



INSTITUTO FEDERAL  
CEARÁ

**EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2019  
POR SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

<b>Processo nº</b>	<b>23255.000056/2019-96</b>
<b>Objeto</b>	<b>Registro de preços para eventual contratação de empresa para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição para atendimento das necessidades, sob demanda, do Hotel Escola do IFCE Campus Avançado Guaramiranga.</b>
<b>Tipo de Licitação</b>	<b>MENOR PREÇO POR GRUPO</b>
<b>Fundamento Legal</b>	Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005; do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto 2.271, de 7 de julho de 1997, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
<b>Abertura</b>	<b>24 de janeiro de 2019 10h00min (Horário de Brasília)</b>
<b>Telefone</b>	<b>(85) 3401-2304</b>
<b>Endereço</b>	<b>Rua Jorge Dumar, nº 1703, Jardim América - Fortaleza/Ceará CEP: 60.410-426</b>

## EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO POR SRP Nº 01/2019

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE, por meio da sua Pró-reitoria de Administração e Planejamento, sediada a Rua Jorge Dumar, 1703, 1º andar, Jardim América, Fortaleza – CE, realizará licitação para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do **tipo menor preço**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005; do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto 2.271, de 7 de julho de 1997, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 24/01/2019

Horário: 10:00

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

### 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o **registro de preços para eventual contratação de empresa para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição para atendimento das necessidades, sob demanda, do Hotel Escola do IFCE Campus Avançado Guaramiranga**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. O regime de execução do serviço será empreitada por preço unitário.

*1.3. A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.*

### 2. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

*2.1 Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.*

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

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

3.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

#### 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 na Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018.

**4.1.1 para participar do pregão eletrônico, o credenciamento da empresa deverá estar regular e os fornecedores/prestadores de serviço deverão utilizar o certificado digital para acesso ao sistema do SICAF;**

**4.1.2 se o interessado desejar utilizar o sistema para fins de habilitação, nos termos do previsto na IN SEGES/MP nº 03/2018, o atendimento às condições exigidas no cadastramento no SICAF deverá dar-se até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;**

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

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

4.2.4. que estejam em processo de dissolução, falência, fusão, cisão ou incorporação;

4.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

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

4.3.1.1. a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa;

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

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

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

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

4.3.6. 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;

4.3.7. 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.

## 5. DO ENVIO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 5.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 5.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 5.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 5.6.1. **Valor unitário do item;**
- 5.6.2. a Descrição detalhada do objeto.
- 5.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 5.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.
- 5.8.1.A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 5.8.2.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 nº 8.666, de 1993, nos termos do art. 63, §2º da IN 5/2017);
- 5.9. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.
- 5.10. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

## 6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as *especificações técnicas exigidas no Termo de Referência*.
- 6.2.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.2.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

- 6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.5. 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.
- 6.5.1. **O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.**
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.7.1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.
- 6.8. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.9. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.10. 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.
- 6.11. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- 6.12. O critério de julgamento adotado será o **menor preço por grupo**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

**6.12.1 O valor apresentado para cada item que compõe o grupo não poderá ser maior do que o valor unitário estimado, constante no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.**

- 6.13. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.14. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 6.15. Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.16. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.17. 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.
- 6.18. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.19. Só se aplica o sorteio quando houver empate entre as propostas e ausência de lances. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

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

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

## **7. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

7.1 Encerrada a etapa de lances, a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a proposta de preços no prazo de **2 (duas) horas**, contado da convocação efetuada pelo Pregoeiro por meio da opção “Enviar Anexo” no sistema Comprasnet.

7.1.1 A proposta do licitante que deverá:

7.1.1.1 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.

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

7.2 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.

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

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

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

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

8.2.1. contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.2.2. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.2.3. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

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

- 8.3.2. 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.
- 8.4. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 8.5. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexequibilidade, será obrigatória a realização de diligências para o exame da proposta.
- 8.6. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 8.7. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.7.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- 8.8. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.
- 8.9. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
- 8.10. 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;
- 8.11. 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 proposto.
- 8.11.1. Considera-se erro no preenchimento da planilha a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006.
- 8.12. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.13. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 8.14. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
- 8.14.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 8.14.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 8.15. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos

artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

## 9. DA HABILITAÇÃO

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

9.1.1. SICAF;

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

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

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

9.1.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

9.2. Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica, à Regularidade Fiscal e Trabalhista, e à Qualificação Econômico-Financeira nas condições seguintes:

### 9.3. Habilitação jurídica:

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

9.3.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoeempreendedor.gov.br](http://www.portaldoeempreendedor.gov.br);

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

9.3.4. 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;

9.3.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, como determinado pelo Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;

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

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

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

9.4. **Regularidade fiscal e trabalhista:**

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

9.4.2. 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.

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

9.4.4. 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;

9.4.5. 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;

9.4.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;

9.4.7. 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 domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;

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

9.4.9. *O licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015, quando se tratar da subcontratação prevista no artigo 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006.*

9.5. **Qualificação Econômico-Financeira:**

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

10.5.1.1 caso seja positiva a certidão de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 9 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação.

9.5.2. 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;

9.5.2.1. 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;

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

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

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

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

9.5.4. 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% do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.6. A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, da qualificação econômico-financeira e da habilitação jurídica, conforme o caso, dar-se-á primeiramente por meio de consulta ao cadastro do SICAF via verificação *online*, conforme disposto no art. 21, III, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26.04.18.

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

9.6.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

9.7. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a **qualificação técnica**, por meio de:

9.7.1. Apresentação de comprovante de registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa participantes e de seus responsáveis técnicos, segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

9.7.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

10.7.1.1 Os atestados deverão contemplar as seguintes informações:

- a) Nome do Contratado e do Contratante – CNPJ;
- b) Identificação do Objeto do Contrato e período de execução/vigência;
- c) Serviços executados (discriminação e quantidades).

10.7.1.2 Para fins deste Edital entendem-se como serviços compatíveis, com o objeto desta licitação, as condições a seguir descritas:

10.7.1.2.1 o fornecimento de alimentação sob demanda, durante o período de 12 (doze) meses, para público igual ou superior a 300 (trezentas) pessoas;

10.7.1.2.3 para fins de comprovação do quantitativo mínimo do serviço, será aceita 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.

10.7.1.3 Os atestados deverão comprovar experiência mínima de 02 (dois) anos, com a prestação de serviços, compatíveis com o objeto desta licitação;

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

10.7.1.5 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

10.7.1.6 Para a comprovação da experiência mínima de 2 (dois) anos, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os dois anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

10.7.1.7 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, devendo entregar, 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.

10.7.1.8 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8 horas às 12 horas e das 14 horas às 16 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (85) 3401 2224, podendo sua realização ser comprovada por:

10.7.1.9 Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo VI deste Edital.

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

10.8 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.

10.9 Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo indicado no item 08 deste edital, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail [aquisicoes.reitoria@ifce.edu.br](mailto:aquisicoes.reitoria@ifce.edu.br).

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

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

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

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

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

10.12 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal 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.

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

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

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

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

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

## **11 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

11.7 A sessão pública poderá ser reaberta:

11.7.1 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.

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

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

11.8.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

## **12 DOS RECURSOS**

12.7 O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção

de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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

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

### **13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

13.7 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.

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

### **14 DO SISTEMA ELETRÔNICO DE INFORMAÇÕES (SEI)**

14.1 **O licitante adjudicado fica obrigado a realizar o seu cadastro no Sistema Eletrônico de Informações – SEI para que, quando solicitado, possa realizar assinatura eletrônica de instrumentos como a ata de registro de preços e/ou o termo de contrato.**

14.2 **O cadastro deverá ser realizado no nome do(a) representante legal do licitante.**

14.3 **Para realização do cadastro o licitante deverá seguir os seguintes passos:**

14.3.1 **Acessar o endereço eletrônico <http://ifce.edu.br/sei>;**

14.3.2 **Clicar na aba Acesso para Usuário Externo;**

14.3.3 **Clicar em: *clique aqui se você ainda não está cadastrado*;**

14.3.4 **Preencher o cadastro de usuário externo;**

14.3.5 **O licitante receberá no e-mail cadastrado as orientações necessárias para efetivação do cadastro.**

14.4 **A realização do cadastro é necessária uma única vez, estando o licitante habilitado a assinar eletronicamente futuros instrumentos junto ao IFCE.**

### **15 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

15.1 Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2 O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

15.3 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

15.3.1 Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

## 16 GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

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

16.1.2 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993;

16.2 A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme o item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

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

16.3.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

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

16.3.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

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

16.4 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

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

16.6 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

16.7 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

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

16.9 Será considerada extinta a garantia:

16.9.1 com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

16.9.2 no prazo de 90 (noventa) após o término da vigência, caso a Contratante não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

## **17 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

17.1 Dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato ou aceitar/retirar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados de sua convocação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do termo de contrato, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

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

17.3.1 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, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

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

17.5 Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

## **18 DO REAJUSTE**

18.1 O preço é fixo e irreajustável.

18.2 As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

## **19 DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

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

## 20 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

## 21 DO PAGAMENTO

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

21.2 A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento provisório e definitivo do serviço, nos seguintes termos:

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

21.4 No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, o fiscal técnico deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

21.5 No mesmo prazo, o fiscal ou equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

21.6 Em existindo fiscal setorial, este deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, no mesmo prazo.

21.7 No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento dos relatórios mencionados acima, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

21.8 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização técnica, setorial, 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;

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

21.10 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

21.11 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.

21.12 O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, devidamente acompanhada das comprovações mencionadas no item 2 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG n. 5/2017

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

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

21.15 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize

sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

21.16 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.

21.17 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.

21.18 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.

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

21.20 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG n. 5/2017, quando couber:

21.20.1 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, exclusivamente para as atividades de prestação de serviços previstas no §5º-C, do artigo 18, da LC 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, observando-se as exceções nele previstas. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

21.21 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

## 22 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

22.2 Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

22.3 Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.

## **23 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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

- 23.1.1 não assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;
- 23.1.2 apresentar documentação falsa;
- 23.1.3 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 23.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 23.1.5 não manter a proposta;
- 23.1.6 cometer fraude fiscal;
- 23.1.7 comportar-se modo inidôneo.

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

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

- 23.3.1 Multa de 10% (vinte por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 23.3.2 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

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

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

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

23.7 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

## **24 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

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

22.1 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [aquisicoes.reitoria@ifce.edu.br](mailto:aquisicoes.reitoria@ifce.edu.br), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Jorge

Dumar 1703, 1º andar, Jardim América, Fortaleza – CE, CEP: 60.410-426, Coordenadoria de Aquisições.

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

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

24.4 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.

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

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

## **25 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

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

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

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

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

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

22.2 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.ifce.edu.br/proap/licitacoesecompras](http://www.ifce.edu.br/proap/licitacoesecompras), e também poderá ser lido e/ou obtido através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI), sob o NUP: 23255.002756/2018-34, disponível em <http://ifce.edu.br/sei>, onde os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços;

ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;

Fortaleza - CE, 11 de janeiro de 2019.

**Marfisa Maciel Castro**  
**Diretora de Administração**  
**PROAP/IFCE**



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
Rua Jorge Dumar, 1703 - Bairro Jardim América - CEP 60410-426 - Fortaleza - CE - www.ifce.edu.br

## TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23255.000056/2019-96

Interessado: Diretoria do Campus Avançado de Guaramiranga

**(ATUALIZAÇÃO REALIZADA APÓS EMISSÃO DO PARECER  
Nº 00007/2019/GABPROC/PFIFCEARÁ /PGF/AGU)**

## TERMO DE REFERÊNCIA

### SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

### PREGÃO ELETRÔNICO

### PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NÃO CONTÍNUO

## INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE

### PREGÃO SRP Nº 01/2019

**(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23255.000056/2019-96)**

### 1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição para atendimento das necessidades, sob demanda, do Hotel Escola do IFCE Campus Avançado Guaramiranga, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento:

Grupo	Item	Quantidade de refeições	Tipo de refeição	Dias da semana	Horário de distribuição
1	1	8.100	Café da manhã	Segunda feira à Domingo	7:00 às 9:00
	2	1.200	Almoço	Segunda feira à Domingo	12:00 às 14:00
	3	900	Janta	Segunda feira à Domingo	19:00 às 21:00

1.2. As refeições serão solicitadas pela Contratante de acordo com o número de hóspedes e de participantes nos eventos.

1.3. Os horários das refeições podem ser modificados, mediante prévia solicitação da Contratante.

### 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O IFCE Campus Avançado Guaramiranga é órgão suplementar do IFCE, vinculado provisoriamente à Reitoria do IFCE. O Hotel Escola é parte integrante do Campus Avançado e visa a qualificação da mão de obra oriunda do Maciço de Baturité. Desta feita, o Hotel Escola agrega as atividades pertinentes à hotelaria e hospitalidade.

2.2. Além de proporcionar aos alunos dos campi do IFCE a experiência de operação de um equipamento hoteleiro, o Campus Avançado comumente é palco para os mais diversos eventos institucionais do IFCE. As atividades contemplam ações programadas pelo Gabinete da Reitoria; pelo Departamento de Comunicação Social; pelas pró-reitorias de Administração e Planejamento, de Ensino, de Gestão de Pessoas, de Extensão, de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação; pelas diretorias sistêmicas de Gestão da Tecnologia da Informação e de Assuntos Estudantis; além de eventos realizados em conjunto com os campi.

2.3. Até o final do ano de 2018, o Campus Avançado Guaramiranga contava com um contrato de cessão de espaço para funcionamento de restaurante. Todavia, o referido instrumento contratual precisou ser rescindido, situação que culminará com a falha na oferta de alimentação para os hóspedes e participantes de eventos realizados naquele local.

2.4. Desta forma, o ano de 2019 já tem programado um calendário de atividades institucionais que irão requerer o fornecimento de alimentação sob demanda. Portanto, este estudo visa desenvolver as especificações e obrigações necessárias à execução do serviço de alimentação, sob demanda, para atendimento das necessidades do Hotel Escola do IFCE Campus Avançado Guaramiranga.

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

3.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

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

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

4.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

4.1.1. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a opção do sistema de cafeteria mista, na qual as preparações (protéicas) são porcionadas por profissional da Contratada, devidamente capacitado, uniformizado e identificado;

4.1.2. Todo o processo de produção de alimentos deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a APPCC/ BPF (portaria MS nº 1428/1993, portaria MS nº 326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº 216/2004); POP (RDC nº 275/2002 da ANVISA).

4.1.3. Características das refeições diárias:

Composição nutricional das refeições

A refeição Café da Manhã, deverá ser composta de:

- 04 opções de frutas
- 02 opções de sucos de frutas
- 02 opções de pães
- 02 opções de bolos
- 02 opções de biscoitos
- Tapioca
- Cuscuz
- Ovos
- Queijo

- Presunto
- Manteiga
- Geléia
- Granola
- Leite
- Café
- Achocolatado
- Iogurte

Cada refeição do tipo Almoço, deverá ser composta de:

- 2 opções de prato principal + 1 opção vegana (sem qualquer ingrediente de origem animal)
- 2 opções de guarnição (feijão e arroz) + 1 opção de arroz integral, ou baião de dois
- 1 opção de acompanhamento que combine com o prato proteico (purês, pirão, farofas, entre outros) + 1 opção de massa
- 2 opções de salada (1 opção crua e 1 cozida)
- 1 opção de sobremesa
- 1 refresco adoçado + 1 opção de refresco não adoçado

Cada refeição do tipo Janta, deverá ser composta de:

- 2 opções de prato principal + 1 opção vegana (sem qualquer ingrediente de origem animal)
- 2 opções de guarnição (feijão e arroz) + 1 opção de arroz integral, ou baião de dois
- 1 opção de acompanhamento que combine com o prato proteico (purês, pirão, farofas, entre outros) + 1 opção de massa
- 2 opções de salada (1 opção crua e 1 cozida)
- 1 opção de sobremesa
- 1 refresco adoçado + 1 opção de refresco não adoçado
- 2 opções de sopas ou consomes

4.1.4. É vedado o uso de substâncias industrializadas, para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios. Deve-se ainda evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

4.1.5. Dar prioridade a frutas e hortaliças dos tipos A (acelga, alface, chicória, brócolis, berinjela, pepino, entre outras) e B (abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, entre outros) e restringir o uso de hortaliças do tipo C (batata-inglesa, aipim, inhame, batata-doce, entre outras).

4.1.6. Priorizar preparações proteicas assadas, cozidas e grelhadas, em detrimento de preparações fritas, empanadas ou à milanesa.

4.1.7. Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região, considerando-se a promoção de uma alimentação saudável, tal como preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Esses deverão ser aprovados pela fiscalização. Além da composição nutricional proposta, devem ser levadas em consideração a cultura alimentar e a segurança higiênico sanitária, com atenção aos aspectos socioambientais.

## 4.1.8. Os cardápios elaborados para cada refeição atenderão às definições descritas a seguir:

## Referência para o Café da Manhã:

Tipo	Especificação	Porção (per capita)
Frutas	Tangerina	90 gramas
	Laranja	100 gramas
	Banana	70 gramas
	Maçã, pera, goiaba, pêssego	80 gramas
	Uva, ameixa, morango	50 gramas
	Manga, melancia, melão, mamão, abacaxi	120 gramas
Pães	Branco, doce, recheado, integral, entre outros.	2 unidades
Bolos	Simples ou com frutas	100 gramas
Biscoitos	Doce e salgados	60 gramas
Tapioca	Feita de fécula de mandioca, sem adição de conservantes	2 unidades
Cuscuz	Feito a partir de farinha de milho	135 gramas
Ovos	Ovos de galinha, servidos inteiros ou mexidos	2 unidades
Queijo	Mussarela, coalho ou tipo minas	25 gramas
Presunto	Presunto de peru, cozido, sem gordura, fatiado	25 gramas
Manteiga	Elaborado a partir de creme de leite pasteurizado	7 gramas
Geléia de frutas	com percentual máximo de 65% de açúcar	22 gramas
Granola		30 gramas
Leite	Leite de vaca, pasteurizado e distribuído em embalagem tipo tetra pak	120 mL

Café	Café torrado e moído	5 gramas
Achocolatado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pronto para consumo, líquido</li> <li>• Solúvel, em pó</li> </ul>	200 mL 15 gramas
Iogurte	Naturam ou de frutas	200 gramas

#### Referência para o Prato Principal:

##### Carne bovina:

Será permitida a utilização de acém, músculo, coxão mole de boa qualidade e procedência, porém deverão ser retirados os excessos de tecido adiposo e cartilaginoso. Para cozidos, assados e carne moída, o per capita (porção) deve ser 150 gramas a porção pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

##### Carne suína:

Somente será permitida a utilização de pernil suíno desossado, filé suíno ou Lombo suíno de boa qualidade e procedência. As preparações de carnes suínas deverão ser acompanhadas de limão, fracionados somente 30 minutos antes do início da distribuição devidamente higienizado com solução clorada, dispostos no balcão de distribuição refrigerado. A quantidade mínima deverá ser de 150 gramas para cada porção, referindo-se a gramatura à porção de carne pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

##### Frango:

Somente será permitida a utilização de frangos de boa qualidade e procedência. Para bifés, iscas, creme, vatapá, strogonoff deverá ser utilizado Peito de Frango (Filé), devendo corresponder a 150 gramas a quantidade mínima para cada porção pronta para servir. Para assado deverá ser utilizado coxa e sobrecoxa, com porção mínima de 200g pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

##### Peixe:

Somente será permitida a utilização de filés de peixe, sem espinhas e sem pele. As preparações de peixe assado deverão ser acompanhadas de limão fracionado devidamente higienizado com solução clorada, dispostos no balcão de distribuição refrigerado. Os tipos de peixes deverão ser variados entre os permitidos (pargo, ariacó, tilápia dentre outros aprovados pela Contratante). A porção mínima do filé deverá ser de 150 gramas, referindo-se à porção pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

##### Vegetariano:

Deverá ser confeccionado utilizando apenas fontes proteicas de origem VEGETAL, devendo conter a concentração proteica mínima de 80%, tais como soja, grão de bico, lentilha, ervilha e cogumelos. Não será permitido o uso de ovo e leite de origem animal e seus derivados. A quantidade total de refeição vegetariana disponibilizada deve ser de 10 a 30% do atendimento, devendo esse percentual obedecer à aceitação deste prato por parte dos clientes, evitando que esta opção falte até o término do atendimento. O porcionamento mínimo para este prato deverá ser de 150 gramas e em tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações contendo carboidratos deverá ser respeitada a quantidade de 200 gramas.

#### Referência para Guarnição:

--	--

Tipo	Porção (per capita)
Arroz parboilizado	200 gramas
Arroz integral	200 gramas
Feijão branco, feijão mulatinho, feijão carioca, corda e preto.	150 gramas
Baião de dois	180 gramas

- O baião de dois deverá ter 50% de arroz e 50% de feijão.
- O feijão poderá conter Abóbora, Batata Doce, Macaxeira, Maxixe e Quiabo, além de outros ingredientes previamente aprovados pela Contratante. Poderão ser utilizados os seguintes tipos: preto, carioca, corda, branco e mulatinho. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo.
- Não será permitido o uso de nenhum gênero de origem animal nas guarnições, por conta da clientela vegetariana.

Referência acompanhamento:

Tipo	Especificação	Porção (per capita)	
Hortaliças	Hortaliça do tipo C (Batata doce, Batata inglesa, Cará, Inhame, Macaxeira, Mandioquinha, Milho Verde)	100 gramas	
	Purê ou creme de vegetais	100 gramas	
Farinhas	Farofa simples	50 gramas	
	Farofa enriquecida	• Farinha de mandioca	35 gramas
		• Itens complementares (castanha, ameixa, azeitona, ovos)	20 gramas
	Pirão	50 gramas	
Polenta	150 gramas		
Massas	Macarrão espaguete	100 gramas	
Preparações mistas	Suflê de vegetais	100 gramas	

	Quirche de vegetais	100 gramas
--	---------------------	------------

Como guarnição, deverá ser servido macarrão espaguete, purê, farofa de mandioca, farofa de cuscuz, pirão, polenta quirche de vegetais e Hortaliças do tipo C cozidos ou assados.

Referência para saladas:

- Para a preparação das saladas além das hortaliças tipo A e B poderão ser utilizados frutas frescas e secas, além de leguminosas secas.
- As saladas nas opções crua e cozida deverão ser compostas de no mínimo 3 itens cada.
- A composição deverá oferecer per capita mínimo de 80 gramas para saladas cozidas e 60 gramas para saladas cruas.
- Não será permitido o uso de nenhum gênero de origem animal, por conta da clientela vegetariana.

Hortaliças tipo A:	Alface Crespa, alface americana, Alface roxo, Abobrinha, Acelga, Agrião, Alho, Almeirão, Berinjela, Brócolis, Cebolinha, Couve manteiga, Couve-flor, Espinafre, Pepino, Palmito, Pimentão verde, Pimentão amarelo, Pimentão vermelho, Rabanete, Repolho branco, Repolho roxo, Salsa, Taioba, Tomate.
Hortaliça do tipo B	Abóbora ou jerimum, Beterraba, Cebola, Cenoura, Chuchu, Ervilha fresca, Nabo, Quiabo, Repolho de Bruxelas, Vagem.

Referência para sobremesa e refresco:

Tipo	Especificação	Porção (per capita)
Frutas	Tangerina	90 gramas
	Laranja	100 gramas
	Banana	70 gramas
	Maçã, pera, goiaba, pêssego	80 gramas
	Uva, ameixa, morango	50 gramas
	Manga, melancia, melão, mamão, abacaxi	120 gramas
Doces	Pudins, flans, musses, gelatinas, sorvete, pavês e similares	100 gramas

	Doces pastosos	50 gramas
Bebidas	Refresco de frutas naturais ou polpa. Não deverá conter corantes ou aromatizantes artificiais e a água para diluição de sucos deverá ser filtrada.	280 mL

- Deverão ser utilizados sucos de frutas naturais, de sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, tangerina, dentre outros aprovados pela Contratante).
- Devem ser servidas opção com açúcar e sem açúcar.
- A concentração mínima de polpa de fruta deverá ser de 30%.

#### Referência para sopas e consomes

- Deverão ser ofertadas 2 opções de sopas ou consomes, sendo que uma delas deverá ser feita somente com ingredientes de origem VEGETAL (para esta opção, não será permitido o uso de nenhum gênero de origem animal, por conta da clientela vegetariana).
- A porção para sopas deverá ser de 250 gramas.
- As sopas e consomes deverão ser elaborados a partir de ingredientes e temperos naturais, podendo ser utilizados arroz, macarrão, feijão, ervilhas e hortaliças de todos os tipos.
- Serão aceitos o acréscimo de no máximo 3% de amido para espessamento da preparação (farinha de trigo, amido de milho, fubá, creme de arroz ou aveia).
- As carnes utilizadas devem ser de primeira qualidade e a porção deverá ser de 40 gramas.
- Não será permitida a utilização de miúdos e vísceras nas sopas e nos consomes.

### 5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

5.1. A demanda do órgão gerenciador tem como base as seguintes características:

5.1.1. a taxa de ocupação do Hotel nos últimos doze meses;

5.1.2. a quantidade de eventos realizados no equipamento

Quantidade de refeições	Tipo de refeição	Dias da semana	Horário de distribuição		
1	1	8.100	Café da manhã	Segunda feira à Domingo	7:00 às 9:00
	2	1.200	Almoço	Segunda feira à Domingo	12:00 às 14:00
	3	900	Janta	Segunda feira à Domingo	19:00 às 21:00

5.2. As refeições serão solicitadas pela Contratante de acordo com o número de hóspedes e de participantes nos eventos.

5.3. Os horários das refeições podem ser modificados, mediante prévia solicitação da Contratante.

## 6. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.

6.1. Será adotado, durante toda a execução do serviço, “Instrumento de Medição de Resultados - IMR” estabelecido na IN nº.05/2017-SLTI-MPOG, contemplando indicadores e respectivas metas a cumprir, que serão acompanhados pela fiscalização designada pela Administração, visando a qualidade da prestação do serviço e respectiva adequação de pagamento.

## 7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. O início da execução será definido quando do recebimento, pela contratada, da ordem de serviço.

7.2. Durante a vigência contratual, caberá a empresa contratada o cumprimento dos seguintes itens:

7.1.1. A prestação do serviço de alimentação transportada será realizada nas dependências da Contratada e da Contratante, sendo as refeições produzidas nas dependências da Contratada e depois transportadas para serem distribuídas nas dependências da Contratante, que fica localizado no Instituto Federal do Ceará, Campus Avançado Guaramiranga, localizado à Rua Cel. Francisco Matos Brito, 203, Guaramiranga - CE, 62766-000;

7.1.2. Para suprir a quantidade de refeições estimadas na licitação, o dimensional de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente, para a execução das atividades inerentes aos cargos, calculado mediante o uso de indicadores específicos e da Resolução do CFN nº600, de 2018;

7.1.3. O percentual de trabalhadores deve seguir o percentual indicado abaixo:

Setores	% dos trabalhadores
Administração e manutenção	15
Recepção e estocagem	6
Distribuição das refeições	56
Higienização de áreas, utensílios e equipamentos	23

7.1.4. A Contratada deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas na licitação;

7.1.5. A Contratada deverá manter, Nutricionista com autonomia para pronta resolução dos problemas de ordem técnica, durante todo o período de vigência da prestação de serviços, substituindo-o em caso de impedimento por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da Contratante;

7.1.6. A Contratada deverá promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços;

7.1.7. A Contratada deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços adotados e de absenteísmo;

7.1.8. A Contratada deverá realizar a suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades;

7.1.9. A Contratada deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelo protegido por toucas e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte ou base nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios, fitinhas, alianças, anéis e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço;

7.1.10. Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR n°6 do TEM;

7.1.11. No início da vigência do contrato, os funcionários deverão receber da Contratada, no mínimo, cinco mudas de uniforme novo, com detalhes coloridos nas laterais da blusa e da calça, de modo a permitir a identificação de troca diária do uniforme. Devem ainda receber EPI de acordo com a função a ser desempenhada;

7.1.12. Os funcionários deverão banhar-se e se paramentar no local de trabalho e apresentar-se para a execução das tarefas portando identificação funcional;

7.1.13. A Contratada será responsável pelo ônus do consumo de água, energia elétrica, combustível (GLP ou gás natural, entre outros), serviços de telefonia, coleta de resíduos, assim como pelo combustível para o transporte de refeições;

7.1.14. A aquisição de gêneros deverá respeitar as Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde;

7.1.15. A Contratante poderá solicitar à Contratada a substituição de um gênero, caso este não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos;

7.1.16. Nos casos em que a Contratante julgar necessária a comprovação da qualidade dos produtos, poderão ser realizadas visitas técnicas ao fornecedor para diagnósticos e adequações;

7.1.17. A utilização de novos produtos ou marcas só poderá ocorrer mediante prévia avaliação e aprovação da Contratante;

7.1.18. Caberá à Contratada receber gêneros alimentícios, bem como materiais descartáveis e de limpeza, em perfeitas condições de conservação e higiene;

7.1.19. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e adequados, em conformidade com legislação sanitária;

7.1.20. A Contratada deverá manter estoque emergencial de produtos em variedade e quantidades suficientes para atender em tempo hábil a finalização e/ou eventuais substituições de alimentos ou preparações de cardápio;

7.1.21. Quando as matérias-primas ou os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, pelo menos, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade;

7.1.22. A temperatura das matérias primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e armazenamento;

7.1.23. Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração à temperatura não superior a 5°C ou sob congelamento à temperatura igual ou inferior a -18°C;

7.1.24. A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme estabelecidos nos POPs da unidade;

7.1.25. A manipulação dos alimentos em todas as fases de pré-preparo e preparo deverá ser realizada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente;

7.1.26. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

- 7.1.27. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C. Esses devem ser substituídos imediatamente sempre que houver evidente alteração das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, e formação intensa de espuma e fumaça;
- 7.1.28. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno micro-ondas. Nesse último somente quando o alimento for submetido imediatamente à cocção;
- 7.1.29. Se não forem imediatamente utilizados, os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração, e não devem ser recongelados;
- 7.1.30. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C pelo tempo máximo de 6h. para a conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento;
- 7.1.31. O resfriamento de um alimento preparado tem como objetivos minimizar o risco de contaminação cruzada e reduzir o tempo de permanência do alimento sob temperaturas que favoreçam a proliferação microbiana. A temperatura do alimento preparado deverá ser reduzida de 60°C para 10°C em até 2h. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C;
- 7.1.32. Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do MS e ser aplicados de modo a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição;
- 7.1.33. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para a qual eles foram destinados;
- 7.1.34. Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, sendo que na etiqueta deverão constar as seguintes informações: horário final do preparo, temperatura e horário de início e término do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e o peso e/ou a quantidade de porções;
- 7.1.35. As preparações frias (saladas e frutas) deverão ser devidamente acondicionadas em *gastronorm* (cuba convencional em aço inoxidável) com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, constando na etiqueta as seguintes informações: horário do final do preparo, temperatura e horário de início e término do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e o peso e/ou a quantidade de porções;
- 7.1.36. As preparações deverão ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas da legislação vigente. Os veículos deverão trazer Certificado de Inspeção Sanitária Municipal. Esse deve ser atualizado periodicamente;
- 7.1.37. Não será permitido o transporte concomitante de matéria prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos;
- 7.1.38. Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e asseados;
- 7.1.39. As refeições serão distribuídas no Restaurante ou em outro ambiente do Hotel Escola Guaramiranga a ser indicado pela fiscalização, sendo vedado o uso dos equipamentos do Hotel para cocção de alimentos;
- 7.1.40. A recepção das preparações deverá ser realizada em área protegida e higienizada devendo ser adotadas medidas preventivas para evitar que sofram contaminação;
- 7.1.41. Os equipamentos próprios (caixas isotérmicas) para o transporte das refeições devem estar higienizados, íntegros, vedados, estando as preparações adequadamente acondicionadas e identificadas
- 7.1.42. A recepção das preparações que compõem o cardápio deverá ser realizada por funcionários qualificados para essa função, sob supervisão do nutricionista da Contratada;

- 7.1.43. No ato do recebimento deverá ser realizada a conferência de todas as preparações inclusive pesagem e aferição ou controle da temperatura para preparações quentes (temperatura superior a 60°C) e para preparações frias (temperatura inferior a 5°C);
- 7.1.44. Os lotes de preparações que tenham sido reprovados pela Contratante ou cujo prazo de validade tenha ultrapassado o tempo máximo de 6h (a contagem se inicia imediatamente após o fim da cocção) deverão ser prontamente descartados;
- 7.1.45. O contratante solicitará o fornecimento dos serviços com antecedência mínima de 2 (dois) dias da data do evento, por meio de ordem de fornecimento a ser enviada por e-mail;
- 7.1.45.1. Em casos excepcionais, a solicitação poderá ser feita em até 24h (vinte quatro horas) da realização do evento por quaisquer meio de comunicação eletrônico desde que garantidos os devidos registros do pedido e da confirmação;
- 7.1.45.2. A solicitação será feita pelo Fiscal do Contrato, por meio de Ordem de Fornecimento a ser enviada por e-mail.
- 7.1.46. As preparações deverão apresentar aspecto sensorial característico, mantendo-se o padrão de qualidade exigido pela Contratante;
- 7.1.47. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previstas na licitação;
- 7.1.48. Para o sistema de distribuição for do tipo cafeteria mista, a Contratada deverá disponibilizar funcionários qualificados para a distribuição das preparações dos pratos principais que compõem o cardápio;
- 7.1.49. A Contratada deverá aferir e registrar em formulário próprio as temperaturas dos equipamentos de conservação, das preparações ou dos alimentos durante todo o processo de distribuição, observando-se os parâmetros previstos na legislação;
- 7.1.50. Critérios de temperaturas dos equipamentos de conservação de alimentos: pass-trough quente: temperatura suficiente para manter os alimentos acima de 60°C; pass-trough frio: temperatura suficiente para manter os alimentos a no máximo 5°C, com tolerância de até 10°C;
- 7.1.51. Critérios de temperatura das preparações na distribuição: preparações quentes: temperatura superior a 60°C; preparações frias: temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10°C;
- 7.1.52. Os talheres para o café da manhã deverão estar embalados em saco de papel e dispostos na linha de distribuição das refeições, contendo faca, garfo de mesa, colheres de chá e de sobremesa. Os talheres devem ser lisos, sem cabos;
- 7.1.53. Os talheres para o almoço e jantar deverão estar embalados em saco de papel e dispostos na linha de distribuição das refeições, contendo faca, garfo de mesa e colher de sobremesa. Esse último, dependendo do cardápio do dia. Os talheres devem ser lisos, sem cabos;
- 7.1.54. Os pratos e conjuntos de café e chá devem ser em porcelana, lisos e na cor branca. Não devem estar trincados ou quebrados;
- 7.1.55. Os copos devem ser de vidro e possuir capacidade para 300mL. Devem estar íntegros, sem rachaduras e trincas;
- 7.1.56. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificados à Contratante e autorizadas pela mesma;
- 7.1.57. A responsabilidade da higienização das dependências internas e externas e dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço cabe à Contratada, devendo essa fornecer o material de limpeza necessário;
- 7.1.58. Para higienização dos equipamentos isotérmicos utilizados para o transporte das preparações deverão ser adotados os procedimentos descritos em POP específico;
- 7.1.59. Os produtos saneantes utilizados pela Contratada devem ser regulamentados pelo MS e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade;

- 7.1.60. Os coletores de resíduos deverão estar sempre higienizados, e cada coletor deverá estar provido de saco de lixo de tamanho compatível com o tamanho do coletor;
- 7.1.61. A higiene pessoal dos funcionários deverá ser supervisionada diariamente pela Contratada;
- 7.1.62. Para controle da qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar sempre que for notificada pela Contratante, amostras de peso mínimo de 100g de todas as preparações do cardápio servido, bem como das dietas especiais, se houver. As amostras deverão ser coletadas e identificadas no horário correspondente a 1/3 do período do término previsto para a distribuição e mantidas sob refrigeração (até 5°C) ou sob congelamento (-18°C) por 72h, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, a expensas da Contratada, que deverá apresentar à Contratante o resultado (laudo) das análises, feita em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa. Amostras líquidas deverão ser armazenadas somente sob refrigeração;
- 7.1.63. A análise microbiológica dos alimentos, dos equipamentos, da água, dos utensílios, das superfícies e das mãos dos manipuladores deverá ser realizada sempre que for solicitada pela Contratante, ficando os custos a cargo da Contratada;
- 7.1.64. Acondicionar devidamente os resíduos sólidos de acordo com sua natureza em recipientes dotados de saco plástico adequado, tampa e sistema de acionamento sem contato manual em cada área de produção de refeições, e removê-los sempre que necessário;
- 7.1.65. Armazenar resíduos sólidos de origem alimentar temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção para destinação final;
- 7.1.66. Elaborará procedimentos operacionais padronizados (POP) e registros para a gestão dos resíduos gerados no processo produtivo de refeições;
- 7.1.67. Observar a possibilidade de direcionar os materiais recicláveis à empresas que realizam o reaproveitamento desses resíduos;
- 7.1.68. Observar a possibilidade de aproveitamento máximo dos alimentos durante o planejamento, a aquisição de gêneros, e a produção das refeições diárias, utilizando-se técnicas específicas para cada etapa do processo produtivo das refeições;
- 7.1.69. Credenciar, por escrito, junto à Contratante, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refira à execução dos serviços, inclusive à supervisão. Em caso de eventual substituição de preposto, a Contratada deverá comunicar previamente esse fato ao fiscal do contrato;
- 7.1.70. Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos cardápios;
- 7.1.71. Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implementadas mediante concordância e autorização da Contratante;
- 7.1.72. Apresentar à Contratante, no prazo máximo de 2 meses após o início da operacionalização do serviço contratado, o manual de boas práticas de fabricação (MBPF) e os procedimentos operacionais padronizados (POP), devidamente adequados à execução do serviço contratado, nos termos da Resolução RDC nº216/2004, da Anvisa;
- 7.1.73. Apresentar à Contratante, no prazo máximo de 2 meses após o início da operacionalização do serviço contratado, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para avaliação de desempenho profissional;
- 7.1.74. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base no MBPF;
- 7.1.75. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desses e encaminhar amostras para análise bacteriológica;
- 7.1.76. Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, conchas, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição;
- 7.1.77. Realizar a higienização das dependências, recolhendo os resíduos orgânicos (alimentares) e inorgânicos, acondicionando-os de maneira adequada e encaminhando-os ao local determinado pela Contratante para a sua

destinação final;

7.1.78. Participar, sempre que for requisitada pela Contratante, de reuniões com o corpo técnico da Contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por essa estipulados como meta;

7.1.79. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração do IFCE.

## **8. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

8.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades promovidas neste Termo de Referência, promovendo sua substituição quando necessário.

## **9. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

9.1. O prazo de execução dos serviços será de 12 (doze) meses a partir da data da assinatura do contrato.

9.2. O contratante solicitará o fornecimento dos serviços com antecedência mínima de 2 (dois) dias da data do evento, por meio de ordem de fornecimento a ser enviada por e-mail;

9.3. Em casos excepcionais, a solicitação poderá ser feita em até 24h (vinte quatro horas) da realização do evento por quaisquer meio de comunicação eletrônico desde que garantidos os devidos registros do pedido e da confirmação;

9.4. A solicitação será feita pelo Fiscal do Contrato, por meio de Ordem de Fornecimento a ser enviada por e-mail.

## **10. DA VISTORIA**

10.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8 horas às 12 horas e das 14 horas às 16 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (85) 3401 2224, podendo sua realização ser comprovada por:

10.1.1. Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, ou caso opte por não realiza-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo VI deste Edital.

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

10.3. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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

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

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

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

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

## **12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 12.2. 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;
- 12.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração;
- 12.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.6. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.7. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 12.8. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 12.9. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 12.10. Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 12.11. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 12.12. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 12.13. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 12.14. 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;
- 12.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.17. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

### **13. DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

### **14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

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

## 15. O CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

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

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

15.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

15.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

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

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

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

15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

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

15.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.13. O fiscal técnico, 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 art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de

Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.15. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

## **16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

16.1. 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.

16.2. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

16.3. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

16.3.1. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

16.3.2. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA 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.

16.4 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## **17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

17.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

17.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

17.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e

17.1.5. cometer fraude fiscal.

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

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

17.2.2. Multa de:

17.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

17.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

17.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

17.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2 abaixo; e

17.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

17.2.2.6. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

17.3. 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;

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

17.5. 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;

17.6. As sanções previstas nos subitens 17.2.1, 17.2.3, 17.2.4 e 17.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

17.7. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

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

Tabela 2

INFRAÇÃO	

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

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

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

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

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

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

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

17.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## 18. DA FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

18.1 As empresas que participarão da licitação, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar a qualificação técnica, por meio de:

18.1.1. Apresentação de comprovante de registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa participantes e de seus responsáveis técnicos, segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978;

18.1.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

18.1.2.1. Entendem-se como serviços compatíveis, com o objeto desta licitação, as condições a seguir descritas:

18.1.2.1.1. O fornecimento de alimentação sob demanda, durante o período de 12 (doze) meses, para público igual ou superior a 300 (trezentas) pessoas;

18.1.2.1.1.1. Para fins de comprovação do quantitativo mínimo do serviço, será aceita 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.

18.1.2.1.2. Os atestados deverão comprovar experiência mínima de 02 (dois) anos, com a prestação de serviços, compatíveis com o objeto da licitação.

## 19. DA FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

19.1. A seleção do fornecedor deverá ser realizada por meio de licitação para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005; do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto 2.271, de 7 de julho de 1997, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

## 20. DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DOS RESULTADOS - IMR

20.1. O Instrumento de Medição dos Resultados a ser utilizado durante a execução do contrato será o seguinte formulário:

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DOS RESULTADOS - IMR	
<b>Indicador nº 1: prazo de atendimento da demanda</b>	
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>
<b>Finalidade</b>	Garantir um atendimento célere às demandas do órgão.
<b>Meta a cumprir</b>	Cumprir com os prazos de entrega estipulados no Edital e anexos.
<b>Instrumento de medição</b>	Controle manual do setor demandante.
<b>Forma de acompanhamento</b>	E-mail com o envio da demanda e o momento da efetiva prestação do serviço.
<b>Periodicidade</b>	A cada prestação do serviço.

<b>Mecanismo de Cálculo</b>	Cada solicitação (ordem de serviço) será verificada e valorada individualmente. Tempo medido em horas.
<b>Início de Vigência</b>	Assinatura do contrato.
<b>Faixas de ajuste no pagamento</b>	Sem atraso hora marcada para prestação do serviço - 100% do valor da solicitação (ordem de serviço) Entre meia hora a uma hora de atraso na prestação do serviço - 90% do valor da solicitação (ordem de serviço) Entre uma hora e dez minutos a duas horas de atraso na prestação do serviço - 80% do valor da solicitação (ordem de serviço)
<b>Sanções</b>	Conforme capítulo que trata das sanções administrativas.
<b>Observações</b>	

<b>INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DOS RESULTADOS - IMR</b>	
<b>Indicador nº 2: qualidade do serviço prestado</b>	
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>
<b>Finalidade</b>	Garantir os níveis mínimos de qualidade na prestação do serviço conforme exigido em Edital e anexos.
<b>Meta a cumprir</b>	Cumprir com os requisitos mínimos exigidos no capítulo que trata da forma de prestação dos serviços.
<b>Instrumento de medição</b>	Controle observações anotadas pela fiscalização.
<b>Forma de acompanhamento</b>	Relatório de inconformidades verificadas durante a prestação do serviço.
<b>Periodicidade</b>	A cada prestação do serviço.
<b>Mecanismo de Cálculo</b>	Cada serviço prestado será verificado individualmente e cada inconformidade será contabilizada.
<b>Início de Vigência</b>	Assinatura do contrato.
<b>Faixas de ajuste no pagamento</b>	Nenhuma inconformidade contabilizada - 100% do valor da solicitação (ordem de serviço)

	<p>Até cinco inconformidades contabilizadas - 90% do valor da solicitação (ordem de serviço)</p> <p>Entre seis e nove inconformidades contabilizadas - 80% do valor da solicitação (ordem de serviço)</p> <p>A partir de dez inconformidades contabilizadas - 80% do valor da solicitação (ordem de serviço)</p>
<b>Sanções</b>	Conforme capítulo que trata das sanções administrativas.
<b>Observações</b>	

20.1. O preposto da contratada deverá tomar ciência da avaliação final do IMR em até 3 (três) dias após a prestação do serviço e deverá manifestar o conhecimento do resultado da avaliação por escrito.

**Município de Fortaleza, 11 de janeiro de 2019.**



Documento assinado eletronicamente por **Francisca Ione Chaves, Diretor(a) do Campus Avançado Guaramiranga**, em 11/01/2019, às 08:38, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Barbara de Cerqueira Fiorio, Nutricionista**, em 11/01/2019, às 08:43, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **0433139** e o código CRC **62D98836**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
Av. Jorge Dumar, 1703 - Bairro Jardim América - CEP 60410-426 - Fortaleza - CE - www.ifce.edu.br

## ESTUDOS PRELIMINARES

Processo: 23255.000056/2019-96

Interessado: Diretoria do Campus Avançado de Guaramiranga

**(ATUALIZAÇÃO REALIZADA APÓS EMISSÃO DO PARECER Nº 00007/2019/GABPROC/PFIFCEARÁ /PGF/AGU)**

### 1. INTRODUÇÃO

A Equipe de Planejamento designada pela Portaria Nº 173/PROAP/2018, de 20 de dezembro de 2018, elaborou os Estudos Preliminares para a contratação de empresa para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição para atendimento das necessidades, sob demanda, do Hotel Escola do IFCE Campus Avançado Guaramiranga, para análise da sua viabilidade e levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, em conformidade com o disposto no artigo 24 e do Anexo III da IN Seges/MPDG nº 5/2017.

### 2. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O IFCE Campus Avançado Guaramiranga é órgão suplementar do IFCE, vinculado provisoriamente à Reitoria do IFCE. O Hotel Escola é parte integrante do Campus Avançado e visa a qualificação da mão de obra oriunda do Maciço de Baturité. Desta feita, o Hotel Escola agrega as atividades pertinentes à hotelaria e hospitalidade.

Além de proporcionar aos alunos dos campi do IFCE a experiência de operação de um equipamento hoteleiro, o Campus Avançado comumente é palco para os mais diversos eventos institucionais do IFCE. As atividades contemplam ações programadas pelo Gabinete da Reitoria; pelo Departamento de Comunicação Social; pelas pró-reitorias de Administração e Planejamento, de Ensino, de Gestão de Pessoas, de Extensão, de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação; pelas diretorias sistêmicas de Gestão da Tecnologia da Informação e de Assuntos Estudantis; além de eventos realizados em conjunto com os campi.

Até o final do ano de 2018, o Campus Avançado Guaramiranga contava com um contrato de cessão de espaço para funcionamento de restaurante. Todavia, o referido instrumento contratual precisou ser rescindido, situação que culminará com a falha na oferta de alimentação para os hóspedes e participantes de eventos realizados naquele local.

Desta forma, o ano de 2019 já tem programado um calendário de atividades institucionais que irão requerer o fornecimento de alimentação sob demanda. Portanto, este estudo visa desenvolver as especificações e obrigações necessárias à execução do serviço de alimentação, sob demanda, para atendimento das necessidades do Hotel Escola do IFCE Campus Avançado Guaramiranga.

Frisa-se que os valores pertinentes à alimentação aplicada aos hóspedes serão cobrados de forma agrupada com as diárias, conforme dinâmica de consumo já adotada pela Direção do Campus Avançado, por meio de Guia de Recolhimento à União.

### 3. DA LEGISLAÇÃO APLICADA

Não se verifica legislação específica para contratação de serviços de eventos.

### 4. DAS CONTRATAÇÕES ANTERIORES

Apesar do objeto do presente estudo não apresentar histórico de contratação anterior, servimo-nos dos antecedentes históricos nas contratações anteriores para os serviços de eventos da Reitoria que dentre seus itens, contemplavam o fornecimento de alimentação. Desta feita, as inconsistências que pudemos detectar de modo mais severo estão relacionadas a dois aspectos sobretudo, a saber:

a) O tempo dispensado pela Administração para assinatura de contrato ou envio de documentos à contratada considerando que os documentos eram enviados via correios. Questão solucionada com o advento do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) que permite a assinatura digital de documentos e acompanhamento instantâneo dos atos da Administração pela contratada;

b) Uma das dificuldades encontradas é o fato dos fornecedores adjudicados nas últimas licitações possuírem sede efetiva em outros estados, embora informem possuir filiais no estado do Ceará; o que acaba atrasando a prestação do serviço. Entendemos ser importante, obter garantias de que os licitantes efetivamente possuem filiais no estado do Ceará, sem, contudo, comprometer a concorrência no processo licitatório.

### 5. DO PLANEJAMENTO

Conforme o Plano de Desenvolvimento Institucional do IFCE diversas ações relacionadas à realização de eventos estão previstas para o desenvolvimento das atividades das Pró-reitorias e Diretorias Sistêmicas.

- Realização de eventos institucionais constantes no calendário oficial do IFCE;
- Realização de eventos pela Ouvidoria do IFCE;
- Realizar eventos e ações voltados para a melhoria da gestão das atividades acadêmico-administrativa;
- Eventos Receptivos aos Alunos e Servidores;

## 6. DO OBJETO

Contratação de empresa para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, sob demanda, para a operacionalização e execução de todas as atividades envolvidas no preparo, fornecimento e distribuição de refeições transportadas, assegurando uma refeição balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local, com atenção às condições socioambientais.

## 7. DOS REQUISITOS DA HABILITAÇÃO

7.1. Para habilitar-se a empresa participante do processo licitatório deverá comprovar capacidade técnica e profissional através de:

7.1.1. Apresentação de comprovante de registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa participantes e de seus responsáveis técnicos, segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978;

7.1.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

7.1.2.1. Entendem-se como serviços compatíveis, com o objeto desta licitação, as condições a seguir descritas:

7.1.2.1.1. O fornecimento de alimentação sob demanda, durante o período de 12 (doze) meses, para público igual ou superior a 300 (trezentas) pessoas;

7.1.2.1.1.1. Para fins de comprovação do quantitativo mínimo do serviço, será aceita 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.

7.1.2.1.2. Os atestados deverão comprovar experiência mínima de 02 (dois) anos, com a prestação de serviços, compatíveis com o objeto da licitação.

## 8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA DURANTE A VIGÊNCIA CONTRATUAL

8.1. Durante a vigência contratual, caberá a empresa contratada o cumprimento dos seguintes itens:

8.1.1. A prestação do serviço de alimentação transportada será realizada nas dependências da Contratada e da Contratante, sendo as refeições produzidas nas dependências da Contratada e depois transportadas para serem distribuídas nas dependências da Contratante, que fica localizado no Instituto Federal do Ceará, Campus Avançado Guaramiranga, localizado à Rua Cel. Francisco Matos Brito, 203, Guaramiranga - CE, 62766-000;

8.1.2. Para suprir a quantidade de refeições estimadas na licitação, o dimensional de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente, para a execução das atividades inerentes aos cargos, calculado mediante o uso de indicadores específicos e da Resolução do CFN nº600, de 2018;

8.1.3. O percentual de trabalhadores deve seguir o percentual indicado abaixo:

Setores	% dos trabalhadores
Administração e manutenção	15
Recepção e estocagem	6
Distribuição das refeições	56
Higienização de áreas, utensílios e equipamentos	23

8.1.4. A Contratada deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas na licitação;

8.1.5. **A Contratada deverá manter, Nutricionista com autonomia para pronta resolução dos problemas de ordem técnica, durante todo o período de vigência da prestação de serviços, substituindo-o em caso de impedimento por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da Contratante;**

8.1.6. A Contratada deverá promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços;

- 8.1.7. A Contratada deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços adotados e de absenteísmo;
- 8.1.8. A Contratada deverá realizar a suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades;
- 8.1.9. A Contratada deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelo protegido por toucas e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte ou base nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios, fitinhas, alianças, anéis e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço;
- 8.1.10. Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR nº6 do TEM;
- 8.1.11. No início da vigência do contrato, os funcionários deverão receber da Contratada, no mínimo, cinco mudas de uniforme novo, com detalhes coloridos nas laterais da blusa e da calça, de modo a permitir a identificação de troca diária do uniforme. Devem ainda receber EPI de acordo com a função a ser desempenhada;
- 8.1.12. Os funcionários deverão banhar-se e se paramentar no local de trabalho e apresentar-se para a execução das tarefas portando identificação funcional;
- 8.1.13. **A Contratada será responsável pelo ônus do consumo de água, energia elétrica, combustível (GLP ou gás natural, entre outros), serviços de telefonia, coleta de resíduos, assim como pelo combustível para o transporte de refeições;**
- 8.1.14. A aquisição de gêneros deverá respeitar as Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde;
- 8.1.15. A Contratante poderá solicitar à Contratada a substituição de um gênero, caso este não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos;
- 8.1.16. Nos casos em que a Contratante julgar necessária a comprovação da qualidade dos produtos, poderão ser realizadas visitas técnicas ao fornecedor para diagnósticos e adequações;
- 8.1.17. A utilização de novos produtos ou marcas só poderá ocorrer mediante prévia avaliação e aprovação da Contratante;
- 8.1.18. Caberá à Contratada receber gêneros alimentícios, bem como materiais descartáveis e de limpeza, em perfeitas condições de conservação e higiene;
- 8.1.19. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e adequados, em conformidade com legislação sanitária;
- 8.1.20. A Contratada deverá manter estoque emergencial de produtos em variedade e quantidades suficientes para atender em tempo hábil a finalização e/ou eventuais substituições de alimentos ou preparações de cardápio;
- 8.1.21. Quando as matérias-primas ou os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, pelo menos, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade;
- 8.1.22. A temperatura das matérias primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e armazenamento;
- 8.1.23. Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração à temperatura não superior a 5°C ou sob congelamento à temperatura igual ou inferior a -18°C;
- 8.1.24. A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme estabelecidos nos POPs da unidade;
- 8.1.25. A manipulação dos alimentos em todas as fases de pré-preparo e preparo deverá ser realizada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente;
- 8.1.26. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- 8.1.27. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C. Esses devem ser substituídos imediatamente sempre que houver evidente alteração das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, e formação intensa de espuma e fumaça;
- 8.1.28. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno micro-ondas. Nesse último somente quando o alimento for submetido imediatamente à cocção;
- 8.1.29. Se não forem imediatamente utilizados, os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração, e não devem ser recongelados;
- 8.1.30. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C pelo tempo máximo de 6h. para a conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento;

- 8.1.31. O resfriamento de um alimento preparado tem como objetivos minimizar o risco de contaminação cruzada e reduzir o tempo de permanência do alimento sob temperaturas que favoreçam a proliferação microbiana. A temperatura do alimento preparado deverá ser reduzida de 60°C para 10°C em até 2h. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C;
- 8.1.32. Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do MS e ser aplicados de modo a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição;
- 8.1.33. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para a qual eles foram destinados;
- 8.1.34. Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, sendo que na etiqueta deverão constar as seguintes informações: horário final do preparo, temperatura e horário de início e término do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e o peso e/ou a quantidade de porções;
- 8.1.35. As preparações frias (saladas e frutas) deverão ser devidamente acondicionadas em *gastronorm* (cuba convencional em aço inoxidável) com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, constando na etiqueta as seguintes informações: horário do final do preparo, temperatura e horário de início e término do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e o peso e/ou a quantidade de porções;
- 8.1.36. As preparações deverão ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas da legislação vigente. Os veículos deverão trazer Certificado de Inspeção Sanitária Municipal. Esse deve ser atualizado periodicamente;
- 8.1.37. Não será permitido o transporte concomitante de matéria prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos;
- 8.1.38. Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e asseados;
- 8.1.39. **As refeições serão distribuídas no Restaurante ou em outro ambiente do Hotel Escola Guaramiranga a ser indicado pela fiscalização, sendo vedado o uso dos equipamentos do Hotel para cocção de alimentos;**
- 8.1.40. A recepção das preparações deverá ser realizada em área protegida e higienizada devendo ser adotadas medidas preventivas para evitar que sofram contaminação;
- 8.1.41. Os equipamentos próprios (caixas isotérmicas) para o transporte das refeições devem estar higienizados, íntegros, vedados, estando as preparações adequadamente acondicionadas e identificadas
- 8.1.42. A recepção das preparações que compõem o cardápio deverá ser realizada por funcionários qualificados para essa função, sob supervisão do nutricionista da Contratada;
- 8.1.43. No ato do recebimento deverá ser realizada a conferência de todas as preparações inclusive pesagem e aferição ou controle da temperatura para preparações quentes (temperatura superior a 60°C) e para preparações frias (temperatura inferior a 5°C);
- 8.1.44. Os lotes de preparações que tenham sido reprovados pela Contratante ou cujo prazo de validade tenha ultrapassado o tempo máximo de 6h (a contagem se inicia imediatamente após o fim da cocção) deverão ser prontamente descartados;
- 8.1.45. **O contratante solicitará o fornecimento dos serviços com antecedência mínima de 2 (dois) dias da data do evento, por meio de ordem de fornecimento a ser enviada por e-mail;**
- 8.1.45.1. **Em casos excepcionais, a solicitação poderá ser feita em até 24h (vinte quatro horas) da realização do evento por quaisquer meio de comunicação eletrônico desde que garantidos os devidos registros do pedido e da confirmação;**
- 8.1.45.2. **A solicitação será feita pelo Fiscal do Contrato, por meio de Ordem de Fornecimento a ser enviada por e-mail.**
- 8.1.46. As preparações deverão apresentar aspecto sensorial característico, mantendo-se o padrão de qualidade exigido pela Contratante;
- 8.1.47. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previstas na licitação;
- 8.1.48. Para o sistema de distribuição for do tipo cafeteria mista, a Contratada deverá disponibilizar funcionários qualificados para a distribuição das preparações dos pratos principais que compõem o cardápio;
- 8.1.49. A Contratada deverá aferir e registrar em formulário próprio as temperaturas dos equipamentos de conservação, das preparações ou dos alimentos durante todo o processo de distribuição, observando-se os parâmetros previstos na legislação;
- 8.1.50. Critérios de temperaturas dos equipamentos de conservação de alimentos: pass-trough quente: temperatura suficiente para manter os alimentos acima de 60°C; pass-trough frio: temperatura suficiente para manter os alimentos a no máximo 5°C, com tolerância de até 10°C;
- 8.1.51. Critérios de temperatura das preparações na distribuição: preparações quentes: temperatura superior a 60°C; preparações frias: temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10°C;
- 8.1.52. Os talheres para o café da manhã deverão estar embalados em saco de papel e dispostos na linha de distribuição das refeições, contendo faca, garfo de mesa, colheres de chá e de sobremesa. Os talheres devem ser lisos, sem cabos;

- 8.1.53. Os talheres para o almoço e jantar deverão estar embalados em saco de papel e dispostos na linha de distribuição das refeições, contendo faca, garfo de mesa e colher de sobremesa. Esse último, dependendo do cardápio do dia. Os talheres devem ser lisos, sem cabos;
- 8.1.54. Os pratos e conjuntos de café e chá devem ser em porcelana, lisos e na cor branca. Não devem estar trincados ou quebrados;
- 8.1.55. Os copos devem ser de vidro e possuir capacidade para 300mL. Devem estar íntegros, sem rachaduras e trincas;
- 8.1.56. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificados à Contratante e autorizadas pela mesma;
- 8.1.57. A responsabilidade da higienização das dependências internas e externas e dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço cabe à Contratada, devendo essa fornecer o material de limpeza necessário;
- 8.1.58. Para higienização dos equipamentos isotérmicos utilizados para o transporte das preparações deverão ser adotados os procedimentos descritos em POP específico;
- 8.1.59. Os produtos saneantes utilizados pela Contratada devem ser regulamentados pelo MS e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade;
- 8.1.60. Os coletores de resíduos deverão estar sempre higienizados, e cada coletor deverá estar provido de saco de lixo de tamanho compatível com o tamanho do coletor;
- 8.1.61. A higiene pessoal dos funcionários deverá ser supervisionada diariamente pela Contratada;
- 8.1.62. **Para controle da qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar sempre que for notificada pela Contratante, amostras de peso mínimo de 100g de todas as preparações do cardápio servido, bem como das dietas especiais, se houver. As amostras deverão ser coletadas e identificadas no horário correspondente a 1/3 do período do término previsto para a distribuição e mantidas sob refrigeração (até 5°C) ou sob congelamento (-18°C) por 72h, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, a expensas da Contratada, que deverá apresentar à Contratante o resultado (laudo) das análises, feita em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa. Amostras líquidas deverão ser armazenadas somente sob refrigeração;**
- 8.1.63. **A análise microbiológica dos alimentos, dos equipamentos, da água, dos utensílios, das superfícies e das mãos dos manipuladores deverá ser realizada sempre que for solicitada pela Contratante, ficando os custos a cargo da Contratada;**
- 8.1.64. Acondicionar devidamente os resíduos sólidos de acordo com sua natureza em recipientes dotados de saco plástico adequado, tampa e sistema de acionamento sem contato manual em cada área de produção de refeições, e removê-los sempre que necessário;
- 8.1.65. Armazenar resíduos sólidos de origem alimentar temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção para destinação final;
- 8.1.66. Elaborará procedimentos operacionais padronizados (POP) e registros para a gestão dos resíduos gerados no processo produtivo de refeições;
- 8.1.67. Observar a possibilidade de direcionar os materiais recicláveis à empresas que realizam o reaproveitamento desses resíduos;
- 8.1.68. Observar a possibilidade de aproveitamento máximo dos alimentos durante o planejamento, a aquisição de gêneros, e a produção das refeições diárias, utilizando-se técnicas específicas para cada etapa do processo produtivo das refeições;
- 8.1.69. Credenciar, por escrito, junto à Contratante, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refira à execução dos serviços, inclusive à supervisão. Em caso de eventual substituição de preposto, a Contratada deverá comunicar previamente esse fato ao fiscal do contrato;
- 8.1.70. Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos cardápios;
- 8.1.71. Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implementadas mediante concordância e autorização da Contratante;
- 8.1.72. Apresentar à Contratante, no prazo máximo de 2 meses após o início da operacionalização do serviço contratado, o manual de boas práticas de fabricação (MBPF) e os procedimentos operacionais padronizados (POP), devidamente adequados à execução do serviço contratado, nos termos da Resolução RDC nº216/2004, da Anvisa;
- 8.1.73. Apresentar à Contratante, no prazo máximo de 2 meses após o início da operacionalização do serviço contratado, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para avaliação de desempenho profissional;
- 8.1.74. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base no MBPF;
- 8.1.75. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desses e encaminhar amostras para análise bacteriológica;
- 8.1.76. Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, conchas, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição;
- 8.1.77. Realizar a higienização das dependências, recolhendo os resíduos orgânicos (alimentares) e inorgânicos, acondicionando-os de maneira adequada e encaminhando-os ao local determinado pela Contratante para a sua destinação final;
- 8.1.78. Participar, sempre que for requisitada pela Contratante, de reuniões com o corpo técnico da Contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por essa estipulados como meta;

8.1.79. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração do IFCE.

## 9. DA FORMA DE LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO

9.1. O serviço descrito neste estudo preliminar não contempla características que o configure como de natureza contínua.

9.2. Considerando os valores estimados da contratação e que a prestação do serviço ocorrerá de forma parcelada, entende-se necessária a formalização de instrumento contratual, com vigência improrrogável de 12 (doze) meses.

9.3. Considerando que haverá a necessidade de contratações frequentes, a licitação se dará por meio de Sistema de Registro de Preços, com base no Inciso I, Art. 3º do Decreto nº 7.892/2013.

9.3.1. Uma vez que a equipe de licitações da Reitoria do IFCE é composta por dois servidores que além das atribuições de pregoeiros que lhe são típicas, ainda realizam trabalhos relacionados à gestão de atas já existentes e de gestão de licitações compartilhadas com as unidades da rede IFCE, decidiu-se que a ata de registro de preços oriunda da licitação não será objeto de adesões tardias, visto que este tipo de contratação *a posteriori* requer gestão por parte do órgão gerenciador, situação que não se faz coerente pelo escasso número de servidores lotados no setor de licitações.

9.4. Por se tratar de objeto tido como comum, visto possuir padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais do mercado, a modalidade para a licitação escolhida será a de pregão eletrônico.

9.5. Considerando que o presente objeto visa atender as necessidades inerentes às atividades de hospedagem do Hotel Escola Guaramiranga, não será ofertada Intenção de Registro de Preços para a futura licitação.

9.6. Considerando o quadro mínimo de servidores no setor de licitações, não será ofertada autorização para adesão tardia à ata de registro de preços gerada.

## 10. DA SUSTENTABILIDADE

Não se identificou critérios e práticas de sustentabilidade que fossem veiculados como especificação técnica do objeto, haja vista que a prestação do serviço de alimentação sob demanda, em si, não possui critérios técnicos que se aplicam ao disposto no art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010, ao art. 3º da IN SLTI/MPOG nº 02/2014 (uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE) e ao "Guia Nacional de Licitações Sustentáveis".

Todavia, a Equipe de Planejamento incluiu, na medida do possível para que não ocorresse restrição à competição, critérios de sustentabilidade sócio-ambientais a serem observados pela contratada durante a execução do contrato.

## 11. DA ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

11.1. Para a estimativa das quantidades, levou-se em consideração a taxa de ocupação do Hotel nos últimos doze meses. O cálculo se baseou na ocupação plena do Hotel Escola durante os finais de semana, ou seja, sábado e domingo o quantitativo de hóspedes totaliza 60 (sessenta) pessoas. O período de contagem das refeições inicia-se no dia 06 de janeiro de 2019. Para os finais de semana, contabiliza-se dois cafés da manhã por pessoa. Para os períodos de ocorrência de eventos institucionais contabiliza-se o pacote de refeições (café, almoço e jantar) com ocupação plena do Hotel Escola, ou seja, para cada evento, 60 (sessenta) participantes. Os eventos institucionais considerados são: COLDIR (fevereiro), Fórum de Ensino (agosto), Fórum de Administração (setembro), Fóruns de Extensão e Pesquisa (outubro), RTT da PROGEP (novembro).

11.2. O desenvolvimento do cálculo para mensuração da estimativa é descrito a seguir:

### Janeiro

06/01 – 60 cafés da manhã

12 a 27/01 –  $6 \times 6 = 360$  café da manhã

### Fevereiro

01 a 24/02 –  $8 \times 60 = 480$  cafés da manhã

COLDIR –  $4 \times 60 = 240$  cafés da manhã

$4 \times 60 = 240$  almoços

$3 \times 60 = 180$  jantares

### Março

02 a 06/03 – Carnaval –  $5 \times 60 = 300$  cafés da manhã

09 a 31/03 –  $8 \times 60 = 480$  cafés da manhã

### Abril

06 a 14/04 –  $4 \times 60 = 240$  cafés da manhã

19 a 21/04 – Semana Santa –  $03 \times 60 = 180$  cafés da manhã

27 a 28/04 –  $2 \times 60 = 120$  cafés da manhã

**Maio**

04 a 26/05 – 8 x 60 = 480 cafés da manhã

**Junho**

01 a 30/06 – 10 x 60 = 600 cafés da manhã

**Julho**

06 a 28/07 – 8 x 60 = 480 cafés da manhã

**Agosto**

03 a 25/08 – 8 x 60 = 480 cafés da manhã

Fórum de Ensino – 4 x 60 = 240 cafés da manhã

4 x 60 = 240 almoços

3 x 60 = 180 jantares

**Setembro**

31/08 a 29/09 – 10 x 60 = cafés da manhã

Fórum de Administração – 4 x 60 = 240 cafés da manhã

4 x 60 = 240 almoços

3 x 60 = 180 jantares

**Outubro**

05 a 27/10 – 8 x 60 = 480 cafés da manhã

Fóruns de Extensão e Pesquisa - 4 x 60 = 240 cafés da manhã

4 x 60 = 240 almoços

3 x 60 = 180 jantares

**Novembro**

02 a 24/11 – 9 x 60 = 540 cafés da manhã

RTT PROGEP – 04 x 60 = 240 cafés da manhã

04 x 60 = 240 almoços

03 x 60 = 180 jantares

**Dezembro**

30/11 a 15/12 – 8 x 60 = 480 cafés da manhã

21 a 25/12 – 5 x 60 = 300 cafés da manhã

28/12 a 01/01 – 5 x 60 = 300 cafés da manhã

**Resumo do quantitativo**

Cafés da manhã de hospedagem - 6.900 unidades/ano

Pacote de refeições para os eventos institucionais:

Cafés da manhã – 1.200 unidades/ano

Almoços – 1.200 unidades/ano

Jantares – 900 unidades/ano

11.3. Assim, a mensuração do serviço ficou estabelecido da seguinte maneira:

Quantidade de refeições	Tipo de refeição	Dias da semana	Horário de distribuição
8.100	Café da manhã	Segunda feira à Domingo	7:00 às 9:00

1.200	Almoço	Segunda feira à Domingo	12:00 às 14:00
900	Janta	Segunda feira à Domingo	19:00 às 21:00

11.4. As refeições serão solicitadas pela Contratante de acordo com o número de hóspedes e de participantes nos eventos.

11.5. Os horários das refeições podem ser modificados, mediante prévia solicitação da Contratante.

## 12. DAS ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

12.1. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a opção do sistema de cafeteria mista, na qual as preparações (protéicas) são porcionadas por profissional da Contratada, devidamente capacitado, uniformizado e identificado;

12.2. Todo o processo de produção de alimentos deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a APPCC/ BPF (portaria MS nº1428/1993, portaria MS nº326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº216/2004); POP (RDC nº 275/2002 da ANVISA).

12.3. Características das refeições diárias:

Composição nutricional das refeições

A refeição Café da Manhã, deverá ser composta de:

- 04 opções de frutas
- 02 opções de sucos de frutas
- 02 opções de pães
- 02 opções de bolos
- 02 opções de biscoitos
- Tapioca
- Cuscuz
- Ovos
- Queijo
- Presunto
- Manteiga
- Geléia
- Granola
- Leite
- Café
- Achocolatado
- Iogurte

Cada refeição do tipo Almoço, deverá ser composta de:

- 2 opções de prato principal + 1 opção vegana (sem qualquer ingrediente de origem animal)
- 2 opções de guarnição (feijão e arroz) + 1 opção de arroz integral, ou baião de dois
- 1 opção de acompanhamento que combine com o prato proteico (purês, pirão, farofas, entre outros) + 1 opção de massa
- 2 opções de salada (1 opção crua e 1 cozida)
- 1 opção de sobremesa
- 1 refresco adoçado + 1 opção de refresco não adoçado

Cada refeição do tipo Janta, deverá ser composta de:

- 2 opções de prato principal + 1 opção vegana (sem qualquer ingrediente de origem animal)
- 2 opções de guarnição (feijão e arroz) + 1 opção de arroz integral, ou baião de dois

- 1 opção de acompanhamento que combine com o prato proteico (purês, pirão, farofas, entre outros) + 1 opção de massa
- 2 opções de salada (1 opção crua e 1 cozida)
- 1 opção de sobremesa
- 1 refresco adoçado + 1 opção de refresco não adoçado
- 2 opções de sopas ou consomes

12.4. É vedado o uso de substâncias industrializadas, para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios. Deve-se ainda evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

12.5. Dar prioridade a frutas e hortaliças dos tipos A (acelga, alface, chicória, brócolis, berinjela, pepino, entre outras) e B (abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, entre outros) e restringir o uso de hortaliças do tipo C (batata-inglesa, aipim, inhame, batata-doce, entre outras).

12.6. Priorizar preparações proteicas assadas, cozidas e grelhadas, em detrimento de preparações fritas, empanadas ou à milanesa.

12.7. Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região, considerando-se a promoção de uma alimentação saudável, tal como preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Esses deverão ser aprovados pela fiscalização. Além da composição nutricional proposta, devem ser levadas em consideração a cultura alimentar e a segurança higiênico sanitária, com atenção aos aspectos socioambientais.

12.8. Os cardápios elaborados para cada refeição atenderão às definições descritas a seguir:

Referência para o Café da Manhã:

<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Porção (per capita)</b>
Frutas	Tangerina	90 gramas
	Laranja	100 gramas
	Banana	70 gramas
	Maçã, pera, goiaba, pêssego	80 gramas
	Uva, ameixa, morango	50 gramas
	Manga, melancia, melão, mamão, abacaxi	120 gramas
Pães	Branco, doce, recheado, integral, entre outros.	2 unidades
Bolos	Simples ou com frutas	100 gramas
Biscoitos	Doces e salgados	60 gramas
Tapioca	Feita de fécula de mandioca, sem adição de conservantes	2 unidades
Cuscuz	Feito a partir de farinha de milho	135 gramas
Ovos	Ovos de galinha, servidos inteiros ou mexidos	2 unidades
Queijo	Mussarela, coalho ou tipo minas	25 gramas
Presunto	Presunto de peru, cozido, sem gordura, fatiado	25 gramas

Manteiga	Elaborado a partir de creme de leite pasteurizado	7 gramas
Geléia de frutas	com percentual máximo de 65% de açúcar	22 gramas
Granola		30 gramas
Leite	Leite de vaca, pasteurizado e distribuído em embalagem tipo tetra pak	120 mL
Café	Café torrado e moído	5 gramas
Achocolatado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pronto para consumo, líquido</li> <li>• Solúvel, em pó</li> </ul>	200 mL
		15 gramas
Iogurte	Naturam ou de frutas	200 gramas

Referência para o Prato Principal:

Carne bovina:

Será permitida a utilização de acém, músculo, coxão mole de boa qualidade e procedência, porém deverão ser retirados os excessos de tecido adiposo e cartilaginoso. Para cozidos, assados e carne moída, o per capita (porção) deve ser 150 gramas a porção pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

Carne suína:

Somente será permitida a utilização de pernil suíno desossado, filé suíno ou Lombo suíno de boa qualidade e procedência. As preparações de carnes suínas deverão ser acompanhadas de limão, fracionados somente 30 minutos antes do início da distribuição devidamente higienizado com solução clorada, dispostos no balcão de distribuição refrigerado. A quantidade mínima deverá ser de 150 gramas para cada porção, referindo-se a gramatura à porção de carne pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

Frango:

Somente será permitida a utilização de frangos de boa qualidade e procedência. Para bifés, iscas, creme, vatapá, strogonoff deverá ser utilizado Peito de Frango (Filé), devendo corresponder a 150 gramas a quantidade mínima para cada porção pronta para servir. Para assado deverá ser utilizado coxa e sobrecoxa, com porção mínima de 200g pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

Peixe:

Somente será permitida a utilização de filés de peixe, sem espinhas e sem pele. As preparações de peixe assado deverão ser acompanhadas de limão fracionado devidamente higienizado com solução clorada, dispostos no balcão de distribuição refrigerado. Os tipos de peixes deverão ser variados entre os permitidos (pargo, ariacó, tilápia dentre outros aprovados pela Contratante). A porção mínima do filé deverá ser de 150 gramas, referindo-se à porção pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

Vegetariano:

Deverá ser confeccionado utilizando apenas fontes proteicas de origem VEGETAL, devendo conter a concentração proteica mínima de 80%, tais como soja, grão de bico, lentilha, ervilha e cogumelos. Não será permitido o uso de ovo e leite de origem animal e seus derivados. A quantidade total de refeição vegetariana disponibilizada deve ser de 10 a 30% do atendimento, devendo esse percentual obedecer à aceitação deste prato por parte dos clientes, evitando que esta opção falte até o término do atendimento. O porcionamento mínimo para este prato deverá ser de 150 gramas e em tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações contendo carboidratos deverá ser respeitada a quantidade de 200 gramas.

Referência para Guarnição:

Tipo	Porção (per capita)
Arroz parboilizado	200 gramas

Arroz integral	200 gramas
Feijão branco, feijão mulatinho, feijão carioca, corda e preto.	150 gramas
Baião de dois	180 gramas

- O baião de dois deverá ter 50% de arroz e 50% de feijão.
- O feijão poderá conter Abóbora, Batata Doce, Macaxeira, Maxixe e Quiabo, além de outros ingredientes previamente aprovados pela Contratante. Poderão ser utilizados os seguintes tipos: preto, carioca, corda, branco e mulatinho. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo.
- Não será permitido o uso de nenhum gênero de origem animal nas guarnições, por conta da clientela vegetariana.

Referência acompanhamento:

Tipo	Especificação	Porção (per capta)
Hortaliças	Hortaliça do tipo C (Batata doce, Batata inglesa, Cará, Inhame, Macaxeira, Mandioquinha, Milho Verde)	100 gramas
	Purê ou creme de vegetais	100 gramas
Farinhas	Farofa simples	50 gramas
	Farofa enriquecida	35 gramas
	• Farinha de mandioca	20 gramas
	• Itens complementares (castanha, ameixa, azeitona, ovos)	
	Pirão	50 gramas
	Polenta	150 gramas
Massas	Macarrão espaguete	100 gramas
Preparações mistas	Suflê de vegetais	100 gramas
	Quirche de vegetais	100 gramas

Como guarnição, deverá ser servido macarrão espaguete, purê, farofa de mandioca, farofa de cuscuz, pirão, polenta quirche de vegetais e Hortaliças do tipo C cozidos ou assados.

Referência para saladas:

- Para a preparação das saladas além das hortaliças tipo A e B poderão ser utilizados frutas frescas e secas, além de leguminosas secas.
- As saladas nas opções crua e cozida deverão ser compostas de no mínimo 3 itens cada.
- A composição deverá oferecer per capta mínimo de 80 gramas para saladas cozidas e 60 gramas para saladas cruas.
- Não será permitido o uso de nenhum gênero de origem animal, por conta da clientela vegetariana.

Hortaliças tipo A:	
--------------------	--

	Alface Crespa, alface americana, Alface roxo, Abobrinha, Acelga, Agrião, Alho, Almeirão, Berinjela, Brócolis, Cebolinha, Couve manteiga, Couve-flor, Espinafre, Pepino, Palmito, Pimentão verde, Pimentão amarelo, Pimentão vermelho, Rabanete, Repolho branco, Repolho roxo, Salsa, Taioba, Tomate.
Hortaliça do tipo B	Abóbora ou jerimum, Beterraba, Cebola, Cenoura, Chuchu, Ervilha fresca, Nabo, Quiabo, Repolho de Bruxelas, Vagem.

Referência para sobremesa e refresco:

Tipo	Especificação	Porção (per capita)
Frutas	Tangerina	90 gramas
	Laranja	100 gramas
	Banana	70 gramas
	Maçã, pera, goiaba, pêssego	80 gramas
	Uva, ameixa, morango	50 gramas
	Manga, melancia, melão, mamão, abacaxi	120 gramas
Doces	Pudins, flans, musses, gelatinas, sorvete, pavês e similares	100 gramas
	Doces pastosos	50 gramas
Bebidas	Refresco de frutas naturais ou polpa. Não deverá conter corantes ou aromatizantes artificiais e a água para diluição de sucos deverá ser filtrada.	280 mL

- Deverão ser utilizados sucos de frutas naturais, de sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, tangerina, dentre outros aprovados pela Contratante).
- Devem ser servidas opção com açúcar e sem açúcar.
- A concentração mínima de polpa de fruta deverá ser de 30%.

Referência para sopas e consomes

- Deverão ser ofertadas 2 opções de sopas ou consomes, sendo que uma delas deverá ser feita somente com ingredientes de origem VEGETAL (para esta opção, não será permitido o uso de nenhum gênero de origem animal, por conta da clientela vegetariana).
- A porção para sopas deverá ser de 250 gramas.
- As sopas e consomes deverão ser elaborados a partir de ingredientes e temperos naturais, podendo ser utilizados arroz, macarrão, feijão, ervilhas e hortaliças de todos os tipos.
- Serão aceitos o acréscimo de no máximo 3% de amido para espessamento da preparação (farinha de trigo, amido de milho, fubá, creme de arroz ou aveia).
- As carnes utilizadas devem ser de primeira qualidade e a porção deverá ser de 40 gramas.
- Não será permitida a utilização de miúdos e vísceras nas sopas e nos consomes.

### 13. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS

Para estimar os preços, a pesquisa foi realizada com base na combinação de parâmetros. Deste modo, coletou-se 6 (seis) preços do Painel de Preços e 3 (três) preços de fornecedores locais. Frisa-se que a decisão por ampliar o parâmetro de pesquisa se deu pela peculiaridade do fornecimento do serviço, pois o mesmo será ofertado em ambiente escolar hoteleiro (Hotel Escola) numa cidade do interior cearense (Guaramiranga, que dista aproximadamente 120 quilômetros da capital), sob demanda e com as refeições produzidas nas dependências da futura contratada para depois serem transportadas para serem distribuídas nas dependências da contratante.

Desta feita, a pesquisa de mercado realizada entre os meses de dezembro/2018 e janeiro/2019 apresentou as seguintes variações de preços:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço nº 1 (0428084)	Preço nº 2 (0428087)	Preço nº 3 (0428089)	Preço nº 4 (0428092 e 0428093)
1	Cafê da manhã	Refeição por pessoa	8.100	R\$ 20,00	R\$ 22,00	R\$ 10,00	R\$ 14,09
2	Almoço	Refeição por pessoa	1.200	R\$ 45,00	R\$ 29,00	R\$ 15,00	R\$ 46,36
3	Janta	Refeição por pessoa	900	R\$ 40,00	R\$ 27,00	R\$ 15,00	R\$ 46,36

Ainda sobre a obtenção de valores via Painel de Preços, destaca-se que dos seis preços coletados, o sistema tirou média aritmética para os itens café da manhã (R\$ 14,09), almoço e jantar (R\$ 46,36 para cada item).

Continuando a leitura da IN SLTI/MP nº 005/2014, encontra-se a seguinte metodologia para obtenção do preço de referência: média, mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros adotados na Instrução, desconsiderados os valores inexequíveis e os excessivamente elevados.

Para a presente análise, levou-se em consideração a média dos valores obtidos. Portanto, os valores estimados para os itens são:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor unitário médio	Valor total médio
1	Cafê da manhã	Refeição por pessoa	8.100	R\$ 16,53	R\$ 133.893,00
2	Almoço	Refeição por pessoa	1.200	R\$ 33,84	R\$ 40.608,00
3	Janta	Refeição por pessoa	900	R\$ 32,09	R\$ 28.881,00

Considerando que a pesquisa realizada obedeceu fielmente aos parâmetros estipulados na Instrução Normativa SLTI/MP nº 005/2014, conclui-se que o valor médio estimado para contratação de empresa para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição para atendimento das necessidades, sob demanda, do Hotel Escola do IFCE Campus Avançado Guaramiranga será da ordem de R\$ 203.382,00 (duzentos e três mil, trezentos e oitenta e dois reais), conforme Análise DIRAD nº 0428096.

#### 14. DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO À CONTRATAR

Levando-se em consideração os espaços físicos e o pessoal existente (servidores e terceirizados) nos quadros do Campus Avançado de Guaramiranga, verifica-se que a melhor contratação é a prestação de serviços por empresa que possa realizar o serviço solicitado.

É visível que no Estado do Ceará temos uma quantidade significativa de empresas que podem atender a demanda dos serviços de fornecimento de alimentação processada, o que viabiliza a realização de licitação para esta contratação, tendo em vista manter o menor preço com qualidade.

#### 15. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Contratação de empresa para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, sob demanda, para a operacionalização e execução de todas as atividades envolvidas no preparo, fornecimento e distribuição de refeições transportadas, assegurando uma refeição balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local, com atenção às condições socioambientais, estando, ainda, em conformidade com o disposto no termo de referência e seus anexos.

A empresa contratada deverá fornecer materiais de consumo em geral (descartáveis, material de limpeza e de higiene, entre outros); realizar a higienização das dependências da Contratante que serão utilizadas para a distribuição das refeições; higienização de utensílios e equipamentos utilizados; manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela Contratante; dispor de recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver as atividades previstas; prover o fornecimento de transporte exclusivo para transportar as refeições, sendo esse compatível com a quantidade de refeições contratadas e com as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

#### 16. DO PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Considerando os itens demandados optou-se por agrupar os itens relacionados, permitindo assim, uma maior eficiência técnica do processo administrativo, da prestação do serviço e da execução dos eventos. Além do mais, este agrupamento por segmento de mercado pode proporcionar maior competitividade e redução dos valores.

## 17. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação dos serviços de fornecimento de alimentação sob demanda, a Reitoria do IFCE pretende atender às demandas da organização e logística das atividades hoteleiras e de eventos do Hotel Escola de Guaramiranga da maneira mais eficaz, bem como da maneira mais econômica, uma vez que todas as solicitações foram unidas e contratadas de uma vez, gerando interesse das empresas e concorrência, resultando na oferta de um preço mais baixo.

## 18. DA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

O processo licitatório em questão será realizado, basicamente, para contratação de serviços, não havendo necessidade de mobilizar uma quantidade significativa de setores.

## 19. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Não há a necessidade de outras contratações correlatas.

## 20. DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Tendo em vista o exposto e a documentação acostada junto ao estudo preliminar, bem como experiências anteriores, vê-se que é viável a contratação dos serviços solicitados.

## 21. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

A gestão e fiscalização do contrato serão realizadas conforme IN 05/2017 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão pelos servidores que seguem:

- Thales dos Santos Ponte, matrícula SIAPE 2280637 (Gestor Titular);
- Antonio Werbster Soares do Nascimento, matrícula SIAPE 2417485 (Gestor Substituto);
- Barbara de Cerqueira Fiorio, matrícula SIAPE 1957516 (Fiscal Titular);
- Francisca Ione Chaves, matrícula SIAPE 1460033 (Fiscal Substituto).



Documento assinado eletronicamente por **Francisca Ione Chaves, Diretor(a) do Campus Avançado Guaramiranga**, em 11/01/2019, às 08:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Barbara de Cerqueira Fiorio, Nutricionista**, em 11/01/2019, às 08:42, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Marfisa Carla de Abreu Maciel Castro, Diretora de Administração**, em 11/01/2019, às 08:44, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **0433119** e o código CRC **8091692B**.

## ANEXO II

### PREGÃO ELETRÔNICO POR SRP N° 01/2019

### MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE, com sede no Rua Jorge Dumar, nº 1703, Bairro Jardim América – Fortaleza-CE – CEP 60.410-426, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.744.098/0001-45, neste ato representado pelo Pró-Reitor de Administração e Planejamento Sr. Tássio Francisco Lofti Matos, nomeado(a) pela Portaria nº 335/GR de 03 de maio de 2016, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 01/2019, publicada no ..... de ...../...../200....., processo administrativo n.º 23255.000056/2019-96, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, bem como à Portaria n. 409, de 21 dezembro de 2016 e à Instrução Normativa SEGES/MP n. 05, de 26 de maio de 2017, e em conformidade com as disposições a seguir:

#### 1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **registro de preços para eventual contratação de empresa para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição para atendimento das necessidades, sob demanda, do Hotel Escola do IFCE Campus Avançado Guaramiranga**, especificados nos itens do Termo de Referência, anexo I do edital de Pregão nº 13/2018, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

#### 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Grupo	Item do TR	Prestador do serviço ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )			
		Especificação	Unidade de medida	Quantidade	Valor Unitário Registrado

#### 3. VALIDADE DA ATA

3.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da assinatura, não podendo ser prorrogada.

3.2. Caso os representantes legais assinem a Ata de Registro de Preços em datas diferentes, será considerada como data de início da vigência a data da última assinatura.

#### 4. REVISÃO E CANCELAMENTO

4.1.A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

4.2.Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

4.3.Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

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

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

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

4.5.1.liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

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

4.6.Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

4.7.O registro do fornecedor será cancelado quando:

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

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

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

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

4.8.O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.6.1, 5.6.2 e 5.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

4.9.O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

4.9.1.por razão de interesse público; ou

4.9.2.a pedido do fornecedor.

## 5. CONDIÇÕES GERAIS

- 5.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.
- 5.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.
- 5.3. *A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2013.*

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local e data  
Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(es)  
registrado(s)



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
Av. Jorge Dumar, 1703 - Bairro Jardim América - CEP 60410-426 - Fortaleza - CE - www.ifce.edu.br

## MINUTA

Processo: 23255.000056/2019-96

Interessado: Diretoria do Campus Avançado de Guaramiranga

**(ATUALIZAÇÃO REALIZADA APÓS EMISSÃO DO PARECER  
Nº 00007/2019/GABPROC/PFIFCEARÁ /PGF/AGU)**

### MINUTA DE TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº ...../....., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE- REITORIA E A EMPRESA

A União, por intermédio do **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE- REITORIA**, com sede na Rua Jorge Dumar, nº 1703, bairro Jardim América, CEP nº 60.410-426, na cidade de Fortaleza – CE, inscrito no CNPJ sob o nº 10.744.098/0001-45, neste ato representado pelo Reitor do IFCE, **VIRGÍLIO AUGUSTO SALES ARARIPE**, brasileiro, casado, inscrito no CPF/MF sob o nº 163.775.913-49, portador da Carteira de Identidade nº 91002293815 - SSP-CE, conforme atribuições conferidas no Decreto de 30 de janeiro de 2017, da Presidência da República, publicado no D.O.U. de 31 de janeiro de 2017, 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 23255.002185/2018-38, decorrente do Pregão SRP nº 13/2018, e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, neste Processo nº ....., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição para atendimento das necessidades, sob demanda, do Hotel Escola do IFCE Campus Avançado Guaramiranga, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. Objeto da contratação:

Grupo	Item	Quantidade de refeições	Tipo de refeição	Dias da semana	Horário de distribuição
1	1	8.100	Café da manhã	Segunda feira à Domingo	7:00 às 9:00

	2	1.200	Almoço	Segunda feira à Domingo	12:00 às 14:00
	3	900	Janta	Segunda feira à Domingo	19:00 às 21:00

**1.4. As refeições serão solicitadas pela Contratante de acordo com o número de hóspedes e de participantes nos eventos.**

**1.5. Os horários das refeições podem ser modificados, mediante prévia solicitação da Contratante.**

## **2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA**

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, prorrogável nos termos do artigo 57, parágrafo 1, da Lei n. 8.666, de 1993.

2.2. O início da execução será definido quando do recebimento, pela contratada, da ordem de serviço.

## **3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO**

3.1 O valor total da contratação é de R\$..... (.....).

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

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

## **4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2018, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

## **5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO**

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Edital

## **6. CLÁUSULA SEXTA – INEXISTÊNCIA DE REAJUSTE**

6.1. O preço é fixo e irrevogável.

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

7.1. A CONTRATADA prestará garantia no valor de R\$ ..... (.....), correspondente a 5% (cinco por cento) de seu valor total, no prazo de 10 (dez) dias contados da assinatura do Termo de Contrato, observadas as condições previstas no Edital.

## **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.

8.2. O prazo de execução dos serviços será de 12 (doze) meses a partir da data da assinatura do contrato.

**8.2. O contratante solicitará o fornecimento dos serviços com antecedência mínima de 2 (dois) dias da data do evento, por meio de ordem de fornecimento a ser enviada por e-mail;**

**8.3. Em casos excepcionais, a solicitação poderá ser feita em até 24h (vinte quatro horas) da realização do evento por quaisquer meio de comunicação eletrônico desde que garantidos os devidos registros do pedido e da confirmação;**

**8.4. A solicitação será feita pelo Fiscal do Contrato, por meio de Ordem de Fornecimento a ser enviada por e-mail.**

## **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.

## **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 nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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**

12.1. É vedado à CONTRATADA:

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

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

### 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, bem como do ANEXO X da IN n. 05, de 2017.

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

13.4. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as 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, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e 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 Justiça Federal de Fortaleza Seção Judiciária do Estado do Ceará.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

TESTEMUNHAS:

1-

2-



Documento assinado eletronicamente por **Marfisa Carla de Abreu Maciel Castro, Diretora de Administração**, em 11/01/2019, às 08:44, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site

[https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **0433494** e o código CRC **8504F713**.