	17,45
Outros	250	5	22	11,36
Total de consumo – Energia elétrica				372,80

- No cálculo foi considerada a tarifa de energia referente ao mês de fevereiro de 2022, R\$ **0,413 o KWh**.
- A fórmula utilizada - Consumo = (potência em watt/1000) x (tempo em horas) = total em KWh.
- Gasto - Quantidade de KWh gastos no mês multiplicado pelo valor da tarifa.

9.7 Após a assinatura do contrato será realizado serviço para instalação de medidor de energia independente, exclusivo para área destinada à lanchonete;

9.7.1 Concretizada a instalação de medidor de energia exclusivo da lanchonete, a CONTRATADA ficará responsável pelo pagamento total da fatura de energia.

9.7.2 O valor da concessão será reajustado de acordo com os equipamentos utilizados e sempre que houver mudança na tarifa de energia elétrica e somado ao valor fixo de R\$ 100,00.

9.7.3 Depois da instalação de medidor a CONTRATADA recolherá através de GRU (Guia de Recolimento da União) apenas o valor fixo de R\$ 100,00 (cem reais)

9.8 Em caso de prorrogação contratual, o valor fixo da contrapartida será reajustado anualmente de acordo com a variação do IPCA calculada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística/IBGE, ocorrida no período anualizado do mês imediatamente anterior ao da incidência do reajuste.

9.9 A concessionária deverá manter os serviços em funcionamento durante os 12 (doze) meses do ano, sendo que no período de férias, recessos, greves ou suspensão das atividades acadêmicas, fica facultado à operação com redução de pessoal, em comum acordo com o Gestor do Contrato e após consulta, sem prejuízo da prestação dos serviços aos usuários que mantiverem suas atividades acadêmicas.

9.10 O horário de funcionamento da lanchonete será das 07h30min às 21:00h, de segunda a sexta-feira, podendo ser adaptado às necessidades da Instituição, de acordo com a conveniência da Administração ou por solicitação por escrito da Contratada, desde que justificada e autorizado pelo órgão.

9.11 Em período de férias escolares, conforme calendário acadêmico, o restaurante poderá estar fechado, porém existe a necessidade de abertura da lanchonete no período de matrículas e cursos de férias para atendimentos aos usuários destes eventos. ;

9.12 O lixo será processado em condições que não afetem a higiene e a estética local e nem tragam malefícios à saúde e ao bem-estar coletivo ou individual. A contratada é responsável por todo o resíduo gerado, compreendendo a coleta, o acondicionamento (sacos pretos e lixeiras com tampas), o transporte e a destinação destes resíduos em abrigo adequado.

9.13 Só poderão ser colocados à venda ou expostos ao consumo, alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

9.13.1 Estejam em perfeito estado de conservação e dentro do prazo de validade;

9.13.2 Por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspectos repugnantes.



9.13.3 Não poderão ser comercializadas bebidas alcoólicas ou energéticas e produtos fumíferos, derivados ou não do tabaco.

9.14 A CONTRATADA deverá comprometer-se com a conservação do imóvel e sua manutenção nas melhores condições possíveis, obrigando-se a realizar os reparos que se fizerem necessários enquanto durar o Contrato.

9.15 A CONTRATADA deverá restituir o bem cedido, finda a concessão ou sua prorrogação, no estado em que recebeu, realizando, se necessário, as devidas restaurações.

9.16 A concessão da área tem por finalidade maior oferecer os serviços necessários ao bom funcionamento da instituição, atendendo uma demanda da comunidade acadêmica, e não de obter lucros.

10 MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

10.1 O Campus Abaetetuba colocará à disposição da CONTRATADA, durante a vigência do contrato, as instalações, os mobiliários e equipamentos já existentes, devendo a mesma adquirir os mobiliários e equipamentos que ainda se fizerem necessários para execução dos serviços contratados.

10.2 A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a manutenção corretiva ocorrer no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços, sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Esses serviços de manutenção deverão ser realizados por empresas tecnicamente autorizadas e com ciência prévia da Fiscalização.

10.2.1 Na hipótese da manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado no item 10.2, a CONTRATADA deverá substituir o mesmo, de imediato, por equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto.

10.3 Os uniformes a serem fornecidos pela CONTRATADA a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão CONTRATANTE, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

10.4 O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

10.5 A CONTRATADA deverá disponibilizar mesas e cadeiras para distribuição das refeições, no local de distribuições das refeições, em quantidade suficientes para o atendimento da comunidade acadêmica e público externo;

10.6 Deverão ser fornecidos pela CONTRATADA álcool gel antisséptico a 70% para higienização das mãos dos funcionários e usuários.

11 INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

11.1 O estudante tem direito a somente uma refeição/lanche diariamente;

11.2 As refeições/lanches do item 1.1 nas quantidades solicitadas nas ordens de serviços serão subsidiadas pelo Campus Abaetetuba;

11.3 É de responsabilidade exclusiva da Contratada a estimativa de refeições/lanches não subsidiadas, assim como, o controle de pagamento;

11.4 Em nenhum momento, a Contratada deverá privilegiar o atendimento ao público interno e



externo em detrimento aos estudantes, público alvo deste processo.

11.5 O atendimento ao público interno e externo deverá seguir os mesmos critérios de qualidade e obrigações contidas neste Termo.

11.6 A Fiscalização, juntamente com a Secretária Acadêmica, realizará, todo início de semestre, a atualização de dados dos estudantes matriculados para controle dos subsidiados

11.7 A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente, para pagamento, a Nota Fiscal com o valor total das refeições servidas no período. A comprovação do número de refeições será feita mediante relatório emitido e atestado pela Fiscalização.

12 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

12.2 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;

12.3 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;

12.4 Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

12.5 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Faturada contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

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

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

12.6.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

12.6.3 promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

12.6.4 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.

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

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

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

12.10 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.

12.11 Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e



saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

13 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1 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 e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

13.2 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;

13.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

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

13.6 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;

13.7 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;

13.8 Providenciar, quando exigidos pela legislação, todo e qualquer tipo de licença, registros ou alvarás, junto aos órgãos competentes, correndo por sua conta o pagamento de todas as taxas e emolumentos daí resultantes, que devem ser extraídas em nome da mesma.

13.9 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.

13.10 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.

13.11 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.



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

13.13 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.

13.14 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.

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

13.16 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;

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

13.18 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.

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

13.20 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.

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

13.22 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;

13.23 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:

13.23.1 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;

13.23.2 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.

13.24 A CONTRATADA deverá realizar todo o manejo dos alimentos (matéria prima, ingredientes, embalagem e produto acabado) desde recebimento, armazenamento, preparação, manutenção, e distribuição final, de acordo com as normas estabelecidas pela RDC Nº 216/02 ANVISA.



14 DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

16.3 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.

16.4 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.5 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.

16.6 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo I-A, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços;

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

16.7 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.

16.8 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.

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



16.10 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.

16.11 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.

16.12 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.

16.13 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.

16.14 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

16.15.1 Será realizada mensalmente pesquisa de satisfação (Anexo I-B) dos usuários que utilizarem o serviço, a fim de conhecer o seu grau de satisfação dos serviços prestados pela CONTRATADA.

16.15.2 Mensalmente será realizado, pelo Fiscal Técnico, o relatório de Fiscalização, em consonância com suas atribuições, contendo registro, análise e conclusão, acerca das ocorrências verificadas na execução do Contrato. O relatório deverá ser encaminhado ao Gestor do Contrato após a execução dos serviços, juntamente com o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo disposto no Anexo I-A deste termo.

16.15.3 O Gestor do Contrato analisará o relatório da fiscalização e o IMR, solicitando as correções necessárias à CONTRATADA, e comunicando-a sobre o nível de satisfação sobre os serviços prestados, anexando ainda a pesquisa de satisfação dos usuários. Esse instrumento de avaliação servirá de base para justificar uma possível renovação contratual ou sua não renovação, assim como poderá nortear a aplicação de penalidades previstas no item 22 deste Termo.

16.15.4 As ocorrências acerca da execução contratual serão registradas durante toda a vigência da prestação dos serviços, cabendo ao gestor e aos fiscais a adoção de providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

16.15.5 Os mecanismos de comunicação entre a Instituição e a prestadora dos serviços serão o e-mail, utilizando preferencialmente os ofícios e notificações.

17 DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

17.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo I-A, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

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



17.1.2 deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

17.2.1 não produziu os resultados acordados;

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

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

17.3 A forma de aferição/medição do serviço para efeito de pagamento considerará o resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade total de refeições servidas no período avaliado.

18 DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

18.1 A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

18.2 No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

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

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

18.3.1.1 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

18.3.1.2 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.

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

18.3.2 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.



18.3.2.1 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.

18.3.2.2 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.

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

18.4 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:

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

18.4.2 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

18.4.3 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

18.5 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.

18.6 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.

19 DO PAGAMENTO

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

19.2 Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado

19.3 O pagamento das refeições/lanches subsidiados será efetuado pela Contratante no prazo de 30(trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

19.3.1 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

19.4 O pagamento à prestadora de serviço se fará mediante relatório mensal do número de refeições registradas e equivalerá ao número de refeições registradas no período multiplicado pelo valor unitário de cada refeição contratada.

19.5 O comprovante referente ao pagamento do valor da Concessão Onerosa do espaço para



exploração do serviço Lanchonete/Restaurante, deverá ser enviado juntamente com as demais documentações contratuais;

19.6 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.

19.6.1 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.

19.7 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: o prazo de validade;

19.7.1 o prazo de validade;

19.7.2 a data da emissão;

19.7.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

19.7.4 o período de prestação dos serviços;

19.7.5 o valor a pagar; e

19.7.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

19.8 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;

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

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

19.11 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.

19.12 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.

19.13 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;

19.14 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.

19.14.1 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.



19.15 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.

19.16 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.

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

19.18 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, 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)	I	(6 / 100)	I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%
		365	

20 REAJUSTE

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

20.2 Após o interregno de um ano, os preços iniciais do cardápio de alimentação dos alunos e cardápio da lanchonete serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONCEDENTE, do índice IPCA/IBGE (índice oficial de monitoramento da inflação no Brasil) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;



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

20.4 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.

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

20.6 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.

20.7 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.

20.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

21 GARANTIA DA EXECUÇÃO

21.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

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

21.1.2 Não é contrato com mão de obra com dedicação exclusiva em que poderiam incorrer solidariamente obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, quando não adimplidas pela contratada.

22 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

22.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;

22.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;

22.1.4 comportar-se de modo inidôneo; ou

22.1.5 cometer fraude fiscal.

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

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

22.2.2 Multa de:

22.2.2.1 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;



22.2.2.2 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

22.2.2.3 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

22.2.2.4 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

22.2.2.5 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

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

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

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

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

22.3 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem 22.2.4 também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência;

22.4 As sanções previstas nos subitens 22.2.1, 22.2.3, 22.2.4 e 22.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

22.5 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 consequências 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

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

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

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

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

22.7 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.



22.8 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.

22.8.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

22.10 A 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.

22.11 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, parâmetro e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

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

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

22.14 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

23 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

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

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

23.3.1 Registro ou inscrição, em plena validade, da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição – CRN da Região em que estiver vinculada, comprovação de regularidade com este Órgão, na data da apresentação da proposta, acompanhada de comprovantes de quitação, comprovando atividade relacionada com o objeto da licitação;

23.3.2 Comprovação de que possui um Nutricionista, devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutrição, em seu quadro de pessoal, como responsável técnico, mediante apresentação de carteira de trabalho, contrato de trabalho, contrato de prestação de serviço ou outro instrumento equivalente;

23.3.3 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 atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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



a) 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 dos anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

23.3.3.3 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 se equivalet, 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/MP n. 5/2017.

23.3.3.4 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/MP n. 5/2017.

23.4 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

23.4.1 Valor Global: R\$ 270.623,88 (duzentos e setenta mil, seiscentos e vinte e três reais e oitenta e oito centavos)

23.4.2 Valores unitários: conforme Item 1.1 deste Termo

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

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

24 ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

24.1 O custo estimado da contratação é R\$ 270.623,88 (duzentos e setenta mil, seiscentos e vinte e três reais e oitenta e oito centavos)

25 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

25.1 As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

UGR: 158555

Fonte: 0100

Programa de Trabalho: 170900

Elemento de Despesa: 33.90.39

PI: L2994P23ABN

Abaetetuba/PA, 08 de agosto de 2022

Responsável pela Elaboração: Elizabeth Ribeiro da Rocha – SIAPE 1809059



ANEXO I-A

MINUTA INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

Contrato:		Data
Contratada:		
Fiscal Técnico:		
Gestor do Contrato:		
Pontuação: 2 – Satisfatório; 1 – Regular; 0 – Insatisfatório		
GRUPO 1 – DESEMPENHO DAS ATIVIDADES		
Especificações		
1.A - Rotinas de Serviço	Pontuação	
1.A.1 Conformidade com o cardápio previamente aprovado Existe conformidade das refeições servidas com o cardápio previamente aprovado pela Contratante?		
1.A.2 Controle de gêneros Existe controle no armazenamento de gêneros (produtos adequadamente acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)?		
1.A.3 Cumprimento dos procedimentos do MBP Ocorre o cumprimento dos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas?		
1.A.4 Resolução das ocorrências A Contratada apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução do contrato nos prazos acordados?		
1.A.5 Higienização (utensílios, equipamentos, mobiliário e ambientes) A higienização de utensílios, equipamentos, mobiliário e ambientes é adequada?		
1.A.6 Controle bacteriológico É realizada, diariamente, de forma adequada, a coleta e o armazenamento por 72 horas de todas as amostras das preparações?		
1.A.7 Divulgação do cardápio o cardápio impresso é afixado, em local visível, com os respectivos valores calóricos?		
1.A.8 Boas práticas ambientais Realiza atividades direcionadas ao cumprimento das boas práticas ambientais (uso racional da água, eficiência energética, gerenciamento de resíduos sólidos)?		
1.B - Mão de Obra	Pontuação	
1.B.1 Qualificação Os funcionários são qualificados e exercem as atividades específicas da função?		
1.B.2 Relação interpessoal Os funcionários apresentam boa conduta no relacionamento com os usuários, equipe operacional e gerencial?		
1.B.3 Absenteísmo O quadro de pessoal manteve-se completo, ocorrendo reposição em caso de faltas e/ou ausências?		
1.B.4 Uniformes e EPI Os funcionários utilizam uniformes completos e EPI em perfeito estado de conservação e adequados às tarefas que executam?		
1.B.5 Identificação Os funcionários utilizam meios de identificação funcional nas dependências da instituição?		
Pontuação do Grupo 1		
GRUPO 2 – CONTROLE DAS ATIVIDADES		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS ABAETETUBA



Especificações	
2.A - Avaliação Qualitativa e Quantitativa das Refeições	Pontuação
2.A.1 Qualidade dos gêneros alimentícios Os gêneros e produtos alimentícios adquiridos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ)?	
2.A.2 Quantidade programada O quantitativo das refeições obedece à programação previamente acordada com a Contratante?	
2.A.3 Aspectos higiênico-sanitários da manipulação O processo de manipulação das preparações encontra-se dentro dos padrões higiênico-sanitários, conforme legislação vigente?	
2.A.4 Tempo e temperatura de manutenção das preparações Os critérios de tempo e temperatura estão sendo obedecidos?	
2.A.5 Características sensoriais As preparações oferecidas encontram-se dentro dos padrões exigidos/estabelecidos de apresentação, sabor, textura, odor e cor?	
2.A.6 Técnicas de reparo As preparações estão de acordo com as informações descritas na ficha técnica apresentada?	
2.B - Avaliação da Distribuição das Refeições	Pontuação
2.B.1 Porcionamento das preparações A porção das preparações distribuída aos usuários está de acordo com o estabelecido no Termo de Referência?	
2.B.2 Quantidade de utensílios A quantidade de utensílios disponíveis para distribuição e consumo das refeições é suficiente para não causar interrupção no atendimento?	
2.B.3 Padronização do cardápio O cardápio é mantido, sem alterações, desde o início da distribuição até o final da mesma?	
Pontuação do Grupo 2	
GRUPO 3 – GERENCIAMENTO DAS ATIVIDADES	
Especificações	
3.A - Supervisão Administrativa	Pontuação
3.A.1 Supervisão Geral A Contratada executa visitas de supervisão periódicas para avaliar o gerenciamento, orientando e corrigindo falhas, quando necessário?	
3.A.2 Supervisão Local O(s) nutricionista(s) responsável(is) supervisiona(m) todas as atividades desenvolvidas pela equipe, orientando e corrigindo falhas, quando necessário?	
3.B – Supervisão das Atividades Operacionais	
3.B.1 Capacitação A Contratada possui e cumpre cronograma de capacitação da equipe?	
3.B.2 Inventário de utensílios, equipamentos e mobiliário A Contratada realiza o inventário mensal e o apresenta à Contratante?	
3.B.3 Reposição de utensílios A Contratada realiza a reposição dos utensílios quando solicitado pela Fiscalização?	
3.B.4 Manutenção preventiva e corretiva A Contratada realiza manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos	



3.B.5 Controle de vetores e pragas A Contratada realiza procedimentos de desinsetização, desratização e dizimação de pragas no intervalo estipulado em legislação vigente e sempre que solicitado pela Contratante?	
3.C – Saúde, salários, benefícios e obrigações trabalhistas	Pontuação
3.C.1 Cumprimento das obrigações trabalhistas A Contratada cumpre as obrigações trabalhistas vigentes em lei?	
3.C.2 Controle de saúde dos funcionários A Contratada comprova a realização de exames periódicos de saúde de seus funcionários de acordo com as normas vigentes?	
Pontuação do Grupo 3	

Classificação do Instrumento de Medição de Resultado:

De 99 a 69 pontos – Satisfatório.

De 68 a 49 pontos – Regular.

De 48 a 33 pontos (ou pontuação menor) – Insatisfatório.



ANEXO I-B

MODELO DE FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO

Pesquisa de satisfação referente ao contrato 00X/2022, que tem por objeto:

Período da pesquisa:

Julgue os seguintes aspectos dos serviços de alimentação, de acordo com sua satisfação:

Marque com um X o número correspondente, sendo:

(1) Muito Ruim

(2) Ruim

(3) Regular

(4) Bom

(5) Ótimo

(NSA) Não se aplica, ou não posso julgar por nunca ter observado/experimentado

ITENS DE AVALIAÇÃO		NOTAS					
		1	2	3	4	5	NSA
1	Apresentação dos pratos						
2	Sabor e tempero						
3	Qualidade das refeições						
4	Identificação dos pratos						
5	Reposição das reparações/ utensílios						
6	Variedade do cardápio						
7	Atendimento porcionamento						
GERAL							
1	Organização						
2	Limpeza do ambiente						
3	Presteza no atendimento						
4	Nível geral de satisfação						

Sugestões, críticas e elogios:



ANEXO III
CARDÁPIO MÍNIMO E TABELA DE PREÇOS - LANCHONETE

Item	Descrição	Valor unit. (R\$)
1	Suco natural de Cupuaçu – 200 ml	2,91
2	Suco natural de Goiaba – 200 ml	2,91
3	Suco natural de Maracujá – 200 ml	2,91
4	Suco natural de Acerola – 200 ml	2,91
5	Suco natural de Taperebá – 200 ml	2,91
6	Suco natural de Cupuaçu – 300 ml	4,15
7	Suco natural de Goiaba – 300 ml	4,15
8	Suco natural de Maracujá – 300 ml	4,15
9	Suco natural de Acerola – 300 ml	4,15
10	Suco natural de Taperebá – 300 ml	4,15
11	Sanduíche natural com recheio de peito de peru, queijo e salada (Cenoura ralada, alface, tomate)	6,54
12	Sanduíche natural com recheio de patê de atum, queijo e salada (Cenoura ralada, alface, tomate)	6,74
13	Sanduíche natural com recheio de patê de frango, queijo e salada (Cenoura ralada, alface, tomate)	6,54
14	Misto quente (pão de forma convencional ou integral ou pão francês 50g, uma fatia de queijo mussarela 15 g e uma fatia de presunto 15 g.	5,20
15	Pão com ovo (pão de forma convencional ou integral ou pão francês 50g)	3,56
16	Pão francês (peso aprox. de 50g) com manteiga.	2,32
17	Coxinha, sabores: frango, carne ou queijo e presunto) - Aprox. 100 g	3,87
18	Pastel assado ou frito, sabores: carne, frango ou queijo e presunto (aprox. 100g)	3,66
19	Rissole, sabores: frango, carne ou queijo e presunto) - Aprox. 100 g	3,90
20	Bolos diversos (chocolate, milho, cenoura, laranja) 100 g	2,83
22	Água mineral – 500 ml	2,70
23	Refrigerante – 350 ml	3,54
24	Refrigerante – 1 litro	6,43
25	Refrigerante – 2 litros	8,00
26	Prato feito de carne 150 g (guisada, assada de panela, bife, estrogonofe), arroz ou macarrão – 100g, Feijão 100g, salada 50 g, farofa	13,47
27	Prato feito de frango 150 g (frito, empanado, guisado, estrogonofe), arroz ou macarrão – 100g, Feijão 100g, salada 50 g, farofa	13,31
28	Prato feito de peixe frito 150 g, arroz ou macarrão–100g, Feijão 100g, salada 50 g, farofa	13,81



ANEXO I-D
Avaliação Nutricional

Item	Descrição	Quant.	Kcal	Carbs.(g)	Gord. (g)	Prot. (g)
1	Suco de acerola	Copo de 200 ml	50	12,7	0,2	0,3
2	Suco de Goiaba	Copo de 200 ml	128	33,4	0,7	1,3
3	Suco de Cupuaçu	Copo de 200 ml	60	14,5	0,2	0,4
4	Suco de Maracujá	Copo de 200 ml	128	32,8	0	0,1
5	Suco de Taperebá	Copo de 200 ml	60	14,9	0,1	0,5
6	Vitamina de Banana	Copo de 200 ml	140	20,2	4,9	5,0
7	Vitamina de Abacate	Copo de 200 ml	132	11,8	7,7	5,1
8	Fatia de abacaxi	150 gramas	74	17,4	0,5	1,0
9	Fatia de melancia	150 gramas	44	9,8	0,1	1,0
10	Laranja inteira	Unidade média	81	19,4	0,4	1,6
11	Maçã inteira	Unidade média	83	20,4	0,6	0,4
12	Banana inteira	Unidade média	89	22,8	0,3	1,1
13	Empadão de frango	300 gramas	891	58,5	55,8	40,5
14	Bolo de milho	150 gramas	464	67,7	18,6	7,2
15	Bolo de chocolate	150 gramas	611	82,1	27,8	9,3
16	Pão com ovo	Unidade	386	45,5	14,9	18,4
17	Pão com queijo e presunto	Unidade	230	26,2	8,3	13,6
18	Macarronada à bolonhesa	300 gramas	378	66,3	5	16,1
19	Macarronada de frango	300 gramas	414	58,5	10,6	23,3
20	Arroz com charque	300 gramas	450	34,5	21,3	32,4
21	Arroz com galinha	300 gramas	414	58,8	11,5	21,6
22	Mingau de açaí	Copo de 200 ml	339	62,1	8,8	6
23	Sopa de carne com legumes	400 gramas	352	24,8	15,8	30,2
24	Sanduíche natural de frango	unidade	288	20,6	18,3	11,6
25	Sanduíche natural de atum	unidade	296	20	19,4	11,5

ANEXO I-E
SUGESTÃO DE CARDÁPIO

	Semana 1				
	Segunda feira	Terça feira	Quarta feira	Quinta Feira	Sexta feira
	Sanduíche natural de Frango	Vitamina de banana	Arroz c/ charque	Mingau de Açaí	Bolo de chocolate
	Suco de Cupuaçu		Suco de Maracujá	laranja	Suco de acerola
	Kcal: 348	140	578	420	661
CHO (g):	35,1	20,2	67,3	81,5	94,8
LIP (g):	18,5	4,9	21,3	9,2	28
PTN (g):	12	5	32,5	7,6	9,6
	Semana 2				
	Sopa de Carne c/ legumes	Pão c/ ovo	Vitamina de abacate	Arroz c/ galinha	Bolo de milho
	Melancia	Suco de taperebá		abacaxi	Suco de goiaba
	Kcal: 396	446	132	488	592
	CHO (g): 34,6	60,4	11,8	76,2	101,1
LIP (g):	15,9	15	7,7	12	19,3
PTN (g):	31,2	18,9	5,1	22,6	8,5
	Semana 3				
	Sanduíche Natural de atum	Macarronada bolonhesa	Pão c/ queijo e presunto	Empadão de Frango	Vitamina de banana
	Suco de maracujá	maçã	Suco de cupuaçu	Laranja	
	Kcal: 424	461	290	972	140
	CHO (g): 52,8	86,7	40,7	77,9	20,2
LIP (g):	19,4	5,6	8,5	56,02	4,9
PTN (g):	11,6	16,5	14	42,1	5
	Semana 4				
	Bolo de chocolate	Mingau de açaí	Macarronada de Frango	Vitamina de abacate	Sopa de Carne c/ legumes
	Suco de goiaba	laranja	Suco de taperebá		Suco de acerola
	Kcal: 739	420	474	132	402
	CHO (g): 115,5	81,5	73,4	11,8	37,5
LIP (g):	28,5	9,2	10,7	7,7	16
PTN (g):	9,6	7,6	23,8	5,1	30,5