



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: 23255.002314/2019-79

Interessado: Virgílio Augusto Sales Araripe

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE – REITORIA

(Processo Administrativo n.º 23255.002314/2019-79)

1. DO OBJETO

1.1. Concessão de uso de bem público da cozinha do Espaço Gourmet, localizado na Reitoria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, objetivando a comercialização de lanches e almoço por meio do sistema *a la carte* e *self service* respectivamente, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	Descrição/Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário Mínimo Aceitável
1	Concessão de uso de bem público da cozinha do Espaço Gourmet, localizado na Reitoria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, objetivando a comercialização de lanches e almoço por meio do sistema <i>a la carte</i> e <i>self service</i> respectivamente.	Concessão mensal	24 meses	R\$ 1.430,40 (concessão mensal)

1.2. O contrato terá vigência pelo período de **12 meses**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de sessenta meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em tópico específico dos estudos preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a concessão de uso de bem público da cozinha do Espaço Gourmet, localizado na Reitoria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, objetivando a comercialização de lanches e almoço por meio do sistema *a la carte* e *self service* respectivamente para atender à demanda dos servidores da Reitoria do IFCE e eventualmente dos servidores dos *campi* por um local para aquisição de refeições.

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

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

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

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. A contratação será realizada atendendo a requisitos conforme Estudos Preliminares.

5.2. A Contratada deverá prestar serviços de preparo, entrega e distribuição de refeições para os servidores da Reitoria do IFCE. Esses serviços possuem natureza contínua e deverão oferecer três tipos de refeições diariamente, sendo elas: lanche da manhã, almoço e lanche da tarde.

5.3. A Contratada deverá obter o Alvará de Funcionamento e o Registro da Vigilância Sanitária atualizados.

5.4. A Contratada deverá prever, no que couber, boas práticas ambientais, devendo, portanto, ser observadas as seguintes diretrizes e práticas consideradas sustentáveis, **contidas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da Advocacia Geral da União - AGU** (<http://cpsustentaveis.planejamento.gov.br/assets/conteudo/uploads/guianacionaldelicitacoessustentaveis.pdf>):

5.4.1. Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

5.4.2. Adotar procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

5.4.3. Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando:

5.4.3.1 Desfolhar verduras e hortaliças;

5.4.3.2 Descascar legumes e frutas;

5.4.3.3. Ao limpar os utensílios: panelas, pratos etc;

5.4.3.4. Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo;

5.4.4. Garantir a eficiência energética;

5.4.5. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. (A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.)

5.4.6. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

5.4.7. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

5.4.8. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.

5.4.9. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

5.4.10. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela Contratante.

5.4.11. **Observar as recomendações contidas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da Advocacia Geral da União - AGU** (<http://cpsustentaveis.planejamento.gov.br/assets/conteudo/uploads/guianacionaldelicitacoessustentaveis.pdf>).

5.5. O serviço contratado deverá oferecer diariamente lanches no período da manhã e tarde no sistema *a la carte* e o almoço no sistema de *self service*.

5.6. O serviço de almoço deverá ser prestado com refeições prontas para o consumo (transportadas em caixas térmicas de material liso, lavável e impermeável), e toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da Contratada, bem como, quando for o caso, as embalagens, talheres e utensílios utilizados para o consumo.

5.7. O serviço inclui a instalação de balcão térmico e demais equipamentos necessários para a distribuição do almoço.

5.8. A Contratada deverá realizar o controle de tempo e temperatura das preparações do cardápio do almoço no momento final de preparação das refeições e ao longo da distribuição, considerando os parâmetros da RDC N° 216/2004, bem como registrar em planilha as temperaturas observadas, sendo os registros apresentados mensalmente a Contratante.

5.9. Todo o processo de produção dos alimentos deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a APPCC/ BPF (Mortaria MS N°1428/1993, Portaria MS N° 326/1997, RDC N° 275/2002, RDC N°216/2004 e RDC N° 275/2002 da ANVISA).

5.10. As refeições devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, de acordo com as condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente e respeitando os cardápios elaborados pelo/a nutricionista da Contratada.

- 5.11. A aquisição de gêneros alimentícios por parte da Contratada deve estar embasada nas instruções normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas normas legislativas do Ministério da Saúde.
- 5.12. A Contratante poderá solicitar à Contratada a substituição ou modificação de um gênero, caso este não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos.
- 5.13. A alimentação oferecida deverá ser balanceada do ponto vista nutricional e deve seguir as orientações da Portaria Normativa Nº 7, de 26 de outubro de 2016, do Ministério da Economia, e o Guia Alimentar para a População Brasileira, de 2014, do Ministério da Saúde.
- 5.14. A Contratada deverá acompanhar o nível de satisfação e desperdício da clientela, repassando as informações mensalmente à Contratante.
- 5.15. A responsabilidade técnica dos serviços de alimentação executados na Reitoria do IFCE ficará a cargo de nutricionista disponibilizado pela Contratada, levando em consideração a Resolução Nº 380/2005, Anexo III – Área de Alimentação Coletiva – Tabela 01; Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, devendo o nutricionista ter o registro profissional (Carteira de Identidade Profissional) emitido pelo CFN, conforme Resolução 466/2010 – CFN, e o contrato de trabalho ou outro vínculo que mantém com a empresa.
- 5.16. O/A nutricionista da Contratada deverá realizar capacitação em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, impreterivelmente antes de iniciar os serviços de alimentação, para a equipe de funcionários que estarão diretamente envolvidos com a manipulação dos alimentos, abordando temas de acordo com as exigências da Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e o que orienta a Organização Mundial da Saúde, devendo ser comprovada mediante certificado ou declaração.
- 5.17. De acordo com a legislação vigente, os treinamentos deverão ser contínuos, ou seja, periódicos (no mínimo uma vez ao ano), visando a uma atualização e reciclagem acerca dos assuntos abordados.
- 5.18. A Contratada deverá dispor do Manual de Boas Práticas (MBP) atualizado, constando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), documento formal elaborado por nutricionista baseado na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Após a contratação, a empresa, terá um prazo de trinta dias para elaborar e apresentar o referido documento ao gestor do contrato, para apreciação e parecer do Nutricionista. Estes documentos devem estar disponíveis para auditorias e autoridades sanitárias e ser mantidos em local de fácil acesso e consulta dos funcionários manipuladores de alimentos.
- 5.19. A Contratada deverá disponibilizar o pessoal técnico (nutricionista) e operacional, assumindo total responsabilidade por encargos administrativos e obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias.
- 5.20. A Contratada deverá distinguir os funcionários de acordo com suas atribuições, garantindo que os manipuladores de alimentos não fiquem no caixa recebendo dinheiro.
- 5.21. A Contratada deverá manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatíveis com suas atividades, substituindo empregados que apresentem doenças infectocontagiosas, que podem colocar em risco a qualidade da alimentação oferecida.
- 5.22. A Contratada deverá garantir o padrão de higiene dos empregados em conformidade com a legislação vigente, disponibilizando uniformes de cor branca, além daqueles necessários à especificidade de cada função.
- 5.23. A Contratada deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação, devendo os espaços destinados à execução dos serviços de alimentação ser dedetizados pelo menos uma vez a cada seis meses contra ratos, insetos voadores e rasteiros, e, quando a Contratante julgar necessário, com empresas que tenham registro no Ministério da Saúde.
- 5.24. A Contratada deverá utilizar somente água potável para a manipulação dos alimentos, e a potabilidade da água deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sendo, portanto, a Contratada responsável pelas despesas dos exames laboratoriais.
- 5.25. A Contratada deverá higienizar o reservatório de água a cada 6 meses, arquivando os originais dos registros da operação, disponibilizando esse material para a Contratante.
- 5.26. O/A nutricionista da Contratada deverá fazer um acompanhamento de forma contínua nos serviços de alimentação desde a etapa de produção até a distribuição das refeições no local designado pela Contratante, com o objetivo de monitorar e orientar todas as etapas do processo de operacionalização dos serviços, verificando, entre outros aspectos, a higienização, distribuição das refeições, aceitação, análise de apresentação dos cardápios/refeições, mensuração das porções e temperatura da alimentação servida, fazendo as interferências e alterações que se fizerem necessárias, visando à qualidade e atendimento adequado e satisfatório. A visita do/a nutricionista responsável deverá ocorrer mensalmente e ficar registrada no IFCE – Reitoria.
- 5.27. A responsabilidade pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revestimento cerâmico, troca de lâmpadas, telas, filtros, vedações, limpeza de caixas de gorduras, entre outros) quanto externa (recepção de refeições, administração, banheiros e lavatórios) caberá à Contratada.
- 5.28. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com aprovação prévia da Contratante, devendo a substituição do material danificado respeitar a especificação da peça original.

5.29. A Contratada deverá providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de trinta dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.

5.30. A Contratada será responsável pelo ônus do consumo de água, energia elétrica, combustível (GLP ou gás natural, entre outros), serviços de telefonia, coleta e destinação de resíduos, assim como pelo combustível para o transporte, no caso de refeições transportadas.

5.31. O serviço contratado poderá seguir as sugestões de preparações saudáveis listadas abaixo:

5.31.1. Preparações para lanches:

5.31.1.1. Cuscuz puro ou com opção proteica (queijo, ovo, frango, carne);

5.31.1.2. Tapiocas simples ou com recheio;

5.31.1.3. Crepioca ou omeletes;

5.31.1.4. Pamonha, canjica, mugunzá;

5.31.1.5. Pão integral ou carioquinha, simples ou com recheio;

5.31.1.6. Iogurte natural, café coado ou expresso, leite integral e opção sem lactose;

5.31.1.7. Suco de frutas *in natura*;

5.31.1.8. Salada de frutas;

5.31.1.9. Bolos caseiros (macaxeira, laranja, cenoura, maracujá, entre outros);

5.31.1.10. Salgados de forno (tortas, empadas, pastéis, entre outros) e pão de queijo;

5.31.1.11. Sopas e consumês;

5.31.1.12. Açaí puro e/ou adoçado com adicionais dos seguintes ingredientes: granola, leite em pó, frutas *in natura*, amendoim e castanha;

5.31.1.13. Vitaminas de frutas.

5.31.2. Preparações para o almoço:

5.31.2.1. Prato principal: Ofertar no mínimo duas opções de proteína, podendo as preparações variar entre cozidas, grelhadas e assadas, e devendo as preparações fritas e empanadas ser evitadas.

5.31.2.1.1. Carne vermelha: Utilizar cortes de primeira qualidade, como: alcatra, contrafilé, coxão mole, patinho, entre outros.

5.31.2.1.2. Frango: Priorizar os cortes de primeira qualidade, sem pele, como peito, filé, coxa e sobrecoxa.

5.31.2.1.3. Suíno: Utilizar cortes como pernil, paleta e bisteca, todos sem pele e sem gordura visível.

5.31.2.1.4. Peixe: Utilizar filé de peixe nas preparações, sem pele e sem espinha, variando as espécies entre pargo, tilápia, pescada amarela e outros.

5.31.2.1.5. Opção vegana: Ofertar no mínimo uma opção livre de ingredientes de origem animal, utilizando os seguintes alimentos para as preparações: grão de bico, lentilha, ervilha, cogumelos variados, soja, entre outros.

5.31.2.2. Acompanhamento: Oferecer três opções: arroz parbolizado, arroz integral e feijão. Estes devem variar da seguinte forma: arroz puro ou com adicionais (cenoura, milho, brócolis, à grega, entre outros), feijão puro ou com adicionais (abóbora, macaxeira, batata doce, entre outros). O feijão pode variar entre feijão-de-corda, feijão-verde, feijão-carioca e feijão preto.

5.31.2.3. Guarnições: Sempre ofertar uma opção em combinação com o prato principal, devendo variar entre as seguintes opções: macarrão, cuscuz, farofa, pirão, purê e suflê.

5.31.2.4. Saladas: Sempre oferecer, no mínimo, duas opções uma crua e outra cozida.

5.31.2.4.1. Salada crua: a opção de salada crua deverá ser composta por, no mínimo, dois vegetais, dentre os seguintes: acelga, alface lisa, alface americana, alface crespa, alface roxa, repolho roxo, couve lisa, repolho verde, berinjela, abobrinha, rúcula, espinafre, tomate-carmem, pepino, cebola, pimentão, tomate-cereja, hortelã, palmito, rabanete, entre outros, podendo ser acrescentados itens como: milho verde, uva passa, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros.

5.31.2.4.2. Salada cozida: deverá ser composta por, no mínimo, dois vegetais dentre os seguintes: abóbora, beterraba, mandioca, maxixe, batata doce, cenoura, quiabo, vagem, batata inglesa, chuchu, couve-flor, brócolis, repolho, cará, inhame, entre outros, podendo ser acrescentados itens como: milho verde, uva passa, azeitona, ervilha, entre outros.

5.31.2.4.3. Para os molhos, não utilizar ingredientes de origem animal em respeito aos veganos.

5.31.3. Sobremesas: Preferencialmente frutas da estação e, ocasionalmente, sobremesas elaboradas como musses, tortas, pudim, brownie, entre outros.

5.31.4. Os alimentos e os ingredientes listados a seguir não serão permitidos:

- 5.31.4.1. Maioneses e preparações elaboradas com ovos crus;
- 5.31.4.2. Refrigerantes e sucos artificiais;
- 5.31.4.3. Bebidas alcoólicas;
- 5.31.4.4. Salgados fritos;
- 5.31.4.5. Carne processada (presunto, peito de peru, salame, linguiça, bacon, salsicha entre outros);
- 5.31.4.6. Salgadinhos de milho industrializados;
- 5.31.4.7. Temperos industrializados;
- 5.31.4.8. Doces, guloseimas e balas;

5.32. Vale ressaltar ainda que em todas as refeições é necessária a oferta de opções veganas (sem a adição de qualquer ingrediente de origem animal).

5.33. A prestação dos serviços deverá ser iniciada no prazo máximo de dez dias corridos, contados a partir da solicitação feita através da ordem de serviço, pelo IFCE – Reitoria.

5.34. O licitante deverá emitir declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5.35. As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste TR.

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 9 horas às 16 horas.

6.2. 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.

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

6.4. O agendamento da vistoria deverá ocorrer mediante o e-mail proap.reitoria@ifce.edu.br.

6.5. Por ocasião da vistoria, ao licitante ou ao seu representante legal poderá ser entregue CD-ROM, *pen drive* ou outra forma compatível de reprodução com as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

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

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

7. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

7.1.1. A sede da Reitoria do Instituto Federal do Ceará abriga aproximadamente 250 servidores lotados nas diversas pró-reitorias, além de receber diariamente visitantes, entre servidores, alunos, fornecedores e comunidade em geral;

7.1.2. Atualmente o prédio conta com um equipamento físico destinado à realização de refeições, denominado de “Espaço Gourmet”, que é um salão próximo à garagem de veículos oficiais e possui uma área de 169 m², onde atende 120 pessoas simultaneamente e conta com cozinha equipada com geladeiras e micro-ondas, uma despensa e dois banheiros acessíveis com lavatório independente. Neste espaço, as pessoas podem esquentar seus alimentos, além de receber encomendas feitas em restaurantes;

7.1.3. Há de se frisar que a localização da Reitoria dista aproximadamente 800 metros do restaurante mais próximo.

7.2. A concessão de uso da cozinha do Espaço Gourmet representa a concessão de uso de bem público da cozinha do Espaço Gourmet, localizado na Reitoria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, objetivando a comercialização de lanches e almoço por meio do sistema *a la carte* e *self service* respectivamente.

7.3. A Administração cederá, por valor a ser pago mensalmente, a edificação onde se localiza apenas a cozinha e a despensa anexa do Espaço Gourmet e os bens ali inseridos.

7.4. Atualmente estão localizados no referido espaço os seguintes bens passíveis de cessão:

Tombo	Descrição	Valor do Bem Atualizado
610213	Estante em aço, altura 2 m, largura 0,92 m, profundidade 0,40 m, cor cinza.	R\$ 176,51
622693	Armário para refeitório 3170x660mm	R\$ 4870,15
622694	Armário para refeitório 1570x660mm	R\$ 2501,40
622695	Armário para refeitório 1570x550mm	R\$ 2501,40
622696	Armário para refeitório 3590x660mm	R\$ 4870,15
Valor total dos bens		R\$ 14 919,61

7.5. O valor mínimo de concessão da cozinha do Espaço Gourmet foi gerado a partir da somatória do valor do metro quadrado, acrescido das taxas de depreciação dos bens, do rateio do contrato de vigilância patrimonial e dos custos estimados mensais de água/esgoto e energia elétrica, conforme memorial abaixo especificado:

7.5.1. Valor de locação da cozinha do Espaço Gourmet:

7.5.1.1. Valor avaliado do Espaço Gourmet: R\$ 460 000,00;

7.5.1.2. Área a ser concedida: 25,04 m²;

7.5.1.3. Valor do metro quadrado: R\$ 2608,75;

7.5.1.4. Valor do metro quadrado para locação, considerando o percentual de mercado na ordem de 0,5%: R\$ 13,05

7.5.1.5. Valor total da área a ser concedida, a partir do valor do metro quadrado com fins de locação: R\$ 326,77

7.5.2. Valor mensal de depreciação dos bens a serem concedidos:

7.5.2.1. Valor mensal de utilização - adotado 0,5% a.m: R\$ 14 919,61 x 0,5% = R\$ 74,60;

7.5.2.2. Valor da depreciação mensal – adotado 10 anos de vida útil e saldo residual de 10%;

7.5.2.3. $S = (V/120) - 10\%$, onde:

7.5.2.3.1. S = Remuneração

7.5.2.3.2. V = Valor dos equipamentos

7.5.2.3.3. 120 meses da vida útil dos equipamentos adotada

7.5.2.3.4. % = Saldo residual considerado (10%)

7.5.2.3.5. $S = (14\ 919,61/120) - 10\%$

7.5.2.3.6. $S = R\$ 237,10 - 10\%$

7.5.2.3.7. $S = R\$ 111,90$

7.5.3. Somatória do valor mensal de utilização dos bens: R\$ 74,90 + R\$ 111,90 = R\$ 186,80.

7.5.4. Rateio do contrato de vigilância patrimonial:

7.5.4.1. Valor estimado do novo contrato de vigilância (mensal): R\$ 43 286,28

7.5.4.2. Área total vigiada: 5535 m²

7.5.4.3. Área a ser concedida: 25,04 m²

7.5.4.4. Valor rateado do contrato de vigilância, considerando o metro quadrado vigiado: R\$ 7,82

7.5.5. Valor total mensal do metro quadrado vigiado do Espaço Gourmet: R\$ 195,81.

7.5.6. Custo mensal estimado de consumo com serviço de água/esgoto: R\$ 528,92.

7.5.7. Custo mensal estimado de consumo com serviço de energia elétrica: R\$ 192,04.

7.5.8. Valor mensal mínimo estimado para concessão do Espaço Goumert: R\$ 326,77 + R\$ 186,80 + R\$ 195,81 + 528,92 + 192,04 = R\$ 1.430,34.

7.6. O percentual de desconto ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema Comprasnet, demonstrando o quanto a licitante se dispõe a pagar mensalmente pela utilização da área cedida, conforme que será convertido no valor da taxa mensal de ocupação do espaço concedido, conforme fórmula a seguir:

$$TU = (D \times R\$ 1.000,00) \times 100$$

Em que:

TU = taxa mensal de ocupação do espaço;

D = percentual de desconto ofertado.

7.7. Será considerada a proposta mais vantajosa para a Administração, e consequentemente declarada vencedora do certame licitatório, aquela que ofertar o maior desconto sobre 100 (cem), que será convertido no valor da Taxa Mensal de Ocupação do Espaço.

7.8. A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o percentual de desconto sobre 100 (cem), que será convertido no valor da taxa mensal de utilização da área cedida, sendo o percentual de desconto ofertado levado a efeito para a fase de lances.

7.9. Não será aceito percentual de desconto menor que 1,4304%, referente ao valor mínimo da taxa de ocupação, ou seja, R\$ 1.430,40 (um mil quatrocentos e trinta reais e quarenta centavos).

7.10. A fim de esclarecer o modelo adotado para o processo licitatório que se seguirá, seguem exemplos de lances ofertados e seu significado prático:

7.10.1. Percentual de desconto ofertado de 1,4304% (menor desconto aceito): $TU = (1,4304/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100 \Rightarrow TU = R\$ 1.430,40$ (O licitante ofertou o valor de R\$ 1.430,40 por mês pela utilização da área cedida).

7.10.2. Percentual de desconto ofertado de 5,5% (menor desconto aceito): $TU = (5,5/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100 \Rightarrow TU = R\$ 5.500,00$ (O licitante ofertou o valor de R\$ 5.500,00 por mês pela utilização da área cedida).

7.10.2. Percentual de desconto ofertado de 2,35% (menor desconto aceito): $TU = (2,35/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100 \Rightarrow TU = R\$ 2.350,00$ (O licitante ofertou o valor de R\$ 2.350,00 por mês pela utilização da área cedida).

7.11. O percentual de desconto ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema Compras Governamentais, demonstrando o quanto a licitante se dispõe a pagar mensalmente pela utilização da área cedida, conforme exemplos citados.

7.11.1. Por exemplo, o licitante que oferta, 1,4304% demonstra a intenção de pagar o valor mínimo aceito de R\$ 1.430,40/mês, o que oferta 5,5% demonstra a intenção de pagar R\$ 5.500,00/mês e o que oferta 2,35% demonstra a intenção de pagar R\$ 2.350,00/mês.

7.12. Para efeito de apuração do percentual da Taxa Mensal de Ocupação (TU) do espaço será considerada até 4 (quatro) casas decimais.

7.13. As propostas com Taxa Mensal de Ocupação (TU) abaixo de R\$ 1.430,40 (com valor de desconto abaixo de 1,4304%), após a fase de lances, serão desclassificadas.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

8.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

8.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste termo de referência;

8.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal/fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP Nº 5/2017;

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

8.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como

nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

8.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas contratadas;

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

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

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

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

8.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, as "built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

8.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993;

8.12. Realizar anualmente a análise financeira do contrato com fins de reajuste, considerando as alterações que possam vir a ocorrer nos módulos que incidem sobre o valor mensal da concessão;

8.13. A análise também poderá ocorrer sempre que surgirem fatos relevantes que justifiquem a revisão dos valores contratuais.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

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

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

9.4. Comparecer, sempre que convocada, às reuniões solicitadas pela fiscalização, assumindo ônus por sua ausência;

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

9.6. Realizar diariamente a limpeza e higienização do espaço físico da cozinha, dispensa e demais dependências, incluindo exaustores, equipamentos e utensílios utilizados, sempre que necessário;

9.7. Realizar diariamente limpezas e higienizações no salão principal do Espaço Gourmet, sempre que necessário;

9.8. Retirar pratos, copos, talheres e outros objetos da empresa que restarem sobre mesas e outros locais do Espaço Gourmet, preservando o local com organização e limpeza;

9.9. Realizar a dedetização das dependências da cozinha, despensa e refeitório no mínimo a cada seis e comprová-la mediante certificação emitida por empresa especializada no serviço, devendo o certificado conter o prazo de validade e os produtos utilizados;

9.10. Manter em local visível comprovante vigente de inspeção da Vigilância Sanitária;

9.11. Receber, no início da prestação dos serviços, os equipamentos e mobiliários fornecidos pelo IFCE Reitoria, conferindo seu estado de conservação e funcionamento, consoante subitem 7.4 do Termo de Referência, e assinar termo de recebimento e guarda dos bens;

9.12. Os equipamentos e mobiliários recebidos no início da vigência contratual deverão ser devolvidos ao seu término, nas mesmas condições de uso e funcionamento em que foram recebidos;

9.13. Após o término do contrato, a cessionária deverá entregar o local e os bens nele locados em perfeita ordem e condição de uso no prazo máximo de três dias do fim da vigência e, caso seja verificado pelo fiscal o descumprimento desta cláusula, a cessionária deverá arcar com os custos de reparo e manutenção;

9.14. Realizar a entrada de mercadorias sempre pela manhã, em horário devidamente autorizado pela Administração;

9.15. Recolher os resíduos e transportá-los através das passagens de serviço, em contêiner específico, diariamente, em horário a ser estabelecido pela fiscalização;

- 9.16. 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;
- 9.17. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:
- 9.17.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - 9.17.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
 - 9.17.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
 - 9.17.4. certidão de regularidade do FGTS – CRF; e
 - 9.17.5. certidão negativa de débitos trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP Nº 5/2017;
- 9.18. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e pelas demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 9.19. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- 9.20. Prestar qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;
- 9.21. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 9.22. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;
- 9.23. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;
- 9.24. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.25. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo;
- 9.26. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.27. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.28. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei Nº 13.146, de 2015;
- 9.29. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.30. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, como os valores providos com o quantitativo de vale-transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;
- 9.31. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 9.32. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 9.33. **A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais;**
- 9.34. Assegurar à Contratante, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP Nº 5, de 25 de maio de 2017:

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

9.34.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

11. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

12. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

12.8. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à gestão do contrato.

12.9. A fiscalização dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará instrumento para aferição da qualidade da prestação dos serviços, que será, além dos requisitos previstos neste Termo de Referência e seus anexos, questionário de satisfação aos usuários, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:

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

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

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

- 12.11. 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.
- 12.12. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 12.13. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 12.14. 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.
- 12.15. 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.
- 12.16. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 12.17. 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.
- 12.18. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP Nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 12.19. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, em conformidade com o art. 70 da Lei Nº 8.666, de 1993.

13. DO PAGAMENTO

- 13.1. O recolhimento do valor da Concessão Mensal através de Guia de Recolhimento da União – GRU pela Contratante deverá acontecer até o quinto dia útil do mês subsequente à utilização do espaço.
- 13.2. A emissão da GRU deverá ser obrigatoriamente precedida da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei Nº 8.666, de 1993.
- 13.3. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa Nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 13.4. Em caso de constatação de irregularidade do fornecedor, o fiscal do contrato procederá à notificação para regularização e, ato contínuo, providenciará a GRU para recolhimento do valor da Concessão Mensal.
- 13.5. A situação de irregularidade não impedirá o recolhimento do valor da Concessão Mensal.
- 13.6. Constatando-se, no SICAF, a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de cinco dias úteis, prorrogável uma vez, por igual período, a critério da contratante, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.
- 13.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal a inadimplência da Contratada, bem como a existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 13.8. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.
- 13.9. 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 no SICAF.
- 13.10. Será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

14. REAJUSTE

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

- 14.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o **Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) da Fundação Getúlio Vargas – FGV** exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 14.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 14.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 14.5. Fica a Contratada obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 14.6. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 14.7. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 14.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 14.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

15. GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 15.1. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei Nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por noventa dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a cinco por cento do valor total do contrato.
- 15.2. No prazo máximo de dez dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.
- 15.3. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de dois por cento.
- 15.4. O atraso superior a 25 dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei Nº 8.666 de 1993.
- 15.5. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de noventa dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP Nº 5/2017.
- 15.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 15.6.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
 - 15.6.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - 15.6.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
 - 15.6.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 15.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 15.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 15.9. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 15.10. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 15.11. No caso de alteração do valor do contrato ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 15.12. 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 dez dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 15.13. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 15.14. Será considerada extinta a garantia:

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

15.14.2. no prazo de noventa dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP Nº 05/2017.

15.15. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

15.16. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no edital e no contrato.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

16.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

16.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

16.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

16.1.5. cometer fraude fiscal.

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

16.2.1. 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;

16.2.2. Multa de:

16.2.2.1. 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;

16.2.2.2. 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;

16.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

16.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

16.2.2.5. 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;

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

16.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos, sendo também aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.

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

16.3. As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.3, 16.2.4 e 16.2.5 poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

Tabela 1

Grau	Correspondência
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

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

11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da Contratada	01
----	--	----

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

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

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

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

16.7. A aplicação de qualquer uma 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.

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

16.9. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de trinta dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

16.15. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

17. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

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

17.3.1. A licitante deverá ser especializada no ramo de restaurantes, oficial e legalmente estabelecida, em conformidade com a legislação em vigor;

17.3.2. A licitante deverá apresentar alvará de funcionamento em conformidade com o objeto licitado, expedido pela Prefeitura do Município onde o licitante tem domicílio ou ponto comercial;

17.3.3. A licitante deverá fazer prova de regularidade perante o órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município onde o licitante tem domicílio ou ponto comercial;

17.3.4. Indicar, expressamente, no mínimo, um profissional da área de nutrição devidamente qualificado, que será o responsável técnico pela execução dos serviços, cuja comprovação da formação acadêmica deverá ser realizada mediante apresentação do certificado de conclusão de curso de nível superior;

17.3.5. Os responsáveis técnicos e/ou membros da equipe técnica acima elencados deverão pertencer ao quadro permanente da empresa licitante, na data prevista para entrega da proposta, entendendo-se como tal, para fins deste certame, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato social/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação contratual futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.

17.3.5.1. **No decorrer da execução do objeto desse TR, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.**

17.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão conforme capítulo 7, denominado "Informações Relevantes para o Dimensionamento da Proposta", deste Termo de Referência.

17.5. O critério de julgamento da proposta é o maior **desconto**.

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

Fortaleza, 10 de dezembro de 2019.



Documento assinado eletronicamente por **Virgílio Augusto Sales Araripe, Reitor**, em 10/12/2019, às 16:12, 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 informando o código verificador **1254586** e o código CRC **FE38E2A1**.