EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Câmpus Suzano

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03566/2021

Processo Administrativo n.º 23437.000892.2020-76

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) – Câmpus Suzano, por meio de sua Coordenadoria de Licitações e Contratos, sediado à Avenida Mogi das Cruzes, nº 1501, Parque Suzano, Suzano/SP – CEP 08673-010, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **com critério de julgamento menor preço por lote,** sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço global, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **20/07/2021**

Horário: **10h**

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

Contato para informações ou esclarecimentos: clt.suzano@ifsp.edu.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a concessão não onerosa de uso de bem público para administração das instalações do restaurante e cantina escolar, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por 23 (vinte e três) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

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

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2021, na classificação abaixo:

Recursos provenientes de duas fontes:

Gestão/Unidade: 26439/158566

Fonte: 8100

Programa de Trabalho: 171154

Elemento de Despesa: 33.90.39.41

PI: 12.363.5012.20RL.0035

Gestão/Unidade: 26439/158566

Fonte: 0100

Programa de Trabalho: 193755

Elemento de Despesa: 33.90.39.41

PI: 12.363.5012.2994.0035

3. DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

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

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

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

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

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

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

4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

4.2.8 instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017)

4.2.8.1 É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

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

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

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

b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

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

4.4. Nos termos do art. 7° do Decreto n° 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

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

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

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

4.6.1.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.6.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

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

4.6.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

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

4.6.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.6.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1 Valor unitário e total do item;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.

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

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

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

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

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

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante.**

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

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

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

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

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

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

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

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

7.9. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período

de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

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

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

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

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

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

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

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

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.17. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

7.21. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.23. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.24. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.25. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

7.25.1 prestados por empresas brasileiras;

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

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

7.26. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

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

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

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

7.27.2.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

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

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

8.3. A Planilha de Custos e Formação de Preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro,

com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

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

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

8.5.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.5.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.5.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.5.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.9.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

8.9.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

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

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

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

8.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

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

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

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

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

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

9 DA HABILITAÇÃO

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

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/)

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder

Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação

9.8. **Habilitação jurídica:**

9.8.1. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

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

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

9.8.5. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.8.6. Declaração de cadastro no Conselho Regional de Nutrição 3ª região;

9.8.7. Empresa com registro no ramo de fornecimento de alimentos (cozinhas industriais, restaurantes, marmitarias, lanchonetes, etc.);

9.8.8. Experiência comprovada mínima de 2 (dois) anos para as quais tenha prestado ou esteja prestando serviços pertinentes e compatíveis com o objeto deste Edital, através de declarações de terceiros no fornecimento de refeições;

9.8.9. Declaração de qualificação técnica proporcional ao fornecimento de pelo menos 600 (seiscentas) refeições diárias divididas entre almoço e jantar, sendo aceito o quantitativo somatório de atestados compatíveis;

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

9.9. **Regularidade fiscal e trabalhista:**

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

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

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

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

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

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

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

9.10. **Qualificação Econômico-Financeira:**

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

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

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

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

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

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

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

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

9.10.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. **Qualificação Técnica:**

9.11.1. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição 3ª Região, em plena validade;

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

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

9.11.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 2 (dois) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

9.11.2.3. 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 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

9.11.2.4. 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 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/MP n. 5/2017.

9.11.2.5. 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.

9.11.3. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.

9.11.3.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor;

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

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

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

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

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

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

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

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

11 DOS RECURSOS

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

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

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

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

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

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

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

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº

123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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

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

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15 DO TERMO DE CONTRATO

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

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

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

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

15.3 O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

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

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

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

15.4 O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses, prorrogável conforme previsão no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

16 DO REAJUSTE

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

17 DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

19 DO PAGAMENTO

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

19.1.1 É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

19.1.2 A presente contratação permite a antecipação de pagamento, conforme as regras previstas na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53/2020, que dispõe sobre as regras e os procedimentos para operação de crédito garantida por

cessão fiduciária dos direitos de créditos decorrentes de contratos administrativos, realizadas entre o fornecedor e instituição financeira, por meio do Portal de Crédito digital, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

20.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

20.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

20.1.3 apresentar documentação falsa;

20.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.6 não mantiver a proposta;

20.1.7 cometer fraude fiscal;

20.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

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

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

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

20.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

20.4.2 Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

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

20.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

20.4.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Edital.

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

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

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

20.7 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.

20.8 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.

20.9 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.

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

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

20.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

21 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

21.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail clt.suzano@ifsp.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Avenida Mogi das Cruzes, nº 1501, Parque Suzano, Suzano/SP – CEP: 08673-010, Coordenadoria de Licitações e Contratos.

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

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

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

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

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

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

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

22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

22.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

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

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

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

22.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico http://szn.ifsp.edu.br/.

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

22.12.1 ANEXO I – Termo de Referência;

22.12.2 ANEXO II – Termo de Vistoria.

22.12.3 ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;

22.12.4 ANEXO IV – Instrumento de Medição de Resultados;

22.12.5 ANEXO V – Planta do restaurante;

22.12.6 ANEXO VI – Fotos do restaurante;

22.12.7 ANEXO VII – Dados para confecção do contrato;

22.12.8 ANEXO VIII – Planilha de formação de preços.

Suzano, 05 de julho de 2021.

Eugenio de Felice Zampini

Diretor Geral do IFSP Câmpus Suzano

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Concessão não onerosa para administração das instalações do Restaurante Estudantil e Cantina do Câmpus Suzano do IFSP

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Câmpus Suzano

PREGÃO Nº 03566/2021

Processo Administrativo n. º 23437.000892.2020-76

1. DO OBJETO

1.1. Concessão não onerosa de uso de bem público para administração das instalações do restaurante e cantina escolar, tendo como contrapartida a **complementação** por parte da contratada, **em caso de custo do cardápio ultrapassar o subsídio oferecido pela contratante,** no valor final das refeições referentes ao item "prato feito" e kit lanche, ofertadas aos alunos dos cursos integrados e alunos do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (Proeja). A finalidade é atender as demandas da comunidade interna e garantir uma alimentação dentro dos critérios de qualidade e segurança alimentar para toda a comunidade estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) – Câmpus Suzano, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2. Em suma, a CONTRATADA não pagará o aluguel das instalações, no entanto ficará responsável pelo custo que ultrapassar o subsídio pago pela CONTRATANTE.

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade (mínima)	Valor Unitário Máximo Aceitável (R$)
1	Prato feito	Unidade	1	24,00
2	Buffet self-service	Quilograma	1	46,80
3	Salgados assados	Grama	110	6,15
4	Pão de queijo	Grama	110	5,35
5	Torta salgada	Grama	110	9,00
6	Sanduíche natural	Grama	200	9,35
7	Água mineral sem gás – garrafa	Mililitro	500	3,20
8	Água mineral com gás – garrafa	Mililitro	500	2,90
9	Capuccino – copo	Mililitro	200	8,15
10	Café com leite – copo	Mililitro	200	2,75
11	Café – xícara	Mililitro	50	1,65
12	Café – xícara	Mililitro	100	3,60
13	Leite com achocolatado quente/frio – copo	Mililitro	200	2,65

14	Refrigerante – lata	Mililitro	350	5,30
15	Refrigerante – garrafa	Mililitro	600	8,25
16	Refrigerante – garrafa	Litro	2	11,45
17	Suco de fruta natural/polpa	Mililitro	300	5,30
18	Suco de laranja/limão natural	Mililitro	300	4,75
19	Vitamina com leite e fruta/polpa	Mililitro	300	4,95
20	Iogurte diversos sabores – copo	Mililitro	200	3,00
21	Bolo simples em pedaço com/sem cobertura	Grama	120	3,05
22	Salada de frutas	Grama	200	4,60
23	Kit Lanche	Unidade	1	10,90

1.3. Quadro comparativo dos itens que compõem o lote:

ITEM	DESCRIÇÃO SUMÁRIA	UNIDADE DE FORNECIMENTO
1	**PRATO FEITO:** Refeição tamanho médio (mínimo de 500 gramas), contendo: arroz (branco e integral) e feijão, 01 tipo de guarnição porcionada, 02 tipos de saladas, sendo pelo menos uma folhosa e um grão ou legume, 01 tipo de carne porcionada ou opção a base de ovos, opção vegetariana*, 1 sobremesa porcionada.	Unidade
2	**BUFFET SELF- SERVICE:** Buffet quente: composto por, no mínimo, arroz branco e integral, feijão, um tipo de guarnição de legumes, dois tipos de pratos proteicos mais opção vegetariana e uma opção de massa. Buffet frio: composto por dois tipos de saladas folhosas, um tipo de grão, uma salada mista, uma fruta e um doce).	Quilograma (kg)
3	**SALGADOS ASSADOS DIVERSOS** (com exposição diária mínima de 5 opções): **CROISSANT** (mínimo 3 sabores) **EMPADA** (mínimo 2 sabores) **ENROLADINHO ASSADO** (salsicha ou presunto e queijo) **ESFIHA** (aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango) **PASTEL ASSADO** (de carne e/ou frango e/ou queijo) **MINI PIZZA** **QUIBE** **RISOLE ASSADO**	110 g – 130 g
4	**PÃO DE QUEIJO**	110 g – 130 g
5	**TORTA SALGADA**	110 g – 130 g
6	**SANDUÍCHE TIPO NATURAL:** com pão de forma tradicional ou integral, composto dos seguintes recheios: presunto/ atum prensado em óleo ou água/ peito de frango desfiado/ peito de peru defumado/ com ricota, catupiry ou muçarela e salada.	200 gramas
7	**ÁGUA MINERAL SEM GÁS** (garrafa 500ml)	500 mililitros
8	**ÁGUA MINERAL COM GÁS** (garrafa 500ml)	500 mililitros
9	**CAPUCCINO – COPO 200 ml**	200 mililitros
10	**CAFÉ COM LEITE – COPO 200 ml**	200 mililitros
11	**CAFÉ – XÍCARA 50 ml**	50 mililitros
12	**CAFÉ – XÍCARA 100 ml**	100 mililitros
13	**LEITE COM ACHOCOLATADO - COPO** (quente/frio; leite integral ou desnatado)	200 mililitros
14	**REFRIGERANTE (Lata 350 ml)**	350 mililitros
15	**REFRIGERANTE (garrafa 600 ml)**	600 mililitros
16	**REFRIGERANTE (garrafa 2 litros)**	2 Litros

17	**SUCO DE FRUTA NATURAL OU POLPA DE FRUTAS** (abacaxi, goiaba, acerola, uva, graviola, mamão, maracujá, melancia e outros)	300 mililitros
18	**SUCO DE LARANJA E/OU LIMÃO NATURAL – COPO**	300 mililitros
19	**VITAMINAS COM LEITE - COPO** (integral ou desnatado) e fruta ou polpa de fruta, com ou sem açúcar	300 mililitros
20	**IOGURTE - COPO (diversos sabores)**	200 mililitros
21	**BOLO SIMPLES - PEDAÇO** (com ou sem cobertura)	120 gramas
22	**SALADA DE FRUTAS - PORÇÃO** (com no mínimo 4 tipos de frutas)	200 gramas
23	**KIT LANCHE** (Conforme descrito nos itens 5.1.21 e 5.1.37.5)	unidade

1.4. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum, nos termos da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2012, e do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, sendo uma concessão não onerosa de uso de bem público para administração das instalações do restaurante e cantina escolar.

1.5. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados nas tabelas acima.

1.6. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global.

1.7. O prazo de vigência do contrato é de **30 (trinta) 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.

1.8. O prazo estendido de contrato justifica-se pelo investimento inicial da CONTRATADA, a qual necessitará empreender investimento para o início das operações no restaurante, haja vista o emprego de máquinas, equipamentos, mobiliário, utensílios, além da alocação de mão-de-obra. Diante de tal cenário, uma eventual contratação pelo período inicial de doze meses torna-se absolutamente temerária para qualquer empresa contratada, uma vez que o investimento inicial sabidamente é alto e, normalmente, as empresas têm dificuldades em obter margens de lucros no primeiro ano.

1.9. Será admitida a cada prorrogação do contrato a aplicação de atualização dos valores constantes nas tabelas através do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) apurado nos últimos 12 (doze) meses, limitado em até 10% da média dos preços praticados no entorno do câmpus.

1.10. As autorizações para o início dos serviços de restaurante e cantina se darão por meio de emissão de Ordem de Serviços.

1.11. Este Termo de Referência encontra fundamentação legal em:

1.11.1. Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013 da Secretaria de Estado de Saúde Estado São Paulo que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.

1.11.2. PNAE – Programa Nacional de Assistência Estudantil (Decreto nº 7.234 de 19 de julho de 2010).

1.11.3. Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, e a Resolução do FNDE nº 06/2020, disponível em http://www.fnde.gov.br.

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.

2.2. O objetivo desta contratação é possibilitar a oferta de refeições e lanches em conformidade com o que determinam as normas de Saúde Pública nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade aos alunos, servidores e visitantes do IFSP – Câmpus Suzano, nos dias e horários de funcionamento da Instituição, conforme é preconizado através do PNAE – Programa Nacional de Assistência Estudantil (Decreto nº 7.234 de 19 de julho de 2010).

2.3. A presente concessão se faz necessária para atender a demanda de refeições e lanches com qualidade aos alunos, servidores e visitantes do IFSP – Câmpus Suzano nos três turnos de funcionamento (manhã, tarde e noite). Desta forma tanto a modalidade "prato feito" quanto o Kit Lanche, suprirão uma parcela das necessidades nutricionais dos estudantes durante o período em que permanecem na Instituição, colaborando, desta maneira, direta e indiretamente no processo de aprendizagem.

2.4. O Kit Lanche será ofertado exclusivamente aos alunos do Proeja, que frequentarão os cursos em horário noturno.

2.5. Ressalta-se que não existem locais próximos ao IFSP – Câmpus Suzano, com qualidade e preço adequados, que prestem esse tipo de serviço; ademais, com a implantação dos cursos integrados, cujo público é formado por estudantes menores de dezoito anos, é-lhes vedada a possibilidade de ausentarem-se das instalações.

2.6. Nos dias letivos, existe uma estimativa de circulação no Câmpus de 900 pessoas, entre alunos, servidores e colaboradores terceirizados, os quais poderão utilizar ou não os serviços de alimentação do restaurante e da cantina. Sendo a quantidade fixa de refeições da modalidade prato feito para os 280 alunos do ensino médio integrado e 40 kits lanche para a turma de 40 adultos do Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos – Proeja, com previsão de início até 2022.

2.7. Conforme a LEI Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Art. 3o "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei". Conforme LDB Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, capítulos i, ii e iii, dispõe no Art. 21o, que a educação básica compreende a educação infantil, o ensino fundamental, o ensino médio e, conforme Art. 4o, a educação profissional, a educação especial e a educação de jovens e adultos (nas etapas ensino fundamental e ensino médio).

2.8. A concessão não onerosa justifica-se como contrapartida da CONTRATANTE para viabilizar financeiramente a operação da CONTRATADA, tendo em vista os itens especificados a seguir.

2.9. Foram considerados:

a) A não cobrança de aluguel, cujo valor, conforme média dos preços da região, é R$ 7.400,00;

b) O valor máximo aceitável da refeição "prato feito" em R$ 24,00 (conforme mapa comparativo);

c) A necessidade de investimentos obrigatórios por parte da CONTRATADA em equipamentos, maquinários, mobiliário, utensílios e recursos humanos para a área total de 1074 m² (conforme pesquisas com administradores do setor);

d) O número médio diário de 900 possíveis usuários, o custo complementar das refeições para os 280 alunos do ensino médio integrado e do kit lanche para a turma de 40 alunos do Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos – Proeja, com previsão de início até 2022 (após o subsídio de R$ 9,00 da CONTRATANTE);

e) Os dias úteis a serem explorados pela CONTRATADA seguirão o calendário acadêmico do Câmpus Suzano.

2.10. O critério de julgamento de **menor preço por lote** justifica-se por se tratar de uma única lista de produtos, conforme parecer nº 01/2017 da PRF junto ao IFSP. Ademais, o critério de menor

preço por lote torna-se absolutamente necessário, a fim de se evitar que mais de uma empresa venha a ter direito sobre o objeto oferecido, o que traria inviabilidade e ilegalidade ao processo.

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. 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 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.

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

4.4. Os serviços de restaurante e cantina serão prestados no mesmo espaço físico destinado para a instalação e funcionamento do Restaurante Estudantil do IFSP – Câmpus Suzano, localizado à Avenida Mogi das Cruzes, nº 1501, Parque Suzano, Suzano/SP – CEP: 08673-010, cuja área está descrita na tabela abaixo:

DIMENSÕES DAS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO DO CÂMPUS – RESTAURANTE E CANTINA			
Espaço	**Tipo**	**Característica**	**Área – m²**
01	Dispensa	Área isolada para dispensa: acondicionamento de gêneros alimentícios/ depósito de descartáveis	28,56
01	Câmara fria de congelamento	Ambiente refrigerado à -18ºC para armazenamento de congelados	11,34
01	Câmara fria de refrigeramento	Ambiente refrigerado à 10ºC para armazenamento de congelados	5,22
01	Sala administração	Sala de uso do profissional	16,77

		nutricionista da contratada.	
01	Área de pré-preparo de carnes	Área de corte, fatiamento, moagem, limpeza de aparas, tempero de carnes em geral.	17,01
01	Área de recebimento de mercadorias	Área para verificação da qualidade higiênico-sanitária da matéria prima no ato do recebimento.	7,56
02	Vestiários funcionários	Banheiros com vestiários feminino e masculino de uso exclusivo dos funcionários da contratada.	17
01	Área de pré-preparo de hortifruti	Área de lavagem, corte, limpeza de partes deterioradas e picagem de hortaliças e frutas.	7,68
01	Cozinha - cocção	Área de preparo e manipulação de alimentos.	63,92
01	Área de Sobremesa	Área de preparo e porcionamento das sobremesas prontas para o consumo.	30,24
01	Salão Refeitório/ Cantina	Área do refeitório e de sociabilidade, não sendo de uso exclusivo da cantina, no local deverá ter mesas e cadeiras para os alunos que almoçam e jantam no câmpus.	464,26
01	Área exposição buffet	Espaço destinado aos balcões térmicos para exposição dos	66,80

		buffet por kg e “Prato feito”	
01	Área de limpeza	Área próxima a cocção para limpeza dos utensílios e panelas usados durante o preparo dos alimentos	29,92
01	Área de higienização	Área para descarte dos restos e lavagem e desinfecção de pratos, talheres, potinhos e copos da contratada	26,52
06	Áreas de circulação interna e externa	Espaços de circulação dentro e fora do restaurante e cozinha	348,49
Total			**1.074,49 m²**

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.1.1. O IFSP subsidiará R$ 9,00 (nove reais) da refeição “prato feito” referente ao fornecimento de 1 (uma) refeição por dia para cada um dos alunos dos cursos técnicos integrados ao ensino médio do Câmpus Suzano e também referente ao Kit Lanche unitário para os alunos do Proeja (Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos), em todos os dias letivos considerando o calendário acadêmico do IFSP Câmpus Suzano (total de 280 alunos confirmados no ano letivo de 2021, podendo chegar a 320 alunos com o início da turma do Proeja). Caso o preço de custo da refeição ou Kit Lanche ultrapasse o subsídio da contratante, a contratada deverá complementar tal valor;

5.1.2. Consideraremos “prato feito” neste edital a refeição composta por arroz, feijão e saladas servidos à vontade pelos usuários, com guarnição e prato principal porcionados pela CONTRATADA, descritos no item 5.1.22 deste Termo;

5.1.3. O fornecimento de dois balcões de buffets: self-service com preço por quilo concomitante ao buffet “prato feito” durante o almoço;

5.1.4. Para os demais usuários entre alunos dos cursos técnicos modulares, cursos superiores, cursos FIC (formação inicial e continuada), pós-graduação, visitantes e servidores será praticado o preço integral das refeições, sem subsídios, podendo eles optar por um dos balcões para realizar sua refeição. Ressalta-se que tais usuários podem escolher ou não a opção de se alimentarem de itens da cantina e/ou restaurante;

5.1.5. Para os itens da cantina não há gratuidade ou subsídio, independentemente do público ser composto por aluno dos cursos integrados, modulares, superior e pós-graduação, ou servidores públicos e visitantes;

5.1.6. O limite de preços para o primeiro ano de operação é o de referência. Decorrido o período de 12 (doze) meses, os itens poderão ser reajustados considerando o limite de 10% abaixo da média de preços praticados no entorno do Câmpus, conforme pesquisa de preços a ser apurada anualmente.

5.1.7. Tabela ilustrativa da política de preços para o restaurante:

SEGMENTO	QUANTIDADE DE PÚBLICO DIÁRIA (NO CÂMPUS)	POLÍTICA DE PREÇOS
Alunos técnicos integrados ao ensino médio (período integral)	280 por dia para 2021, podendo chegar a 240 diariamente nos próximos 3 anos, apenas no almoço	Gratuidade para os alunos **na refeição "prato feito"**. Subsídio de R$ 9,00 da CONTRATANTE mais complementação da CONTRATADA
Alunos do Proeja (provável período noturno)	Previsão de início em 2021: 40 por dia, podendo chegar a 120 no 1º semestre de 2023	Gratuidade para os alunos **no Kit Lanche**. Subsídio de R$ 9,00 da CONTRATANTE mais complementação da CONTRATADA
Alunos técnicos modulares (período parcial)	~ 220 a 250 por dia para 2021, divididos entre almoço e jantar	Preço integral, sem subsídio. Podem fazer a opção entre "prato feito" e *self-service*
Alunos dos cursos superiores (período noturno)	~ 250 a 280 por dia para 2021, maior prevalência no jantar	Preço integral, sem subsídio. Podem fazer a opção entre "prato feito" e *self-service*
Alunos de pós-graduação (período noturno)	~ 50 por dia para 2021, maior prevalência no jantar	Preço integral, sem subsídio. Podem fazer a opção entre "prato feito" e *self-service*
Alunos FIC's (cursos flutuantes no período vespertino)	~ 80 por dia para 2021, divididos entre almoço e jantar	Preço integral, sem subsídio. Podem fazer a opção entre "prato feito" e *self-service*
Visitantes em eventos	~ 10 por dia divididos entre almoço e jantar	Preço integral, sem subsídio. Podem fazer a opção entre "prato feito" e *self-service*
Servidores do Câmpus (professores e técnicos-administrativos)	~ 80 a 90 por dia divididos entre almoço e jantar	Preço integral, sem subsídio. Podem fazer a opção entre "prato feito" e *self-service*

5.1.8. Ressalta-se que esta previsão (com exceção dos alunos do integrado e Proeja) não garante que os usuários irão servir-se das opções de "prato feito" ou self-service diariamente.

5.1.9. Tabela ilustrativa da política de preços para a cantina:

SEGMENTO	QUANTIDADE DE PÚBLICO DIÁRIA ESTIMADA (NO CÂMPUS)	POLÍTICA DE PREÇOS
Totalidade média diária de alunos, servidores e comunidade externa	~ 900 em 2021, 2022 e 2023	Preço integral, sem subsídios

5.1.10. Estimativas de refeições e Kits Lanche subsidiados pela CONTRATANTE à CONTRATADA:

ANO	QUANT.UNITÁRIA DIÁRIA	DIAS LETIVOS	TOTAL ANUAL (ESTIMADO)
2021	280 alunos integrados em tempo integral	200	56.000 REFEIÇÕES
	possibilidade de início de 40 alunos da turma do Proeja		8.000 KIT LANCHES
2022	240 alunos integrados em tempo integral	200	48.000 REFEIÇÕES
	possibilidade de 40 a 80 alunos da turma do Proeja		8.000 A 16.000 KIT LANCHES
2023	240 alunos integrados em tempo integral	200	48.000 REFEIÇÕES
	possibilidade de 80 a 120 alunos da turma do Proeja (até 1º semestre)		16.000 A 24.000 LANCHES

5.1.11. O fornecimento de refeições (prato feito) e Kits Lanche nas quantidades estimadas ocorrerá durante os dias úteis, sendo válido apenas quando estes coincidirem com os dias letivos dos alunos dos cursos técnicos integrados do Câmpus Suzano, com programação e quantitativos sujeitos a adequação diária, a ser informada pela CONTRATANTE, na figura dos fiscais designados para o contrato, não ultrapassando o limite estabelecido neste objeto.

5.1.12. A CONTRATANTE não se obriga a efetuar a aquisição dos quantitativos estimados durante a vigência do contrato, sendo os mesmos apenas uma previsão, conforme descrito.

5.1.13. **Em razão da crise sanitária ocasionada pela Covid-19 no Brasil e do cenário atual de aulas remotas, com retorno presencial condicionado ao controle da doença e vacinação em massa, o início da vigência do contrato será vinculado ao retorno das atividades gerais no Câmpus Suzano, determinado pelo Diretor Geral do Câmpus.**

5.1.14. A empresa CONTRATADA se compromete a executar a instalação e funcionamento do espaço do restaurante e cantina atendendo às seguintes características:

5.1.14.1. Responsabilizar-se pela aquisição, instalação, operação e manutenção de todos os equipamentos, mobiliário e demais utensílios necessários ao funcionamento do restaurante. Esses fatos, também, justificam a não cobrança de valor mensal pela cessão.

5.1.14.2. Responsabilizar-se pela manutenção, preventiva e corretiva, dos equipamentos já presentes no prédio onde será instalado o restaurante, contratando empresas especializadas quando necessário, como no caso das câmaras e limpeza de ductos. São eles: câmara de congelamento;

câmara de resfriamento; sistema de exaustão com coifa, ductos e duas caixas de gordura; cubas e bancadas de aço inox; porta vai-e-vem; manutenção predial de forma geral.

5.1.14.3. Os custos com manutenção de equipamentos, limpeza de ductos de exaustão e caixa de gordura serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA.

5.1.14.4. Atender a capacidade operacional para cerca de 220 pessoas simultaneamente.

5.1.15. A CONTRATADA deverá manter os seguintes horários de funcionamento:

5.1.15.1. Cantina: das 8:30 às 21:30, durante todo o ano, sábados letivos das 7:00 às 13:00 e, eventualmente, aos domingos e feriados sob comunicação oficial do Câmpus com 48 (quarenta e oito horas) de antecedência;

5.1.15.2. O público máximo esperado aos sábados no câmpus é de 40 pessoas para 2021 e 2022. A contratante poderá solicitar refeições e Kits Lanche para os sábados letivos presenciais mediante contato prévio dos fiscais;

5.1.15.3. Restaurante: horário de almoço entre 11h30 e 14h30 e jantar das 18h30 às 19h00. O horário poderá ser ajustado conforme acordo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE;

5.1.15.4. A critério do IFSP – Câmpus Suzano, o horário de atendimento poderá ser alterado em casos excepcionais, como eventos programados, período de férias letivas, entre outros.

5.1.16. Fornecer toda a estrutura com os materiais, equipamentos e funcionários necessários para o cumprimento do contrato. A proposta deve incluir os gastos como água, luz, funcionários, manutenções, uso do espaço, produtos, impostos, mobiliário, produtos de limpeza, dentre qualquer um que se faça necessário para a perfeita execução dos serviços;

5.1.17. Responsabilizar-se e arcar com os custos pelo uso e recarga dos cilindros de gás de cozinha;

5.1.18. Responsabilizar-se pelo pagamento de suas despesas com água, esgoto e energia elétrica, através de Guia de Recolhimento da União (GRU) em nome da CONTRATANTE. Existem medidores independentes instalados no local, os quais registram o consumo utilizado pela CONTRATADA;

5.1.19. O cardápio do serviço Kit Lanche e “prato feito” deverá ser feito pelo profissional nutricionista da CONTRATADA e autorizado pelo profissional nutricionista da CONTRATANTE, sendo que este último poderá servir de base para a montagem do cardápio do serviço self-service; ressalta-se, porém, que este terá plena autonomia de construção pela CONTRATADA, somente passará por avaliação e aprovação. Todos os cardápios devem estar disponíveis com, no mínimo, duas semanas de antecedência e devem ser enviados por e-mail. O profissional nutricionista da CONTRATANTE irá analisar se os cardápios atendem todos os itens deste edital, além de adequações nutricionais como cor e periodicidade dos gêneros.

5.1.20. Após a aprovação dos cardápios, estes deverão ficar em locais visíveis a todos os usuários com, no mínimo, uma semana de antecedência.

5.1.21. Tabela ilustrativa do cardápio mínimo de produtos:

REFEIÇÕES - TABELA DE PREÇO ESTIMADO				
ITEM	**REFEIÇÃO**	**QTDE**	**UNIDADE MEDIDA**	**VALOR DE REFERÊNCIA (R$)**
1	**PRATO FEITO** Refeição tamanho médio (mínimo de 500 gramas), contendo arroz (branco e integral) e feijão, 01 tipo de guarnição porcionada, 02	1	Unid	**24,00**

	tipos de saladas, sendo pelo menos uma folhosa e um grão ou legume, 01 tipo de carne porcionada ou opção a base de ovos, opção vegetariana*****, 1 sobremesa porcionada.			
2	**BUFFET SELF-SERVICE** Buffet quente: composto por, no mínimo, arroz branco e integral, feijão, um tipo de guarnição, uma guarnição de massa, dois tipos de pratos proteicos mais opção vegetariana Buffet frio: composto por dois tipos de saladas folhosas, um tipo de grão, uma salada mista, uma fruta e um doce	1	kg	**46,80**
21	**KIT LANCHE** Composto por 2 porções/und de fruta, 1 porção de pão ou bolo, 1 porção de acompanhamento para pão, 1 porção de suco, vitamina ou iogurte.	1	Unid	**10,90**

* A opção vegetariana do “prato feito” deverá ser solicitada com antecedência para melhor programação da CONTRATADA. O usuário que fizer esta opção não poderá servir-se da carne ou prato à base de ovos.

5.1.22. Especificação da composição das refeições:

5.1.22.1. Refeição tipo “prato feito” (item 1 do objeto) com tamanho médio mínimo de 500 gramas, contendo:

- Arroz branco auto-servido
- Arroz integral auto-servido
- Feijão auto-servido
- 1 (uma) guarnição porcionada
- 1 (uma) salada folhosa auto-servida
- 1 (uma) salada a base de grãos auto-servida
- 1 (um) tipo de carne porcionada ou opção à base de ovos
- 1 (uma) sobremesa porcionada (doce ou fruta)

5.1.23. A opção proteica (carne ou a base de ovos), guarnição e sobremesa serão porcionadas pela CONTRATADA, devendo ela manter funcionário treinado para a função.

5.1.24. A periodicidade dos gêneros alimentícios deste item está descrita em tabela no item 5.1.37.4 deste Termo.

5.1.25. Deverá ser obedecido o limite da oferta de produtos cárneos, por exemplo: salsicha, hambúrguer e linguiça de pernil/ calabresa, no máximo 2 vezes ao mês conforme recomendação da resolução FNDE nº 06/2020;

5.1.26. Opção vegetariana - Haverá pelo menos 01 (uma) preparação sem carne. Essa opção deve ser fonte de proteína e poderá conter proteína texturizada de soja no máximo 2 vezes por semana, além de leguminosas e demais fontes proteicas de origem vegetal. O termo "fonte de” definido pela Portaria n° 27 do Ministério da Saúde, de janeiro de 1998, determina que um alimento deve conter no mínimo de 10% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) de referência por 100 gramas para sólidos. Quem fizer esta opção, não poderá servir-se de carne.

5.1.27. Os balcões de refeições do tipo “prato feito” e self-service deverão ser ofertados obrigatoriamente no almoço, em função do atendimento aos alunos dos cursos integrados e demais públicos, ficando a critério da CONTRATADA a oferta de ambos os balcões também no jantar, facultando-se o direito de utilização de

apenas um dos sistemas ou oferecimento de sopas (sob demanda) para usuários que não sejam do Proeja.

5.1.28. Quando houver o início da turma do Proeja, muito provavelmente no período noturno, que terá direito a Kit Lanche subsidiado, é necessário que a CONTRATADA ofereça alimentação saudável e de excelente qualidade higiênico-sanitária. Os kits deverão ser montados no dia e mantidos sob refrigeração (até 10°C) até o momento de servir (18h30 a 19h). Todas as opções do kit lanche deverão ser dispostas no balcão frio (com exceção das preparações que requerem a temperatura superior a 60º C para manter suas características organolépticas) para um total de 40 alunos no máximo, importante frisar que esta quantidade poderá sofrer alterações, mas será confirmada e reajustada mediante contato das partes;

5.1.29. Os cardápios praticados nos balcões "prato feito" e self-service podem ser diferentes no almoço e jantar, sendo que os alimentos servidos no balcão "prato feito" poderão servir de base para compor o balcão self-service, caso seja da vontade da contratada oferecer jantar aos alunos do ensino superior.

5.1.30. Refeição do tipo self-service (item 2 do objeto) com preço praticado por quilo, composta por buffet quente e frio, com, no mínimo, a seguinte composição:

- Arroz branco
- Arroz integral
- Feijão
- 2 (duas) opções proteicas a base de carnes e ovos
- Opção proteica vegetariana
- 1 (uma) guarnição de legumes
- 1 (uma) guarnição de massa
- 2 (duas) saladas folhosas
- 1 (uma) salada a base de grãos e/ou legume
- 1 (uma) salada mista (folhas, grãos e/ou legumes)
- 1 (uma) sobremesa a base de frutas
- 1 (uma) sobremesa doce preparada

5.1.31. A elaboração do cardápio deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, e a Resolução do FNDE nº 06/2020, disponível em http://www.fnde.gov.br, no que se refere a valor energético, macronutrientes, micronutrientes, tipos de alimentos e preparação destes;

5.1.32. Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja, odor, sabor e textura; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;

5.1.33. Atender ao disposto no art. 19 da resolução do FNDE nº 06/2020, o qual recomenda que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo (à oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana):

5.1.33.1. 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

5.1.33.2. 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

5.1.33.3. 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

5.1.33.4. 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição.

5.1.34. Na existência de algum aluno que necessite de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, deverá ser disponibilizado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme a Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014.

5.1.35. O profissional nutricionista do câmpus deverá formalizar através de e-mail quais os alunos que irão necessitar de alimentação diferenciada, podendo ser necessária apenas adaptações dos cardápios já existentes ou conforme orientação do mesmo.

5.1.36. Opção “prato feito”:

5.1.36.1. O cardápio do almoço do balcão “prato feito” deverá oferecer, no mínimo, quatro porções de frutas de primeira qualidade por semana, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;

5.1.36.2. Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal. As carnes, sempre de primeira qualidade, deverão ser servidas totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, com o peso mínimo de 140 gramas por refeição (produto pronto), não podendo ser substituídas por congelados de preparo instantâneo;

5.1.36.3. Inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias/semana;

5.1.36.4. Inclusão de alimentos fontes de ferro heme ou ferro não heme acompanhado de facilitadores de absorção como vitamina C no mínimo 4 dias/semana;

5.1.36.5. A oferta de doces e/ou preparações doces no balcão “prato feito” fica limitada a uma porção por semana, equivalente a 110 kcal/porção.

5.1.36.6. As refeições deverão ser servidas imediatamente após o preparo, mantendo os seus aspectos organolépticos, no momento de servi-la ao comensal. Ressalta-se que as temperaturas dos pratos quentes e frios devem seguir a legislação vigente, preconizada na portaria CVS 5 de 09/04/13, para tanto, utilizar os equipamentos necessários (balcões térmicos e rechaud), como segue:

Categoria	**Temperatura (ºC) no centro geométrico**	**Tempo de exposição (horas)**
Alimentos quentes	Mínima de 60	Máximo 6
	Abaixo de 60	Máximo 1
Alimentos frios	Até 10	Máximo 4
	Entre 10 e 21	Máximo 2

5.1.36.7. A Na preparação de todas as refeições, não será permitido o uso de gorduras ou óleos de frituras em geral que apresentarem sinais de saturação, modificações em sua coloração, presença de resíduos queimados ou qualquer outra modificação que possa causar males à saúde do consumidor.

5.1.36.8. Na preparação das refeições fornecidas como objeto deste Termo, a CONTRATADA não deverá utilizar sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o seu reaproveitamento para a elaboração ou recheio de outros alimentos.

5.1.36.9. A critério da CONTRATADA, o cardápio do balcão “prato feito” poderá servir de base para o balcão self-service.

5.1.37. Kit Lanche:

5.1.37.1. O Kit Lanche deverá oferecer diariamente 2 porções de frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração, com possibilidade de trocar em 1 dia da semana por 1 porção de fruta e 1 porção de doce;

5.1.37.2. Para adoçar as opções de bebidas, deverão ser disponibilizados sachês individuais de açúcar e adoçante.

5.1.37.3. Nos dois balcões e Kit Lanche não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto pelas tabelas a seguir, sendo a quantidade per capita descrita na mesma tabela utilizada para o balcão “prato feito” e em seguida, no Kit Lanche:

5.1.37.4. Quantidade per capita e frequência mensal (considerando 4 semanas por mês) do “prato feito”:

Tipo	**Per capita - PRONTO**	**Frequência média mensal**
CARNES		
BOVINAS: Contrafilé; patinho; bisteca; carne moída; fraldinha; coxão duro; coxão mole; cupim; lagarto	140 g	04 a 06
SUÍNAS: Bisteca; copa lombo; costela; lombo; pernil	140 g	02 a 04
AVES: Frango com osso; filé de peito; sassami; filé de sobrecoxa	140 g	04 a 06
PEIXES: Filé de pescada; merluza ou cação	140 g	04
PRODUTOS CÁRNEOS: Salsicha, hambúrguer, linguiça de pernil ou calabresa	140 g	Até 2
ARROZ		
Simples / integral (diário)	200g	25
Enriquecido (com legumes)	200 g	05
FEIJÃO		
Simples (carioca)	150 g	20
Preto	150 g	02
Tropeiro	200 g	04
Lentilha	150 g	04
GUARNIÇÕES		
Abobrinha; abóbora; berinjela; brócolis, cenoura; chuchu; couve-flor; quiabo; vagem, entre outros refogados, cozidos, purê, sauté.	110 g	10
Acelga, couve-manteiga; espinafre; repolho, entre outros refogados	80g	08

Batata comum, doce ou mandioca	100g	08
Batata palha	100g	02
Farofa	80 g	02
Cremes / polenta	100g	02
Massas secas ou frescas	120g	04
Tortas salgadas	100g	02
SOBREMESAS		
Salada de frutas	100 g	04
Laranja	1 unidade média ou 100 g de fruta	04
Banana	1 unidade média ou 80g de fruta.	02
Maçã	1 unidade Média ou 130 g de fruta.	04
Melancia	250 g	03
Abacaxi	120 g	03
Melão	130 g	03
Mexerica (na safra)	1 unidade média ou 100 g de fruta.	03
Mousse	80 g	04
Gelatina	80 g	04
Doces de frutas	80g	04
SALADAS		
Folhas	30 g	30
Vegetal amarelo, legumes crus e cozidos	20 g	30
Grãos (feijões, grão de bico, soja)	20 g	30
PREPARAÇÕES FRITAS		
Pratos principais	140 g	03
Guarnições	80 g	03

5.1.37.5. Quantidade per capita e frequência mensal (considerando 4 semanas por mês) do Kit Lanche:

Tipo	Per capita - PRONTO	Frequência média mensal
PÃES E BISCOITOS		
Pão francês - unidade	50 g	4 - 8
Outros pães (bisnaga, broa, de leite, de forma) versão tradicional ou integral - porção	50g	4 - 8
Biscoito (cream cracker, maisena etc.) - porção	80 a 100 g	4 - 8
Pão de queijo - unidade	50 g	04
Bolo simples (não industrializado) com ou sem cobertura - fatia ou pedaço	80 g	4 - 8
Torta salgada de legumes e/ou vegetais com frango/carne/atum - fatia ou pedaço	100 g	04
Lanche (pão francês ou de forma)	50 g	02 -04
ACOMPANHAMENTO PARA PÃO		
Margarina com sal	30 g	2 - 4
Geleia de frutas	30 g	2 - 4
Queijo branco ou muçarela	30 - 50 g	4 - 8
Requeijão	30 - 50 g	4 - 8

Frios	30 - 50 g	2 - 4
Recheio lanche natural (pasta de frios + verduras e legumes ralados)	30 - 50 g	2 - 4
BEBIDAS		
Café sem açúcar com leite (leite semidesnatado UHT)	300 ml	Diariamente
Achocolatado (leite semidesnatado UHT)	300 ml	4 – 5
Sucos polpa ou concentrado	300 ml	04
Iogurte de frutas sem açúcar	200 ml	04
Chás sem açúcar	200 ml	04
OPÇÕES DE FRUTAS		
Fruta *in natura* OU frutas secas - Unitário/ Porção (Considerar sazonalidade/época)	2 unidades ou 100 – 160 g porcionada	20 - 24
Salada de frutas	Porção de 160 g	04
SOBREMESAS		
Mousse	80 g	01
Gelatina	80 g	01
Doces de frutas	80g	01

Pudim	80 g	01

5.1.37.6. Tabela ilustrativa do cardápio mínimo de produtos da cantina:

CANTINA - TABELA DE PREÇOS ESTIMADOS			
SALGADOS:			
Item	**Produto**	**Unidade de medida (mínimo)**	**Valor de referência (R$)**
3	Croissant (mínimo 3 sabores)	110 g	6,15
	Empada (mínimo 2 sabores)		
	Enroladinho assado de salsicha ou presunto e queijo		
	Esfiha aberta e/ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango		
	Pastel assado de carne e/ou frango e/ou queijo		
	Mini pizza		
	Risole (assado)		
	Quibe		
4	Pão de Queijo	110 g	5,35
5	Torta salgada	110 g	9,00
SANDUÍCHES:			
Item	**Produto**	**Unidade de medida (mínimo)**	**Valor de referência (R$)**
6	SANDUÍCHE TIPO NATURAL (com pão de forma tradicional ou integral, composto dos seguintes recheios: presunto/ atum prensado em óleo ou água/ peito de frango desfiado/ peito de peru defumado/ com ricota, catupiry ou muçarela e salada).	200 g	9,35
BEBIDAS:			

Item	Produto	Unidade de medida (mínimo)	Valor de referência (R$)
7	Água mineral sem gás – garrafa	500 ml	3,20
8	Água mineral com gás – garrafa	500 ml	2,90
9	Capuccino – copo	200 ml	8,15
10	Café com leite – copo	200 ml	2,75
11	Café – xícara	50 ml	1,65
12	Café – xícara	100 ml	3,60
13	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo	200 ml	2,65
14	Refrigerante lata	350 ml	5,30
15	Refrigerante	600 ml	8,25
16	Refrigerante	2 litros	11,45
17	Suco de fruta natural ou polpa de frutas – abacaxi, goiaba, acerola, uva, graviola, mamão, maracujá, melancia e outros	300 ml	5,30
18	Suco de laranja e/ou limão natural – Copo	300 ml	4,75
19	Vitaminas com leite (integral ou desnatado) e fruta ou polpa de fruta, com ou sem açúcar - Copo	300 ml	4,95
20	Iogurte diversos sabores – Copo	200 ml	3,00
OUTROS:			
Item	**Produto**	**Unidade de medida (mínimo)**	**Valor de referência (R$)**
21	Bolo simples em pedaço com e ou sem cobertura	120 g	3,05
22	Salada de frutas, com no mínimo 4 tipos de frutas. Porção individual.	200 g	4,60

5.1.38. Os produtos elencados na tabela ilustrativa da cantina fazem parte de um cardápio mínimo de produtos de serviço de cantina a ser oferecido pela CONTRATADA, podendo sofrer alterações, conforme acordo entre CONTRATADA e CONTRATANTE.

5.1.39. O fornecimento dos produtos deverá utilizar como base a tabela apresentada pela CONTRATADA na licitação. Se for verificada aceitação inferior a 70%, por

parte dos comensais, nos produtos, será acordado a exclusão dos itens dos cardápios futuros, assim como poderá ser acordada a inclusão de itens cuja demanda for verificada.

5.1.40. A CONTRATADA poderá oferecer produtos não contidos no cardápio mínimo, cujo preço será verificado mediante pesquisa de mercado e apresentado a CONTRATANTE para apreciação prévia para disponibilização aos usuários e incorporação no cardápio mínimo inicial.

5.1.41. É proibida à CONTRATADA a oferta de produtos fritos nos itens da cantina ou de produtos alcoólicos.

5.1.42. É obrigatória a inclusão de opções vegetarianas nos salgados e lanches.

5.1.43. Os sucos naturais e vitaminas deverão ter preço igual ou menor aos preços praticados nas bebidas açucaradas como refrigerantes e néctar, levando em conta a proporção quantitativa.

5.1.44. A CONTRATADA poderá utilizar-se de cardápios temáticos variados em épocas que contemplem datas especiais/comemorativas, como Páscoa, festas juninas, Natal, Dia das Mães, Halloween, e outras datas afins, desde que respeitados os aspectos nutricionais que norteiam este Termo de Referência.

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

5.3. A CONTRATADA deverá possuir cadastro no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e estar habilitada para a execução do objeto deste Termo de Referência.

5.4. A CONTRATADA deverá comprovar experiência mínima de 2 (dois anos) para as quais tenha prestado ou esteja prestando serviços pertinentes e compatíveis com o objeto deste Termo de Referência.

5.5. A CONTRATADA deverá apresentar declaração de qualificação técnica proporcional ao fornecimento de pelo menos 600 refeições diárias divididas entre almoço e jantar, sendo aceito o quantitativo somatório de atestados compatíveis com o objeto deste Termo de Referência.

5.6. As obrigações da CONTRATADA e CONTRATANTE estão previstas neste TR.

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante *poderá* realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 horas às 17:00 horas.

6.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até 3 dias úteis anteriores à data prevista para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições, estrutura existente e grau de dificuldades, mediante prévio agendamento de horário junto a Coordenadoria de Licitações e Contratos do IFSP - Câmpus Suzano, pelo e-mail: clt.suzano@ifsp.edu.br;

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

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

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

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos estabelecidos no Instrumento de Medição de Resultados (IMR), cuja medição será realizada mediante as condições estabelecidas no Anexo IV do Termo de Referência.

7.2. A fiscalização do contrato poderá, para fins de realização da verificação mencionada no subitem anterior, utilizar-se de quaisquer instrumentos previstos no presente Termo de Referência, no edital de Licitação, inclusive seus anexos, ou na legislação, notadamente no Anexo VIII da IN MPOG nº 05/2017.

7.3. A execução dos serviços será iniciada conforme emissão de Ordem de Serviço, na forma que segue:

7.3.1. **Em razão da crise sanitária ocasionada pela Covid-19 no Brasil e do cenário atual de aulas remotas, com retorno presencial condicionado ao controle da doença e vacinação em massa, o início da vigência do contrato será vinculado ao retorno das atividades gerais no Câmpus Suzano, determinado pelo Diretor Geral do Câmpus.**

7.3.2. Os serviços de restaurante e cantina serão prestados no mesmo espaço físico destinado para a instalação e funcionamento do Restaurante Estudantil do IFSP – Câmpus Suzano, localizado à Avenida Mogi das Cruzes, nº 1501, Parque Suzano, Suzano/SP – CEP: 08673-010.

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

8.1. Serão designados pelo Diretor Geral: um fiscal administrativo, ao menos um fiscal técnico e o gestor dos contratos do órgão.

8.2. O gestor do contrato é o responsável por tomar as medidas necessárias ao fiel cumprimento da avença administrativa, pois lhe incumbem as estratégias de gestão, tais como as questões relacionadas ao equilíbrio econômico-financeiro do contrato, pagamentos e outros.

8.3. Caberá ao fiscal administrativo verificar a adequação da documentação comprobatória encaminhada para pagamento e sua adequação conforme legislação e documentos orientadores da contratação.

8.4. Caberá ao fiscal técnico o acompanhamento diário das atividades a fim de verificar o atendimento dos preceitos conforme abaixo listados.

8.5. Eventual desconformidade será comunicada por escrito, devendo, de mesmo modo, para cada comunicado ser respondido, por escrito, os esclarecimentos e providências visando elidir os problemas pontuados pelos fiscais.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

9.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, 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;

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

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

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

9.6.1. 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;

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

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

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

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

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

9.10. 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;

9.11. 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.

9.12. A fiscalização terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências da CONTRATADA, podendo:

9.12.1. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentarem condições impróprias às preparações/consumo;

9.12.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;

9.12.3. Essa fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e na sua ocorrência, não implica em corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes;

9.12.4. Ordenar a imediata retirada do local, e respectiva substituição, do trabalhador da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

9.12.5. Proporcionar à CONTRATADA as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar normalmente os serviços contratados;

9.12.6. Informar à CONTRATADA qualquer irregularidade que venha ocorrer no desempenho das atividades;

9.12.7. Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução dos serviços, em especial, aplicação de sanções, alterações e reajustes;

9.12.8. Comunicar formalmente à CONTRATADA, quaisquer irregularidades observadas na execução do objeto deste contrato;

9.12.9. Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;

9.12.10. Fornecer à CONTRATADA a relação atualizada dos alunos pertencentes aos cursos integrados e Proeja, os quais farão jus ao recebimento de 01 (uma) refeição/lanche subsidiada diariamente, devendo, para isso, utilizar-se de meios para identificá-los a fim de evitar transtornos.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

10.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, 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;

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

10.5. 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;

10.6. 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;

10.7. 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;

10.8. 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.

10.9. 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.

10.10. 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.

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

10.12. 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.

10.13. 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.

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

10.15. 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;

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

10.17. 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.

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

10.19. 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.

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

10.21. 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;

10.22. 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:

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

10.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais

produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

10.23. Quanto à forma e condições de fornecimento de refeições:

10.23.1. Fornecer refeições rápidas, naturais e convencionais, lanches e outros, estabelecidas em cardápio prévio, elaborado por nutricionista responsável da contratada e autorizado pela nutricionista do Câmpus, respeitando o cardápio mínimo deste termo e as obrigações constantes no PNAE (disponível no site do FNDE).

10.23.2. A cadeia de produção e fornecimento das refeições e lanches (escolha de fornecedores, transporte, armazenamento e distribuição) deve seguir a legislação sanitária vigente, dentre as quais a RDC 216 de 15/09/04 da ANVISA e CVS 5 de 19/04/13 da secretaria de ESTADO DE SAÚDE DE SÃO PAULO.

10.23.3. Fornecer sabonete líquido antisséptico, papel toalha branco e álcool gel para higienização das mãos dos comensais no refeitório, repondo sempre que necessário durante o horário de funcionamento. O prédio já possui lavabos.

10.23.4. Disponibilizar todos os utensílios necessários para distribuição das refeições (pratos, bandejas e talheres) bem como temperos básicos, como sal, vinagre e óleo composto.

10.23.5. Os alunos que permanecem em período integral no Câmpus Suzano e os do Proeja que iniciarão em 2021 ou 2022 - que tem direito ao subsídio - serão devidamente identificados para o fornecimento das refeições/ lanche, sendo que a demanda é estimada em:

MODALIDADE	NÚMERO DE ALUNOS EM 2021	NÚMERO DE ALUNOS EM 2023
INTEGRADO	280	240
PROEJA	0 a 40	80 a 120 (até início de julho)

10.23.6. Considerar o NÚMERO TOTAL DE POSSÍVEIS USUÁRIOS, para planejar o fornecimento de refeições e/ou itens da cantina, capacidade máxima do câmpus.

10.23.7. Incentivar o consumo de sucos e alimentos naturais, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis. **Os sucos naturais devem ter preço inferior ou igual ao praticado para venda de refrigerantes e néctar de frutas**, verificada a compatibilidade quantitativa.

10.23.8. A tabela de preços dos lanches, refeição e demais produtos, devidamente aprovada pela CONTRATANTE deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

10.23.9. Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza.

10.23.10. Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não.

10.23.11. Manter limpas e conservadas as áreas internas e externas.

10.23.12. Deverá ser feita dedetização, controle de pragas e vetores urbanos do espaço utilizado a cada 03 (três) meses ou conforme exigido pelos órgãos fiscalizadores, cabendo a CONTRATADA a contratação de empresa especializada para tal fim e exigindo que esta forneça certificado com data de expedição e vigência, mantendo-o em local visível do restaurante.

10.23.13. A CONTRATADA deverá obedecer rigorosamente às legislações reguladoras referente aos serviços contratados, cumprindo com as normas da Secretaria Municipal da Saúde, normas sanitárias referentes ao armazenamento de gêneros alimentícios, bem como cumprir com as normas e obrigações trabalhistas do Ministério do Trabalho e Emprego, sendo responsabilidade da CONTRATADA quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas.

10.23.14. Deverá manter os funcionários, quando em serviço, devidamente uniformizados, identificados, através de crachá com fotografia recente. O funcionário do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

10.23.15. A CONTRATADA não deverá fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição) e o uso de rádios e músicas que atrapalhem os ambientes de trabalho, salvo quando devidamente autorizados pela Direção do Câmpus Suzano.

10.23.16. A CONTRATADA deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, desde o início do horário estabelecido até o término do horário de prestação dos serviços.

10.23.17. A preparação dos alimentos/lanches servidos no restaurante estudantil deverá ser realizada na cozinha do local e deverá obedecer às Normas Sanitárias e demais normas reguladoras pertinentes.

10.23.18. A CONTRATADA deverá montar fichas técnicas de preparo das preparações feitas no restaurante, contendo ingredientes, medidas caseiras e em gramas, modo de preparo, peso da porção individual padrão, calculando calorias, sódio, carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, disponibilizando sempre que solicitado pelo profissional nutricionista lotado no câmpus para conferência.

10.23.19. A CONTRATADA poderá utilizar as instalações do restaurante estudantil para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não sejam a da CONTRATANTE através de entregas com veículo próprio. O público externo não poderá acessar o câmpus para utilizar os serviços da contratada.

10.23.20. A prioridade de fornecimento deverá ser sempre ao Câmpus Suzano, devendo a contratada cuidar para que outras atividades não comprometam os serviços prestados ao Instituto.

10.23.21. A CONTRATADA deverá manter sempre higienizados os equipamentos e instalações de todo o espaço físico concedido para exploração dos serviços adquiridos neste objeto.

10.23.22. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais inertes (que não promovam a migração de substâncias tóxicas, ou que alterem as qualidades nutricionais e sensoriais dos

alimentos), conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e sanitização. Não utilizar os utensílios ou móveis ou qualquer outro objeto de madeira que possam entrar em contato direto com o alimento.

10.23.23. Os utensílios (louças, copos, talheres etc.) deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene. A CONTRATADA deverá executar as ações necessárias sempre que solicitado pela CONTRATANTE e órgãos fiscalizadores.

10.23.24. A CONTRATADA deverá atender as alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pelo fiscal de contrato.

10.23.25. À CONTRATADA caberá refazer ou substituir, imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos quando constatada qualquer irregularidade no preparo ou apresentação dos mesmos pelo fiscal ou por usuários.

10.23.26. A toda e qualquer saída ou entrada de equipamentos da CONTRATADA no IFSP - Câmpus Suzano deverá solicitar autorização prévia e ser precedida de identificação e registro em livro localizado na portaria do prédio ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada pela CONTRATANTE.

10.23.27. A CONTRATADA zelará para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios de decência e boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente às normas estabelecidas pelo IFSP - Câmpus Suzano, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer funcionário que julgar conveniente.

10.23.28. A CONTRATADA deverá ressarcir a CONTRATANTE por qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo de seus prepostos.

10.23.29. A CONTRATADA deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento de saúde dos seus funcionários, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

10.23.30. Ao final deste contrato, quando da entrega à área pela CONTRATADA, a CONTRATANTE verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural.

10.23.31. Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONTRATADA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que se encontram descritos no Termo.

10.23.32. Apresentar para a CONTRATANTE, até o 2º (segundo) dia útil anterior ao início das atividades do restaurante e cantina, a relação dos seus funcionários que prestarão serviços, bem como qualquer alteração e atualização.

10.23.33. A CONTRATADA deverá manter atualizada durante toda a vigência do contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação, cumprir com a legislação trabalhista, somente manter funcionários com carteira de trabalho

assinada, obedecendo à legislação tributária e demais direitos trabalhistas, enviando via e-mail tais comprovantes sempre que solicitada.

10.23.34. Caberá à CONTRATADA responsabilizar-se pelas despesas necessárias para adequação e utilização do espaço concedido às instalações físicas do restaurante estudantil do IFSP – Câmpus Suzano, sobretudo pela aquisição, instalação e operação dos equipamentos, materiais e mobiliário necessários para o perfeito desempenho de suas atividades, e pelo bom atendimento ao público, tais como: mesas e cadeiras, bandejas, talheres, guardanapos, liquidificadores, espremedores de frutas e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, forno de micro-ondas, forno combinado/ pass-through, freezer, geladeira, exaustor, balança digital e plataforma e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato. Cabe ressaltar que não são permitidas alterações na estrutura física do prédio, sem autorização do IFSP.

10.23.35. A CONTRATADA deverá utilizar-se dos meios e recursos necessários para identificar e controlar o acesso ao restaurante, dos alunos e demais usuários, a fim de que os mesmos façam jus ao direito de consumir, com o devido subsídio conforme definido no item 5.1.1.

10.23.36. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo pagamento no que tange a sua utilização de água e energia elétrica.

10.23.37. A CONTRATADA não poderá autorizar a circulação de terceiros que não componham o quadro oficial de funcionários nas dependências internas da cantina e restaurante. Exceção a visitantes e/ou autoridades sanitárias que queiram observar/averiguar as condições de preparo e instalações, conforme legislação vigente, com prévio aviso de 2 dias úteis aos fiscais de contrato.

10.23.38. A CONTRATADA NÃO poderá eximir-se de qualquer responsabilidade a respeito da aplicação de legislações pertinentes à sua área de atuação.

10.24. Quanto ao quantitativo de pessoal:

10.24.1. Para uma execução eficiente dos serviços, a CONTRATADA deverá manter no local da prestação de serviço, uma quantidade adequada de profissionais para atender aos usuários da cantina. Os funcionários do caixa e responsáveis pelos serviços gerais não poderão preparar ou servir alimentos.

10.24.2. É de responsabilidade da CONTRATADA, respeitada as quantidades mínimas estabelecidas, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma atender plenamente a operacionalização de serviços objeto desta licitação.

10.24.3. O fiscal de contrato analisará o aumento no quadro de funcionários caso identifique inadequações na prestação de serviços.

10.25. Das instalações, máquinas, equipamentos e mobiliário:

10.25.1. Responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários ao início de seu funcionamento, bem como, no decorrer da vigência do contrato, com a estrita consulta formal e autorização da administração da CONTRATANTE. No caso de melhoria das instalações, o processo deve apresentar Parecer Técnico assinado por responsável registrado no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Estado de São Paulo (CREA-SP). Todas as melhorias feitas, em qualquer momento, serão incorporadas ao patrimônio da CONTRATANTE, não gerando direito a nenhum tipo de reembolso à CONTRATADA.

10.25.2. Apresentar relação e descrição dos móveis e equipamentos, de posse da CONTRATADA, necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos, tais como: freezer, geladeira, micro-ondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas, balcões etc., devendo todos os equipamentos, possuir o selo do PROCEL/INMETRO.

10.25.3. Apresentar layout com o posicionamento dos equipamentos e os espaços destinados ao trabalho de preparo, atendimento, circulação, mesas e cadeiras.

10.25.4. Disponibilizar para os usuários, em número adequado, mesas, balcões, cadeiras e bancos, utilizando somente a área pré-determinada.

10.25.5. Manter no espaço físico da cantina, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene.

10.26. Dos serviços adicionais:

10.26.1. A CONTRATADA poderá valer-se de sua estrutura para atuar nos eventos realizados pela CONTRATANTE dentro e fora da área do câmpus, tais como: formaturas, feiras, exposições, e outros, de forma que poderá explorar sua atividade comercial normalmente, desde que nos moldes ajustados neste Termo de Referência.

10.26.2. A CONTRATADA poderá explorar outros espaços do câmpus, além da área do restaurante, para a instalação de máquinas automáticas de venda de produtos alimentícios - vending machines.

10.27. Dos preços:

10.27.1. Para reajustes dos preços a serem praticados, a cada período de um ano (12 meses) do contrato através da aplicação de atualização dos valores constantes nas tabelas através do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) apurado nos últimos 12 (doze) meses.

10.27.2. Observa-se que os preços dos itens reajustados devem se manter em até 10% abaixo da média dos preços praticados no entorno do câmpus. Os fiscais do contrato farão pesquisa anual de produtos de qualidade proporcional ao cardápio do câmpus, para levantamento dos preços dos itens do restaurante e cantina, e apresentarão a pesquisa, anualmente, à CONTRATADA.

10.27.3. A CONTRATANTE analisará e deverá, formalmente, comunicar à CONTRATADA, o deferimento/indeferimento da Proposta de Reajuste.

10.27.4. A CONTRATADA deverá informar aos usuários, com no mínimo 07 (sete) dias de antecedência, o reajuste dos valores a serem realizados, após receber o deferimento da CONTRATANTE.

10.28. Das formas de pagamento:

10.28.1. O pagamento das refeições referentes aos usuários que não fazem jus ao subsídio, será realizado pelos próprios usuários, no valor total da refeição, mediante cobrança diretamente aos usuários efetuada pela CONTRATADA no momento da prestação dos serviços.

10.28.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar aos usuários, as formas de pagamento usualmente utilizadas pelo comércio, como máquinas de recepção de Cartões de Crédito, Débito, além de dinheiro em espécie.

10.29. Da qualidade e boas práticas na manipulação de alimentos:

10.29.1. Para a execução dos serviços de fornecimento de lanches e refeições, incluindo o mobiliário necessário e funcionários com condições de atender adequadamente os usuários, a CONTRATADA deverá manter efetivo controle de todos os procedimentos, conforme legislações pertinentes e orientações e determinações dos órgãos fiscalizadores.

10.29.2. O restaurante estudantil deve se respaldar nesses critérios de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme legislações pertinentes (RDC216 de 15/09/04 e CVS 5 de 19/04/13), reforçando a seguir:

10.29.2.1. Apresentar e manter no local a Licença de Funcionamento a ser expedida pela Vigilância Sanitária (disponível no prazo de até 15 (dez) dias após o início da vigência do contrato, salvo em caso de o órgão expedidor demandar maior tempo), disponibilizando-os à fiscalização dos órgãos competentes, sempre que solicitados.

10.29.3. Utilizar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), tais como uniformes (cor clara), touca, calçados fechados e antiderrapantes, máscaras e luvas quando necessárias.

10.29.4. Manter a estrutura do restaurante com Equipamentos Mínimos: balcões de atendimento, freezer, geladeira, chapa, fogão, micro-ondas, liquidificador, centrífuga, máquinas de café expresso, sanduicheira, termômetro para medição da temperatura para a conservação de alimentos, mesas e cadeiras para os consumidores, estufa para salgados, balcão refrigerado, utensílios para o consumo de alimentos (pratos, talheres, copos), descartáveis auxiliares ao consumo de alimentos (copos, guardanapos, canudos, paliteiros), forno combinado/ pass-through, dentre outros itens que julgarem necessários para o pleno funcionamento do serviço.

10.29.5. Os guardanapos, canudos, talheres, dentre outros utensílios necessários ao serviço, deverão estar dispostos em locais de fácil acesso aos consumidores e embalados individualmente, com exceção do par garfo e faca para uso nas refeições, que podem ser embalados juntos.

10.29.6. As instalações, os equipamentos, os móveis, os automóveis e os utensílios devem ser mantidos em boas condições higiênico-sanitárias. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários devidamente treinados (realizar curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos no mínimo 2 vezes ao ano, nos meses de férias escolares) e seguindo as normas vigentes na área de alimentos, com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

10.29.7. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. Nenhum produto ou utensílio de limpeza deve ser armazenado em contato direto com o piso.

10.29.8. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias durante a produção e especialmente, imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas

de preparação e armazenamento dos alimentos. Além disso, esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade (limpeza), não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios.

10.29.9. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde.

10.30. Manejo dos resíduos:

10.30.1. Dispor de recipientes (lixeiras) identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos, promovendo a limpeza do local concedido, durante todo o período de execução contratual. As lixeiras devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos e, facilitando o fluxo de saída do lixo. Os recipientes que, porventura sejam utilizados nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos, devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual, devendo permanecer constantemente tampados e ainda, frequentemente coletados, estocados em local fechado e isolado, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

10.30.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar lixeiras para coleta seletiva em todas as áreas de sua produção e venda.

10.30.3. Todo o lixo produzido pela atividade do restaurante estudantil (sujeira, resíduos de alimentos, embalagens e outros), deverá ser coletado e transportado das dependências do restaurante até a portaria, de modo que a CONTRATADA deverá valer-se de material humano e meios próprios para tal tarefa, sendo VEDADA a realização do trabalho por parte da empresa atualmente responsável pelo serviço de limpeza no Câmpus Suzano.

10.30.4. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

10.31. Demais obrigações da CONTRATADA:

10.31.1. Devido ao período de excepcionalidade da pandemia de Covid-19 poderão ser solicitadas pela contratante à contratada, adaptações na prestação dos serviços, quando ocorrer o retorno das atividades presenciais até a total normalidade.

10.31.2. Responsabilizar-se, integralmente, pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.

10.31.3. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus funcionários, das normas disciplinares determinadas pela CONTRATANTE.

10.31.4. Instruir os trabalhadores, quanto à prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE.

10.31.5. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal, quando houver contratação de funcionários. Apresentando no início da prestação dos serviços carta de apresentação dos funcionários, juntamente com cópia autenticada da carteira de trabalho e cópias simples do RG, CPF e comprovante de endereço de seus funcionários.

10.31.6. Também deverá ser apresentado mensalmente junto a Nota Fiscal: comprovante de pagamento dos funcionários, contracheque e guias do FGTS e INSS. Na falta de funcionários contratados, a CONTRATADA deverá apresentar carta informando sobre tal fato.

10.31.7. Executar os serviços em horários que não prejudiquem o bom andamento da rotina de funcionamento da CONTRATANTE.

10.31.8. Responsabilizar-se, exclusivamente, pelas despesas de salário, transporte, cesta básica, taxas, impostos, seguros e outros encargos pertinentes, bem como por acidentes que vitimem seus funcionários no desempenho de suas atividades, e por tudo quanto às Leis Trabalhistas, Fiscais e Previdenciárias lhes assegurem, respeitando rigorosamente as datas estabelecidas para a efetivação destes pagamentos, bem como, os acordos coletivos de categoria.

10.31.9. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados a CONTRATANTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução da presente concessão.

10.31.10. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal, relacionadas com os serviços prestados.

10.31.11. Implementar as benfeitorias consideradas oportunas, através de Projeto Técnico assinado por profissional da área de Engenharia/Arquitetura, devidamente registrado no Conselho de Classe, e desde que aprovadas previamente pela CONTRATANTE. Esta submeterá à sua área técnica específica, sendo que a aprovação conduzirá à incorporação ao seu patrimônio, excluído da CONTRATADA, direito a qualquer indenização.

10.31.12. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONTRATANTE, quanto à execução do contrato.

10.31.13. Fica a CONTRATADA proibida de sublocar, arrendar, terceirizar ou, transferir o objeto deste contrato, total ou parcialmente, a qualquer título, sob pena de (se identificada tal situação) ensejar a Rescisão Contratual imediata, com cobrança de Multa por descumprimento desta cláusula.

10.31.14. Prover atendimento a usuários que, por qualquer motivo, sejam portadores de deficiência momentânea ou permanente, considerando sua impossibilidade física de deslocamento ao ambiente objeto deste contrato.

10.31.15. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras n.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

12. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

12.1. 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.

13. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

13.6. 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.

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

13.8. 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.

13.9. 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 IV, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

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

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

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

13.10. 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.

13.11. 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.

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

13.13. 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.

13.14. 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.

13.15. 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.

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

13.16.1. A fiscalização incidirá sobre todas as etapas do processo de operacionalização (produção) e distribuição das refeições aos usuários, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o tipo de refeição, higienização, horário de funcionamento, pesquisa de satisfação, porcionamento, qualidade do atendimento e demais itens citados neste Termo de Referência.

13.16.2. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços a da alocação dos recursos necessários, por meio de preenchimento do relatório específico em visitas mensais sem prévio aviso, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido por um ou mais fiscais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei 8.666/1993, bem como do artigo 6º do Decreto nº 2271/1997 e artigos 39 e 40 da IN 05/2017.

13.16.3. A CONTRATADA deverá designar um preposto aceito pela Administração, durante todo o período de vigência do contrato, para representá-lo administrativamente, o qual deverá ser indicado mediante declaração em que deverá constar o nome completo, nº do CPF e do documento de identidade, além dos dados de contato.

13.16.4. Deverá ser entregue à CONTRATANTE no início da prestação do serviço a carta de indicação do preposto, assinada pelo representante legal da empresa.

13.16.5. Sempre que houver por qualquer motivo, mudança de preposto, a CONTRATADA fica obrigada a informar a CONTRATANTE observando as mesmas formalidades exigidas quando da primeira apresentação do preposto.

13.16.6. O preposto deverá estar apto a esclarecer as questões relacionadas às faturas dos serviços prestados, aos relatórios solicitados e a todas as demais questões referentes ao serviço contratado e, quando o assunto ultrapassar a competência do mesmo, efetuar o elo de ligação com a CONTRATADA para fins de passar a informação solicitada a CONTRATANTE e/ou solucionar o impasse.

13.16.7. 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 exercido por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

13.17. 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.

13.18. 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.

14. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

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

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

14.3.1. 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.

14.3.1.1. 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

14.3.1.2. 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.

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

14.3.2. 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.

14.3.2.1. 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.

14.3.2.2. 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.

14.3.2.2.1. 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.

14.4. 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:

14.4.1. 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;

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

14.4.3. 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.

14.5. 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.

14.6. 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.

15. DO PAGAMENTO

15.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 20 (vinte) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

15.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

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

15.3. 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.

15.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

15.4. 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:

15.4.1. o prazo de validade;

15.4.2. a data da emissão;

15.4.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

15.4.4. o período de prestação dos serviços;

15.4.5. o valor a pagar; e

15.4.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

15.5. 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;

15.6. 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:

15.6.1. não produziu os resultados acordados;

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

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

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

15.8. A empresa CONTRATADA subsidiará o restante do valor das refeições do tipo “prato feito” e Kit Lanche fornecidas diariamente aos alunos dos cursos técnicos integrados ao ensino médio e Proeja, em caso do preço de custo da refeição/ lanche exceder R$ 9,00.

15.9. Para os valores referentes ao subsídio dado pelo CONTRATANTE, a empresa deverá emitir Nota Fiscal pertinente apenas ao valor subsidiado pelo Câmpus Suzano do IFSP, por refeição/Kit Lanche efetivamente consumidos, igual a R$ 9,00 (nove reais) por refeição/Kit Lanche. A Nota Fiscal será emitida em nome da CONTRATANTE a qual efetuará o pagamento em até 20 (vinte) dias, após ter recebido a documentação fiscal da empresa (Nota Fiscal), referente à quantidade do serviço prestado mensalmente, devidamente atestada pelo Fiscal do Contrato.

15.10. O pagamento das refeições referentes aos usuários que não fazem jus ao subsídio (técnicos modulares, superior, pós-graduação, alunos de cursos de formação inicial e continuada – FIC, servidores e visitantes), INCLUSIVE aos alunos dos cursos integrados que optarem por servir-se da refeição do tipo self-service, será feito exclusivamente pelos mesmos, no valor total da refeição, mediante cobrança diretamente aos usuários efetuada pela CONTRATADA no momento da prestação dos serviços.

15.11. A cobrança ao usuário será feita pela CONTRATADA, utilizando-se do banco de dados a ser fornecido pela CONTRATANTE, sendo que os instrumentos de cobrança e controle serão de responsabilidade da primeira. O sistema de cobrança e de controle deverá ser previamente aprovado pela CONTRATANTE.

15.12. Para o valor cobrado aos usuários, a CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal diretamente para os mesmos, nos termos da legislação vigente.

15.13. O pagamento dos insumos, como as despesas de água, esgoto e energia elétrica serão feitos de acordo com medidores independentes instalados no local e serão pagos pela CONTRATADA através de GRU.

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

15.15. 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.

15.16. 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.

15.17. 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.

15.18. 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.

15.19. 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.

15.19.1. 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.

15.20. 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.

15.21. 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.

15.22. 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 = $\frac{(6 / 100)}{}$ I = 0,00016438

365 TX = Percentual da taxa anual = 6%

16. REAJUSTE

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

16.1.1. 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 IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

16.1.2. Será admitida a cada prorrogação do contrato a aplicação de atualização dos valores constantes nas tabelas através do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) apurado nos últimos 12 (doze) meses, limitado em até 10% da média dos preços praticados no entorno do câmpus.

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

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

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

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

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

16.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

17. GARANTIA DA EXECUÇÃO

17.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, por se tratar de mera concessão de uso de bem público, cuja administração cabe à CONTRATADA.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

18.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

18.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

18.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

18.1.5. cometer fraude fiscal.

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

18.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos ao objeto da licitação.

18.2.2. Multas, que serão cobradas pela dedução no pagamento devido do respectivo contrato/empenho. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito do licitante, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou judicialmente:

18.2.2.1. De 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, no caso de rescisão por ato unilateral da administração, motivado por culpa da CONTRATADA, garantida a prévia defesa, independentemente das demais sanções cabíveis;

18.2.2.2. De 20% (vinte por cento) do valor total do contrato, pela sua inexecução total e de 10% (dez por cento) do valor do contrato pela sua inexecução parcial;

18.2.2.3. De 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, aplicada em dobro na reincidência;

18.2.2.4. De 1% (um por cento) por dia de atraso sobre o valor de cada item não entregue, limitada a 10% (dez por cento) sobre o mesmo valor.

18.2.3. A recorrência de falhas na prestação dos serviços poderá acarretar na RESCISÃO CONTRATUAL A CRITÉRIO DA ADMINISTRAÇÃO. A cada falha de serviço constatada, a Comissão de Fiscalização de Contrato irá notificar a empresa, sendo garantido à CONTRATADA o direito de ampla defesa e contraditório por meio de provas e contraprovas relacionadas às evidências/provas de cada falha de fornecimento constatada. São caracterizadas como falhas de serviço:

a) Lanche assado visivelmente passado do ponto;

b) Aumento de preço de qualquer dos produtos sem a anuência da CONTRATANTE;

c) Constatação de produtos com prazo de validade vencido;

d) Alimentos malcozidos ou cozidos em demasia;

e) Feijão servido com água em demasia e com baixa quantidade do caldo denso produzido durante o cozimento natural do feijão;

f) Suco artificial (400ml) com sabor fraco (aguado);

g) Percepção de queda da qualidade de qualquer dos alimentos por conta de mudança de marca por outra de qualidade inferior à utilizada anteriormente;

h) Atrasos por parte do atendimento dos serviços – “horários predeterminados”;

i) Interrupção do fornecimento de quaisquer alimentos durante o almoço ou janta;

j) Insatisfação procedente por parte dos usuários do Restaurante e/ou Lanchonete, quanto ao atendimento, sabor dos alimentos, higiene, entre outros aspectos envolvidos no atendimento do Contrato. O resultado da Satisfação ou Insatisfação dar-se-á por meio de registro de reclamações e por pesquisa a ser promovida pela Comissão de Fiscalização de Contrato. As procedências das más avaliações serão analisadas criteriosamente e imparcialmente pela Comissão de Fiscalização de Contrato;

k) Descumprimento de qualquer exigência prevista pelo edital, contrato ou termo de referência.

18.2.4. A CONTRATADA compromete-se a manter as informações de contrato constantemente atualizadas no SICAF.

18.2.5. A CONTRATADA que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, estará sujeito às sanções previstas no artigo 87, da Lei 8.666/93, sem prejuízo da aplicação de outras cabíveis, conforme o disposto na Lei nº 10.520, de 17/07/2002 e artigo 28, do Decreto 5.450/05.

19. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

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

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

19.3.1. Poderá participar da licitação pessoa jurídica com cadastro para exercer a atividade econômica inerente ao objeto, classificada pelo Código Nacional de Atividade Econômica – CNAE.

19.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

19.4.1. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

19.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço por lote da planilha de formação de preços, observando:

19.5.1. A COMPLEMENTAÇÃO do subsídio dado pela CONTRATANTE no fornecimento de 1 (uma) refeição do tipo “prato feito” por dia para a totalidade dos alunos dos cursos técnicos integrado ao ensino médio e 1 (um) Kit Lanche para os alunos do Proeja do Câmpus Suzano (até 320 alunos no ano letivo de 2021), podendo chegar a 360 alunos em 2023, em caso de o preço de custo exceder R$ 9,00;

19.5.2. Os demais itens alimentícios, referem-se aos serviços de cantina. Para esses itens não há gratuidade ou subsídio.

19.5.3. Caso o aluno do curso técnico integrado opte por se alimentar no buffet self-service, ele não será subsidiado. Devendo o valor ser pago integralmente pelo aluno à CONTRATADA no ato da compra.

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

19.7. O limite de preços a ser praticado para todos os itens é de até 10% abaixo da média dos preços praticados no entorno do câmpus.

19.8. Os licitantes não poderão oferecer preços superiores aos de referência.

19.9. Ao estabelecer o preço o licitante deverá incluir todas as despesas dos serviços; o IFSP - Câmpus Suzano apenas concede o espaço para uso dos serviços destinados.

19.10. Embora o uso do espaço seja por meio de concessão não onerosa, a formação dos preços deve incluir os gastos como água, luz, funcionários, uso do espaço, produtos, impostos, mobiliário, produtos de limpeza, dentre qualquer um que se faça necessário para a perfeita execução dos serviços.

19.11. Os itens constantes na proposta não devem apresentar valores "fracionados" que dificultem a cobrança dos produtos, ou seja, valores como, por exemplo: R$ 1,67 ou R$ 1,63. Só será permitida a oferta de produtos com preços tendo como final 5 ou 0, assim como: R$ 1,60 ou R$ 1,65. Caso os licitantes não se atentem para esta cláusula, o preço será reduzido para o menor valor mais próximo do que foi estabelecido. A título de exemplo, caso o licitante apresente valores na proposta iguais a R$ 1,66 ou R$ 1,67 será considerado o preço de R$ 1,65 como preço final de venda do produto. Cabe ressaltar que o arredondamento proposto será aplicado apenas no preço final do licitante vencedor (no momento de assinatura do contrato, para venda final ao usuário), para fins de julgamento da melhor proposta não incidirá o arredondamento supracitado.

20. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

20.1. O custo estimado anual inicial da contratação é de **R$ 504.000,00** (quinhentos e quatro mil reais) podendo chegar a R$ 576.000,00 (quinhentos e setenta e seis mil reais), referente ao subsídio de R$ 9,00, multiplicado pela quantidade diária de 280 alunos em 2021 (com a possibilidade do início da turma de 40 alunos do Proeja este número subirá para 320 alunos), multiplicado por duzentos dias letivos.

20.2. A pesquisa de mercado foi realizada através de Atas de Pregões, sendo que a média de preços obtida no item "prato feito" é de R$ 24,00 (embora o valor dos itens consumidos na cantina tenham sido calculados, não foi possível estimar as quantidades dos mesmos, pois o câmpus não tem qualquer controle sobre a venda destes itens), valor utilizado como referência para licitação, sendo que a partir do primeiro aditamento será utilizada a pesquisa de preços médios no entorno do Câmpus para ajustar os preços.

21. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

21.1. A CONTRATADA deverá atender, no que couber, o critério de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.

21.2. Os materiais plásticos da cantina devem ser biodegradáveis ou passíveis de reciclagem. Devendo apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

21.3. Considerando a natureza do serviço a ser prestado, a empresa contratada deverá fazer separação de lixos e sobras de alimentos em recipientes próprios da contratante, observando as normas internas da Comissão de Controle de Resíduos, conforme orientação dos fiscais do contrato.

21.4. Os resíduos vegetais in natura - pré-cozimento, deverão ser separados dos demais resíduos e acondicionados em embalagem apropriada para fins de compostagem a ser executada pelos servidores do Câmpus. Caso a equipe de servidores não retire os resíduos no horário a ser combinado a CONTRATADA destinará os resíduos para descarte.

22. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

22.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2021, na classificação abaixo:

Recursos provenientes de duas fontes:

Gestão/Unidade: 26439/158566
Fonte: 8100
Programa de Trabalho: 171154
Elemento de Despesa: 33.90.39.41
PI: 12.363.5012.20RL.0035

Gestão/Unidade: 26439/158566
Fonte: 0100
Programa de Trabalho: 193755
Elemento de Despesa: 33.90.39.41
PI: 12.363.5012.2994.0035

23. DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. A inobservância das normas deste Termo de Referência e das especificações técnicas implicará na não aceitação total ou parcial dos serviços executados, devendo a CONTRATADA refazer as partes recusadas sem o direito à indenização.

23.2. Todos os materiais a serem empregues na execução dos serviços deverão ser novos e de primeira qualidade ou estar em bom estado de uso e conservação e não devem oferecer perigos aos alimentos.

23.3. Caso a CONTRATADA por algum motivo justificado não achar conveniente que o contrato seja aditado, deverá se pronunciar oficialmente em até 90 dias antes do término da vigência do contrato.

Suzano, 05 de julho de 2021.

Letícia Pupin Soldi

Letícia Pupin Soldi
Nutricionista – CAE – SZN

Gabriela de Carvalho Assis Goulart

Coordenadora de Licitações e Contratos – CLT – SZN

Após análise, aprovo este Termo de Referência, considerando que do mesmo constam os elementos capazes de propiciar a avaliação do custo/benefício, para atender às necessidades do Câmpus Suzano.

Eugenio de Felice Zampini

Diretor Geral – DRG – SZN

ANEXO II – MODELO DE TERMO DE VISTORIA

MODELO

TERMO DE VISTORIA

MODELO I – DECLARAÇÃO DE OPÇÃO POR REALIZAÇÃO DE VISTORIA

Atesto, para fins de habilitação ao Pregão Eletrônico nº 03566/2021, concessão não onerosa de uso de bem público para administração das instalações do restaurante e cantina escolar no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Câmpus Suzano, que a empresa _____, CNPJ nº _____, representada por _____, realizou Visita Técnica em __/__/____, no Câmpus Suzano do IFSP, lugar onde serão realizados os serviços constantes da referida licitação.

A empresa supracitada declara que seu representante vistoriou os locais dos serviços e que tem pleno conhecimento de todas as dificuldades porventura existentes para o cumprimento das obrigações objeto do certame.

Suzano – SP, ___ de _____ de 2021.

_____

Nome do Servidor

Cargo do Servidor

Câmpus Suzano

INSTITUTO FEDERAL
São Paulo
Câmpus Suzano

MODELO

DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

MODELO II – DECLARAÇÃO PARA OPÇÃO POR NÃO-REALIZAÇÃO DE VISTORIA

Declaro, na qualidade de representante da empresa _____, CNPJ nº _____, que não será necessário realizar vistoria nos locais onde haverá execução dos serviços objeto do Pregão Eletrônico nº 03566/2021 e que estou ciente de que em nenhuma hipótese a Administração aceitará posteriores alegações com base no desconhecimento das instalações.

(Cidade), __ de _____ de 2021.

_____

Responsável pela empresa

RG:

CPF:

Nome da empresa

Observação: a declaração deverá ser enviada imediatamente assinada, via texto, após a etapa de lances, somente pela licitante classificada em primeiro lugar, para fins de sua habilitação, com posterior encaminhamento, caso solicitado, do original ou cópia autenticada no prazo de até dois dias úteis.

ANEXO III – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 03566/2021, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO – CÂMPUS SUZANO E A EMPRESA .....

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Câmpus Suzano, com sede à Avenida Mogi das Cruzes, nº 1501, Parque Suzano, Suzano/SP – CEP 08673-010, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.882.594/0017-22, neste ato representado pelo Diretor Geral do Câmpus Suzano, Eugenio de Felice Zampini, autorizado a celebrar contratos conforme portaria de delegação de competências IFSP/GAB nº 1.372 de 27 de abril de 2018, portador da matrícula funcional SIAPE nº 2269412, RG nº 9338248-0 - SSP/SP, CPF nº 049.048.128-08, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº **23437.000892.2020-76** e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº **03566/2021**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a concessão não onerosa de uso de bem público para administração das instalações do restaurante e cantina escolar, tendo como contrapartida a **complementação** por parte da contratada, **em caso de custo do cardápio ultrapassar o subsídio oferecido pela contratante,** no valor final das refeições referentes ao item "prato feito" e kit lanche, ofertadas aos alunos dos cursos integrados e alunos do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (Proeja). Os serviços serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com duração inicial de 30 (trinta) meses, e data de início definida em Ordem de Serviço a ser emitida pelo Diretor Geral do Câmpus (conforme retornarem as atividades, devido à pandemia de Covid-19), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

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

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

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

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

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

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal estimado da contratação é de R$ 42.000,00 (quarenta e dois mil reais), perfazendo o valor anual estimado total de R$ 504.000,00 (quinhentos e quatro mil reais).

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

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

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2021, na classificação abaixo:

Recursos provenientes de duas fontes:

Gestão/Unidade: 26439/158566

Fonte: 8100

Programa de Trabalho: 171154

Elemento de Despesa: 33.90.39.41

PI: 12.363.5012.20RL.0035

Gestão/Unidade: 26439/158566

Fonte: 0100

Programa de Trabalho: 193755

Elemento de Despesa: 33.90.39.41

PI: 12.363.5012.2994.0035

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

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

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

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

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

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

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

9.2. Ressalta-se as seguintes obrigações da CONTRATADA:

9.2.1. Responsabilizar-se pelo pagamento de suas despesas com água, esgoto e energia elétrica, através de Guia de Recolhimento da União (GRU) em nome da CONTRATANTE. Existem medidores independentes instalados no local, os quais registram o consumo utilizado pela CONTRATADA.

9.2.2. Responsabilizar-se pela manutenção, preventiva e corretiva, dos equipamentos já presentes no prédio onde será instalado o restaurante, contratando empresas especializadas quando necessário, como no caso das câmaras e limpeza de ductos. São eles: câmara de congelamento; câmara de resfriamento; sistema de exaustão com coifa, ductos e duas caixas de gordura; cubas e bancadas de aço inox; porta vai-e-vem; manutenção predial de forma geral.

9.2.2.1. Os custos com manutenção de equipamentos, limpeza de ductos de exaustão e caixa de gordura serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

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

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

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

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020.

12.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

12.2.2. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado a cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

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

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Mogi das Cruzes/SP - Justiça Federal.

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

Suzano, ... de..... de 2021.

_____

Eugenio de Felice Zampini

Diretor Geral do IFSP – Câmpus Suzano

_____

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1 – Gabriela de Carvalho Assis Goulart

CPF: 014.421.261-75

2 – Cinthia Emilene Melleiro

CPF: 221.528.108-13

ANEXO IV - IMR

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR

1.1 Este instrumento é um mecanismo que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento.

1.2 Os níveis de serviços apresentados neste IMR têm como função vincular o pagamento dos serviços aos resultados alcançados, em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, através de indicadores de acompanhamento dos serviços prestados durante a contratação, não devendo as reduções de pagamento originadas pelo descumprimento deste IMR, ser interpretadas como penalidades ou multas, as quais serão apuradas com a abertura de processo administrativo.

1.3 É requisito básico que a CONTRATADA cumpra e respeite as obrigações trabalhistas conforme lei vigente, bem como siga corretamente o plano de trabalho elaborado pelas partes do contrato.

1.4 Mensalmente, o fiscal do contrato preparará o relatório do nível de qualidade dos serviços, anotando e avaliando a execução, se bom, regular ou ruim;

1.5 Seguir-se-á a tabela constante deste IMR quanto ao percentual a ser debitado do faturamento mensal total dos serviços prestados pela contratada em função do não cumprimento da medição dos resultados, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei.

1.5.1 A nota classificada como “Ruim”, equivalente a 0,0 (zero), indica que o serviço não foi executado;

1.5.2 A nota classificada como “Regular”, equivalente a 1,0 (um), indica que o serviço foi executado de forma precária;

1.5.3 A nota classificada como “Bom”, equivalente a 2,0 (dois) pontos, indica que o serviço foi executado de forma satisfatória;

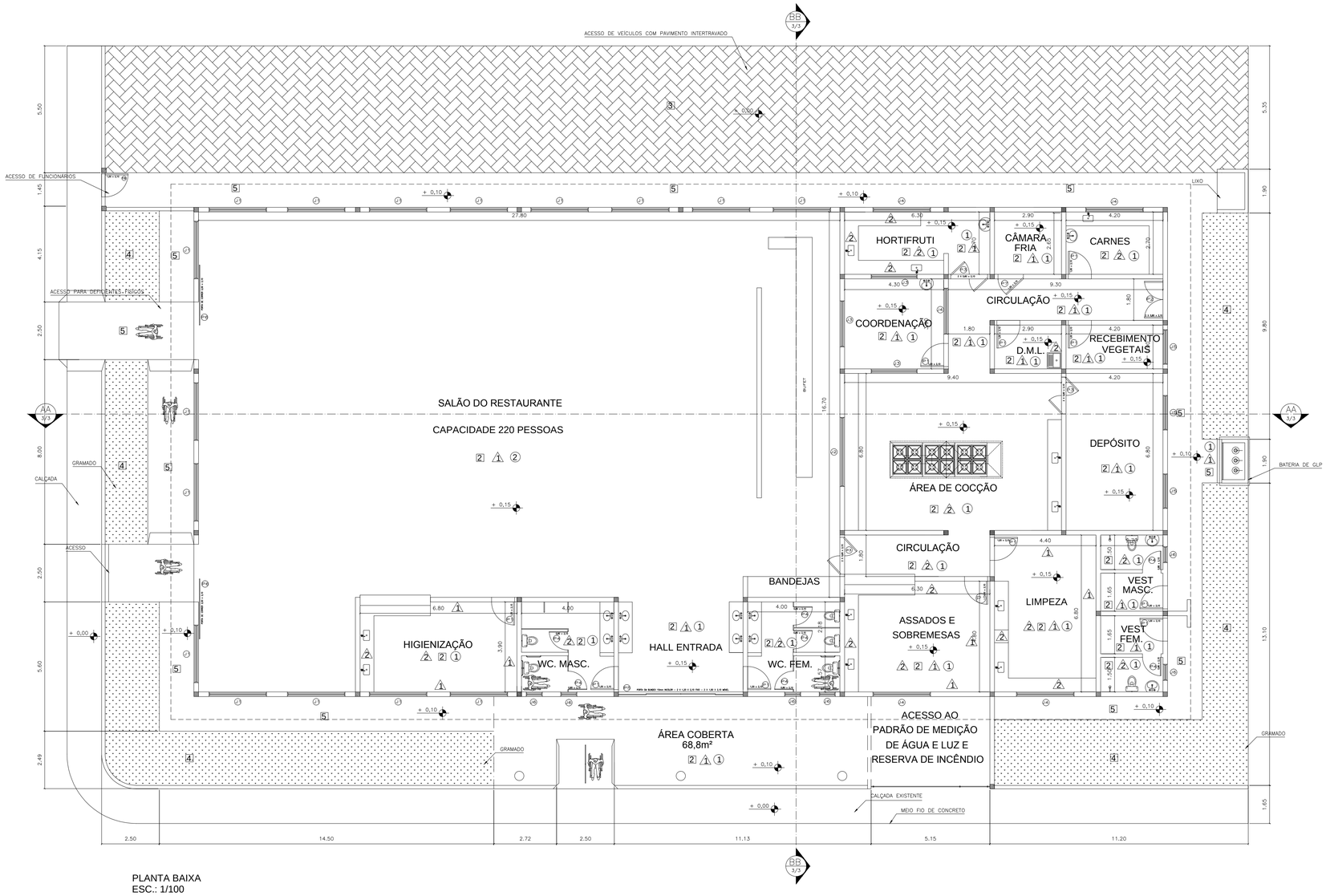
1.5.4 A nota mensal será de 10 pontos se todos os serviços forem considerados bons e se não houver a ocorrência de algum indicador em desacordo conforme descrito na Planilha de Valoração de Subitens em Desacordo (PVSD). No entanto, na existência de serviços considerados regulares ou ruins poderá haver ajuste no pagamento, conforme a tabela:

FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO	
Fator de Qualidade (X)	**Pagamento**
X >= 8	Pagamento de 100% do valor da Nota Fiscal
6 =< X < 8	Pagamento de 90% do valor da Nota Fiscal
4 =< X < 6	Pagamento de 80% do valor da Nota Fiscal
X < 4	Pagamento de 70% do valor da Nota Fiscal

Abaixo, modelo que será utilizado pela fiscalização para fins de avaliação dos serviços permanentes, eventuais, qualidade de administração e gerenciamento da Contratada:

AVALIAÇÃO DO SERVIÇO			
Contrato:	Contratada:	Período: / / a / /	
Fiscal:		Telefone:	
PLANILHA DE VALORAÇÃO DE SUBITENS EM DESACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA			
SERVIÇO	COMPOSIÇÃO	CONCEITO	PONTOS
	APRESENTAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS: uniformes, proteção, entre outros.		
	EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES PREVISTAS		
	LIMPEZA, APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO DA ÁREA CONCEDIDA		
	QUALIDADE DO SERVIÇO PRESTADO		
	QUALIDADE DOS MATERIAIS E/OU INSUMOS		
CONCEITO	**TOTAL DE PONTOS**		
Bom - 2 pontos	**Observação:** quando não for possível avaliar determinado item, o mesmo deverá não ser preenchido e desconsiderado.		
Regular - 1 pontos			
Ruim - 0 pontos			

1.5.5 Se o motivo das inadequações ocorrer por comprovado impedimento ou por motivo de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do IFSP, a Contratada ficará isenta das penalidades mencionadas.



PLANTA BAIXA
ESC.: 1/100

MATERIAIS DE ACABAMENTO

DISCRIMINAÇÃO	CÓDIGO	QTD.
PISO		
Piso granitina em placas industrializadas 40x40x3cm - alto tráfego - aspecto polido,- Dimensão: 40 x 40 x 3,0cm - Permeabilidade: 6% (NBA 9778) - Resistência a tração na flexão: >5MPA (NBR 13818) - Resistência a compressão: >30MPA (DIN 1100) - Desgaste por abrasão: <3mm/1000 mts (NBR 12042) - Coeficiente de atrito dinâmico: > 0,40 - Alta resistência ao escorregamento (NBR 13818	1	
Piso cerâmico 40x40cm - alto tráfego - PEI 5 - Grupo BIIBm, (absorção entre 6 a 10%) - cor branca, CF. ISO 13006/ NBR 18817/13818. Rejunte de 5 a 6 mm cor cinza claro	2	
Piso em bloco de concreto intertravado tipo paver - assentado sob colchão de areia - espessura 6,0cm	3	
Grama São Carlos ou Esmeralda, em placas assentadas sob terra preparada com terra de 1ª qualidade	4	
Piso em concreto desempenado, polido, com juntas a cada 1,50 metros , com espessura mínima de 5 centímetros. FCk 15 mpa.	5	
PAREDE		
Chapisco/ emboço/ reboco e no mínimo duas demãos fartas de pintura 100% acrílica na cor branco gelo com intervalo de 4 horas entre as demãos; em gesso acartonado deverão possuir miolo composto de isolamento acústico. ** Antes da aplicação da pintura verificar o nivelamento das superfícies das paredes	1	
Revestimento cerâmico 30x40 cm acetinado extra de primeira linha cor branca com juntas cor branca. Instalar conforme detalhamento	2	
TETO		
Laje com no mínimo duas demãos de pintura 100% acrílica cor branco neve, acrílico premium com intervalo de 4 horas entre as demãos. ** Antes da aplicação da pintura verificar o nivelamento das superfícies	1	
Forro PVC - Liso largura 20 cm, espessura 8 mm na cor branca Fixação com guias metálicas.	2	
Forro de fibra mineral - dimensão 62,5 x 125 cm, espessura 16 mm na cor branca. Fixação com guias metálicas.	3	

ESQUADRIAS

JANELAS

CÓDIGO	DIMENSÕES L x A x P	DISCRIMINAÇÃO	QTD.
J01	250 x 170 x 90 cm	Janela 4 folhas fixas / 4 folhas Máx. ar (vidro temperado 10 mm incolor)	16
J02	300 x 170 x 100 cm	Janela 02 folhas (vidro temperado 10 mm incolor)	01
J03	200 x 150 x 130 cm	Vidro fixo (vidro temperado 10 mm incolor)	03
J04	250 x 060 x 190 cm	Janela Máx Ar (vidro temperado 10 mm incolor)	04
J05	150 x 130 x 210 cm	Janela Máx Ar (vidro temperado 10 mm incolor)	03
J06	080 x 080 x 180 cm	Janela Máx. Ar (vidro temperado 10mm incolor)	06

PORTAS

CÓDIGO	DIMENSÕES L x A x P	DISCRIMINAÇÃO	QTD.
P01	100 X 210 cm	Porta de abrir (madeira pintura cinza Branca)	11
P02	160 x 210 cm	Porta de abrir - 2 Folhas (Metálica com pintura esmalte branca)	01
P03	120 x 210 cm	Porta Escamoteável (alumínio pintura eletrostática branca)	03
P04	090 x 190 cm	Porta de abrir para banheiro (madeira pintura na cor branca)	07
P05	540 x 280 cm	Porta de correr 02 folhas móveis e 02 folhas fixas (vidro temp. 10mm)	01
P06	250 x 220 cm	Porta de correr 01 folha1 (vidro temperado 10mm)	02
P07	100 x180 cm	Porta de abrir madeira / PVC para câmara fria na cor branca.	01
P08	100 x 210 cm	Porta de abrir (Metálica, com pintura eletrostática branca)	01

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA	Projeto: IFSP – INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO		
OBRA: OBRA DE EXPANSÃO – RESTAURANTE ESTUDANTIL – CAMPUS SUZANO			REV.01
TÍTULO: PROJETO ARQUITETÔNICO – PLANTA BAIXA			
EQUIPE TÉCNICA – DIE/REITORIA: Eng.º Silmário Batista dos Santos; Eng.º Edilson Bueno; Eng.º Paulo R. T. Oliveira; Eng.º Adenir Nogueira; Tecnol. Gabriel Braga; Tecª. Tatiana D. Abreu; Tecª. Rogério de Andrade	Escala 1/100; Data 08/10/2014	Folha 02/03 ARQ.	

FORMATO A1

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SÃO PAULO

ANEXO VI DO EDITAL

FOTOS DO RESTAURANTE E CANTINA

FOTO 1

Visão frotal da entrada do restaurante/ cantina

FOTO 2

Visão lateral do restaurante/ cantina

FOTO 3

Visão lateral do restaurante/ cantina

FOTO 4

Visão da área de armazenamento de gás de cozinha.

FOTO 5

Visão dos medidores externos de água e luz

FOTO 6

Visão da parte dos fundos do restaurante/ cantina

FOTO 7

Visão interna da entrada do restaurante/ cantina

FOTO 8

Visão interna do restaurante/ cantina

FOTO 9

Visão interna do restaurante/ cantina

FOTO 10

Visão interna do restaurante/ cantina

FOTO 11

Visão interna da saída do restaurante/ cantina

FOTO 12

Área de preparação de alimentos do restaurante/ cantina

FOTO 13

Área de preparação de alimentos do restaurante/ cantina

FOTO 14

Área de preparação de alimentos do restaurante/ cantina

FOTO 15

Área de armazenamento de alimentos do restaurante/ cantina

FOTO 16

Área de armazenamento de alimentos do restaurante/ cantina

FOTO 17

Área de armazenamento de alimentos do restaurante/ cantina

ANEXO VII – DADOS PARA CONFECÇÃO DO CONTRATO

Dados da Empresa

Razão Social:

CNPJ:

Endereço completo:

Dados bancários:

E-mail:

Telefone/fax:

Dados do representante

Nome do Representante Legal que assinará o contrato:

Cargo:

Nacionalidade:

Estado civil:

Profissão:

CPF:

RG:

Observação: se o representante que irá assinar o contrato não for sócio, a empresa deverá encaminhar procuração onde dá poderes para este ato. Após homologação do edital o fornecedor vencedor deverá encaminhar os dados acima, em papel timbrado da empresa, para o e-mail: clt.suzano@ifsp.edu.br.

No caso de dúvidas, contatar a Coordenadoria de Licitação e Contratos (CLT) do Câmpus Suzano.

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SÃO PAULO

ANEXO VIII DO EDITAL

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade (mínima)	Valor (R$)
1	Prato feito: Refeição tamanho médio (mínimo de 500 gramas), contendo: arroz (branco e integral) e feijão, 01 tipo de guarnição porcionada, 02 tipos de saladas, sendo pelo menos uma folhosa e um grão ou legume, 01 tipo de carne porcionada ou opção a base de ovos, opção vegetariana*, 1 sobremesa porcionada.	Unidade	1	
2	Buffet self-service: Buffet quente: composto por, no mínimo, arroz branco e integral, feijão, um tipo de guarnição de legumes, dois tipos de pratos proteicos mais opção vegetariana e uma opção de massa. Buffet frio: composto por dois tipos de saladas folhosas, um tipo de grão, uma salada mista, uma fruta e um doce).	Quilograma	1	
3	Salgados assados: (com exposição diária mínima de 5 opções): CROISSANT (mínimo 3 sabores) EMPADA (mínimo 2 sabores) ENROLADINHO ASSADO (salsicha ou presunto e queijo) ESFIHA (aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango) PASTEL ASSADO (de carne e/ou frango e/ou queijo) MINI PIZZA QUIBE RISOLE ASSADO	Grama	110	
4	Pão de queijo	Grama	110	
5	Torta salgada	Grama	110	
6	Sanduíche natural: com pão de forma tradicional ou integral, composto dos seguintes recheios: presunto/ atum prensado em óleo ou água/ peito de frango desfiado/ peito de peru defumado/ com ricota, catupiry ou muçarela e salada.	Grama	200	
7	Água mineral sem gás – garrafa	Mililitro	500	
8	Água mineral com gás – garrafa	Mililitro	500	
9	Capuccino – copo	Mililitro	200	
10	Café com leite – copo	Mililitro	200	
11	Café – xícara	Mililitro	50	
12	Café – xícara	Mililitro	100	
13	Leite com achocolatado quente/frio – copo	Mililitro	200	
14	Refrigerante – lata	Mililitro	350	
15	Refrigerante – garrafa	Mililitro	600	

16	Refrigerante – garrafa	Litro	2	
17	Suco de fruta natural/polpa: abacaxi, goiaba, acerola, uva, graviola, mamão, maracujá, melancia e outros	Mililitro	300	
18	Suco de laranja/limão natural	Mililitro	300	
19	Vitamina com leite e fruta/polpa	Mililitro	300	
20	Iogurte diversos sabores – copo (integral ou desnatado) e fruta ou polpa de fruta, com ou sem açúcar	Mililitro	200	
21	Bolo simples em pedaço com/sem cobertura	Grama	120	
22	SALADA DE FRUTAS - PORÇÃO (com no mínimo 4 tipos de frutas)	Grama	200	
23	Kit Lanche (conforme descrito no Termo de Referência)	Unidade	1	

Observação: todos os valores devem estar arredondados, terminando em 0 ou 5, conforme orientação contida no Termo de Referência.