



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2022 (Processo Administrativo n.º 23857.000040/2022-08)

Torna-se público que o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS – CAMPUS MANAUS ZONA LESTE**, por meio da Comissão Permanente de Licitação, sediado na Avenida Cosme Ferreira, nº 8.045 - Bairro Gilberto Mestrinho, Cep. 69.086-475, na cidade de Manaus/AM, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, 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: 19/10/2022

Horário: 10:30 (horário de Brasília)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>

Critério de Julgamento: MENOR PREÇO

Regime de Execução: EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, sem dedicação exclusiva de mão de obra, mediante o regime de concessão onerosa de espaço público do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Manaus Zona Leste (IFAM-CMZL), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por 03 (três) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

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

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2022, conforme dotação orçamentária 20RL presente no processo.

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/> por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
- 3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros
- 3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

4.1.2 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte;

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

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

4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

- 4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 4.2.8 *sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.*
- 4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
- detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
 - de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
- 4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);
- 4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.
- 4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.5.1 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.
 - 4.5.2 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
 - 4.5.3 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
 - 4.5.4 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
 - 4.5.5 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
 - 4.5.6 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 4.5.7 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;
 - 4.5.8 que a proposta foi elaborada de forma independente;
 - 4.5.9 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;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

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

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1 Valor Unitário de cada item assim como o valor global do quantitativo estimado para o ano por item e total global de acordo com TR;

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo menor preço.

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

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

7.8. *O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1 (um) real.*

7.9. *Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.*

7.10. *A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.*



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

- 7.11. *A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.*
- 7.12. *Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.*
- 7.13. *Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.*
- 7.14. *Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.*
- 7.14.1 *Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.*
- 7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.19. O critério de julgamento adotado será o *menor preço*, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.20. O critério de julgamento adotado será o *menor preço*, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.22. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.23. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.24. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

- 7.25. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.26. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.27. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto executado:
- 7.27.1 por empresas brasileiras;
 - 7.27.2 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.27.3 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.28. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.29. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.29.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
 - 7.29.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;
 - 7.29.3 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.30. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2. 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 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
 - 8.2.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;
 - 8.2.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
 - 8.2.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

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

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

8.3. 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 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

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

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

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

8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de mínimo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

8.12. 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 sua continuidade.

8.14. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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

9 DA HABILITAÇÃO

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

a) SICAF;

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

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

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>).

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

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei 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.

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

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

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

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

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

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

- 9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
 - 9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada;
 - 9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de no mínimo 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

9.8. Habilitação jurídica:

- 9.8.1. *no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;*
- 9.8.2. 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.portaldoempreendedor.gov.br;
- 9.8.3. 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;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

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

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

9.8.6. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.8.7. observar o disposto na Instrução Normativa nº 10, de 10 de fevereiro de 2020, que estabelece as regras de funcionamento do SICAF. Assim, as empresas estrangeiras que funcionem no país, autorizadas por decreto do Poder Executivo na forma do inciso V, do art. 28, da Lei nº 8.666, de 1993, devem se cadastrar no SICAF com a identidade do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas. As empresas estrangeiras que não funcionem no país poderão se cadastrar no SICAF, mediante código identificador específico fornecido pelo sistema, observadas as condições postas na referida IN 10/2020

9.8.8. *no caso de exercício de atividade de preparo e fornecimento de alimentação: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pela Vigilância sanitária estadual ou Municipal (alvará sanitário ou licença sanitária), nos termos do art. 2º da Lei nº 6.360,76, decreto federal nº 79.094/77, art. 2º e Portaria Federal ANS nº 2.814 de 29/05/1998.*

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

9.9. **Regularidade fiscal e trabalhista:**

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

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

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

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

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

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

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

9.10. **Qualificação Econômico-Financeira:**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

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

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

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

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

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

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

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

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

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. **Qualificação Técnica:**

9.11.1. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), em plena validade, em conformidade com a Resolução CFN 378/2005.

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

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

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

9.11.4.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 3 (três) anos serem



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475
ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.
5/2017.

- 9.11.4.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
 - 9.11.4.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.
 - 9.11.4.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.
 - 9.11.4.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.
 - 9.11.4.6. Declaração de que instalará escritório na cidade de Manaus, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.
 - 9.11.4.7. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.
 - 9.11.4.8. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.
- 9.11.5. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

9.12. Tratando-se de licitantes reunidos em consórcio, serão observadas as seguintes exigências:

- 9.12.1. comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelas empresas que dele participarão, com indicação da empresa-líder, que deverá possuir amplos poderes para representar



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

os consorciadas no procedimento licitatório e no instrumento contratual, receber e dar quitação, responder administrativa e judicialmente, inclusive receber notificação, intimação e citação;

9.12.2. apresentação da documentação de habilitação especificada no edital por empresa consorciada;

9.12.3. comprovação da capacidade técnica do consórcio pelo somatório dos quantitativos de cada consorciado, na forma estabelecida neste edital;

9.12.4. por parte do consórcio, pelo somatório dos valores de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação, do atendimento aos índices contábeis definidos neste edital, com o acréscimo de 3%, para fins de qualificação econômico-financeira, na proporção da respectiva participação;

9.12.4.1. Quando se tratar de consórcio composto em sua totalidade por micro e pequenas empresas, não será necessário cumprir esse acréscimo percentual na qualificação econômico-financeira;

9.12.5. responsabilidade solidária das empresas consorciadas pelas obrigações do consórcio, nas fases de licitação e durante a vigência do contrato;

9.12.6. obrigatoriedade de liderança por empresa brasileira no consórcio formado por empresas brasileiras e estrangeiras;

9.12.7. constituição e registro do consórcio antes da celebração do contrato; e

9.12.8. proibição de participação de empresa consorciada, na mesma licitação, por intermédio de mais de um consórcio ou isoladamente.

9.13. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

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

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

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

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

9.20. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.20.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es), cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

9.22. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

9.22.1. Valor Global: R\$ 1.942.958,69 (Um milhão, Novecentos e Quarenta e Dois Mil, Novecentos e cinquenta e Oito Reais e Sessenta e Nove Centavos).

9.22.2. Valores unitários, sendo o máximo aceitável para cada item conforme demonstrado no quadro a seguir:

QUADRO IV – PREÇO ESTIMADO REFERENCIAL		
ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT R\$
1	DESJEJUM	R\$ 6,53
2	ALMOÇO	R\$ 13,60
3	LANCHE NOTURNO	R\$ 7,53

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

9.22.4. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no Edital.

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

- 10.1.2. *apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este Edital;*
- 10.1.3. *conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.*
- 10.2. *A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.*
- 10.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 10.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).
- 10.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 10.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 10.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 10.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11 DOS RECURSOS

- 11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido 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.
- 11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

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

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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

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

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1 *Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência*

15 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

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

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para *assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização)*, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

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

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

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

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

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

15.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

16 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

17 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

19 DO PAGAMENTO

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

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

20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

- 20.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 20.1.3. apresentar documentação falsa;
- 20.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.6. não mantiver a proposta;
- 20.1.7. cometer fraude fiscal;
- 20.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

- 20.4.2. Multa será estabelecida conforme Termo de Referência, anexo a este Edital.
- 20.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 20.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 20.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.
- 20.4.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 20.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 20.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 20.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 20.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 20.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 20.11. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 20.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 20.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO
End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

21 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail ccl.cmzl@ifam.edu.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho, CEP 69.086-475.

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

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

21.4. 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.

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

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

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

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

22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204. CEP 69.086-475

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

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

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

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

22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <http://www2.ifam.edu.br/campus/cmzl>, link licitações e contratos e também poderão ser lidos no Ifam Campus Manaus Zona Leste, endereço Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho, CEP 69.086-475, Manaus/AM.

22.12. nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 16:00 horas no mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

22.13.1. ANEXO I - Termo de Referência.

- 22.13.1.1. Apêndice A do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;
- 22.13.1.2. Apêndice B do Anexo I – Cardápio desjejum;
- 22.13.1.3. Apêndice C do Anexo I – Cardápio almoço;
- 22.13.1.4. Apêndice D do Anexo I – Cardápio lanche;
- 22.13.1.5. Apêndice E do Anexo I – Instrumento de Medição de Resultado;
- 22.13.1.6. Apêndice F do Anexo I – Lista de Equipamentos;
- 22.13.1.7. Apêndice G do Anexo I – Modelo de Apresentação da Proposta.

22.13.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

Manaus, 04 de outubro de 2022.

DAVID WASHINGTON FREITAS LIMA
Diretor Geral



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS MANAUS ZONA LESTE

MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA

(Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão-de-obra)

PREGÃO Nº/20...

(Processo Administrativo nº 23857.000040/2022-08)

▪ Revisões Pós Parecer 01070/2022 em Azul.

[REVISADO CONF. PARECER n. 01070/2022/NLC/ETRLIC/PGF, de 29/08/2022.](#)

1. DO OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, sem dedicação exclusiva de mão de obra, mediante o regime de concessão onerosa de espaço público do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Manaus Zona Leste (IFAM-CMZL), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE ESTIMADA DE REFEIÇÃO/ DIA	QTDE DE DIAS LETIVOS NO ANO	QTDE. TOTAL ESTIMADA DE REFEIÇÃO/ ANO	PREÇO UNIT. ESTIMADO R\$	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$
1	Preparo e distribuição de Desjejum (Café da Manhã)	Serviço	10	180	1.800	6,53	11.746,98
2	Preparo e distribuição de Almoço	Serviço	650	180	117.000	13,60	1.591.217,59
3	Preparo e distribuição de Lanche Noturno	Serviço	251	180	45.180	7,53	339.994,11
TOTALIS			911	180	163.980		1.942.958,69

- 1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de preparo e fornecimento de refeições, CATSER 5320.
- 1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.4. A presente contratação adotará como regime de execução EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO, que destina-se aos serviços que devam ser realizados em quantidade e podem ser mensurados por unidades de medida, cujo valor total do contrato é o resultante da multiplicação do preço unitário pela quantidade e tipos de unidades contratadas, uma vez que não se pode prever as quantidades certas e exatas que serão objeto do contrato. A contratação será realizada na modalidade Pregão sendo o critério de julgamento o **MENOR PREÇO**.

- 1.5. O prazo de vigência do contrato é de **12 meses**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.
- 1.6. **Os serviços contratados terão incidência de ICMS.**

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, APÊNDICE A deste Termo de Referência.
- 2.2. Ressalta-se, porém, que a presente terceirização dos serviços de fornecimento de alimentação trata-se de eminente interesse institucional, visando manter o fornecimento de refeições diárias no Refeitório do IFAM-CMZL aos discentes regularmente matriculados, uma vez que a alimentação de qualidade é condição indispensável ao pleno desenvolvimento acadêmico, social e de convivência estudantil.
- 2.3. Há a necessidade de contratação em **regime de execução indireta** uma vez que os cargos de Cozinheiro, Auxiliar de Cozinha e afins são considerados cargos extintos no âmbito do quadro geral de pessoal. Por esse motivo, os serviços para o preparo das refeições, enquadram-se como **serviços auxiliares**, nos termos do § 1º do Art. 3º do Decreto Federal nº 9.507 de 21 de setembro de 2018.
- 2.4. E, ainda, conforme a Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018, estabelece quais os serviços que serão preferencialmente **objeto de execução indireta**, em atendimento ao disposto no art. 2º do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, *in verbis* (**grifo nosso**):

Art. 1º No âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional, serão preferencialmente objeto de execução indireta, dentre outros, os seguintes serviços:

I - alimentação;
[...]

Parágrafo único. Outras atividades que não estejam contempladas na presente lista poderão ser passíveis de execução indireta, desde que atendidas as vedações constantes no Decreto nº 9.507, de 2018.

- 2.5. Dessa forma, à luz dos dispositivos acima citados, fica evidenciada a viabilidade jurídica de terceirização dos serviços a serem licitados na presente contratação.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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

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

- 4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

- 5.1.1. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
- 5.1.2. O contrato resultante deste processo terá duração de 12 meses, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 meses, conforme definido no art. 57, II, da Lei 8.666/93.
- 5.1.3. Não há a necessidade de eventual necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.
- 5.1.4. A Contratada deverá designar formalmente via Ofício um Preposto, antes do início da prestação dos serviços, em cujo instrumento deverão constar expressamente os poderes e deveres em relação à execução do objeto. Este deverá ter pleno conhecimento das condições descritas neste Termo e no Contrato.
- 5.1.5. O preparo e o fornecimento da alimentação deverá acontecer dentro das dependências do Refeitório do IFAM Campus Manaus Zona Leste, localizado na Av. Cosme Ferreira nº 8045, Bairro Gilberto Mestrinho, CEP: 69.086-475, Manaus-AM, salvo nos casos de impossibilidade devido a reformas ou casos fortuitos (ex. pandemia, etc).
- 5.1.6. A opção de fornecimento e entrega de alimentação em marmitas pode ser utilizada de acordo com a necessidade do Campus.
 - 5.1.6.1. Quando da entrega em marmitas, será necessário o fornecimento de kit com talheres descartáveis e guardanapos de papel.
 - 5.1.6.2. A Empresa deverá garantir, rigorosamente, que as refeições entregues em marmitas estejam no local de destino, disponíveis para o consumo dos alunos, no horário máximo de 11h15min (Almoço) e 18h (Lanche Noturno). Estes horários poderão ser alterados mediante solicitação prévia da Contratante.
- 5.1.7. A CONTRATADA deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade de acordo com o previsto no Edital e em sua proposta, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida. Deverá também dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajes adequados aos seus representantes e EPIs, caso exigido pelas normas vigentes. Os funcionários da CONTRATADA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. Detalhamento acerca de requisitos, habilitação e modo de execução contratual devem ser consultados no Edital. A licitação será definida pelo menor preço global.
- 5.1.8. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no CRN correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do CONTRATANTE.
- 5.1.9. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar profissionais com formação, habilidades e conhecimentos mínimos previstos na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.
- 5.1.10. A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico (a), com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
- 5.1.11. A CONTRATADA deverá comprovar, na etapa de julgamento da proposta, que possui nutricionista no quadro de funcionários, com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN7).
- 5.1.12. Os serviços deverão ser executados com a utilização de técnicas e rotinas adequadas, e em estrita concordância e obediência às normas técnicas vigentes, em especial, Normas da ABNT; Legislação de acessibilidade; Código de Obras da Prefeitura Municipal em vigor dos respectivos

locais, bem como os Regulamentos do Corpo de Bombeiros dos Respective estados e normativas do Ministério do Trabalho.

5.1.13. As atividades do restaurante deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições. A responsabilidade técnica deverá ser comprovada em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada pelo mesmo período, desde que justificada.

5.1.13.1. Da comprovação, durante a fase de habilitação, sua qualificação técnica através da apresentação dos seguintes documentos: Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN – 7a Região) da empresa participante e de seu(s) responsável (is) técnico(s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978;

5.1.14. Para contratação dos serviços, a Contratante solicitará:

- a) A empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;
- b) Apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 / ANVISA) do local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços;
- c) Apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico anualmente.

5.1.15. A alimentação a ser fornecida aos usuários deverá levar em consideração as porções adequadas por refeição, a necessidade de oferta de uma alimentação saborosa e equilibrada no aspecto nutricional, e ainda o requisito de variabilidade de cardápio a ser oferecido, conforme detalhamento do termo de referência.

5.1.16. A empresa contratada deverá fornecer todos os alimentos e mão-de-obra necessária à completa prestação do serviço.

5.1.17. Em relação à mão de obra, são requisitos e características básicas necessárias:

- a) Domínio físico-motor para o desenvolvimento de tarefas de caráter manual, executada na maior parte do tempo em pé, que requerem locomoção em pequeno espaço físico. Envolve coordenação motora para evitar acidentes pessoais (cortes e Responsabilizar-se pela conservação e limpeza dos equipamentos (fogão, forno, liquidificador, freezer, geladeira, balança, filtros, coifa, exaustor, picador de legumes entre outros); utensílios (pratos, canecas, talheres, panelas e demais itens afins) e estruturas (janelas, telas, portas, teto, paredes, chão, sifão, ralos, caixas de gordura, lâmpadas e seus protetores, interruptores e tomadas, prateleiras, passa pratos, balcões, bancadas entre outros) colocados à disposição para execução dos serviços, respeitando-se os métodos e periodicidade estabelecidos.
- b) Realizar a distribuição das preparações nos horários definidos pelo CONTRATANTE, de acordo com a demanda do Campus, proporcionando alimentação adequada aos discentes, observando sempre queimaduras) e domínio de habilidades manuais especificamente na área de culinária, envolvendo movimentos repetitivos com os membros superiores e levantamento de peso.
- c) Ter cuidados com a higiene pessoal, mantendo cabelos cobertos e presos, as mãos sempre limpas, unhas curtas e limpas e sem esmaltes e/ou bases. Uso obrigatório e constante de uniformização completa - (aventais, jalecos, calças, blusas, meias, todos de cor clara, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos, touca para cabeça, luvas descartáveis), mantendo-os sempre limpos e passados, além de manter rotina de higiene e saúde para prevenir doenças, não utilizar bijuterias, joias, relógios e perfumes fortes, esmaltes/base e maquiagem.
- d) Ter uma boa percepção visual e olfativa para a verificação do estado de conservação dos gêneros alimentícios, como percepção de cor, composição e cheiro, percepção gustativa para verificar o sabor dos alimentos preparados e percepção auditiva e tátil utilizadas no controle do funcionamento dos eletrodomésticos.

5.1.18. Em relação aos manipuladores de alimentos, são requisitos e atribuições básicas necessárias:

- a) Proceder à higienização e sanitização em todas as áreas cedeas, inclusive áreas de estoque, cozinha, bebedouro, bem como utensílios e equipamentos utilizados para o preparo da alimentação.
- b) Selecionar os ingredientes necessários ao preparo de refeições, separando-os e pesando-os de acordo com o cardápio do dia, o per capita estabelecido pela nutricionista do campus e o número de alunos presentes na escola.
- c) Realizar os trabalhos de pré-preparo dos alimentos para refeições, tais como selecionar, higienizar, sanitizar, descascar e cortar os gêneros alimentícios, de acordo com as necessidades.
- d) Realizar cocção dos alimentos conforme cardápio do dia e fichas técnicas elaboradas pela nutricionista do Campus, seguindo os métodos de cocção utilizados na técnica dietética.
- e) Realizar diariamente controle de consumo alimentar, resto-ingestão e sobra limpa, através de planilha de Registro Diário Obrigatório (RDO), conforme modelo elaborado pela nutricionista do campus.
- f) Etiquetar os produtos abertos com informações para utilização dos mesmos como data de abertura e validade após aberto.
- g) Monitorar tempo e temperatura diariamente das preparações servidas, registrando em planilha específica.
- h) Todos os descongelamentos de alimentos deverão ser realizados sob refrigeração, conforme orientação da resolução vigente e supervisionado pelo responsável técnico.
- i) Alimentos a serem servidos deverão apresentar temperatura adequada, boa aparência e sabor agradável.
- j) Servir o porcionamento das preparações de acordo com o per capita pré- estabelecido pela nutricionista do campus.
- k) Recolher, remover e transportar o lixo produzido, ao final de cada turno, deixando o mesmo no local apropriado para o descarte.

5.1.19. Durante a vigência do contrato, vigorará o termo de cessão de espaço público, em caráter "oneroso" referente às instalações da Cozinha Industrial do Refeitório, para uso exclusivo do objeto contratado, cujas contrapartidas estão descritas no item 8.1.43 deste documento.

5.1.20. A empresa deverá, conforme previsões constantes no termo de referência, complementarmente às normas de higiene e segurança usuais, atender às exigências e protocolos sanitários e de saúde pública estabelecidos por órgãos e entidades de referência para o serviço de alimentação (em especial conselhos profissionais de nutrição).

5.1.21. O servidor responsável pela fiscalização do contrato terá acesso irrestrito e ilimitado às dependências do Refeitório (ressalvadas as restrições sanitárias e de higiene previstas em lei) com a finalidade de fiscalizar, acompanhar e verificar a correta execução do contrato.

5.1.22. Caberá à CONTRATANTE implementação de sistema eficiente para o controle rigoroso das refeições servidas aos discentes contemplados pela Bolsa Alimentação, a fim de se observar a perfeita finalidade do fornecimento e objeto da contratação, bem como o uso racional e efetivo dos recursos públicos despendidos. O DAP irá passar à Contratada via sistema a lista mensal dos beneficiários e o pagamento deverá ser efetuado com o quantitativo real de atendimento realizado. Procedimentos específicos para tal finalidade serão indicados no termo de referência que norteará a contratação.

5.1.23. Em decorrência do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que prima pela oferta de alimentação saudável e a educação alimentar nutricional, podem ser exigidos a presença de alimentos regionais que respeitam a cultura e a tradição local, oferta de frutas e hortaliças, a proibição de bebidas de baixo valor nutricional e a complementação da refeição principal com opção de lanche.

5.1.24. A empresa deverá assinar termo de responsabilidade sobre uso de material permanente e espaços físicos disponibilizados para prestação dos serviços, conforme previsão a ser incluída no Edital de Licitação e Termo de Referência.

5.1.25. Deverá ser fornecido café da manhã quando houver demanda, almoço e lanche noturno, para o público específico, combinando-se a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, com as normatizações internas da Política de Assistência Estudantil do IFAM, inclusive quanto ao aspecto nutricional e acessibilidade.

5.1.26. A CONTRATADA deverá oferecer aos servidores e terceirizados formas diversas para pagamento das refeições, tais como: máquina de débito/crédito, ticket alimentação, pix, etc.

5.1.27. Requisitos: Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV da Resolução 06/2020/FNDE, sendo de:

- a) No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;
- b) No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;
- c) No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;
- d) No mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;
- e) No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;
- f) No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

5.1.28. As soluções de mercado foram verificadas por meio das contratações realizadas pela Administração Pública, especialmente por Universidades e Institutos Federais dada a semelhança à realidade do IFAM CMZL, todas disponíveis no Portal de Compras do Governo Federal, conforme quadro resumo a seguir:

QUADRO II - CONTRATAÇÕES PÚBLICAS ANALISADAS		
DADOS DO PREGÃO / ÓRGÃO	OBJETO	DESCRIÇÃO
158445 – INST. FEDERAL DO AMAZONAS – CAMPUS MANAUS CENTRO (IFAM CMC) PREGÃO: 06/2021 DT SESSÃO: 06/10/2021. CONTRATADA: J O MENEZES DE SOUZA CNPJ: 13.637.031/0001-08 CONTRATO N. 07/2021 VIGÊNCIA: 18/10/21 A 18/10/22.	Contratação de empresa especializada para prestação do serviço de fornecimento de refeições (desjejum, almoço e lanche da tarde), compreendendo todas as etapas de preparação dentro do espaço cedido pela contratação, com mão de obra não exclusiva, subsidiada integralmente (prato feito) pelo IFAM CAMPUS MANAUS CENTRO, aos alunos do ensino integrado (manhã/tarde) e <i>self-service</i> servida aos para os alunos, servidores, e público no geral com a cessão não onerosa administrativa de uso dos Espaços Físicos, destinados a	A concessão do espaço físico <u>sem ônus</u> , em que a empresa vencedora foi a que ofereceu o menor preço das refeições.

	Lanchonete e Restaurante neste Campus Manaus Centro.	
154039 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS-UFAM PREGÃO: 18/2020 DT SESSÃO: 13/11/2020. CONTRATADA: ISM GOMES DE MATTOS EIRELI CNPJ: 04.228.626/0001-00 CONTRATO N. 20/2020 VIGÊNCIA: 25/01/22 A 25/01/23.	Contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de produção, transporte e distribuição de refeições (desjejum, almoço e jantar), mediante concessão onerosa de uso de espaço físico do RESTAURANTE DO CAMPUS UNIVERSITÁRIO SENADOR ARTHUR VIRGÍLIO FILHO, SETORES NORTE E SUL (Área 363,64 m ²)	A concessão do espaço físico com aluguel fixo, em que a empresa vencedora foi a que ofereceu o menor preço das refeições.
UASG: 160170 - 23a BRIGADA DE INFANTARIA DE SELVA PE 39/2021 DT. SESSÃO: 17/09/2021 CONTRATADA: KAMYLA PINHEIRO BATISTA CNPJ: 23.732.626/0001-98	Cessão de uso onerosa de parcela de imóvel para instalação de estabelecimento para exploração de serviços de cantina no Círculo Militar de Marabá.	A concessão do espaço físico com a vencedora sendo a empresa que oferece o maior preço de aluguel.
UASG: 158044 - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO. PE 29/2022 DT. SESSÃO: 02/06/2022 CONTRATADA: GEANE COSTA PEREIRA CNPJ: 46.382.300/0001-83	Cessão Onerosa de espaço para implantação de Cantina/Lanchonete no Centro de Referência de Campo Verde – IFMT Campus São Vicente.	A concessão do espaço físico com a vencedora sendo a empresa que oferece o maior preço de aluguel.
UASG: 158382 - INST. FEDERAL ALAGOAS PE 01/2022 DT. SESSÃO: 18/05/2022 CONTRATADA: GEX SERVICOS INTEGRADOS LTDA. CNPJ: 19.722.474/0001-75	Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições diárias, para atendimento, exclusivo, aos alunos beneficiados pela Assistência Estudantil, e a comercialização de alimentação aos demais membros da comunidade acadêmica, vinculada à concessão onerosa de espaço público do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS SATUBA.	A concessão do espaço físico com aluguel fixo, em que a empresa vencedora foi a que ofereceu o menor preço das refeições.

5.1.29. Foram identificadas no mercado três soluções para contratação:

a) Cocção nas dependências da Contratante, com cessão não onerosa do espaço para o preparo e distribuição das refeições no próprio local, sendo a concorrência com base no menor preço dos serviços prestados.

b) Cocção nas dependências da Contratante, com cessão onerosa do espaço para o preparo, transporte e distribuição das refeições. A concessão do espaço físico com aluguel fixo e a concorrência com base no menor preço dos serviços prestados.

c) Cocção nas dependências da Contratante, com cessão onerosa do espaço para o preparo, e distribuição das refeições, sendo a concorrência com base no o maior preço de aluguel.

5.1.30. Realizadas as análises, a solução de mercado a contratar será a **solução b)**:

A concessão do espaço físico com aluguel fixo, em que a empresa vencedora será a que oferecer o menor preço das refeições.

5.1.31. A escolha se justifica considerando que a cessão onerosa do espaço não visa a obtenção de lucros, mas sim o oferecimento de serviços ao menor custo possível e com maior benefício social.

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

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. A contratação deverá prever, no que couber, práticas de sustentabilidade nos termos da Lei n. 8.666/93, art. 3º, c/c IN SLTI/MP n. 01/2010, Arts. 3º e 4º, incisos:

I – uso de equipamentos de climatização mecânica, ou de novas tecnologias de resfriamento do ar, que utilizem energia elétrica, apenas nos ambientes aonde for indispensável;

II – automação da iluminação do prédio, projeto de iluminação, interruptores, iluminação ambiental, iluminação tarefa, uso de sensores de presença;

III – uso exclusivo de lâmpadas fluorescentes compactas ou tubulares de alto rendimento e de luminárias eficientes;

IV – energia solar, ou outra energia limpa para aquecimento de água;

V – sistema de medição individualizado de consumo de água e energia;

VI – sistema de reuso de água e de tratamento de efluentes gerados;

VII – aproveitamento da água da chuva, agregando ao sistema hidráulico elementos que possibilitem a captação, transporte, armazenamento e seu aproveitamento;

VIII – utilização de materiais que sejam reciclados, reutilizados e biodegradáveis, e que reduzam a necessidade de manutenção.

6.1. Preferências por produtos de baixo impacto ambiental;

6.2. Não geração, redução, reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, nos termos dos artigos 3º e 10º da Resolução CONAMA nº 307, de 05/07/2002, obedecendo, no que couber, aos seguintes procedimentos:

a) Resíduos Classe A (reutilizáveis ou recicláveis como agregados): deverão ser reutilizados ou reciclados na forma de agregados, ou encaminhados a aterros de resíduos classe A de preservação de material para usos futuros;

b) Resíduos Classe B (recicláveis para outras destinações): deverão ser reutilizados, reciclados ou encaminhados a áreas de armazenamento temporário, sendo dispostos de modo a permitir a sua utilização ou reciclagem futura;

c) Resíduos Classe C (para os quais não foram desenvolvidas tecnologias ou aplicações economicamente viáveis que permitam a sua reciclagem/recuperação): deverão ser armazenados, transportados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas;

d) Resíduos Classe D (perigosos, contaminados ou prejudiciais à saúde): deverão ser armazenados, transportados, reutilizados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.

- 6.3. Preferências para produtos reciclados e recicláveis, bem como para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (Lei 12.305/2010);
- 6.4. Aquisições de produtos e equipamentos duráveis, reparáveis e que possam ser aperfeiçoados;
- 6.5. Adoção de procedimentos racionais quando da tomada de decisão de consumo, observando-se a necessidade, oportunidade e economicidade dos produtos a serem adquiridos;
- 6.6. Quando a Contratada, pela natureza do serviço realizado, fornecer as peças e materiais necessários para promover os consertos e o adequado retorno operacional dos equipamentos. Estes componentes deverão atender os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental, quando couber:
 - 6.6.1. Que sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR - 15448-1 e 15448-2;
 - 6.6.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
 - 6.6.3. Que devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
 - 6.6.4. Que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs).
- 6.7. A comprovação do disposto nos subitens acima, quando couber, poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

- 7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08 horas às 15 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo e-mail: dil.cmzl@ifam.edu.br (Departamento de Infraestrutura e Logística) com cópia para cml.cmzl@ifam.edu.br (Coordenação de Manutenção e Logística), podendo sua realização ser comprovada por:
 - 7.1.1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 05/2017, ou;
 - 7.1.2. Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 05/2017.
- 7.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
 - 7.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 7.3. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser disponibilizado e-mail contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.
- 7.4. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.
- 7.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1. O preparo e o fornecimento da alimentação deverá acontecer dentro das dependências do Refeitório do IFAM Campus Manaus Zona Leste, localizado na Av. Cosme Ferreira nº 8045, Bairro Gilberto Mestrinho, CEP: 69.086-475, Manaus-AM, salvo nos casos de impossibilidade devido a reformas ou casos fortuitos (ex. pandemia, etc).

8.1.2. A empresa contratada deverá fornecer todos os alimentos e mão-de-obra necessária à completa prestação do serviço.

8.1.3. Todas as atividades relativas à produção de refeições, a saber: aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros; pré-preparo, preparo, e distribuição das refeições; higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; bem como o acondicionamento e descarte dos dejetos, transporte, contratação, administração de pessoal e controle administrativo das tarefas deverão ser exercidos pela CONTRATADA.

8.1.4. As refeições serão servidas em horários definidos e comunicados pelo CONTRATANTE à CONTRATADA.

8.1.5. Em caso de necessidade de alteração dos horários referidos, o CONTRATANTE comunicará formalmente à CONTRATADA para as devidas adequações de pessoal ao novo horário.

8.1.6. Inicialmente, ficam estabelecidos os horários das seguintes refeições:

a) **Desjejum - café da manhã (quando houver demanda) - para alunos internos: 6h30 às 7h00;**

c) **Almoço para alunos: 11h15 às 12h45**

d) **Almoço para servidores e terceirizados: 11h15 às 13h00**

e) **Lanche noturno para alunos: 18h00 às 20h00**

8.1.7. O fornecimento das refeições será realizado diariamente, de **segunda a sexta-feira**. Em casos de congressos, feiras, jornadas científicas, simpósios ou quaisquer outros eventos com demanda significativa que represente, **no mínimo 40% da demanda diária contratada**, o IFAM CMZL poderá requerer o funcionamento exclusivo para atendimento desta demanda (inclusive **aos sábados, domingos e feriados**), com comunicação prévia, **de no mínimo 72 (setenta e duas) horas**.

8.1.8. O aluno que se encontrar impedido de realizar sua refeição no horário regular no quadro supracitado terá seu direito salvaguardado caso haja comunicação e autorização prévias por escrito à CONTRATANTE, devendo sua refeição ser reservada, respeitando as normas de segurança do alimento.

8.1.9. Não serão admitidos atrasos nos horários de fornecimento das refeições do CONTRATANTE por parte da CONTRATADA, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis.

8.1.10. A opção de fornecimento e entrega de alimentação em marmitas pode ser utilizada de acordo com a necessidade do Campus.

a) Quando da entrega em marmitas, será necessário o fornecimento de kit com talheres descartáveis e guardanapos de papel.

b) A Empresa deverá garantir, rigorosamente, que as refeições entregues em marmitas estejam no local de destino, disponíveis para o consumo dos alunos, no horário máximo de 11h15min (Almoço) e 18h (Lanche Noturno). Estes horários poderão ser alterados mediante solicitação prévia da Contratante.

8.1.11. Faz parte dos serviços da CONTRATADA zelar pela conservação, boa aparência e higiene de todas as áreas do refeitório, cumprindo os padrões exigidos pela legislação sanitária, inclusive na aquisição de todo e qualquer material de limpeza e produtos descartáveis.

8.1.12. **A empresa Contratada deverá afixar em local visível o Cardápio a ser servido no dia, cardápio este baseado na orientação da Nutricionista do IFAM CMZL, conforme consta nos APÊNDICES B, C e D deste Termo de Referência, sendo a demanda para as seguintes refeições:**

8.1.13. DESJEJUM / CAFÉ DA MANHÃ

- a) Refere-se ao fornecimento de produtos, gêneros e serviços para o preparo e distribuição, sendo o horário entre **6h30 às 7:00h**;
- b) Apenas quando houver demanda PREVIAMENTE solicitada pela Contratante, conforme especificado no item 1 do Quadro I.

8.1.14. ALMOÇO

- a) Refere-se ao fornecimento de produtos, gêneros e serviços para o preparo e distribuição, sendo o horário das **11h15 às 12h45**, conforme especificado no item 2 do Quadro I.

8.1.15. LANCHE NOTURNO

- a) Refere-se ao fornecimento de produtos, gêneros e serviços para o preparo de lanches que atenderão alunos dos cursos noturnos, sendo o horário para disponibilização a partir das **18h**, conforme especificado no item 3 do Quadro I.

b) Este horário poderá ser alterado mediante solicitação prévia da Contratante, conforme necessidade.

c) O padrão dos lanches será conforme descrito abaixo:

- Deverão ser frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura, açúcar e sódio;
- Qualquer produto que não atenda às exigências nutricionais e sanitárias adequadas, seja por excesso de gordura, açúcar ou sódio, condições de preparo ou armazenamento inadequadas, embalagens rasgadas ou má qualidade da matéria-prima, produtos fora da validade deverão ser retirados do estoque, sem aviso prévio, pelo(a) fiscal de contrato do campus ou pela comissão fiscalizadora do contrato.
- A empresa CONTRATADA deverá dispor de temperos SOMENTE na versão sachê (individual) como: maionese, catchup, açúcar, adoçante, sal, azeite de oliva, mostarda, molhos para salada.
- Os alimentos embalados individualmente deverão dispor de etiquetas contendo o prazo de validade, data de fabricação conforme a Resolução nº275/2002 da ANVISA;
- Todos os alimentos industrializados deverão ser entregues em suas embalagens originais, contendo procedência, prazo de validade, entre e outros de acordo com a legislação vigente;
- Não será permitida a distribuição de salgadinhos industrializados tipo (salgadinhos de milho, batatas chips e entre outros tipos de salgadinhos industrializados), biscoitos e/ou bolachas recheados, macarrão instantâneo tipo (nissin miojo) e refrigerantes devido ao teor elevado de açúcar, sódio, gordura trans e gordura saturadas.

d) A CONTRATADA deverá dispor de funcionários em número suficiente para distribuição dos lanches a todos os alunos em no máximo 30 minutos, a fim de não comprometer o horário de aula.

8.1.16. Caso haja necessidade de alteração, a Contratada deverá formalizar pedido com antecedência mínima de 48 horas.

8.1.17. Formalmente, a fiscalização do CONTRATANTE informará, com antecedência mínima de 12 horas, o quantitativo de refeições necessárias para o consumo do dia seguinte.

8.1.18. Formalmente, a fiscalização do CONTRATANTE informará, diariamente à CONTRATADA, os quantitativos de refeições e valores financeiros apurados pelo consumo de alunos que têm refeições custeadas pelo IFAM/CMZL.

8.1.19. Informada dos quantitativos e valores, a CONTRATADA promoverá sua conferência e correspondente homologação.

- 8.1.20. O montante informado pela fiscalização será o que efetivamente será pago à CONTRATADA mensalmente, mediante preenchimento do IMR e emissão do Termo de Recebimento Definitivo dos serviços para autorização à CONTRATADA emitir a fatura.
- 8.1.21. É de responsabilidade do CONTRATANTE o controle de acesso à alimentação dos discentes, custeada pelo IFAM/CMZL.
- 8.1.22. É de responsabilidade da CONTRATADA o controle de acesso à alimentação dos servidores e terceirizados.
- 8.1.23. É obrigação da CONTRATADA, manter a supervisão dos serviços ora contratados através de um(a) técnico qualificado – nutricionista - devidamente registrado(a) e ativo(a) no Conselho Regional de Nutrição, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual, do IFAM Campus Manaus Zona e dos instrumentos legais.
- 8.1.24. O responsável técnico – nutricionista - deverá manter regime de atenção especial nos horários das refeições definidos neste Termo, principalmente nos horários de almoço.
- 8.1.25. Caso sejam verificadas quaisquer eventualidades referentes às refeições, o responsável técnico – nutricionista deverá estar prontamente apto a comparecer nas dependências do IFAM Campus Manaus Zona Leste, por meios próprios de locomoção, para averiguação do ocorrido e providenciar a devida resolução dos problemas detectados.
- 8.1.26. A CONTRATADA deverá obedecer ao disposto na Resolução/DC/FNDE nº 26 de 17 de Junho de 2013, art.17, §9º *in verbis*:

art.17 - ...

§9º Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas. Parágrafo único: a oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal/porção.

- 8.1.27. Adiante, no Art. 22 da Resolução/DC/FNDE no 26 de 17 de Junho de 2013, é estabelecida a proibição de fornecimento de determinados alimentos, *in verbis*:

Art.22. É vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional, tais como: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.

Art.23 é restrita a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto, preparações semiprontas ou prontas para consumo ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição).

- 8.1.28. Para o porcionamento das refeições, a CONTRATADA deverá utilizar utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados, devendo ser tomado o devido cuidado para que os alimentos não sejam contaminados, assegurando a qualidade das refeições;

- 8.1.29. Os porcionamentos deverão ter:

- a) Prato principal deve ter no mínimo 140g;
- b) Acompanhamento deve ter no mínimo 140g;
- c) Sobremesa deve ser correspondente a uma unidade 80g (para frutas como maçã, laranja, banana, etc.) e a uma fatia média 100g (para frutas como mamão, melão, melancia, etc);
- d) Suco natural deve ter no mínimo 200 ml;

- 8.1.30. O servidor responsável pela fiscalização do contrato terá acesso irrestrito e ilimitado às dependências do Refeitório (ressalvadas as restrições sanitárias e de higiene previstas em lei) com a finalidade de fiscalizar, acompanhar e verificar a correta execução do contrato.

- 8.1.31. Sempre que a fiscalização entender necessário, serão coletadas amostras da alimentação preparada, para análise, porém o RT(responsável técnico) da CONTRATADA deverá retirar as

amostras diárias de todos os alimentos preparados a serem servidos aos alunos, mantendo as amostras por 72h em refrigeração conforme rege a legislação pertinente;

- 8.1.32. Ficará a cargo da CONTRATADA, a higienização das dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela nas instalações da CONTRATANTE;
- 8.1.33. É de responsabilidade do CONTRATADA a Limpeza e Desinfecção dos Ambientes, Mobiliários, Utensílios e Equipamentos e Higiene Pessoal;
- 8.1.34. É de responsabilidade da CONTRATADA a execução, supervisão e treinamento de pessoal para o exercício de toda e qualquer função ou tarefa necessárias ao cumprimento do objeto deste Termo de Referência;
- 8.1.35. É de total responsabilidade da CONTRATADA, a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente, inclusive para higiene pessoal.
- 8.1.36. A CONTRATADA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa (ou similar), panos de copa, cozinha e esfregões, refeitório e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor, empregando-se produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros.
- 8.1.37. O fiscal do contrato avaliará constantemente a higienização do ambiente, sendo necessário notificará a CONTRATADA para adequações quanto à qualidade da limpeza, bem como dos materiais utilizados para este fim.
- 8.1.38. Nos períodos de férias escolares os serviços objetos desta contratação poderão ser demandados pela comunidade acadêmica (servidores, terceirizados e demais pessoas com atividade nas dependências do IF Campus Manaus Zona Leste), onde será facultado à CONTRATADA o fornecimento da alimentação;
- 8.1.39. A CONTRATADA será responsável pela retirada diária dos resíduos oriundos da operação, devendo, ao encerramento do fornecimento diário (por volta de 16:00h), retirar e promover a destinação adequada destes;
- 8.1.40. A CONTRATADA executará os serviços de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e legislação correlata.

8.1.41. DA RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NAS DEPENDÊNCIAS DA CONTRATADA, QUE DEVERÁ RESPEITAR AS SEGUINTE OBRIGAÇÕES E ESPECIFICAÇÕES:

- a) A Contratada deverá manter estoque mínimo de gêneros alimentícios e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o cumprimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em caso de eventuais falhas na entrega regular dos gêneros.
- b) Os gêneros adquiridos devem ser processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo-se obedecer à legislação vigente relativa às boas práticas de fabricação.
- c) A Contratada deverá observar as seguintes condições para recepção e armazenamento dos gêneros alimentícios:
- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
 - Higiene pessoal e a adequação do uniforme do empregado;
 - A integridade e a higiene da embalagem;
 - A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
 - A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas;

- As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS-6/99 de 10 de março de 1999;
 - A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
 - A Contratada deverá ainda armazenar frutas e legumes em caixas plásticas.
- d) O recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza deverá respeitar as seguintes obrigações e especificações:
- Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;
 - No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;
 - Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.
 - Os alimentos não devem estar em contato direto com papel, papelão ou plástico reciclados, sendo assim, na troca de embalagens, quando necessária, deve-se eliminar o uso de caixas de madeira ou papelão.
 - Quando as matérias-primas ou ingredientes não forem utilizados na sua totalidade após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados pelo menos com as seguintes informações: **designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.**
 - Os lotes de materiais reprovados ou com prazo de validade vencido devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, caso a devolução imediata seja impossível, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente.
 - Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre palletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaço mínimo necessário para garantir adequadas ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.
 - Os palletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;
 - Os gêneros alimentícios e produtos de limpeza nunca deverão ser fracionados e colocados em embalagens que não sejam as originais.
 - A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e armazenamento.
 - Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração à temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius) ou sob congelamento à temperatura igual ou inferior a - 18°C (menos dezoito graus Celsius);
 - Todos os equipamentos de armazenamento de alimentos a frio devem possuir termômetro na parte externa do equipamento;
 - A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme os POP (Procedimentos Operacionais Padrão) da Unidade.

8.1.42. DO PRÉ PREPARO E O PREPARO DOS ALIMENTOS

- a) 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.
- b) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 70°C (setenta graus Celsius) por 02 (dois) minutos.

- c) Temperaturas inferiores poderão ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, conforme legislações vigentes.
- d) Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver evidente alteração das características físico-químicas ou sensoriais, tais como, aroma e sabor e formação intensa de espuma e fumaça.
- e) O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- f) Se não forem imediatamente utilizados, os alimentos submetidos a descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração e não devem ser recongelados.
- g) Para conservação à quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 06 (seis) horas.
- h) Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
- i) 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.
- j) A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) para 10°C (dez graus Celsius) em até 02 h (duas horas).
- k) Em seguida o alimento deve ser conservado sob refrigeração às temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C (menos dezoito graus Celsius).
- l) Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de reduzir a contaminação superficial.
- m) Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e ser aplicados de modo a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.
- n) Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição.
- o) 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.
- p) Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações.
- q) A elaboração da alimentação deve estar em conformidade com o padrão técnico alimentício no que se refere a:
- Valor energético;
 - Tipos de alimentos e preparações destes;
 - Fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja: aparência, odor, sabor e textura;
 - Valor nutricional dentro do binômio variedade e equilíbrio;
 - Safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade;
 - Clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.
- r) Para preparo e elaboração de refeições, deve-se ter rigor quanto a qualidade dos alimentos, em especial nos seguintes aspectos:
- Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham selo de Inspeção Federal (SIF), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou do órgão fiscalizador municipal;
 - Utilização de arroz polido Tipo 1(um), longo, brilhado e arroz integral;
 - Utilização de feijão novo Tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), carioquinha e vermelho;
 - Utilização de massas com ovos, de primeira qualidade;
 - Utilização de pó para pudim com leite em sua composição;

- Utilização de vegetais folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- Utilização de legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;
- Utilização de frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.

8.1.43. DO VALOR DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

a) O valor de “Aluguel” mensal a ser pago pela CONTRATADA, objeto da Concessão Onerosa de Uso da Cozinha Industrial será de **R\$ 3.958,88 (Três mil, novecentos e cinquenta e oito reais e oitenta e oito centavos)**, de acordo com o Laudo de Avaliação de Imóvel do IFAM-CMZL N.º 002 – NEA/DILOG/DAP/DG/IFAM/CMZL/2022. As imagens da Cozinha Industrial, podem ser vistas no Relatório Situacional e Fotográfico N.º 004 – NEADILOGDAPDGIFAMCMZL2022, conforme ANEXO A dos Estudos Técnicos Preliminares.

b) A despesa com Energia Elétrica será calculada mediante instalação de Medidor, cuja despesa de material será por conta da Contratada e que poderá ser abatida do valor do aluguel, por meio de requerimento formal e comprovação dos gastos com a apresentação das notas fiscais. A mão de obra para instalação do Medidor será por conta do IFAM CMZL. **O prazo para instalação do Medidor será de 15 dias a contar da assinatura do Contrato.** Caso haja atraso superior a 30 dias para a instalação do Medidor, ainda assim será apurada a despesa de Energia Elétrica consumida retroativamente, com base no cálculo da média das 2 (duas) faturas posteriores.

c) Uma vez instalado o Medidor, a leitura do consumo será feita no último dia de cada mês por servidor técnico do IFAM CMZL, cujo dado será registrado por foto e em formulário a ser assinado também por representante da Contratada que estiver presente na ocasião. O cálculo será o resultado da Leitura do Medidor x Tarifa de Consumo “Fora de Ponta” da Concessionária registrada na conta de Energia Elétrica do IFAM. O horário “Fora de Ponta” acontece, geralmente, em dois intervalos: das 00h às 17h59 e das 21h às 23h59. O valor mensal apurado referente à despesa com Energia Elétrica será informado à CONTRATADA para que seja somado ao valor do Aluguel, devendo ser gerada apenas 1 (uma) GRU-Guia de Recolhimento da União por competência.

d) Em caso de prorrogação contratual, o valor de uso da área de concessão será reajustado anualmente, de acordo com o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA**, divulgado pela Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou o que vier a substituí-lo, conforme inciso, VI, Art. 11 da Instrução Normativa nº 87/2020/SPU.

e) A concessão onerosa deverá ser paga mensalmente até o **10º (décimo) dia útil**, a partir do mês subsequente à assinatura do Contrato, por meio de GRU, que deverá ser preenchida conforme orientações abaixo, sendo apresentada a cópia do comprovante de pagamento da contrapartida estipulada quando do envio para pagamento da Nota Fiscal dos serviços prestados.

f) Sítio eletrônico da Secretaria do Tesouro Nacional: https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp

g) Com a indicação das seguintes informações:

- **Unidade Gestora: 158444, Gestão: 26403**
- **Nome da Unidade: Instituto Federal do Amazonas – Campus Manaus Zona Leste**
- **Código de Recolhimento: 28802-0 - Aluguéis**
- **Mês de referência: o Mês do fato gerador**
- **Número de referência: Número do contrato - Ex: 03/2022 (contrato 03 de 2022)**
- **Vencimento: 10º dia útil do mês subsequente ao fato gerador (fato gerador: ocupação mensal encerrada no último dia de cada mês).**

h) Nos casos de eventuais atrasos de pagamento por parte da CONTRATADA, o valor devido será acrescido de:

I. multa de mora, calculada à taxa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento), por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento); e

II. juros de mora equivalentes à taxa referencial do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia (Selic) para títulos federais, acumulada mensalmente, do primeiro dia do mês posterior ao vencimento até o mês anterior ao efetivo pagamento, acrescida de 1% (um por cento) relativo ao mês do pagamento.

i) A multa por atraso e os juros de mora, serão calculados pela Coordenação de Contabilidade Finanças e Custo do IFAM CMZL e serão cobrados e pagos juntamente com o pagamento da mensalidade do mês subsequente ao da GRU recolhida em atraso.

j) Caso necessário, a forma de parcelamento será autorizada no regime legal vigente, ou a que vier a ser pactuada entre o cessionário e a Contratante.

k) No caso de inadimplemento por prazo superior a 90 dias consecutivos ou intercalados, acarretará em rescisão contratual.

l) Nos períodos de férias, recessos escolares, eventuais greves e outras paralisações o custo do Aluguel será calculado proporcionalmente aos dias de uso do espaço.

8.1.44. SOBRE O USO DO ESPAÇO

a) Para realizar o objeto, a empresa CONTRATADA utilizará instalações da cozinha e refeitório cedidos pelo CONTRATANTE.

b) Sob autorização e fiscalização do CONTRATANTE, as adequações necessárias para o funcionamento dos espaços e o fornecimento das refeições, tais como, elétrica, hidráulica, gás, entre outras, são de responsabilidade da CONTRATADA.

c) É responsabilidade da CONTRATADA realizar a limpeza e conservação das áreas de uso; as adequações, relativas à segurança e higiene dos ambientes, tais como, telas nas janelas e ralos, cortina de ar e outros de acordo com as determinações da vigilância sanitária; a realização de manutenção e reparos na infraestrutura, instalações, maquinários e utensílios pertencentes ao IFAM Campus Manaus Zona Leste, disponibilizados para o funcionamento do refeitório durante a execução contratual, bem como, a manutenção, conservação e substituição no caso de inutilização, por bem de mesma marca/modelo ou superior.

d) É responsabilidade da CONTRATADA executar os serviços de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e legislação correlata.

e) A CONTRATADA deverá preparar e servir os alimentos nas instalações definidas neste Termo de Referência e seus anexos, não podendo utilizar, em nenhuma hipótese, tais dependências para finalidade não indicada neste Termo.

f) Durante a vigência do contrato, vigorará o termo de cessão de espaço público, em caráter "oneroso" referente às instalações da cozinha e do refeitório, para uso exclusivo do objeto contratado.

g) Na data de assinatura do contrato, A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA, mediante documento anexo onde constará o detalhamento das instalações, dos maquinários e utensílios que serão cedidos pelo IFA /CMZL para uso, exclusivamente, durante a vigência do contrato, e incondicionalmente para o cumprimento do objeto.

h) Todas as despesas com manutenção predial preventiva e corretiva das instalações físicas, com adequações, adaptações, higienizações, limpezas, desinsetizações e quaisquer outras despesas necessárias ao regular funcionamento dos espaços cedidos, são de responsabilidade da CONTRATADA, e para serem realizadas, dependem de autorização da Administração.

i) A instalação, mudança de local, ou supressão, pela CONTRATADA, de máquina, utensílio, equipamento, elétrico ou eletrônico nos ambientes cedidos, dependem de autorização da Administração.

- j) A área externa aos ambientes cedidos devem ser mantidos, pela CONTRATADA, constantemente limpas, livres de focos de insalubridade, acúmulo de lixo e objetos em desuso.
- k) A colocação de equipamentos e utensílios necessários à realização dos trabalhos correrão às expensas da Contratada, sem ônus para a Contratante, porém com sua prévia anuência. Ao término do contrato, a empresa Contratada deverá retirar todos os equipamentos por ela instalados e recolher todos os utensílios fornecidos para a execução do contrato, sem onerar a Contratante.
- l) Findo o contrato, por qualquer que seja a motivação, a empresa CONTRATADA, sob fiscalização da Administração, deverá retirar todos os seu pertencentes, no prazo máximo de 48h (quarenta e oito) horas corridas a contar da data de encerramento do contrato.
- m) Os utensílios/equipamentos/mobiliários não retirados, serão incorporados ao patrimônio da Instituição.
- n) Os equipamentos e utensílios pertencentes a CONTRATANTE, bem como as estruturas e espaço utilizados no período contratual, ao final do contrato, devem ser entregues em pleno funcionamento e em perfeito estado de conservação.
- o) A Contratada deve utilizar as instalações cedidas pelo IFAM CMZL exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.
- p) A Contratada deverá manter as instalações sempre limpa, higienizada e organizada antes, durante e após os processos de produção e distribuição de refeições.
- q) Deverá responsabilizar-se também pela manutenção e consertos dos equipamentos e instalações internas da Contratada.
- r) A Contratada será responsável por realizar reparos em danos causados por mal utilização dos espaços a ela concedidos pela Contratante como: paredes, pisos, ladrilhos, pedras, entre outros.
- s) Os materiais e equipamentos de expediente necessários para execução do serviço no IFAM CMZL deverão ser de responsabilidade da Contratada, inclusive material para impressão de cardápios e documentos, bem como acesso à internet, impressora, aparelho e linha telefônica.
- t) Deverá ser de responsabilidade da Contratada a inclusão de equipamentos, utensílios e mobiliário em bom estado de conservação e funcionamento e adequado ao serviço, que sejam necessários para produção e distribuição das refeições, prezando para que sejam materiais resistentes e de primeira qualidade.
- u) Só será admitida a utilização de equipamento que possua Selo Ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA n° 20, de 07/12/94, e da Instrução Normativa MMA n° 3, de 07/02/2000 e legislação correlata.
- v) A Contratada deverá manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso. Devendo fazer a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos danificados e substituindo-os imediatamente durante a manutenção ou no dano e perda do equipamento.
- w) Os utensílios de uso diário deverão ser substituídos a cada 03 meses ou quando solicitado pelo fiscal de contrato da Contratante.
- x) A manutenção corretiva deverá ser executada no prazo máximo de 48 horas, a fim de garantir o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da Contratada e do Contratante.
- y) A Contratada deverá se responsabilizar pela retirada imediata de equipamentos inoperantes de dentro do IFAM CMZL, a fim de evitar acúmulo dos mesmos no local, bem como proliferação de vetores.
- z) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à manutenção do bom estado nutricional dos consumidores.

8.1.45. DA LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DO ESPAÇO

- a) A limpeza, manutenção e conservação do espaço físico concedido serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- b) Os lixos em todas as suas vertentes, deverão ser acondicionados e/ou embalados em recipientes adequados e aprovados pelo CONTRATANTE, e, diariamente, retirados das dependências do IFAM/CMZL, pela CONTRATADA.
- c) Cumpra à CONTRATADA providenciar, em períodos definidos pela legislação e os órgãos de fiscalização, a desinfecção, desinsetização, desratização completa dos espaços cedidos, devendo estes serviços serem realizados por empresa especializada e previamente autorizados pela Direção do IFAM CMZL.

8.1.46. DAS NORMAS DE HIGIENE

- a) Os funcionários da CONTRATADA deverão apresentar-se uniformizados de maneira limpa e higiênica e na cozinha deverão obrigatoriamente usar toucas ou gorros.
- b) Conservar o uniforme sempre limpo e completo: gorro ou touca; blusa; calça comprida (cor clara); calçado fechado (bota de segurança); avental; luvas de proteção (plástica, térmica ou malha de aço) de acordo com cada função; máscara (quando necessário).
- c) Qualquer pessoa que transitar pela área de cocção deverá proteger os cabelos; retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos. Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo como: rádio, jornal, bolsas, celular etc.
- d) É terminantemente proibido fumar, mastigar palitos de fósforo dentro do refeitório.
- e) É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório.
- f) A CONTRATANTE realizará, a seu critério e, a qualquer horário, independente de comunicação, visitas ao local onde serão preparados os alimentos pela CONTRATADA.
- g) A empresa licitante deverá possuir o Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária), expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/76 (Art.2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (Art. 2º) e Portaria Federal ANS nº 2.814 de 29/05/98.
- h) Os serviços deverão obedecer ao disposto em legislação RDC nº 216, 15 setembro de 2004 e demais que se aplicarem.
- i) A CONTRATADA deverá disponibilizar anualmente certificado de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.

8.1.47. DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

a) Eficiência Energética

- A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.
- Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO, Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências da Contratante deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- 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;
- Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador dos

equipamentos de refrigeração;

- Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
- Comunicar ao Controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- Sugerir, à Contratante, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;
- Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo Contratante;
- A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

s) Uso Racional da Água

- Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;
- Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;
- Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;
- Manter critérios especiais para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas;
- Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:
 - Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma;
 - Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso;
 - Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
 - Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
 - Encher a vasilha de água completamente ao executar limpeza no interior de vasilhame;
 - Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;
 - Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens;
 - Deixar carnes salgadas, 24 (vinte e quatro) horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal;

- Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda;
- Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.
 - ✓ *Lavagem de folhas e legumes sem desperdício excessivo de água;*
 - ✓ *Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;*
 - ✓ *Lavar em água corrente somente na última etapa de lavagem, escoando os resíduos;*
 - ✓ *Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 PPM por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 PPM);*
 - ✓ *Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 PPM;*
 - ✓ *Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;*
 - ✓ *Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);*
 - ✓ *Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).*
- Manter a torneira fechada quando:
 - ✓ *Desfolhar verduras e hortaliças;*
 - ✓ *Descascar legumes e frutas;*
 - ✓ *Cortar carnes, aves, peixes, etc.;*
 - ✓ *Limpar os utensílios: panelões, bandejas etc.;*
 - ✓ *Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo;*
- Outras práticas:
 - ✓ *Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;*
 - ✓ *Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;*
 - ✓ *Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;*
 - ✓ *Não utilizar água para descongelar alimentos;*
 - ✓ *Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;*
 - ✓ *Jogar os restos no lixo.*

c) Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos.

- A CONTRATANTE deverá colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas da CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;
- O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
- Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
- Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
- Quando implantado, pelo Contratante, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:
- Materiais não Recicláveis - São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas

de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas – são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

● Materiais Recicláveis - para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável). Para cumprimento do processo deverão ser disponibilizados recipientes adequados para a coleta seletiva:

Cor do Recipiente	Tipo de Material
Verde	Vidro
Vermelho	Plástico
Azul	Papéis Secos
Amarelo	Metais

● Quando implantadas pelo Contratante operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico, a CONTRATADA deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.

● Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

d) Produtos Biodegradáveis

- Manter critérios especiais para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e quantidade mínima de hipoclorito de sódio;
- Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do Decreto Federal nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

e) Controle de Poluição Sonora

● Para equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

f) Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

● Em conformidade com a Lei Estadual nº 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter

programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo.

8.1.48. DOS DIAS E HORÁRIOS PARA FUNCIONAMENTO E PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

a) Conforme estabelecido neste Termo e seus anexos, os serviços serão prestados nos horários: matutino, vespertino e noturno; cinco dias em cada semana em que não haja feriado, e aos finais de semana e feriados, quando requerido **com antecedência mínima de 48 horas, pelo CONTRATANTE.**

8.1.49. DOS PERÍODOS DAS FÉRIAS E RECESSO

a) Durante os períodos de férias e recesso consignados no calendário escolar anual, fica facultado à contratante paralisar seus serviços ou mantê-los, salvo se requeridos pelo CONTRATANTE, neste caso, com antecedência mínima de 10 dias úteis.

8.1.50. DA COMERCIALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES PARA OS COLABORADORES PAGANTES DO IFAM CMZL

a) A Contratada deverá ofertar diariamente refeições para colaboradores pagantes do IFAM CMZL, desde que o fornecimento obedeça às mesmas condições de preço e qualidade definidas para contratação.

b) Consideram-se colaboradores pagantes, devidamente autorizados a adquirir as refeições comercializadas pela Contratada nas dependências do IFAM CMZL, exclusivamente, os servidores e os empregados celetistas (terceirizados) que laboram habitualmente nas dependências do órgão em regime de dedicação exclusiva de mão de obra, vinculados aos contratos administrativos desta natureza em vigência na Instituição.

c) As refeições ofertadas obedecerão rigorosamente o mesmo cardápio daquelas que serão ofertadas discentes.

d) A Contratada deverá oferecer aos servidores e terceirizados formas diversas para pagamento das refeições, tais como: máquina de débito/crédito, ticket alimentação, pix, etc.

e) A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada.

f) Os funcionários responsáveis por essa atividade não podem manipular alimentos preparados, embalados ou não, constituindo obrigação da Contratada a designação de funcionários específicos para atuar no controle do fluxo comercial;

g) A responsabilidade pela cobrança financeira dos colaboradores pagantes autorizados será única e exclusiva da Contratada, não tendo a Contratante nenhum envolvimento e compromisso em relação às despesas realizadas por seus funcionários relativas à compra de refeições.

8.2. A execução dos serviços será iniciada em até 3 (três) dias úteis após o recebimento da Ordem de Serviço.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

9.1.1. 1 Balcão de Buffet Self-Service com no mínimo 08 Cubas, sendo algumas com aquecimento (para pratos quentes) e outras com temperatura ambiente/refrigerada (para saladas);

- 9.1.2. 4 Conjuntos de mesa para refeitório de 10 lugares com bancos acoplados sem encosto, confeccionada em MDF 15mm com bordas de 30mm revestido em fórmica. Estrutura de aço 50cm x 30cm com parede de 1,2mm. Pintura eletrostática epóxi pó.
- 9.1.3. 1 Bebedouro Industrial de 100 litros, com 3 torneiras;
- 9.1.4. Talheres, colheres, conchas, pegadores, confeccionados TODOS em aço inoxidável;
- 9.1.5. Pratos de porcelana branca rasos e fundos;
- 9.1.6. Pannelas, tábuas de corte em polietileno;
- 9.1.7. Materiais de consumo, tais como: guardanapos, palitos de dente, etc.;
- 9.1.8. Deverá dispor de louças para eventos como: taças para água, toalha de mesa com forro, bandejas em inox, jarras em inox, jarras em vidro;
- 9.1.9. Por equipamento entende-se: fogão industrial, balanças digitais, carros térmicos de distribuição de refeições quente e frito, banhos-maria, liquidificadores industriais, balcão térmico quente e frio, micro-ondas, bebedouros, caixas térmicas isobox, gelopar, máquina de lavar louças, coifa e o mais que se fizer necessário para uma prestação de serviço adequada aos padrões da Contratante.

9.2. Além do espaço a ser cedido, a CONTRATANTE disponibilizará alguns equipamentos, mobiliários e utensílios para o estrito interesse e cumprimento do contrato, conforme Lista constante do APÊNDICE F deste documento.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

10.1.1. Realizar o preparo e o fornecimento de refeições aos alunos beneficiários da Bolsa Alimentação, matriculados no IFAM CMZL, cujas quantidades estimadas levaram em consideração as seguintes premissas:

- a) Levantamento do consumo realizado no ano de 2019 (Pré-pandemia) devido ser o último ano com aulas 100% presenciais;
- b) Levantamento do número de alunos aprovados e matriculados para o exercício de 2022;
- c) Análise de cenários considerando a perspectiva do retorno das atividades presenciais integrais ou no formato híbrido.
- d) Projeções relacionadas ao quantitativo de estudantes que poderão usufruir da Alimentação concedida pelo Campus, mediante dotação orçamentária disponível para o ano de 2022.

10.1.2. Dessa forma, chegou-se aos seguintes quantitativos a serem contratados:

QUADRO III - QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO 2022				
Item	Descrição	Qtde de refeição/dia	Qtde de dias letivos no ano	Qtde total de refeição/ano
1	Preparo e distribuição de Desjejum (Café da Manhã)	10	180	1.800
2	Preparo e distribuição de Almoço	650	180	117.000
3	Preparo e distribuição de Lanche Noturno	251	180	45.180
TOTAIS		911	180	163.980

- 10.1.3. Os quantitativos anuais estimados, descritos nos itens 1, 2 e 3 do Quadro III, são resultados da quantidade estimada de refeições/dia multiplicada pelo quantitativo de dias letivos (180) previstos para o ano de 2022. Ressalta-se que por lei as Instituições de ensino devem cumprir 200 dias letivos anualmente, porém, considerando a realidade do IFAM CMZL serão realizados em média 20 dias de aulas aos sábados, que por ocorrerem habitualmente em apenas um turno, não haverá a concessão de refeições.
- 10.1.4. Cada item constante do Quadro III representa um serviço, e estes, estão resumidamente descritos nos subitens 8.1.10, 8.1.11 e 8.1.12.
- 10.1.5. Haverá um quantitativo médio/semanal de refeições a serem servidas, entretanto, esporadicamente, em razão de atividades acadêmicas complementares, poderão ocorrer aumentos ou reduções do quantitativo, o que será informado com antecedência mínima de 24 horas, pelo representante da Administração, à empresa CONTRATADA.
- 10.1.6. Para atender a eventual solicitação da CONTRATANTE, poderá haver funcionamento do Refeitório aos domingos e feriados. Em períodos sazonais (início de ano letivo, férias, recessos acadêmicos), haverá diminuição dos quantitativos estimados.

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 ou comissão especialmente designados, 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, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 11.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 11.6.1. 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;
 - 11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
 - 11.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
 - 11.6.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.10. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.11. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

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 e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas 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. 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;

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

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

12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

12.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

12.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

- 12.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 12.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 12.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 12.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 12.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- 12.22.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
- 12.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
- 12.23. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

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. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

15.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

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 neste Termo de Referência.

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

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

15.13.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por meio do Check list do IMR, que compreende a mensuração dos serviços executados mensalmente, constante no APÊNDICE E.

15.13.2. Os relatórios e pareceres dos representantes do CONTRATANTE, devidamente justificados, são os instrumentos que sustentarão as autorizações para pagamento dos serviços e os respectivos procedimentos para aplicação de sanções, glosas e condições para rescisão contratual.

15.13.3. A fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos que não estiverem em condições de consumo e durante as vistorias nos locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc.) poderá também exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo.

15.13.4. Solicitar a substituição de qualquer alimento ofertado à distribuição que esteja fora de padrões esperados de características sensoriais (gosto, sabor, odor, aroma); ou que visivelmente sofra de contaminação física, biológica ou química.

15.13.4.1 A retirada do alimento deverá ser **imediate** e sua substituição ocorrer no prazo de até 15 (quinze) minutos ou outro prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

15.13.4.2 Em não havendo a substituição do alimento descartado, **será feita a glosa no valor de 50% do total faturado**, equivalente àquela refeição do dia (Ex: Desjejum, Almoço ou Lanche Noturno).

15.13.4.3 Tais ocorrências serão lançadas no IMR, para apuração da aplicação das seguintes penalidades:

Até 3 ocorrências no mês	Advertência por escrito
De 4 a 5 ocorrências	5% de glosa sobre o total do faturamento cumulativo com fator de ajuste encontrado no IMR
Acima de 5 ocorrências	10% de glosa sobre o total do faturamento cumulativo com fator de ajuste encontrado no IMR

15.13.5. Não obstante que a CONTRATADA seja a única responsável pela execução de todo o serviço, o IFAM CMZL reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização da avença.

15.13.6. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, e/ou judiciais, 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.

15.14. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

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

16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

16.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no APÊNDICE E, 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.

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

16.2. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

16.2.1. Indicador 1 - Quantidade e Padrão de Qualidade das Refeições

16.2.2. Indicador 2 - Padrão de Qualidade da Prestação dos Serviços

16.2.3. Indicador 3 - Conformidade e Higiene dos Equipamentos, Utensílios e Instalações

16.2.4. Indicador 4 - Nível de Satisfação do Público Usuário

INDICADOR 1 - QUANTIDADE E PADRÃO DE QUALIDADE DAS REFEIÇÕES	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir que os alimentos e as refeições servidas respeitem a quantidade e o padrão de qualidade mínimo estabelecido neste TR.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de acompanhamento	Pessoal, pela equipe de fiscalização contratual
Periodicidade	Diária, com aferição mensal do resultado.
Mecanismo de Cálculo	Obter o número de ocorrências registradas no mês de referência, por meio da soma das ocorrências diárias (pessoa/dia)
Início de Vigência	A partir do início da prestação dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 100 Pontos

INDICADOR 2 - PADRÃO DE QUALIDADE DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir que os serviços prestados se mantenham no padrão de qualidade mínimo estabelecido neste TR.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de acompanhamento	Pessoal, pela equipe de fiscalização contratual
Periodicidade	Diária, com aferição mensal do resultado.
Mecanismo de Cálculo	Obter o número de ocorrências registradas no mês de referência, por meio da soma das ocorrências diárias (pessoa/dia)
Início de Vigência	A partir do início da prestação dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 100 Pontos

INDICADOR 3 - CONFORMIDADE E HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar e garantir a conformidade e higiene das instalações, equipamentos e utensílios utilizados na execução do contrato, de modo a manter os padrões de qualidade e segurança exigidos neste TR.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de acompanhamento	Pessoal, pela equipe de fiscalização contratual
Periodicidade	Fiscalização semanal, com aferição mensal do resultado.
Mecanismo de Cálculo	Obter o número de ocorrências registradas no mês de referência, por meio da soma das ocorrências semanais.
Início de Vigência	A partir do início da prestação dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 100 Pontos

INDICADOR 4 - NÍVEL DE SATISFAÇÃO DO PÚBLICO USUÁRIO	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar e garantir o nível global de satisfação do público usuário dos serviços de fornecimento de refeição da Instituição
Meta a cumprir	>= 70% nas pesquisas de satisfação. (Quanto maior melhor)
Instrumento de medição	Constatação do nível de satisfação por meio da realização de pesquisas de satisfação com o público consumidor das refeições.
Forma de acompanhamento	Pela tabulação dos dados extraídos dos lançamentos feitos pelo público usuário no terminal instalado na saída do Refeitório, selecionando os seguintes conceitos: GOSTEI - NÃO GOSTEI.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Serão somadas as notas lançadas em cada formulário respondido pelo público usuário e extraída média aritmética simples
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 100 Pontos, conforme resultado da pesquisa.

PONTUAÇÃO DOS SERVIÇOS: A aplicação dos critérios de averiguação da qualidade resultará em uma pontuação final no intervalo de 0 a 100 pontos, correspondente à média aritmética ponderada dos valores apurados em cada indicador:	
Cálculo da Pontuação Total =	$\frac{\text{Pontos indicador 1} \times \text{Peso indicador 1} + \text{Pontos indicador 2} \times \text{Peso indicador 2} + \text{Pontos indicador 3} \times \text{Peso indicador 3} + \text{Pontos indicador 4} \times \text{Peso indicador 4}}{\text{Peso indicador 1} + \text{Peso indicador 2} + \text{Peso indicador 3} + \text{Peso indicador 4}}$

TOTAL DE PONTOS POSSÍVEIS POR INDICADOR:	PONTUAÇÃO OBTIDA POR INDICADOR	PESO DE CADA INDICADOR	PONTUAÇÃO TOTAL
Indicador 1 = 100 Pontos		25%	
Indicador 2 = 100 Pontos		25%	
Indicador 3 = 100 Pontos		25%	
Indicador 4 = 100 Pontos		25%	
PONTUAÇÃO TOTAL GERAL			

FAIXA DE PONTUAÇÃO	PAGAMENTO DEVIDO	FATOR DE AJUSTE
De 90 a 100 Pontos	100% do valor previsto	1,00

De 80 a 89 Pontos	97% do valor previsto	0,97
De 70 a 79 Pontos	94% do valor previsto	0,94
De 60 a 69 Pontos	91% do valor previsto	0,91
De 50 a 59 Pontos	90% do valor previsto	0,90
Abaixo de 50 pontos	90% do valor previsto + multa	0,90

VALOR DEVIDO = [(VALOR MENSAL PREVISTO) X (FATOR DE AJUSTE)]

16.2.5. Para cada indicador, há uma sequência de critérios que deverão ser avaliados e registrados pela fiscalização técnica para apuração da pontuação total, conforme detalhamento no Instrumento de Medição de Resultado (IMR) no APÊNDICE E.

16.2.6. O IFAM CMZL poderá alterar os procedimentos de metodologia de avaliação durante a execução contratual, sempre que o novo sistema de medição se mostrar mais eficiente que o anterior e não houver prejuízos à Contratada.

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

16.3.1. não produziu os resultados acordados;

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

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

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

17.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.

17.2. No prazo de até **1 dia corrido** do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

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

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

17.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato

17.3.1.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

- 17.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 17.3.2. No prazo de até **1 dia corrido** a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
- 17.3.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao Gestor do Contrato para Recebimento Definitivo.
- 17.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
- 17.3.2.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.
- 17.4. No prazo de até **1 dia corrido** a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:
- 17.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 17.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 17.4.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR).**
- 17.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).
- 17.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos **no prazo de 15 (quinze) minutos ou outro** prazo fixado pelo fiscal do contrato, **conforme a gravidade da ocorrência**, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
- 17.7. Em não havendo a substituição do alimento descartado, será feita a glosa no valor de 50% do total faturado, equivalente àquela refeição do dia (Ex: Desjejum, Almoço ou Lanche Noturno).**

18. DO PAGAMENTO

- 18.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.
- 18.2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a Contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.**

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

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

18.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

18.5. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

18.5.1. o prazo de validade;

18.5.2. a data da emissão;

18.5.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

18.5.4. o período de prestação dos serviços;

18.5.5. o valor a pagar; e

18.5.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

18.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

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

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

18.9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

18.10. 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.

18.11. 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.

18.12. 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.

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

18.13. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

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

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

19. REAJUSTE

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

19.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

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

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

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

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

19.4. 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.

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

- 19.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 19.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 20.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.
- 20.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 20.1.2. 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 n. 8.666 de 1993.
- 20.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 20.2.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 20.2.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 20.2.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 20.2.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 20.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 20.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 20.5. 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.
- 20.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 20.7. 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.
- 20.8. 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.
- 20.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

- 20.10. Será considerada extinta a garantia:
- 20.10.1. 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;
- 20.10.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 20.11. 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.
- 20.12. A Contratada autoriza a Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e no Contrato.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
- falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
 - ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - fraudar na execução do contrato;
 - comportar-se de modo inidôneo; ou
 - cometer fraude fiscal.
- 21.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 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;
 - Multa de:**
 - 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;
 - 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;
 - 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
 - 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
 - 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;
 - as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

- iii) 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;
- iv) 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.
- v) 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;

21.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

21.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

21.5. 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

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

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

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

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

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

21.8. 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.

21.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

21.11. 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.

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

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

21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Edital.

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

22.3.1. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), em plena validade, em conformidade com a Resolução CFN 378/2005.

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

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

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

22.3.3.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 3 (três) anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

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

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

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

22.3.4. Declaração de que instalará escritório na cidade de Manaus, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

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

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

22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1. Valor Global: **R\$ 1.942.958,69 (Um milhão, Novecentos e Quarenta e Dois Mil, Novecentos e Cinquenta e Oito Reais e Sessenta e Nove Centavos).**

22.4.2. Valores unitários, sendo o máximo aceitável para cada item conforme demonstrado no quadro a seguir:

QUADRO IV - PREÇO ESTIMADO REFERENCIAL		
ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT R\$
1	DESJEJUM	R\$ 6,53
2	ALMOÇO	R\$ 13,60
3	LANCHE NOTURNO	R\$ 7,53

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

22.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no Edital.

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

23.1. O custo estimado para a contratação é de **R\$ 1.942.958,69 (Um milhão, Novecentos e Quarenta e Dois Mil, Novecentos e Cinquenta e Oito Reais e Sessenta e Nove Centavos).**

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

24.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, cujo documento comprobatório será anexado ao processo pela Administração.

25. APÊNDICES

A - Estudo Técnico Preliminar;

B - Cardápio do Desjejum – Café da Manhã;

C – Cardápio do Almoço;

D - Cardápio do Lanche da Noite;

E - Instrumento de Medição de Resultado (IMR);

F – Lista de equipamentos, mobiliários e utensílios disponibilizados pela CONTRATANTE.

G – Modelo de apresentação da Proposta.

Município de Manaus, 13 de setembro de 2022.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO PORTARIA Nº 030-GAB/CMZL/IFAM, DE 14 DE JANEIRO DE 2022.			
Nome	Siape	Cargo	Equipe
Ana Silva Monteiro (Presidente)	2193763	Nutricionista	Planejamento da Contratação e Fiscalização Técnica
Ana Oliveira de Araújo (Membro)	1761225	Assistente Social	Planejamento da Contratação
Wylnara dos Santos Braga (Membro)	2106814	Assistente Social	Planejamento da Contratação
Persilene Mc Comb C. Marques (Membro)	2112990	Administradora	Planejamento da Contratação

Estudo Técnico Preliminar - 1/2022

REVISADO CONF. COTA n. 00017/2022/NLC/ETRLIC/PGF, de 11/04/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23857000040202208

2. Objeto da Contratação

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, **sem dedicação exclusiva de mão de obra, mediante o regime de concessão onerosa de espaço público** do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Manaus Zona Leste (IFAM-CMZL).

3. Normativos que disciplinam os serviços a

Os serviços elencados terão como parâmetros as normativas vigentes para as contratações públicas em geral, bem como aqueles específicos para os serviços:

- Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, com a previsão da continuidade dos serviços, por meio da prorrogação contratual, por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, amparada pelo seu artigo 57, II.
- Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019, que regulamenta a licitação, na modalidade Pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, como é o caso nesta contratação, que ocorrerá **sem dedicação exclusiva de mão de obra**.
- Instrução Normativa n. 05/2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento, e Gestão, que estabelece regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.
- Instrução Normativa nº 40/2020 que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.
- Instrução Normativa nº 65/2021/SEGES/ME, que Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.
- Portaria nº 443/2018/Ministério do Planejamento Desenvolvimento e Gestão, que em seu art. 1, inciso I estabelece que “No âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente objeto de execução indireta, dentre outros, os seguintes serviços: I - alimentação”;
- Resolução 13/2011 GR (Portaria 1.000/ 2011) - Política de Assistência Estudantil do IFAM.
- Resolução 06/2020/Conselho Diretor do FNDE, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de

Alimentação Escolar - PNAE. Legislações Correlatas e demais exigências previstas no Edital e nos seus Anexos.

- Instrução Normativa nº 87/2020/SPU, que Dispõe sobre os atos administrativos, fiscalizatórios, e de gestão e contratos, estabelecendo procedimentos inerentes aos processos de cessões de uso, nos regimes gratuito, oneroso ou em condições especiais de imóveis e áreas de domínio e propriedade da União, e dá outras providências.
- Lei nº 6.120/74, que Dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências, bem como a CONCLUSÃO DEPCONSU/PGF/AGU Nº 99/2016 e Parecer nº 003/2016/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU.

4. Análise das contratações anteriores

No quadro a seguir, apresenta-se o resumo da contratação anterior realizada pelo CMZL:

- PROCESSO n.:23073.000730/2018-90
- Contratada: B L P GOMES - CNPJ: 08.387.405/0001-36.
- Contrato n.: 03/2019 - Valor Total Anual R\$ 995.382,00 - Nota de Empenho n. 2019NE800101
- Vigência:23/03/2019 a 23/03/2020.
- 1o Termo Aditivo: 23/03/2020 a 23/03/2021.
- 2o Termo Aditivo: 23/03/2021 a 23/03/2022.

O período avaliado compreende 12 meses de execução do contrato, de Março/2019 a Março /2020.

Verifica-se pelo quantitativo de serviços executados que, mesmo em período pré-pandêmico, cerca de 50% do previsto foi realizado, tendo como hipóteses o fato do quantitativo de alunos ter sido superestimado (com base na expectativa de matrículas futuras) e/ou ainda, os alunos terem optado por não usufruir do benefício da alimentação ofertada pelo Campus.

Após esta data, a Contratada B L P GOMES deixou de fornecer as refeições devido à paralisação das atividades presenciais em decorrência da Pandemia pelo COVID-19, onde as aulas passaram a ser ministradas no modo *On line*, o que afetou consideravelmente a execução plena dos serviços contratados.

Por este motivo, a Empresa formalizou não ter mais interesse em continuar com os serviços, ficando o atual contrato de n. 03/2019 vigente somente até **23/03/2022**.

Com o retorno das aulas presenciais e, considerando o serviço de fornecimento de refeições imprescindível para a permanência dos alunos em período integral, a Administração instruiu o **Processo n. 23857.000490/2022-92** para uma Contratação Emergencial até a conclusão do presente, cujos dados constam a seguir:

- **PROCESSO n.: 23857.000490/2022-92 - Dispensa n. 005/2022.**
- Contratada: J O MENEZES DE SOUZA - CNPJ: 13.637.031/0001-08.
- Contrato n.: 01/2022 - Valor Total (180 dias) R\$ 958.590,00
- Vigência: 18/04/2022 a 14/10/2022

5. Classificação do ETP

Em atenção ao disposto na Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, a natureza deste Estudo Preliminar não se classifica como ultrassecreta, secreta ou reservada, tendo em vista que seu conteúdo não se aplicaria às hipóteses elencadas no art. 23 da referida Lei.

6. Descrição da necessidade

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições para a comunidade acadêmica do IIFAM-CMZL.

A contratação ora requerida se alicerça no respeito e obediência aos pressupostos legais vigentes e na demonstração de interesse da Instituição para cumprir sua responsabilidade social para com os discentes e servidores.

Com a promulgação da Constituição Federal de 1988, a alimentação escolar deixa de ser ato voluntário ou de boa vontade e torna-se, obrigação legal. A Lei maior do País aborda o tema nos artigos 6º, 205, 208, inciso VII, art. 211 e art. 2012 §4º, orientando para o cumprimento dos mandamentos e para o tratamento da abordagem nos diversos níveis da hierarquia legal e dos órgãos da Administração Pública.

Atualmente, a Resolução nº 26/2013, CD/FNDE – Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação que, dentre outras obrigações, estabelece as normas para a execução técnica, administrativa e financeira da alimentação escolar.

Art. 1º

Parágrafo único. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

A Lei nº 11.947/2009–PNAE em seu art.2º, fixa o tema nos seguintes termos:

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II - a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica.

A alimentação escolar como garantia nutricional aos alunos está prevista no inciso VI do art. 2º da Lei nº 11.947/2009–PNAE, conforme demonstrado a seguir:

VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

O Decreto nº 7.234/2010-PNAES estabelece no Art. 2º, inciso II - minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da educação superior.

O Art. 3º, §1º, Inciso II do mesmo Decreto Corrobora com o tema informando que as ações do PNAES deverão ser desenvolvidas na área de alimentação. *In verbis*:

Art. 3º ...

§ 1º As ações de assistência estudantil do PNAES deverão ser desenvolvidas nas seguintes áreas:

I - ...;

II - Alimentação.

Além disso, a alimentação adequada e saudável é a realização de um direito humano básico e os instrumentos do Estado devem direcionar esforços no sentido de garantir o acesso permanente e regular, de forma socialmente justa. No caso em tela, para alunos que se encontram desprovidos dos meios para realizá-la sem a proteção do Estado. A Constituição Federal (CF) de 1988, no Capítulo “Dos Direitos Sociais” estabelece que a alimentação é um direito essencial, conforme transcrição. *In verbis*:

Art. 6º. São direitos sociais a educação, a saúde, a **alimentação**, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição.

Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de:

VII- **atendimento ao educando**, em todas as etapas da educação básica, **por meio de programas suplementares** de material didático escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde.

Art. 212. §4º - Os programas suplementares de **alimentação** e assistência à saúde previstos no art. 208, VII, serão financiados com recursos provenientes de contribuições sociais e outros recursos orçamentários. **Grifo nosso.**

Ainda o artigo 227 da Constituição Federal estabelece que é dever da família, da sociedade e do Estado assegurar a alimentação à criança, ao adolescente e ao idoso.

A Lei n. 11.947 de 16 de junho de 2009, que regulamenta o atendimento da Alimentação Escolar, prevê:

Art. 3º - A **alimentação** escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei. *Grifo nosso.*

O PNAES regulamentado pelo Decreto nº 7.234/2010, em seu Art. 3º, §1º, estende a abrangência da alimentação custeada pelo Estado para o educando da educação superior, diligenciando para que as ações de assistência estudantil do PNAES sejam desenvolvidas na área de alimentação do educando.

Os recortes apresentados demonstram que o mais raso estudo da legislação vigente agiganta o amparo para garantir a concretização do objeto ora requerido. Cumpre portanto, observar e fazer cumprir o ordenamento originário e suplementar, para tornar realidade os auspícios tão bem delineados pelo legislador.

Vê-se que os instrumentos legais orientam no sentido da inclusão social do discente por meio da alimentação e da assistência. E ainda que, a alimentação deve ser garantida aos estudantes como forma de democratização da permanência na Instituição, contribuindo para a redução das taxas de retenção, de evasão escolar e promovendo a inclusão social pela educação.

Desta forma, a presente terceirização dos serviços (em regime de execução indireta) de fornecimento de alimentação para discentes do IFAM-CMZL trata-se de eminente interesse institucional, visando manter o fornecimento de refeições diárias no Refeitório do IFAM-CMZL aos discentes regularmente matriculados, uma vez que a alimentação de qualidade é condição indispensável ao pleno desenvolvimento acadêmico, social e de convivência estudantil.

A fim de compreender as dimensões espaciais e subjetivas, tem-se que o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Manaus Zona Leste é uma instituição integrante da Rede Federal de Educação Técnica e Tecnológica que oferece à população do Amazonas: ensino médio, técnico, graduação e pós-graduação de forma gratuita e de qualidade. O campus localiza-se em área afastada do centro da cidade, na Avenida Cosme Ferreira, 8045, Bairro Gilberto Mestrinho, Zona Leste de Manaus-AM.

Em seu entorno não dispõe de serviços de alimentação que atendam as necessidades alimentícias dos estudantes. Como se trata de uma instituição de ensino, entende-se que o fornecimento de refeições, bem como a prestação de serviços de alimentação, não constituem atividade finalística do órgão, contudo, se faz necessário para atendimento da comunidade acadêmica, sobretudo aos cursos de tempo integral.

Vale ressaltar que os estudantes contemplados com alimentação custeada pelo Instituto, são discentes do ensino básico, subsequente, proeja e superior que permanecem no ambiente escolar e seguem rotina de estudos em tempo integral - de segunda-feira à sexta-feira, ou seja, vivem o "tempo escola", para acompanhar aulas, desenvolver estudos e atividades de campo.

Para o ano de 2022 a projeção de estudantes matriculados é 1.613 distribuídos da seguinte forma: 645 estudantes de ensino médio-integrado, 425 de graduação, 214 PROEJA, 299 subsequentes e 30 estudantes na modalidade de alternância. Considerando os critérios para concessão de bolsas os definidos pelo Decreto 7.243/2010 (PNAES) os estudantes que poderão ser elegíveis deverão frequentar as atividades na modalidade presencial e possuírem a renda per capita familiar igual ou inferior a 1 ½ salário mínimo, encontrando-se portanto em

situação vulnerabilidade socioeconômica, o que poderia implicar negativamente na permanência e no êxito no desenvolvimento das atividades acadêmicas, respaldando o serviço de alimentação gratuita durante o período, exceto para os alunos dos programas de pós-graduação e de Ensino à Distância. Neste sentido, serão fornecidas no refeitório do CMZL cerca de 10 Desjejuns, 650 Almoços e 251 Lanches Noturnos por dia.

O Refeitório é uma unidade destinada a ofertar refeições de qualidade aos estudantes, além de constituir um espaço de convivência e integração da comunidade acadêmica. Conforme a Resolução IFAM Nº13 CONSUP 2011 e Portaria Nº 1000 GR/ IFAM 2011 a Instituição possui uma Política de Assistência Estudantil que abrange, entre seus programas, o Benefício Alimentação destinado prioritariamente aos estudantes em vulnerabilidade socioeconômica que necessitam do custeio de sua alimentação durante o período letivo.

A alimentação fornecida aos estudantes em vulnerabilidade socioeconômica contemplados com a bolsa alimentação será subsidiada (100%) pelo Campus Manaus Zona Leste durante todo o período letivo, ou seja, para esses estudantes, a alimentação será gratuita e de qualidade e sem a necessidade de deslocamento para fora do Campus durante os intervalos de almoço e lanche.

Além dos alunos contemplados com refeições custeadas pelo IFAM/CMZL, existem outros potenciais consumidores que poderão demandar por refeições preparadas e servidas no Campus. Dentre os quais destacamos os servidores lotados na unidade (219) e pessoal terceirizado (73) que, juntos, totalizam 292 pessoas conforme e-mails enviados pela Direção de Adm e Planejamento e Coordenação de Gestão de Contratos (ANEXO A). Estes poderão realizar refeições fornecidas pela empresa Contratada, desde que o fornecimento obedeça às mesmas condições de preço e qualidade definidas para contratação. **O IFAM/CMZL não arcará, em nenhuma hipótese, com o pagamento das refeições fornecidas para servidores e terceirizados.**

7. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIRETORIA DE ENSINO	Jeconias Ferreira dos Santos
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO – DAP	Anderson Carlos Lima Bentes

8. Descrição dos Requisitos da Contratação

Dentre os requisitos, a serem detalhados no Termo de Referência, deverão ser observadas as seguintes condições para atendimento da demanda:

O preparo e o fornecimento da alimentação deverá acontecer dentro das dependências do Refeitório do IFAM Campus Manaus Zona Leste, localizado na Av. Cosme Ferreira nº 8045, Bairro Gilberto Mestrinho, CEP: 69.086-475, Manaus-AM, salvo nos casos de impossibilidade devido a reformas ou casos fortuitos (ex. pandemia, etc).

A opção de fornecimento e entrega de alimentação em marmitas pode ser utilizada de acordo com a necessidade do Campus.

- Quando da entrega em marmitas, será necessário o fornecimento de kit com talheres descartáveis e guardanapos de papel.
- A Empresa deverá garantir, rigorosamente, que as refeições entregues em marmitas estejam no local de destino, disponíveis para o consumo dos alunos, no horário máximo de 11h15min (Almoço) e 18h (Lanche Noturno). Estes horários poderão ser alterados mediante solicitação prévia da Contratante.

A CONTRATADA deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade de acordo com o previsto no Edital e em sua proposta, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida. Deverá também dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajas adequados aos seus representantes e EPIs, caso exigido pelas normas vigentes. Os funcionários da CONTRATADA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. Detalhamento acerca de requisitos, habilitação e modo de execução contratual devem ser consultados no Edital. A licitação será definida pelo menor preço global.

A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no CRN correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do CONTRATANTE.

Para a execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar profissionais com formação, habilidades e conhecimentos mínimos previstos na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico (a), com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN7), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

A CONTRATADA deverá comprovar, na etapa de julgamento da proposta, que possui nutricionista no quadro de funcionários, com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN7).

As atividades do restaurante deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições. A responsabilidade técnica deverá ser comprovada em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada pelo mesmo período, desde que justificada.

Da comprovação, durante a fase de habilitação, sua qualificação técnica através da apresentação dos seguintes documentos:

- a) Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN – 7a Região) da empresa participante e de seu(s) responsável (is) técnico(s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978;

Para contratação dos serviços, a Contratante solicitará:

- a) A empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;
- b) Apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 / ANVISA) do local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços;
- c) Apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico anualmente.

A alimentação a ser fornecida aos usuários deverá levar em consideração as porções adequadas por refeição, a necessidade de oferta de uma alimentação saborosa e equilibrada no aspecto nutricional, e ainda o requisito de variabilidade de cardápio a ser oferecido, conforme detalhamento do termo de referência.

A empresa contratada deverá fornecer todos os alimentos e mão-de-obra necessária à completa prestação do serviço.

Em relação à mão de obra, são requisitos e características básicas necessárias:

- a) Domínio físico-motor para o desenvolvimento de tarefas de caráter manual, executada na maior parte do tempo em pé, que requerem locomoção em pequeno espaço físico. Envolve coordenação motora para evitar acidentes pessoais (cortes e Responsabilizar-se pela conservação e limpeza dos equipamentos (fogão, forno, liquidificador, freezer, geladeira, balança, filtros, coifa, exaustor, picador de legumes entre outros); utensílios (pratos, canecas, talheres, panelas e demais itens afins) e estruturas (janelas, telas, portas, teto, paredes, chão, sifão, ralos, caixas de gordura, lâmpadas e seus protetores, interruptores e tomadas, prateleiras, passa pratos, balcões, bancadas entre outros) colocados à disposição para execução dos serviços, respeitando-se os métodos e periodicidade estabelecidos.
- b) Realizar a distribuição das preparações nos horários definidos pelo CONTRATANTE, de acordo com a demanda do Campus, proporcionando alimentação adequada aos discentes, observando sempre queimaduras) e domínio de habilidades manuais especificamente na área de culinária, envolvendo movimentos repetitivos com os membros superiores e levantamento de peso.
- c) Ter cuidados com a higiene pessoal, mantendo cabelos cobertos e presos, as mãos sempre limpas, unhas curtas e limpas e sem esmaltes e/ou bases. Uso obrigatório e constante de uniformização completa - (aventais, jalecos, calças, blusas, meias, todos de cor clara, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos, touca para cabeça, luvas descartáveis), mantendo-os sempre limpos e passados, além de manter rotina de higiene e saúde para prevenir doenças, não utilizar bijuterias, joias, relógios e perfumes fortes, esmaltes/base e maquiagem.
- d) Ter uma boa percepção visual e olfativa para a verificação do estado de conservação dos gêneros alimentícios, como percepção de cor, composição e cheiro, percepção gustativa para verificar o sabor dos alimentos preparados e percepção auditiva e tátil utilizadas no controle do funcionamento dos eletrodomésticos.

Em relação aos manipuladores de alimentos, são requisitos e atribuições básicas necessárias:

- a) Proceder à higienização e sanitização em todas às áreas cedias, inclusive áreas de estoque, cozinha, bebedouro, bem como utensílios e equipamentos utilizados para o preparo da alimentação.
- b) Selecionar os ingredientes necessários ao preparo de refeições, separando-os e pesando-os de acordo com o cardápio do dia, o per capita estabelecido pela nutricionista do campus e o número de alunos presentes na escola.
- c) Realizar os trabalhos de pré-preparo dos alimentos para refeições, tais como selecionar, higienizar, sanitizar, descascar e cortar os gêneros alimentícios, de acordo com as necessidades.
- d) Realizar cocção dos alimentos conforme cardápio do dia e fichas técnicas elaboradas pela nutricionista do Campus, seguindo os métodos de cocção utilizados na técnica dietética.
- e) Realizar diariamente controle de consumo alimentar, resto-ingestão e sobra limpa, através de planilha de Registro Diário Obrigatório (RDO), conforme modelo elaborado pela nutricionista do campus.
- f) Etiquetar os produtos abertos com informações para utilização dos mesmos como data de abertura e validade após aberto.
- g) Monitorar tempo e temperatura diariamente das preparações servidas, registrando em planilha específica.
- h) Todos os descongelamentos de alimentos deverão ser realizados sob refrigeração, conforme orientação da resolução vigente e supervisionado pelo responsável técnico.
- i) Alimentos a serem servidos deverão apresentar temperatura adequada, boa aparência e sabor agradável.
- j) Servir o porcionamento das preparações de acordo com o per capita pré-estabelecido pela nutricionista do campus.
- k) Recolher, remover e transportar o lixo produzido, ao final de cada turno, deixando o mesmo no local apropriado para o descarte.

Durante a vigência do contrato, vigorará o termo de cessão de espaço público, em caráter "oneroso" referente às instalações da Cozinha Industrial do Refeitório, para uso exclusivo do objeto contratado, cujas contrapartidas estão descritas no item "DO VALOR DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO" deste documento.

A empresa deverá, conforme previsões constantes no termo de referência, complementarmente às normas de higiene e segurança usuais, atender às exigências e protocolos sanitários e de saúde pública estabelecidos por órgãos e entidades de referência para o serviço de alimentação (em especial conselhos profissionais de nutrição).

O servidor responsável pela fiscalização do contrato terá acesso irrestrito e ilimitado às dependências do Refeitório (ressalvadas as restrições sanitárias e de higiene previstas em lei) com a finalidade de fiscalizar, acompanhar e verificar a correta execução do contrato.

Caberá à CONTRATANTE implementação de sistema eficiente para o controle rigoroso das refeições servidas aos discentes contemplados pela Bolsa Alimentação, a fim de se observar a perfeita finalidade do fornecimento e objeto da contratação, bem como o uso racional e efetivo dos recursos públicos despendidos. O DAP irá passar à Contratada via sistema a lista mensal dos beneficiários e o pagamento deverá ser efetuado com o quantitativo real de atendimento realizado. Procedimentos específicos para tal finalidade serão indicados no termo de referência que norteará a contratação.

Em decorrência do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que prima pela oferta de alimentação saudável e a educação alimentar nutricional, podem ser exigidos a presença de alimentos regionais que respeitam a cultura e a tradição local, oferta de frutas e hortaliças, a proibição de bebidas de baixo valor nutricional e a complementação da refeição principal com opção de lanche.

A empresa deverá assinar termo de responsabilidade sobre uso de material permanente e espaços físicos disponibilizados para prestação dos serviços, conforme previsão a ser incluída no Edital de Licitação e Termo de Referência.

Deverá ser fornecido café da manhã quando houver demanda, almoço e lanche noturno, para o público específico, combinando-se a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, com as normatizações internas da Política de Assistência Estudantil do IFAM, inclusive quanto ao aspecto nutricional e acessibilidade.

A CONTRATADA deverá oferecer aos servidores e terceirizados formas diversas para pagamento das refeições, tais como: máquina de débito/crédito, ticket alimentação, pix, etc.

Requisitos: Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV da Resolução 06/2020/FNDE, sendo de:

- a. 1. No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;
- b. 2. No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;
- c. 3. No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;
- d. 4. No mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;
- e. 5. No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;
- f. 6. No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

As empresas licitantes poderão realizar vistoria, não obrigatória, nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, mediante prévio agendamento;

A contratação deverá prever, no que couber, práticas de sustentabilidade nos termos da Lei n. 8.666/93, art. 3º, c/c IN SLTI/MP n. 01/2010, Arts. 3º e 4º, incisos:

I – uso de equipamentos de climatização mecânica, ou de novas tecnologias de resfriamento do ar, que utilizem energia elétrica, apenas nos ambientes aonde for indispensável;

II – automação da iluminação do prédio, projeto de iluminação, interruptores, iluminação ambiental, iluminação tarefa, uso de sensores de presença;

III – uso exclusivo de lâmpadas fluorescentes compactas ou tubulares de alto rendimento e de luminárias eficientes;

IV – energia solar, ou outra energia limpa para aquecimento de água;

V – sistema de medição individualizado de consumo de água e energia;

VI – sistema de reuso de água e de tratamento de efluentes gerados;

VII – aproveitamento da água da chuva, agregando ao sistema hidráulico elementos que possibilitem a captação, transporte, armazenamento e seu aproveitamento;

VIII – utilização de materiais que sejam reciclados, reutilizados e biodegradáveis, e que reduzam a necessidade de manutenção.

Preferências por produtos de baixo impacto ambiental;

Não geração, redução, reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, nos termos dos artigos 3º e 10º da Resolução CONAMA nº 307, de 05/07/2002, obedecendo, no que couber, aos seguintes procedimentos:

a) Resíduos Classe A (reutilizáveis ou recicláveis como agregados): deverão ser reutilizados ou reciclados na forma de agregados, ou encaminhados a aterros de resíduos classe A de preservação de material para usos futuros;

b) Resíduos Classe B (recicláveis para outras destinações): deverão ser reutilizados, reciclados ou encaminhados a áreas de armazenamento temporário, sendo dispostos de modo a permitir a sua utilização ou reciclagem futura;

c) Resíduos Classe C (para os quais não foram desenvolvidas tecnologias ou aplicações economicamente viáveis que permitam a sua reciclagem/recuperação): deverão ser armazenados,

transportados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas;

d) Resíduos Classe D (perigosos, contaminados ou prejudiciais à saúde): deverão ser armazenados, transportados, reutilizados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.

Preferências para produtos reciclados e recicláveis, bem como para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (Lei 12.305/2010);

Aquisições de produtos e equipamentos duráveis, reparáveis e que possam ser aperfeiçoados;

Adoção de procedimentos racionais quando da tomada de decisão de consumo, observando-se a necessidade, oportunidade e economicidade dos produtos a serem adquiridos;

A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, no interesse da Administração, nas mesmas condições assumidas, os acréscimos ou supressões que se fizerem, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato inicial atualizado, conforme prevê o § 1º do Art. 65, da Lei nº 8.666/93;

O grau de eficiência da prestação dos serviços será verificado mediante **Instrumento de Medição de Resultados (IMR)** anexo ao contrato, a fim de balizar a execução dos serviços dentro dos padrões de qualidade acordados, inclusive a forma de faturamento de atividades que podem ser executadas de maneira simultânea. O IFAM CMZL poderá alterar os procedimentos de metodologia de avaliação durante a execução contratual, sempre que o novo sistema de medição se mostrar mais eficiente que o anterior e não houver prejuízos à contratada. **O modelo do IMR consta como Anexo ao Termo de Referência.**

A fiscalização da execução dos serviços abrange todos os procedimentos constantes relativos às metas definidas no Termo de Referência ou Contrato, sob pena de glosa da respectiva fatura quando do não cumprimento;

Na avaliação da prestação dos serviços será utilizado formulário contendo os fatores de avaliação elaborados pela Administração da CONTRATANTE, onde será atribuída pontuação a depender de situações ocorridas durante a execução do contrato. Existindo, desta forma, uma faixa de ajuste no pagamento será definida pela soma das pontuações atribuídas às ocorrências produzidas no período de avaliação, conforme tabela definida no Termo de Referência;

A CONTRATADA deve adotar práticas de gestão que garantam os direitos trabalhistas e o atendimento às normas internas e de segurança e medicina do trabalho para seus empregados;

Os funcionários da CONTRATADA deverão estar devidamente identificados com crachá e fardamento. O uso de EPI's é obrigatório, quando for o caso, podendo o serviço ser suspenso, caso o funcionário não os utilize. A CONTRATADA deverá disponibilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e de proteção coletiva (EPC), ferramentas, máquinas e equipamentos para a execução das atividades de modo confortável, seguro e de acordo com as condições climáticas.

É obrigação da CONTRATADA a administração de situações emergenciais de acidentes com eficácia, mitigando os impactos aos empregados, colaboradores, usuários e ao meio ambiente.

A CONTRATADA deverá formular sua proposta considerando que todos os serviços serão executados em horário comercial, e também considerar que serviços, eventualmente, possam ser autorizados pela Fiscalização para serem executados nos períodos noturno e nos finais de semana, bem como feriados;

A CONTRATADA deve apresentar as certificações exigidas em lei e regulamentos para execução de serviços, inclusive atestado de prestação de serviços a outros órgãos públicos certidões SICAF.

Os serviços serão fiscalizados por uma equipe técnica e, sempre que necessário, serão agendadas reuniões para definir técnicas de manutenção e tecnologias que possam otimizar a execução dos serviços.

Deverá ser apresentada declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

As obrigações da CONTRATADA e do CONTRATANTE estão previstas no Termo de Referência.

DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

O preparo e o fornecimento da alimentação deverá acontecer dentro das dependências do Refeitório do IFAM Campus Manaus Zona Leste, localizado na Av. Cosme Ferreira nº 8045, Bairro Gilberto Mestrinho, CEP: 69.086-475, Manaus-AM, salvo nos casos de impossibilidade devido a reformas ou casos fortuitos (ex. pandemia, etc).

A empresa contratada deverá fornecer todos os alimentos e mão - de - obra necessária à completa prestação do serviço.

Todas as atividades relativas à produção de refeições, a saber: aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros; pré-preparo, preparo, e distribuição das refeições; higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; bem como o acondicionamento e descarte dos dejetos, transporte, contratação, administração de pessoal e controle administrativo das tarefas deverão ser exercidos pela CONTRATADA.

As refeições serão servidas em horários definidos e comunicados pelo CONTRATANTE à CONTRATADA.

Em caso de necessidade de alteração dos horários referidos, o CONTRATANTE comunicará formalmente à CONTRATADA para as devidas adequações de pessoal ao novo horário.

Inicialmente, ficam estabelecidos os horários das seguintes refeições:

- a) Desjejum - café da manhã (quando houver demanda) - para alunos internos: 6h30 às 7h00;
- c) Almoço para alunos: 11h15 às 12h30
- d) Almoço para servidores e terceirizados: 11h15 às 14h00
- e) Lanche noturno para alunos: 18h00 às 20h00

A opção de fornecimento e entrega de alimentação em marmitas pode ser utilizada de acordo com a necessidade do Campus.

- a. 1. Quando da entrega em marmitas, será necessário o fornecimento de kit com talheres descartáveis e guardanapos de papel.
- b. 2. A Empresa deverá garantir, rigorosamente, que as refeições entregues em marmitas estejam no local de destino, disponíveis para o consumo dos alunos, no horário máximo de 11h15min (Almoço) e 18h (Lanche Noturno). Estes horários poderão ser alterados mediante solicitação prévia da Contratante.

Faz parte dos serviços da CONTRATADA zelar pela conservação, boa aparência e higiene de todas as áreas do refeitório, cumprindo os padrões exigidos pela legislação sanitária, inclusive na aquisição de todo e qualquer material de limpeza e produtos descartáveis.

A empresa Contratada deverá seguir o cardápio das refeições elaborado pela Nutricionista do IFAM CMZL conforme consta nos Apêndices A, B e C do Termo de Referência, sendo a demanda para as seguintes refeições:

DESJEJUM / CAFÉ DA MANHÃ

- a. 1. Refere-se ao fornecimento de produtos, gêneros e serviços para o preparo e distribuição, sendo o horário entre 6h30 às 7:00h;
- b. 2. Apenas quando houver demanda PREVIAMENTE solicitada pela Contratante, conforme especificado no item 1 do Quadro II.

ALMOÇO

- a. 1. Refere-se ao fornecimento de produtos, gêneros e serviços para o preparo e distribuição, sendo o horário das 11h15 às 12h30, conforme especificado no item 2 do Quadro II.

LANCHE NOTURNO

a) Refere-se ao fornecimento de produtos, gêneros e serviços para o preparo de lanches que atenderão alunos dos cursos noturnos, sendo o horário para disponibilização a partir das 18h, conforme especificado no item 3 do Quadro II.

b) Este horário poderá ser alterado mediante solicitação prévia da Contratante, conforme necessidade.

c) O padrão dos lanches será conforme descrito abaixo:

- Deverão ser frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura, açúcar e sódio;
- Qualquer produto que não atenda às exigências nutricionais e sanitárias adequadas, seja por excesso de gordura, açúcar ou sódio, condições de preparo ou armazenamento inadequadas, embalagens rasgadas ou má qualidade da matéria-prima, produtos fora da validade deverão ser retirados do estoque, sem aviso prévio, pelo(a) fiscal de contrato do campus ou pela comissão fiscalizadora do contrato.
- A empresa CONTRATADA deverá dispor de temperos SOMENTE na versão sachê (individual) como: maionese, catchup, açúcar, adoçante, sal, azeite de oliva, mostarda, molhos para salada.

- Os alimentos embalados individualmente deverão dispor de etiquetas contendo o prazo de validade, data de fabricação conforme a Resolução nº275/2002 da ANVISA;
- Todos os alimentos industrializados deverão ser entregues em suas embalagens originais, contendo procedência, prazo de validade, entre e outros de acordo com a legislação vigente;
- Não será permitida a distribuição de salgadinhos industrializados tipo (salgadinhos de milho, batatas chips e entre outros tipos de salgadinhos industrializados), biscoitos e/ou bolachas recheados, macarrão instantâneo tipo (nissin miojo) e refrigerantes devido ao teor elevado de açúcar, sódio, gordura trans e gordura saturadas.

d) A CONTRATADA deverá dispor de funcionários em número suficiente para distribuição dos lanches a todos os alunos em no máximo 30 minutos, a fim de não comprometer o horário de aula.

Caso haja necessidade de alteração, a Contratada deverá formalizar pedido com antecedência mínima de 48 horas.

Formalmente, a fiscalização do CONTRATANTE informará, com antecedência mínima de 12 horas, o quantitativo de refeições necessárias para o consumo do dia seguinte.

Formalmente, a fiscalização do CONTRATANTE informará, diariamente à CONTRATADA, os quantitativos de refeições e valores financeiros apurados pelo consumo de alunos que têm refeições custeadas pelo IFAM/CMZL.

Informada dos quantitativos e valores, a CONTRATADA promoverá sua conferência e correspondente homologação.

O montante informado pela fiscalização será o que efetivamente será pago à CONTRATADA mensalmente, mediante preenchimento do IMR e emissão do Termo de Recebimento Definitivo dos serviços para autorização à CONTRATADA emitir a fatura.

É de responsabilidade do CONTRATANTE o controle de acesso à alimentação dos discentes, custeada pelo IFAM/CMZL.

É de responsabilidade da CONTRATADA o controle de acesso à alimentação dos servidores e terceirizados.

É obrigação da CONTRATADA, manter a supervisão dos serviços ora contratados através de um(a) técnico qualificado – nutricionista - devidamente registrado(a) e ativo(a) no Conselho Regional de Nutrição, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual, do IFAM Campus Manaus Zona e dos instrumentos legais.

O responsável técnico – nutricionista - deverá manter regime de atenção especial nos horários das refeições definidos neste Termo, principalmente nos horários de almoço.

Caso sejam verificadas quaisquer eventualidades referentes às refeições, o responsável técnico – nutricionista deverá estar prontamente apto a comparecer nas dependências do IFAM Campus Manaus Zona Leste, por meios próprios de locomoção, para averiguação do ocorrido e providenciar a devida resolução dos problemas detectados.

A CONTRATADA deverá obedecer ao disposto na Resolução/DC/FNDE nº 26 de 17 de Junho de 2013, art.17, §9º *in verbis*:

art.17 - ...

§9º Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas.

Parágrafo único: a oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal /porção.

Adiante, no Art. 22 da Resolução/DC/FNDE no 26 de 17 de Junho de 2013, é estabelecida a proibição de fornecimento de determinados alimentos, *in verbis*:

Art.22. É vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional, tais como: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.

Art.23 é restrita a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto, preparações semiprontas ou prontas para consumo ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição).

Para o porcionamento das refeições, a CONTRATADA deverá utilizar utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados, devendo ser tomado o devido cuidado para que os alimentos não sejam contaminados, assegurando a qualidade das refeições;

Os porcionamentos deverão ter:

- Prato principal deve ter no mínimo 140g;
- Acompanhamento deve ter no mínimo 140g;
- Sobremesa deve ser correspondente a uma unidade 80g (para frutas como maçã, laranja, banana, etc.) e a uma fatia média 100g (para frutas como mamão, melão, melancia, etc);
- Suco natural deve ter no mínimo 200 ml;

O servidor responsável pela fiscalização do contrato terá acesso irrestrito e ilimitado às dependências do Refeitório (ressalvadas as restrições sanitárias e de higiene previstas em lei) com a finalidade de fiscalizar, acompanhar e verificar a correta execução do contrato.

Sempre que a fiscalização entender necessário, serão coletadas amostras da alimentação preparada, para análise, porém o RT(responsável técnico) da CONTRATADA deverá retirar as amostras diárias de todos os alimentos preparados a serem servidos aos alunos, mantendo as amostras por 72h em refrigeração conforme rege a legislação pertinente;

Ficará a cargo da CONTRATADA, a higienização das dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela nas instalações da CONTRATANTE;

É de responsabilidade do CONTRATADA a Limpeza e Desinfecção dos Ambientes, Mobiliários, Utensílios e Equipamentos e Higiene Pessoal;

É de responsabilidade da CONTRATADA a execução, supervisão e treinamento de pessoal para o exercício de toda e qualquer função ou tarefa necessárias ao cumprimento do objeto deste Termo de Referência;

É de total responsabilidade da CONTRATADA, a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente, inclusive para higiene pessoal.

A CONTRATADA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa (ou similar), panos de copa, cozinha e esfregões, refeitório e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor, empregando-se produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros.

O fiscal do contrato avaliará constantemente a higienização do ambiente, sendo necessário notificará a CONTRATADA para adequações quanto à qualidade da limpeza, bem como dos materiais utilizados para este fim.

Nos períodos de férias escolares os serviços objetos desta contratação poderão ser demandados pela comunidade acadêmica (servidores, terceirizados e demais pessoas com atividade nas dependências do IF Campus Manaus Zona Leste), onde será facultado à CONTRATADA o fornecimento da alimentação;

A CONTRATADA será responsável pela retirada diária dos resíduos oriundos da operação, devendo, ao encerramento do fornecimento diário (por volta de 16:00h), retirar e promover a destinação adequada destes;

O descarte dos resíduos deverá ocorrer conforme as normas de meio ambiente, saúde e vigilância sanitária.

A CONTRATADA executará os serviços de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e legislação correlata.

DO VALOR DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

O valor de "Aluguel" mensal a ser pago pela CONTRATADA, objeto da Concessão Onerosa de Uso da Cozinha Industrial será de **R\$ 3.958,88 (Três mil, novecentos e cinquenta e oito reais e oitenta e oito centavos)**, de acordo com o Laudo de Avaliação de Imóvel do IFAM-CMZL N.º 002 – NEA/DILOG/DAP/DG/IFAM/CMZL/2022. As imagens da Cozinha Industrial, podem ser vistas no Relatório Situacional e Fotográfico N.º 004 – NEADILOGDAPDGIFAMCMZL2022, conforme ANEXO A deste documento.

A despesa com Energia Elétrica será calculada mediante instalação de Medidor, cuja despesa de material será por conta da Contratada e que poderá ser abatida do valor do aluguel, por

meio de requerimento formal e comprovação dos gastos com a apresentação das notas fiscais. A mão de obra para instalação do Medidor será por conta do IFAM CMZL. **O prazo para instalação do Medidor será de 15 dias a contar da assinatura do Contrato.** Caso haja atraso superior a 30 dias para a instalação do Medidor, ainda assim será apurada a despesa de Energia Elétrica consumida retroativamente, com base no cálculo da média das 2 (duas) faturas posteriores.

Uma vez instalado o Medidor, a leitura do consumo será feita no último dia de cada mês por servidor técnico do IFAM CMZL, cujo dado será registrado por foto e em formulário a ser assinado também por representante da Contratada que estiver presente na ocasião. O cálculo será o resultado da Leitura do Medidor x Tarifa de Consumo “Fora de Ponta” da Concessionária registrada na conta de Energia Elétrica do IFAM. O horário “Fora de Ponta” acontece, geralmente, em dois intervalos: das 00h às 17h59 e das 21h às 23h59. O valor mensal apurado referente à despesa com Energia Elétrica será informado à CONTRATADA para que seja somado ao valor do Aluguel, devendo ser gerada apenas 1 (uma) GRU-Guia de Recolhimento da União por competência.

Em caso de prorrogação contratual, o valor de uso da área de concessão será reajustado anualmente, de acordo com o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA**, divulgado pela Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou o que vier a substituí-lo, conforme inciso, VI, Art. 11 da Instrução Normativa nº 87/2020/SPU.

A concessão onerosa deverá ser paga mensalmente até o **10º (décimo) dia útil**, a partir do mês subsequente à assinatura do Contrato, por meio de GRU, que deverá ser preenchida conforme orientações abaixo, sendo apresentada a cópia do comprovante de pagamento da contrapartida estipulada quando do envio para pagamento da Nota Fiscal dos serviços prestados.

Sítio eletrônico da Secretaria do Tesouro Nacional: https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp

Com a indicação das seguintes informações:

Unidade Gestora: 158444, Gestão: 26403

Nome da Unidade: Instituto Federal do Amazonas – Campus Manaus Zona Leste

Código de Recolhimento: 28802-0 - Aluguéis

Mês de referência: o Mês do fato gerador

Número de referência: Número do contrato - Ex: 03/2022 (contrato 03 de 2022)

Vencimento: 10º dia útil do mês subsequente ao fato gerador (fato gerador: ocupação mensal encerrada no último dia de cada mês).

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento por parte da CONTRATADA, o valor devido será acrescido de:

a) multa de mora, calculada à taxa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento), por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento); e

b) juros de mora equivalentes à taxa referencial do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia (Selic) para títulos federais, acumulada mensalmente, do primeiro dia do mês posterior ao vencimento até o mês anterior ao efetivo pagamento, acrescida de 1% (um por cento) relativo ao mês do pagamento.

A multa por atraso e os juros de mora, serão calculados pela Coordenação de Contabilidade Finanças e Custo do IFAM CMZL e serão cobrados e pagos juntamente com o pagamento da mensalidade do mês subsequente ao da GRU recolhida em atraso.

Caso necessário, a forma de parcelamento será autorizada no regime legal vigente, ou a que a vier a ser pactuada entre o cessionário e a Contratante.

No caso de inadimplemento por prazo superior a 90 dias consecutivos ou intercalados, acarretará em rescisão contratual.

Nos períodos de férias, recessos escolares, eventuais greves e outras paralisações o custo do Aluguel será calculado proporcionalmente aos dias de uso do espaço.

9. Da natureza continuada do serviço

Destaque-se que o serviço a ser contratado é de execução contínua, tendo em vista que sua paralisação, caso ocorra, acarretará incalculável prejuízo ao bom andamento das atividades pedagógicas do IFAM Campus Manaus Zona Leste, uma vez que centenas de discentes são abrangidos pelos programas de Assistência Estudantil como o Bolsa alimentação.

Sendo assim, incide a regra prevista no inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/1993, segundo a qual a duração do contrato relativo à prestação de serviço de execução continuada poderá ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, limitada a sessenta meses. Outrossim, a contratação almejada se molda às disposições contidas no art. 15 da IN nº 05/2017-MPOG, segundo o qual os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

10. Do regime de execução do objeto

A presente contratação adotará como regime de execução a **EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO**, que destina-se aos serviços que devam ser realizados em quantidade e podem ser mensurados por unidades de medida, cujo valor total do contrato é o resultante da multiplicação do preço unitário pela quantidade e tipos de unidades contratadas, uma vez que não se pode prever as quantidades certas e exatas que serão objeto do contrato.

A contratação será realizada na modalidade Pregão sendo o critério de julgamento o **MENOR PREÇO**.

O prazo para início da execução do objeto a partir da assinatura do contrato é **de até cinco dias úteis**, prazo suficiente para a preparação da CONTRATADA para o fiel cumprimento do contrato.

Não será admitida subcontratação para a execução do presente objeto.

11. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi baseado nas contratações realizadas pela Administração Pública, todas disponíveis no Portal de Compras do Governo Federal, conforme demonstrado no Quadro III a seguir:

QUADRO III - CONTRATAÇÕES PÚBLICAS ANALISADAS		
DADOS DO PREGÃO / ÓRGÃO	OBJETO	DESCRIÇÃO
<p>158445 – INST. FEDERAL DO AMAZONAS – CAMPUS MANAUS CENTRO (IFAM CMC)</p> <p>PREGÃO: 06/2021</p> <p>DT SESSÃO: 06/10/2021.</p> <p>CONTRATADA: J O MENEZES DE SOUZA</p> <p>CNPJ: 13.637.031/0001-08</p> <p>CONTRATO N. 07/2021</p> <p>VIGÊNCIA: 18/10/21 A 18/10/22.</p>	<p>Contratação de empresa especializada para prestação do serviço de fornecimento de refeições (desjejum, almoço e lanche da tarde), compreendendo todas as etapas de preparação dentro do espaço cedido pela contratação, com mão de obra não exclusiva, subsidiada integralmente (prato feito) pelo IFAM CAMPUS MANAUS CENTRO , aos alunos do ensino integrado (manhã /tarde) e <i>self-service</i> servida aos para os alunos, servidores, e público no geral com a cessão não onerosa administrativa de uso dos Espaços Físicos, destinados a Lanchonete e Restaurante neste Campus Manaus Centro.</p>	<p>A concessão do espaço físico sem ônus, em que a empresa vencedora foi a que ofereceu o menor preço das refeições.</p>
<p>154039 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS-UFAM</p> <p>PREGÃO: 18/2020</p> <p>DT SESSÃO: 13/11/2020.</p> <p>CONTRATADA: ISM GOMES DE MATTOS EIRELI</p> <p>CNPJ: 04.228.626/0001-00</p>	<p>Contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de produção, transporte e distribuição de refeições (desjejum, almoço e jantar), mediante concessão onerosa de uso de espaço físico do RESTAURANTE DO CAMPUS UNIVERSITÁRIO SENADOR ARTHUR VIRGÍLIO FILHO, SETORES NORTE E SUL (Área 363,64 m²)</p>	<p>A concessão do espaço físico com aluguel fixo, em que a empresa vencedora foi a que ofereceu o menor preço das refeições.</p>

<p>CONTRATO N. 20/2020</p> <p>VIGÊNCIA: 25/01/22 A 25/01/23.</p>		
<p>UASG: 160170 - 23a BRIGADA DE INFANTARIA DE SELVA</p> <p>PE 39/2021</p> <p>DT. SESSÃO: 17/09/2021</p> <p>CONTRATADA: KAMYLA PINHEIRO BATISTA</p> <p>CNPJ: 23.732.626/0001-98</p>	<p>Cessão de uso onerosa de parcela de imóvel para instalação de estabelecimento para exploração de serviços de cantina no Círculo Militar de Marabá.</p>	<p>A concessão do espaço físico com a vencedora sendo empresa que oferece o maior preço de aluguel.</p>
<p>UASG: 158044 - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO.</p> <p>PE 29/2022</p> <p>DT. SESSÃO: 02/06/2022</p> <p>CONTRATADA: GEANE COSTA PEREIRA</p> <p>CNPJ: 46.382.300/0001-83</p>	<p>Cessão Onerosa de espaço para implantação de Cantina/Lanchonete no Centro de Referência de Campo Verde – IFMT Campus São Vicente.</p>	<p>A concessão do espaço físico com a vencedora sendo empresa que oferece o maior preço de aluguel.</p>
<p>UASG: 158382 - INST. FEDERAL ALAGOAS</p> <p>PE 01/2022</p> <p>DT. SESSÃO: 18/05/2022</p> <p>CONTRATADA: GEX SERVICOS INTEGRADOS LTDA.</p> <p>CNPJ: 19.722.474/0001-75</p>	<p>Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições diárias, para atendimento exclusivo, aos alunos beneficiados pela Assistência Estudantil, e a comercialização de alimentação aos demais membros da comunidade acadêmica, vinculada à concessão onerosa de espaço público do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS SATUBA.</p>	<p>A concessão do espaço físico com aluguel fixo, em que empresa vencedora foi a que ofereceu o menor preço das refeições.</p>

Foram identificadas no mercado três soluções para contratação:

- a) Cocção nas dependências da Contratante, com cessão não onerosa do espaço para o preparo e distribuição das refeições no próprio local, sendo a concorrência com base no menor preço dos serviços prestados.
- b) Cocção nas dependências da Contratante, com cessão onerosa do espaço para o preparo, transporte e distribuição das refeições. A concessão do espaço físico com aluguel fixo e a concorrência com base no menor preço dos serviços prestados.
- c) Cocção nas dependências da Contratante, com cessão onerosa do espaço para o preparo, e distribuição das refeições, sendo a concorrência com base no o maior preço de aluguel.

Realizadas as análises, a solução de mercado a contratar será a **solução b)**:

A concessão do espaço físico com aluguel fixo, em que a empresa vencedora será a que oferecer o menor preço das refeições.

A escolha se justifica considerando que a cessão onerosa do espaço não visa a obtenção de lucros, mas sim o oferecimento de serviços ao menor custo possível e com maior benefício social.

12. Descrição da solução como um todo

A solução encontrada para suprir a demanda pelos itens que compõem essa aquisição é a contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação e nutrição com operacionalização – preparo e distribuição - nas dependências da Contratante, **com cessão de espaço em caráter oneroso**, fornecendo alimentação de forma eficiente, confiável e dentro dos padrões de qualidade estabelecidos para atender às necessidades da comunidade do IFAM CMZL.

Com a mesma contratação a Instituição pretende disponibilizar para os servidores do quadro do e pessoal terceirizado, refeições com qualidade, com as mesmas condições e preços servidas aos alunos, sendo que, no caso de eventual consumo por servidores e pessoal terceirizado, o IFAM CMZL não arcará, em nenhuma hipótese, com o pagamento das refeições fornecidas.

13. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para subsidiar o presente Estudo Preliminar e estimar os quantitativos para a nova contratação, as seguintes ações foram realizadas:

- a. 1. Levantamento do consumo realizado no ano de 2019 (Pré-pandemia) devido ser o último ano com aulas 100% presenciais;
- b. 2. Levantamento do número de alunos aprovados e matriculados para o exercício de 2022;
- c. 3. Análise de cenários considerando a perspectiva do retorno das atividades presenciais integrais ou no formato híbrido.
- d. 4. Projeções relacionadas ao quantitativo de estudantes que poderão usufruir da Alimentação concedida pelo Campus, mediante dotação orçamentária disponível para o ano de 2022.

Dessa forma, chegou-se aos seguintes quantitativos a serem contratados:

QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO 2022				
Item	Descrição	Qtde de refeição/dia	Qtde de dias letivos no ano	Qtde total de refeição/ano
1	Preparo e distribuição de Desjejum (Café da Manhã)	10	180	1.800
2	Preparo e distribuição de Almoço	650	180	117.000
3	Preparo e distribuição de Lanche Noturno	251	180	45.180
TOTALIS		911	180	163.980

Os quantitativos anuais estimados, descritos nos itens 1, 2 e 3 do Quadro II, são resultados da quantidade estimada de refeições/dia multiplicada pelo **quantitativo de dias letivos (180)** previstos para o ano de 2022. Ressalta-se que por lei as Instituições de ensino devem cumprir 200 dias letivos anualmente, porém, considerando a realidade do IFAM CMZL serão realizados em média 20 dias de aulas aos sábados, que por ocorrerem habitualmente em apenas um turno, não haverá a concessão de refeições.

Cada item constante do Quadro II representa um serviço, e estes, estão resumidamente descritos no item 10.

Haverá um quantitativo médio/semanal de refeições a serem servidas, entretanto, esporadicamente, em razão de atividades acadêmicas complementares, poderão ocorrer aumentos ou reduções do quantitativo, **o que será informado com antecedência mínima de 24 horas**, pelo representante da Administração, à empresa CONTRATADA.

Para atender a eventual solicitação da CONTRATANTE, poderá haver funcionamento do Refeitório aos domingos e feriados. **Em períodos sazonais (início de ano letivo, férias, recessos acadêmicos), haverá diminuição dos quantitativos estimados.**

14. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.942.958,69

Entende-se que a licitação deve ser precedida de ampla pesquisa de mercado, sendo a pesquisa de preços entendida como um procedimento prévio e indispensável para estimativa de custo do objeto para fins de análise quanto à existência de recursos orçamentários suficientes para cobrir despesas decorrentes da contratação e servir de parâmetro objetivo para julgamento das ofertas apresentadas quando da aceitação das propostas.

A pesquisa de preços da presente contratação foi realizada seguindo os preceitos da IN SEGES/ME Nº 73, de 05 de agosto de 2020, conforme Art. 5º e incisos II, *in verbis*:

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

Os valores que deram subsídio ao cálculo do preço referencial foram obtidos de **7 fontes** pesquisadas, sendo **2** provenientes de contratações similares feitas pela Administração Pública **na cidade de Manaus (Contratos UFAM & IFAM CMZL)** e **5** de fontes provenientes de contratações similares feitas pela Administração Pública **de outros Estados**.

Com base nos valores pesquisados, aplicou-se como metodologia o cálculo matemático para obtenção do **Preço Médio Unitário**, o qual incidiu sobre um conjunto de, no mínimo, três preços, conforme recomendação do Art. 6º da IN SEGES/ME Nº 73, de 05 de agosto de 2020.

E, finalmente, considerando o quadro com os quantitativos definidos para o fornecimento anual das refeições, apresenta-se o valor total estimado para a contratação em vigor: **R\$ 1.942.958,69 (Um milhão, Novecentos e Quarenta e Dois Mil, Novecentos e Cinquenta e Oito Reais e Sessenta e Nove Centavos)**.

15. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A regra geral a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala, conforme Súmula 247 do TCU.

No caso da presente contratação, o parcelamento não se mostra viável, conforme justificativas a seguir:

- a) Administrativamente: pelo número reduzido de servidores para exercerem a fiscalização e gerenciamento de vários contratos, trazendo uma sobrecarga de trabalho;
- b) Tecnicamente: o parcelamento implicaria em perda de eficiência, devido a descentralização de responsabilidades, ocasionando maiores gastos com despesas administrativas e operacionais, bem como comprometeria a padronização no preparo das refeições e uniformidade na prestação do serviço. Assim, pelo fato dos serviços

possuírem natureza similar (desjejum, almoço e lanche noturno) foram agrupados em grupo único de tal forma que a empresa licitante poderá oferecer propostas por item, porém, a vencedora será a proposta que apresentar o menor preço para o grupo.

c) Economicamente: a contratação de várias empresas causaria a perda de economia de escala, quando objetivo seria a redução das despesas (minimizar os custos) e obter maiores resultados. Assim, o agrupamento acarretará vantagens à Administração na medida em que implica em aumento de quantitativo e redução de preços a serem pagos, bem como despertar o maior interesse nos fornecedores, estimulando, desse modo, a competitividade.

16. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram encontradas contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

17. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Tomou-se como parâmetro para a elaboração deste Estudo Preliminar a atual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições para atender as necessidades da comunidade acadêmica, em especial aquelas que se encontram em condições de vulnerabilidade socioeconômica no IFAM Campus Manaus Zona Leste.

A contratação ora proposta está plenamente alinhada aos planos instituídos pela entidade, no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2019 - 2023), documento norteador das ações de toda instituição. O referido documento apresenta no plano estratégico a necessidade de fortalecer as ações e programas de Assistência Estudantil e Ações Afirmativas como essenciais à construção da igualdade de oportunidades de acesso, permanência e sucesso do estudante regularmente matriculado no IFAM Campus Manaus Zona Leste.

Dessa forma, a presente demanda encontra-se registrada no Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC) 2022 e está em conformidade com o Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Dentro do PAC – Plano Anual de Contratações 2022, a referida ação é a de número **05**.

18. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A Contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições no Refeitório do IFAM CMZL, visa, entre outros fatores:

1. Atender aos estudantes em vulnerabilidade social do IFAM-CMZL, servindo refeições balanceadas de forma gratuita e de qualidade com vistas à garantia da higiene sanitária e a segurança alimentar;

2. Propiciar o suprimento das necessidades alimentares básicas do estudante durante o intervalo de aula (almoço e lanche noturno) contribuindo para gerar condições de permanência e êxito escolar;
3. Contribuir para além das necessidades educacionais, uma vez que ao adentrar em estado de vulnerabilidade socioeconômica, as necessidades alimentares básicas podem estar fragilizadas, possibilitando inclusive, contribuir com o combate à fome e a desnutrição;
4. Busca também, a otimização do tempo em prol da vida acadêmica do estudante pois oferece refeições de baixo custo aos demais estudantes e servidores, para que não seja necessário o deslocamento do Campus, uma vez que não dispomos deste serviço no entorno da Instituição;
5. E ainda, trazer economia de recursos e de esforços administrativos com a terceirização dos serviços, visto que, para a gestão de um refeitório institucional com a escala de que IFAM-CMZL necessita, teria um despendimento muito superior ao contratado.

19. Providências a serem Adotadas

Para esta contratação há a necessidade das seguintes adequações do ambiente do IFAM

CMZL:

- a) Concluir a Manutenção Corretiva do Refeitório, conforme demanda registrada no Relatório Fotográfico emitido por membro da Comissão de Planejamento em visita realizada no dia 1º/Fevereiro/2022, anexo ao processo.
- b) Necessidade de capacitação (reciclagem formal) dos servidores que atuarão na gestão e fiscalização dos serviços contratados, com base na Instrução Normativa nº 05, de 26/05/2017 (MP/SEGES).
- c) Necessidade de instalação de terminal/dispositivo para apuração do nível de satisfação dos alunos após as refeições.
- d) Necessidade de ampla divulgação e conscientização para os alunos (público consumidor desta contratação) de que as refeições oferecidas seguem as diretrizes da legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, combinada com as normatizações internas da Política de Assistência Estudantil do IFAM, inclusive quanto ao aspecto nutricional. Esta ação faz-se necessária para que haja o correto preenchimento (sem vícios) da Pesquisa de Satisfação das refeições servidas. Este item, juntamente com outros, comporá o IMR – Instrumento de Medição de Resultados para avaliação mensal do nível dos serviços prestados pela Contratada.

20. Possíveis Impactos Ambientais

Não há previsão de impactos ambientais, haja vista a obrigação prevista para a Contratada, cuja a mesma deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços e descarte de materiais, conforme orientações do art. 6º da IN nº 01/2010 (Compras Sustentáveis).

21. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

21.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas informações constantes neste documento, a Equipe de Planejamento **DECLARA SER VIÁVEL ESTA CONTRATAÇÃO** e necessária ao IFAM Campus Manaus Zona Leste, haja vista a ampla diversidade de empresas em Manaus, a essencialidade da manutenção dos serviços e a plausibilidade dos quantitativos demonstrados.

22. Responsáveis

Declaro contratação viável.

ANA SILVA MONTEIRO

Nutricionista

Declaro contratação viável.

ANA OLIVEIRA DE ARAÚJO

Assistente Social

Declaro contratação viável.

PERSILENNE MC COMB CELUCIO MARQUES

Administradora

Declaro contratação viável.

WYLNARA DOS SANTOS BRAGA

Assistente Social

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ETP ANEXO A_RELATÓRIO SITUACIONAL E FOTOGRÁFICO N. ° 004 – NEADILOGDAPDGIFAMCMZL2022.pdf (3.19 MB)
- Anexo II - ETP ANEXO B_E-mails enviados Direção.pdf (299.65 KB)
- Anexo III - ETP ANEXO C_MEMO SC 05'2022_QTDE. REFEIÇÕES.pdf (316.52 KB)

**Anexo I - ETP ANEXO A_RELATÓRIO SITUACIONAL E
FOTOGRAFICO N. ° 004 –
NEADIALOGDAPDGIFAMCMZL2022.pdf**

ANEXO A



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS - IFAM
CAMPUS MANAUS ZONA LESTE - CMZL

RELATÓRIO SITUACIONAL E FOTOGRÁFICO N.º 004 – NEA/DILOG/DAP/DG/IFAM/CMZL/2022

ASSUNTO: Relatório fotográfico da vistoria técnica da cozinha industrial do IFAM/CMZL para estimativa de custo de concessão onerosa.

AO: DILOG/CMZL; DAP/CMZL

I - INTRODUÇÃO

O presente Relatório Fotográfico de vistoria da cozinha industrial do IFAM/CMZL foi elaborado pela equipe técnica do Núcleo de Engenharia e Arquitetura, para ilustrar o estado físico da edificação e subsidiar a análise de estimativa de custo da concessão onerosa do refeitório.

II - DA LOCALIZAÇÃO



Imagem 01 – Localização do Refeitório do Campus.

Fonte: Google Earth, acessado dia 24/05/2022 às 09:00h.



III – INFORMAÇÕES DA EDIFICAÇÃO

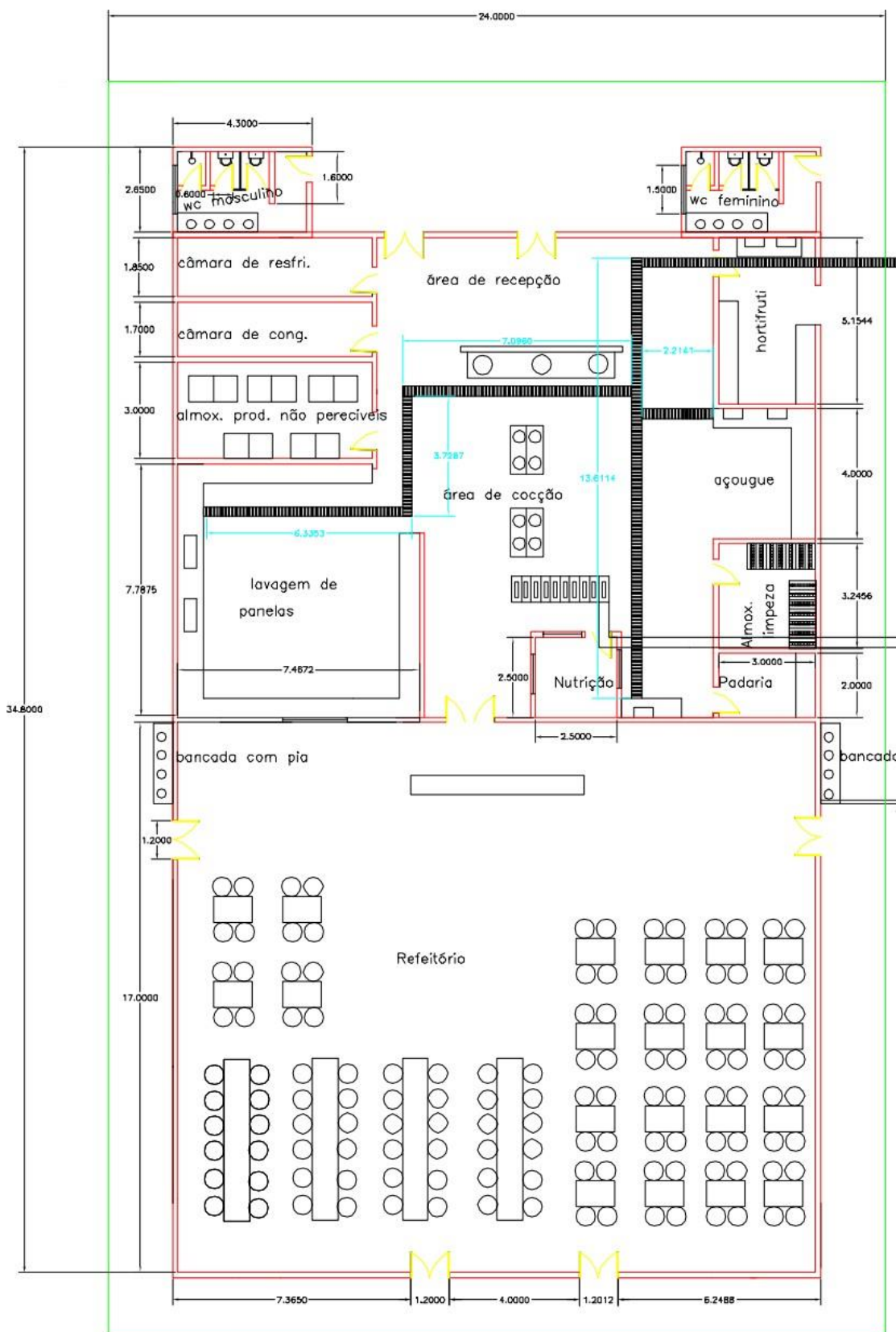


Imagem 02 – Planta baixa do Refeitório do Campus.

Fonte: Google Earth, acessado dia 24/05/2022 às 09:00h.



1. ÁREA EXTERNA



Imagem 03 – Fachada do refeitório
Fonte: OLIVEIRA, A.F.



Imagem 04 – Frente e lado A do refeitório
Fonte: OLIVEIRA, A.F.





Imagem 05 – Lado B do refeitório
Fonte: OLIVEIRA, A.F.



Imagem 06 – Lado B e fundo do refeitório
Fonte: OLIVEIRA, A.F.





Imagem 07 – Fundo do refeitório
Fonte: OLIVEIRA, A.F.



Imagem 08– Fundo do refeitório e lado B
Fonte: OLIVEIRA, A.F.



2. ÁREA INTERNA



Imagem 09 – Área de recepção dos insumos
Fonte: OLIVEIRA, A.F.



Imagem 10 – 1 câmara de resfriamento, 1 de congelamento; depósito
Fonte: OLIVEIRA, A.F.; LIMA.





Imagem 11 – Açogue
Fonte: OLIVEIRA, A.F.



Imagem 12 – Hortifruti
Fonte: OLIVEIRA, A.F.





Imagem 13 – Área de recepção
Fonte: OLIVEIRA, A.F.



Imagem 14 – Área de cocção
Fonte: OLIVEIRA, A.F.





Imagem 15 – Área de cocção; sala administração
Fonte: OLIVEIRA, A.F.



Imagem 16 – Vestiário; Estoque de alimentos não perecíveis
Fonte: OLIVEIRA, A.F.





Imagem 17 – Lavagem de panelas
Fonte: OLIVEIRA, A.F.



Imagem 18 – Refeitório
Fonte: OLIVEIRA, A.F.





Imagem 19 – Refeitório
Fonte: OLIVEIRA, A.F.



Imagem 20 – Refeitório
Fonte: OLIVEIRA, A.F.





Imagem 21 – Banheiro
Fonte: OLIVEIRA, A.F.



V. CONCLUSÃO

Este Nucleo de Engenharia e Arquitetura, responsável pelo relatório fotográfico, informa que, durante a visita técnica, não constatou infiltrações na edificação, danos estruturais ou outras patologias que possam depreciar o valor do imóvel e, portanto, a estimativa de custo de locação.

Este Relatório fotográfico e situacional é composto por quinze laudas numeradas.

Manaus, 22/07/2022



Antonio Franze de Oliveira
Engenheiro Civil Ifam/Cmzl
Portaria nº 305 de 28/12/2009
CREA-AM nº 040112042-2



REFERÊNCIAS NORMATIVAS E TÉCNICAS

Lei Federal no 12.462//2011 que institui o Decreto no 7.581/2011 que regulamenta o RDC.

Lei Federal nº 5194, de 21/12/66, que regula o exercício das profissões de Engenheiro, Arquiteto e Agrônomo e dá outras providências.

Lei nº 6496/77, que institui a ART na prestação de serviços de Engenharia e de Agronomia; autoriza a criação pelo CONFEA de uma Mútua Assistência Profissional e dá outras providências.

Decreto Federal nº 81.621, de 03/05/78, que aprova o Quadro Geral de Unidades de Medida. Decreto Federal nº 23.569-1933, de 11/12/1933, que regula o exercício das profissões de engenheiro, de arquiteto e de agrimensor.

Resolução nº 1002/2002 do Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia (Código de Ética Profissional do Confea).

Resolução nº 218/1973 do Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia que fixa as atribuições do Engenheiro, Arquiteto e Engenheiro Agrônomo nas diversas modalidades.

Resolução nº 1010/2007 do Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia, que fixa as atribuições do Engenheiro, Arquiteto e Engenheiro Agrônomo nas diversas modalidades.

Lei nº 12.378 de 31/12/2010 que regulamenta o exercício da Arquitetura e Urbanismo; cria o Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Brasil – CAU/BR e os Conselhos de Arquitetura e Urbanismo dos Estados e do Distrito Federal – CAUs; e dá outras providências.

Resolução nº 52 de 06/09/2013 Aprova o Código de Ética e Disciplina do Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Brasil (CAU/BR).

Lei complementar nº 002, de 16/01/2014 da Prefeitura de Manaus, que dispõe do Plano Diretor Urbano e Ambiental do Município de Manaus e dá outras providências.

Lei complementar nº 003, de 16/01/2014 da Prefeitura de Manaus, que dispõe do Código de Obras e Edificações do Município de Manaus e dá outras providências.

LEI Nº 10.098 - promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

IBAPE - Instituto Brasileiro de Avaliações e Perícias de Engenharia do Amazonas.



VII. GLOSSÁRIO

Para melhor entendimento dos termos técnicos e nomes do presente relatório, são relacionadas a seguir os significados das palavras utilizadas neste documento.

INMETRO – Instituto Nacional de Normalização e Qualidade Industrial;

NBR - Norma Brasileira da ABNT;

CONFEA - Conselho Federal de Engenharia e Agronomia;

Ifam/CMZL – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas/ Campus Manaus - Zona Leste;

IBAPE - Instituto Brasileiro de Avaliações e Perícias de Engenharia do Amazonas;

RDC - Regime Diferenciado de Contratações Públicas;

ART - Anotação de Responsabilidade Técnica;

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas;

NBR 9050 – Acessibilidade a edificações, mobiliários, espaços e equipamentos urbanos.

NBR 13752 – Normas de Perícias de Engenharia – procedimento.

LEI Nº 10.098 - promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.



Anexo II - ETP ANEXO B_E-mails enviados Direção.pdf



Persilene Mc Comb Celucio Marques <persilene.marques@ifam.edu.br>

QUANTITATIVO DE PESSOAL TERCEIRIZADO

1 mensagem

Coordenação de Gestão de Contratos - IFAM/CMZL <cgcc.cmzl@ifam.edu.br>
Para: Persilene Mc Comb Celucio Marques <persilene.marques@ifam.edu.br>

18 de fevereiro de 2022 10:48

Prezada Persilene!

Conforme solicitação verbal, informamos o quantitativo de pessoal contratado por empresas que prestam serviços terceirizados para o CMZL/IFAM.

CONTRATOS	SERVIÇO	QTDE DE PESSOAL
01/2019	Vigilância	29
02/2021	Operário Rural	12
04/2021	Limpeza e Conservação	16
07/2021	Apoio Administrativo	16
QUANTIDADE TOTAL DE PESSOAL		73

Atenciosamente,
Juarez Ramos da Gama
Coordenador/CGCC/CMZL/IFAM



Persilenne Mc Comb Celucio Marques <persilenne.marques@ifam.edu.br>

total de servidores

1 mensagem

DAP CMZL <dap.cmzl@ifam.edu.br>

23 de fevereiro de 2022 09:48

Para: Persilenne Mc Comb Celucio Marques <persilenne.marques@ifam.edu.br>

--

Anderson Carlos Lima Bentes
Diretor de Administração e Planejamento
Campus Manaus Zona Leste
Fone: 98434-9459



Sistema Integrado de Gestão de Recursos Humanos.pdf

108K



INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS



EMITIDO EM 23/02/2022 09:47

TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS E DOCENTES POR UNIDADE

Mês: Janeiro

Ano: 2022

Departamento	Docentes	Técnicos Administrativos	Total
INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS - IFAM	937	701	1638
CAMPUS MANAUS CENTRO - CMC	230	173	403
CAMPUS LABREA	37	29	66
CAMPUS TEFE	35	22	57
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO - CPRF	48	38	86
CAMPUS ITACOATIARA - CITA	36	25	61
CAMPUS HUMAITA	43	30	73
CAMPUS TABATINGA - CTB	40	32	72
CAMPUS COARI - CCO	40	37	77
CAMPUS EIRUNEPE - CEIRU	34	22	56
CAMPUS PARINTINS	55	37	92
CAMPUS MANACAPURU	26	10	36
CAMPUS MAUES - CMA	35	27	62
CAMPUS MANAUS ZONA LESTE	117	102	219
CAMPUS SAO GABRIEL DA CACHOEIRA - CSGC	45	41	86
CAMPUS MANAUS DISTRITO INDUSTRIAL - CMDI	100	69	169
CAMPUS BOCA DO ACRE - CBDA	6	1	7
CAMPUS AVANÇADO DE IRANDUBA - IRANDUBA	10	6	16
TOTAL GERAL	937	701	1638

SIGRH | Diretoria de Gestão de Tecnologia da Informação - DGTI - (92) 3306-0000 | Copyright © 2007-2022 - UFRN - jb2.ifam.edu.br.node2

**Anexo III - ETP ANEXO C_MEMO SC 05'2022_QTDE.
REFEIÇÕES.pdf**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS
SERVICO SOCIAL - CMZL**

**MEMORANDO ELETRÔNICO Nº 5/2022 - SC/CMZL (11.01.15.01.04.21.03)
(Identificador: 202372250)**

Nº do Protocolo: 23443.002978/2022-16

MANAUS-AM , 23 de Fevereiro de 2022.

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO - CMZL

CC:

DIRETORIA DE ENSINO - CMZL

NUTRICIONISTA - CMZL

SERVICO SOCIAL - CMZL

Título: Análise para composição do ETP para Contratação da Empresa de Prestação de Serviços

Bom Dia!

Segue a análise com a última atualização sobre das quantidades de refeições que poderão ser servidas aos estudantes.

Atenciosamente,

Ana Oliveira

(Autenticado em 23/02/2022 10:10)
ANA OLIVEIRA DE ARAUJO
ASSISTENTE SOCIAL
Matrícula: 1761225

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifam.edu.br/documentos/> informando seu número: **5**, ano: **2022**, tipo: **MEMORANDO ELETRÔNICO**, data de emissão: **23/02/2022** e o código de verificação: **d477d44a93**

PROJEÇÕES 2022 REFEIÇÕES CMZL

Para subsidiar o Estudo Preliminar que constará no Processo de Contratação da Empresa para a Prestação de Serviços no fornecimento de refeições para os estudantes do Campus Manaus Zona Leste, a Comissão necessitou fazer projeções relacionadas ao quantitativo de estudantes que poderão usufruir da Alimentação concedida pelo campus, mediante dotação orçamentária disponível para o ano de 2022.

Para tanto a base de dados foi composta por duas análises o ano de 2019 (Pré-pandemia) devido ser o último ano com aulas 100% presenciais e, o ano de 2022 com a perspectiva de retorno as atividades presenciais integrais ou no formato híbrido.

RELATÓRIO I - CURSOS TÉCNICOS 2019 X CURSOS TÉCNICOS 2022

Cursos técnicos	2019.1	2019.2	2022.1*			2022.2*		
			aluno "antigo 1"	novo aluno	Total 2022.1	aluno "antigo 2"	novo aluno	Total 2022.1
Administração na forma integrada	80	80	81	40	121	121	0	121
Agroecologia na forma integrada	110	110	80	40	120	120	0	120
Agropecuária na forma integrada	218	218	183	80	263	263	0	263
Paisagismo na forma integrada	128	128	101	40	141	141	0	141
Administração EJA	99	88	68	40	108	108	0	108
Manutenção e Suporte em Informática EJA	98	64	66	40	106	106	0	106
Florestas na forma subsequente	46	30	40	40	80	70	0	70
Agropecuária na forma subsequente	72	43	39	40	79	40	0	40
Recursos Pesqueiros na forma subsequente	65	52		0	0	0	0	0
Secretariado na forma	55	25	22	40	62	40	0	40

subsequente								
Informática na forma subsequente	54	31	38	40	78	40	0	40
Agroecologia na forma subsequente	0	0	30	0	30	30	0	30
Aquicultura na forma subsequente	0	0	0	0	0	0	40	40
Total	1025	869	748	440	1188	1079	40	1119

LEGENDA

1. **Novo aluno = aluno que ingressou em 2022/1 ou 2022/2**
2. **Aluno antigo 1**
 - Integrado: aluno com matrícula ativa em disciplina em 2021 e que não concluiu o curso;
 - EJA: aluno com matrícula ativa em disciplina em 2021/2 e que ingressou em 2020 ou 2021;
 - Subsequente: aluno com matrícula ativa em disciplina em 2021/2 e que ingressou no ano de 2021.
3. **Aluno antigo 2 =**
 - Integrado: aluno com matrícula ativa em disciplina em 2021 e que não concluiu o curso;
 - EJA: aluno que ingressou em 2022/1 + aluno com matrícula ativa em disciplina em 2021/2 e que ingressou em 2020 ou 2021;
 - Subsequente: aluno que ingressou em 2022/1. **No caso de florestas, deve-se somar com os alunos com matrícula ativa em disciplina em 2021/2 devido o curso ser de 2 anos.**

RELATÓRIO II - GRADUAÇÃO 2019 X GRADUAÇÃO 2022

Cursos de graduação	2019.1	2019.2	2022.1*			2022.2*		
			aluno "antigo 1"	novo aluno	Total 2022.1	aluno "antigo 2"	novo aluno	Total 2022.1
Tecnologia em Agroecologia	89	85	56	0	56	56	40	96
Bacharelado em Engenharia de Software	38	36	87	40	127	127	0	127
Bacharelado em Medicina Veterinária	195	187	202	40	242	242	0	242
TOTAL	322	223	345	80	425	425	40	465

LEGENDA

- Novo Aluno = aluno que ingressou em 2022/1 ou 2022/2
- Aluno Antigo 1 = aluno com matrícula ativa em disciplina em 2021/2
- Aluno Antigo 2 = aluno com matrícula ativa em disciplina em 2021/2 + aluno ingressante em 2022.1.

OBS: A fonte das informações dos relatórios I e II foi a Direção Geral do Campus Manaus Zona Leste.

Tendo como base os Relatórios I e II a comissão elaborou a seguinte Tabela:

TABELA QUANTITATIVO DE ESTUDANTES - PROJEÇÃO 2022

Cursos técnicos				
	Café	Lanche PNAE	Almoço	Janta/ Lanche noturno
Administração na forma integrada	0	121	121	0
Agroecologia na forma integrada	0	120	120	0
Agropecuária na forma integrada	0	263	263	0
Paisagismo na forma integrada	0	141	141	0
Administração EJA		108	0	108
Manutenção e Suporte em Informática EJA	0	106	0	106
Florestas na forma subsequente	0	70	0	0
Agropecuária na forma subsequente	0	40	0	0
Recursos Pesqueiros na forma subsequente	0	0	0	0
Secretariado na forma subsequente	0	40	0	40
Informática na forma subsequente	0	40	0	40
Agroecologia na forma subsequente	0	0	0	0
Aquicultura na forma subsequente	0	0	0	0
Tecnologia em Agroecologia	0	0	0	0

Bacharelado em Engenharia de Software	0	0	0	0
Bacharelado em Medicina Veterinária	0	0	242	0
Total	0	1049	887	294

Se apreciarmos os critérios definidos pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil, conforme o Decreto 7.234/2010 para referenciar o perfil de vulnerabilidade socioeconômica dos estudantes do Campus Manaus Zona Leste, constatamos que dos 1.347 estudantes matriculados em 2019, 59% declararam ter a renda per capita inferior a 1 ½ salário mínimo, portanto estes tinham um perfil para concessão da alimentação (café, almoço, lanche, jantar) segundo o PNAES.

Outro marco analisado foi por curso, constatando que os estudantes dos cursos ensino médio integrado foram os que mais solicitaram a assistência estudantil no ano último ano de atividades totalmente presenciais, de acordo com a tabela abaixo:

ANÁLISE ALIMENTAÇÃO DADOS PROGRAMA SOCIOASSISTENCIAL 2019			
CURSO	MAT. 2019	ATEND. PNAES	%
BACHAREL EM ENGENHARIA DE SOFTWARE	38	12	31,58
TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROPECUÁRIA NA FORMA SUBSEQUENTE	72	31	43,06
TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM RECURSOS PESQUEIROS NA FORMA SUBSEQUENTE	65	28	43,08
TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM FLORESTAS NA FORMA SUBSEQUENTE	46	22	47,83
BACHAREL EM MEDICINA VETERINÁRIA	195	60	30,77
TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM INFORMÁTICA NA FORMA SUBSEQUENTE	54	27	50,00
TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM MANUTENÇÃO E SUPORTE NA FORMA EJA	98	52	53,06
TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ADMINISTRAÇÃO NA FORMA INTEGRADA	80	44	55,00
TECNÓLOGO EM AGROECOLOGIA	89	54	60,67
TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ADMINISTRAÇÃO NA FORMA EJA	99	69	69,70
TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROPECUÁRIA NA FORMA INTEGRADA	218	154	70,64
TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM SECRETARIADO NA FORMA SUBSEQUENTE	55	39	70,91
TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROECOLOGIA NA FORMA INTEGRADA	110	82	74,55
TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM PAISAGISMO NA FORMA INTEGRADA	128	103	80,47
SEM IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	0	19	1,49
	1347	796	

Com os dados expostos a Gestão do CMZL, definiu que a proposta de concessão da alimentação aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, deverá atender prioritariamente aos que estudam o ensino médio integrado e os que frequentam as atividades em tempo integral, de acordo com a dotação orçamentária disponível.

A partir da leitura dos dados sobre o quantitativo de estudantes matriculados em 2019 e 2022, evidenciou-se que houve um aumento de 19,8% no número de estudantes matriculados, conforme o quadro a seguir:

DESCRIÇÃO	ANO 2019	PROJEÇÃO 2022
Alunos (Nível Médio)	1025	1188
Alunos (Nível Superior)	322	425
TOTAL	1347	1613
ATEND. PNAES	796	**
PERCENTUAL ATEND. PNAES	59%	**

Por fim, com a análise quantitativa a Comissão participou de uma reunião com o Diretor Geral e o Diretor de Planejamento às 14h do dia 08.02.2022, para definição prévia da quantidade de refeição que serão ofertadas em 2022. Para tanto a Comissão junto com os Diretores fizeram o comparativo entre as projeções contidas nas tabelas demonstradas anteriormente com o quantitativo de refeições executadas (faturadas) em 2019, o que possibilitou a seguinte tabela resumo:

PROJEÇÃO 2022 - PLANEJAMENTO DE REFEIÇÕES NOVA CONTRATAÇÃO

QTDE. ESTIMADA DE REFEIÇÕES POR DIA

Refeições	Qtd
Almoço (dia)	650
Lanche PNAE (dia)	1049
Lanche Noturno (dia)	251
Café (dia)	10
TOTAL	1960

Após o fechamento da projeção das quantidades das refeições que poderão ser servidas aos estudantes, a Comissão propôs uma nova reunião com a Direção Geral no dia 21.02.2022 para a apresentação do estudo.

Na reunião o Diretor Geral ressaltou a importância de considerarmos o calendário acadêmico de 2022, para definição dos dias que serão servidas as refeições, haja vista que por lei as instituições de ensino devem cumprir 200 dias letivos anualmente, porém de acordo com a realidade do IFAM/CMZL em média 20 dias de aulas acontecerão aos sábados, as quais habitualmente serão realizadas em apenas um turno, ou seja, não haverá concessão de refeições para estas atividades acadêmicas.

Portanto, para base de cálculo e inclusão no processo licitatório a Comissão contabilizará **180** dias letivos no Processo de Contratação da Empresa para a Prestação de Serviços no fornecimento de refeições para os estudantes em 2022.

APÊNDICE B - CARDÁPIO DO DESJEJUM – CAFÉ DA MANHÃ

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
CAFÉ DA MANHÃ 1ª SEMANA	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Mamão 100g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g iogurte 90g	Café c/ leite 200 ml Vitamina banana c/ beterraba 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Queijo prato 20g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Bolo de coco 40g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Presunto 20g Macaxeira cozida 60g	Repete cardápio de segunda-feira
CAFÉ DA MANHÃ 2ª SEMANA	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Melão 80g	Café c/ leite 200 ml Vitamina de mamão 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Tapioca 80g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Laranja 80g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Cuscuz 80g	Café c/ leite 200 ml Mingau farinha láctea 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Abacaxi 60g	Repete cardápio de quarta-feira
CAFÉ DA MANHÃ 3ª SEMANA	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Ovos mexidos 50g Melancia 80g	Café c/ leite 200 ml Mingau de aveia 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Queijo prato 20g Presunto 20g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Cará roxo cozido 50g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Bolo de milho 80g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200ml Pão francês 100g Margarina 10g Batata doce cozida 80g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Mingau de banana 200 ml
CAFÉ DA MANHÃ 4ª SEMANA	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Macaxeira 60g	Café c/ leite 200 ml Mingau de mungunzá 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Banana pacovã cozida 50g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200ml Pão francês 100g Margarina 10g Maçã 80g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Batata doce 80g	Café c/ leite 200 ml Vitamina de banana 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Queijo prato 20g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Macaxeira 50g

APÊNDICE C – CARDÁPIO DO ALMOÇO

1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
Prato principal	Frango assado de forno 140g Opção: almôndega bovina 140g	Estrogonofe de carne 140g	Moqueca de pirarucu 140g Opção: salpicão 140g	Assado de panela (carne bovina) 140g	Isca de frango com cebola e pimenta de cheiro 140g Opção: omelete de carne 140g	Frango assado de forno 140g Opção: isca de fígado acebolado 20g
Guarnição	Farofa 50g Purê de batata 70g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Batata assada de forno com condimentos 40g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g
Prato base	Arroz c/ couve 100g Feijão 80g	Arroz 100g Feijão com legumes 80g	Arroz c/abóbora 100g Feijão com legumes 80g	Arroz 100g Feijão com legumes 80g	Arroz c/açafrão 100g Feijão com legumes 80g	Arroz 100g Feijão com legumes 80g
Salada	Alface, tomate, pepino, batata cozida, cenoura – 80g	Cenoura, beterraba, Abóbora, pepino ralados, alface picada - 80g	Feijão verde, tomate, alface, cebola, pepino picado – 80g	Alface, tomate, pepino picado, chuchu picado, feijão branco - 80g	Repolho refogado, alface, beterraba, tomate, cenoura - 80g	Repolho refogado, alface, beterraba, tomate – 80g
Sobremesa	Mamão 100g	Doce de cupuaçu 50g	Melancia 100g	Gelatina 60g	Banana prata 60g	Doce de cupuaçu 50g
Bebida	Suco natural de maracujá 200 ml	Suco natural de manga 200 ml	Suco natural de goiaba 200 ml	Suco natural de Taperebá 200 ml	Suco natural de limão 200 ml	Suco natural de manga 200 ml
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
Prato principal	Pirarucu de casaca 140g Opção: frango guisado com legumes 140g	Cozido bovino c/legumes 140g Opção: escondidinho de carne 140g	Frango á passarinho 140g Opção: isca de carne bovina 140g	Espeto bovino 140g Opção: espeto de frango 140g	Almôndega bovina 140g Opção: Pirarucu desfiado 140g	Cozidão bovino c/legumes 140g Opção: lasanha de queijo e presunto 140g
Guarnição	Farofa 50g Macarrão espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa c/cenoura ralada 50g Creme de camarão 70g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g
Prato base	Arroz c/ jerimum ralado 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz c/cenoura 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz c/ açafrão 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g

Salada	Alface, tomate, pepino, batata, cenoura – 80g	Cenoura, tomate, Abóbora, pepino, alface - 80g	Feijão de praia, tomate, repolho, cebola, pepino - 80g	Alface, tomate, pepino, batata, cenoura – 80g	Repolho, alface, beterraba, batata, tomate - 80g	Repolho, alface, beterraba, tomate - 80g
Sobremesa	Maçã 80g	Doce de banana 50g	Mamão 100g	Doce de mamão 50g	Abacaxi 100g	Doce de cupuaçu 50g
Bebida	Suco natural de acerola 200 ml	Suco natural de limão com <i>Ora pro nobis</i> 200 ml	Suco natural de abacaxi 200 ml	Suco natural de Jenipapo 200 ml	Suco natural de graviola 200 ml	Suco natural de manga 200 ml
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
Prato principal	Costela suína assada de forno 140g Opção: isca de frango acebolada 140g	Jaraqui frito 140g Opção: omelete de frango 140g	Frango grelhado 140g Opção: bife de fígado acebolado 140g	Lasanha de queijo e presunto 140g Opção: frango guisado 140g	Feijoada 140g Opção: frango grelhado 140g	Costela suína assada 140g Opção: isca de carne 140g
Guarnição	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farinha ova 50g Purê de batata doce 70g	Farinha ova 50g Macarrão Espaguete 50g	Farofa c/cenoura ralada 50g Macarrão Espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado 50g	Farofa 50g Macarrão Espaguete 50g
Prato base	Arroz c/ cenoura 100g Feijão temperado 80g	Baião de dois 100g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz c/couve 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g
Salada	Alface, tomate, pepino, batata, cenoura – 80g	Vinagrete - 100g	Cenoura cozida, tomate, pepino, alface - 80g	Alface, tomate, pepino, batata cozida, cenoura – 80g	Couve salteado na manteiga com cebola – 80g	Repolho refogado, alface, beterraba, tomate - 80g
Sobremesa	Melancia 100g	Doce de mamão 50g	Banana prata 80g	Doce de leite 50g	Laranja 80g	Doce de banana 50g
Bebida	Suco natural de goiaba 200 ml	Suco natural de caju 200 ml	Suco natural de acerola 200 ml	Suco natural de Melancia 200 ml	Suco natural de Taperebá 200 ml	Suco natural de manga 200 ml

4a SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
Prato principal	Escondidinho de frango 140g Opção: frango guisado com legumes 140g	Bife de fígado acebolado 140g Opção: omelete de forno 140g	Tambaqui frito 140g Opção: Isca de carne acebolada 140g	Picadinho com seleta 140g Opção: bisteca suína 140g	Fricassé de frango 140g Opção: panqueca de carne 140g	Frango frito 140g
Guarnição	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Purê de batata 70g	Farinha ova 50g Macarrão temperado 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g
Prato base	Arroz c/ cenoura 100g Feijão temperado 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Baião de dois 100g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g
Salada	Cenoura cozida, tomate, pepino, alface - 80g	Repolho refogado, alface, beterraba, tomate - 80g	Vinagrete 80g	Feijão de praia, tomate, repolho, cebola, pepino	Alface Tomate Pepino Cebola -80g	Alface, tomate, pepino, batata, cenoura – 80g
Sobremesa	Mamão 100g	Manjar de coco 50g	Goiabada 50g	Melancia 100g	Paçoquinha	Banana 80g
Bebida	Suco de abacaxi 200 ml	Suco maracujá 200 ml	Suco manga 200ml	Suco de cupuaçu 200 ml	Suco de goiaba 200 ml	Suco de jenipapo 200 ml

APÊNDICE D - CARDÁPIO DO LANCHE DA NOITE

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
1ª SEMANA	Pão de Forma 2 fatias 50g + Queijo prato 20g + Presunto 20g+alface + Suco natural de goiaba 200 ml	Bolo de cenoura fatia 120g + café com leite 200 ml	Esfirra de frango c/catupiry 100g + Achocolatado 200 ml	Mini pizza queijo e calabresa 120g+ Suco natural de manga copo 200 ml	Mingau de mungunzá com leite condensado e canela copo 250 ml	Bolo de chocolate fatia 120g + suco natural de abacaxi 200 ml
2ª SEMANA	Sopa de feijão com carne e legumes 250 ml	Croissant com recheio de goiabada e queijo coalho 120g +Achocolatado 180 ml	Macaxeira cozida 100g+ café com leite 200 ml + 1 maçã	Batata doce cozida 100g + café com leite 200 ml	Salgado com recheio de queijo e presunto 120g + achocolatado 200 ml	Bolacha integral 50g + suco natural de Jenipapo 200ml
3ª SEMANA	Sonho recheio doce de leite 100g + Suco natural de maracujá 200 ml	Bolo de banana 110g + café c/ leite 200 ml	Vitamina de banana c/ beterraba e leite 200 ml + Bolo de leite 120g	Esfirra queijo e presunto 100g + café com leite 200 ml	Salada de frutas com creme de leite e leite condensado 250 ml	Pão de forma queijo, presunto, alface + suco natural de acerola 200 ml
4ª SEMANA	Banana frita 100g + café com leite 200 ml	Bolo de milho 100g + Vitamina mamão c/ cenoura 200 ml	Cará roxo cozido 100g + café com leite 200 ml	Pão integral 100g c/pasta de sardinha, queijo 20g e alface + suco natural de cupuaçu 200 ml	Bolo de macaxeira 100g + café com leite 200 ml	Pãozinho mesclado c/ cobertura de coco 100g+ suco natural goiaba 200 ml

APÊNDICE E - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

INDICADOR 1 - QUANTIDADE E PADRÃO DE QUALIDADE DAS REFEIÇÕES	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir que os alimentos e as refeições servidas respeitem a quantidade e o padrão de qualidade mínimo estabelecido neste TR.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de acompanhamento	Pessoal, pela equipe de fiscalização contratual
Periodicidade	Diária, com aferição mensal do resultado.
Mecanismo de Cálculo	Obter o número de ocorrências registradas no mês de referência, por meio da soma das ocorrências
Início de Vigência	A partir do início da prestação dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 100 Pontos

INDICADOR 2 - PADRÃO DE QUALIDADE DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir que os serviços prestados se mantenham no padrão de qualidade mínimo estabelecido neste TR.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de acompanhamento	Pessoal, pela equipe de fiscalização contratual
Periodicidade	Diária, com aferição mensal do resultado.
Mecanismo de Cálculo	Obter o número de ocorrências registradas no mês de referência, por meio da soma das ocorrências
Início de Vigência	A partir do início da prestação dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 100 Pontos

INDICADOR 3 - CONFORMIDADE E HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar e garantir a conformidade e higiene das instalações, equipamentos e utensílios utilizados na
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de acompanhamento	Pessoal, pela equipe de fiscalização contratual
Periodicidade	Fiscalização semanal, com aferição mensal do resultado.
Mecanismo de Cálculo	Obter o número de ocorrências registradas no mês de referência, por meio da soma das ocorrências
Início de Vigência	A partir do início da prestação dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 100 Pontos

INDICADOR 4 - NÍVEL DE SATISFAÇÃO DO PÚBLICO USUÁRIO	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar e garantir o nível global de satisfação do público usuário dos serviços de fornecimento de refeição da Instituição
Meta a cumprir	>= 70% nas pesquisas de satisfação. (Quanto maior melhor)
Instrumento de medição	Constatação do nível de satisfação por meio da realização de pesquisas de satisfação com o público
Forma de acompanhamento	Pela tabulação dos dados extraídos dos lançamentos feitos pelo pelo público usuário no terminal instalado na saída do Refeitório, selecionando os seguintes conceitos: GOSTEI - NÃO GOSTEI.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Serão somadas as notas lançadas em cada formulário respondido pelo público usuário e extraída média
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 100 Pontos, conforme resultado da pesquisa.

PONTUAÇÃO DOS SERVIÇOS:	
A aplicação dos critérios de averiguação da qualidade resultará em uma pontuação final no intervalo de 0 a 100 pontos, correspondente à média aritmética ponderada dos valores apurados em cada indicador:	
Cálculo da Pontuação total =	$\frac{\text{Pontos indicador 1} \times \text{Peso indicador 1} + \text{Pontos indicador 2} \times \text{Peso indicador 2} + \text{Pontos indicador 3} \times \text{Peso indicador 3} + \text{Pontos indicador 4} \times \text{Peso indicador 4}}{\text{Peso indicador 1} + \text{Peso indicador 2} + \text{Peso indicador 3} + \text{Peso indicador 4}}$



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

CHECK LIST PARA ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

CONTRATANTE					INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIENCIA E TECNOLOGIA AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE.		
CONTRATADA					CNPJ		Mês Avaliado
Processo nº		23857.000040/2022-08	Nº Contrato	XX/2022	Vigência:		MAR

INDICADOR	#ID	ITEM AVALIADO	NÚMERO DE OCORRÊNCIAS OBSERVADAS (MENSAL)	FAIXA DE PONTUAÇÃO	PONTOS	PONTUAÇÃO NO ITEM	PONTUAÇÃO MENSAL ACUMULADA
1 - QUANTIDADE E PADRÃO DE QUALIDADE DAS REFEIÇÕES	1	Mudança de cardápio, sem prévia autorização RT (RESPONSÁVEL TÉCNICO) da Contratante.	0	Sem ocorrências	15	15	100
				1 ocorrência	10		
				2 ou mais ocorrências	0		
	2*	Presença de qualquer objeto estranho, (larvas, caramujos, gorgulhos etc..) bolor, mofo, sujidades (pedra, milho, cascas de insetos) ou outros nas refeições.	0	Sem ocorrências	20	20	
				1 ou mais ocorrências	0		
	3	Oferta de alimentos em qualidade abaixo do recomendado (sabor, textura, aroma e aspectos visuais).	0	Sem ocorrências	15	15	
				1 ou mais ocorrências	0		
4	Reaproveitamento de sobras de alimentos em outras preparações e/ou refeições.	0	Sem ocorrências	20	20		
			1 ou mais ocorrências	0			
5	Não distribuição de algum componente do cardápio, como: prato principal; opção; guarnição; prato base; salada; suco e sobremesa.	0	Sem ocorrências	10	10		
			1 ocorrência	5			
			2 ou mais ocorrências	0			
6	Servir refeição com porcionamento inferior ao contratado: Prato principal: mín 140g; Acompanhamento: mín 140g; Sobremesa: uma unidade 80g (frutas como maçã, laranja, banana, etc.) e a uma fatia média 100g (frutas como mamão, melão, melancia, etc); Suco natural: mín 200 ml;	0	Sem ocorrências	10	10		
			1 ocorrência	5			
			2 ou mais ocorrências	0			
7	Deixar de cumprir a rotatividade dos cardápios, causando monotonia ao servir preparações repetidas várias vezes na semana.	0	Sem ocorrências	10	10		
			1 ocorrência	5			
			2 ou mais ocorrências	0			
2 - PADRÃO DE QUALIDADE DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS	8	Não cumprimento do horário de fornecimento de refeições.	0	Sem ocorrências	25	25	100
				1 ocorrência	15		
				2 ou mais ocorrências	0		
	9	Deixar de manter a nutricionista em regime de atenção (Item 8.1.21 TR).	0	Sem ocorrências	20	20	
				1 ocorrência	10		
			2 ou mais ocorrências	0			
10	Disponibilizar utensílios, gêneros alimentícios ou materiais em número insuficiente ao atendimento dos usuários.	0	Sem ocorrências	25	25		
			1 ou mais ocorrências	0			
11	Causar danos (por ação ou omissão) ao patrimônio da CONTRATANTE.	0	Sem ocorrências	15	15		
			1 ocorrência	10			
			2 ou mais ocorrências	0			
12	Atraso na prestação de informações e esclarecimentos solicitados pela Contratante, para cada 24 horas de atraso.	0	Sem ocorrências	15	15		
			1 ocorrência	10			
			2 ou mais ocorrências	0			
3 - CONFORMIDADE E HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES	13	Ausência ou inadequação de limpeza ou desinfecção nas instalações, equipamentos e utensílios.	0	Sem ocorrências	25	25	100
				1 ocorrência	15		
				2 ou mais ocorrências	0		
	14	Manutenção inadequada (ou ausência de manutenção) das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.	0	Sem ocorrências	25	25	
			1 ocorrência	15			
			2 ou mais ocorrências	0			
15	Falta de materiais, máquinas e equipamentos previstos em rotina.	0	Sem ocorrências	25	25		
			1 ocorrência	15			
			2 ou mais ocorrências	0			
16	Utilização inadequada de equipamentos, utensílios e instalações (Ex: avaliar o desperdício da Energia Elétrica)	0	Sem ocorrências	25	25		
			1 ocorrência	15			
			2 ou mais ocorrências	0			
4 - NÍVEL DE SATISFAÇÃO DO PÚBLICO USUÁRIO	Legenda do Grau de Satisfação: Gostei (GO); Não Gostei (NG)			GOSTEI	NÃO GOSTEI	META: >= 70% nas pesquisas de satisfação. (Se 70% = 100 pontos, aplicar Regra de 3 para encontrar a pontuação mensal acumulada neste item) Fórmula =(D*100)/70 [Limite Máx: 100 pts]	100
	A – Quantidade Mensal de avaliações por grau de satisfação			7000	1000		
	B - Quantidade Total Mensal de avaliações			8000			
	C – Índice de avaliação Dividir o número correspondente a cada grau de satisfação (GO / NG), pelo total de avaliações. [A/B].			0,88	0,13		
D - Total da Pontuação "GOSTEI" Item C, multiplicado pela pontuação limite 100. (GOx100).			88				

PONTUAÇÃO DOS SERVIÇOS

TOTAL DE PONTOS POSSÍVEIS POR INDICADOR:	PONTUAÇÃO OBTIDA POR INDICADOR	PESO DE CADA INDICADOR	PONTUAÇÃO TOTAL
Indicador 1 = 100 Pontos	100	25%	25
Indicador 2 = 100 Pontos	100	25%	25
Indicador 3 = 100 Pontos	100	25%	25
Indicador 4 = 100 Pontos	100	25%	25
PONTUAÇÃO TOTAL GERAL			100

FAIXA DE PONTUAÇÃO	PAGAMENTO DEVIDO	FATOR DE AJUSTE
De 90 a 100 Pontos	100% do valor previsto	1,00
De 80 a 89 Pontos	97% do valor previsto	0,97
De 70 a 79 Pontos	94% do valor previsto	0,94
De 60 a 69 Pontos	91% do valor previsto	0,91
De 50 a 59 Pontos	90% do valor previsto	0,90
Abaixo de 50 pontos	90% do valor previsto + multa	0,90

*REF. AO ID.2 - QUANDO DA DETECÇÃO DE PRESENÇA DE QUALQUER OBJETO ESTRANHO:	
OCORRÊNCIA	PENALIDADE
Até 3 ocorrências no mês	Advertência por escrito
De 4 a 5 ocorrências	5% de glosa sobre o total do faturamento cumulativo com fator de ajuste encontrado
Acima de 5 ocorrências	10% de glosa sobre o total do faturamento cumulativo com fator de ajuste encontrado

APURAÇÃO DA QUANTIDADE TOTAL DE REFEIÇÕES FORNECIDAS NO MÊS				
ITEM	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	QUANTIDADE TOTAL	VALOR TOTAL
1	CAFÉ DA MANHÃ	R\$ 4,50	0	R\$ 0,00
2	ALMOÇO	R\$ 14,00	2263	R\$ 31.682,00
3	LANCHE NOTURNO	R\$ 6,00	912	R\$ 5.472,00
SUB-TOTAL				R\$ 37.154,00

VALOR DEVIDO = [(VALOR MENSAL PREVISTO) X (FATOR DE AJUSTE)]	R\$ 37.154,00
---	----------------------

VALOR DA GLOSA	R\$ 0,00
VALOR DA GLOSA *REF. AO ID.2	R\$ 0,00

VALOR FINAL PARA FATURAMENTO	R\$ 0,00
-------------------------------------	-----------------

OBSERVAÇÕES

Data: ____/____/____

Assinatura Fiscal Técnico Operacional

APÊNDICE F – Lista de equipamentos, mobiliários e utensílios disponibilizados pela CONTRATANTE.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS - IFAM
 CAMPUS MANAUS ZONA LESTE - CMZL
 DEPARTAMENTO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
 COORDENAÇÃO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO



LEVANTAMENTO DE ITENS PATRIMONIAIS REFEITÓRIO IFAM CMZL

REGISTRO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	LOCAL	OBSERVAÇÃO
Sem R.P	Mesa de 3,00m x 90cm, com oito bancos aço na cor cinza	8	Salão de Refeição	Bens não pertencem ao IFAM-CMZL. Uma das mesas está faltando assento/ BLP
133558-18.948	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.	38	Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125982-18.942	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125978-18.960	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125970-18.946	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
133561-18.959	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125976-18.937	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
133559-18.944	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125990-18.932	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125961-18.949	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125981-18.926	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
133560-18.957	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125964-18.936	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125984-18.939	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125985-18.130	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
133562-18.947	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125973-18.958	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125986-18.953	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125960-18.956	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125980-18.941	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125963-18.929	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
133563-18.934	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
133564-18.931	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125971-18.938	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125969-18.963	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125979-18.927	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125968-18.961	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
185988-18.928	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125967-18.952	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125974-18.945	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125975-18.945	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125972-18.935	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125965-18.950	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125977-18.954	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125987-18.955	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125968-18.961	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125979-18.927	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125959-18.925	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125989-18.951	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125983-18.933	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.			
125962-12.964	Mesa para refeitório, cor bege com com bordas pretas, 1,20cm x 80cm.		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125903-19.226	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira	113		
125849-19.232	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125855-19.251	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125862-19.300	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125880-19.132	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125877-19.193	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125852-19.162	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125955-19.254	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125936-19.216	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125939-19.283	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125841-19.231	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125842-19150	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125854-19.280	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS - IFAM
CAMPUS MANAUS ZONA LESTE - CMZL
DEPARTAMENTO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
COORDENAÇÃO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO



LEVANTAMENTO DE ITENS PATRIMONIAIS REFEITÓRIO IFAM CMZL

185871-19.194	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125845.49.222	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125924-19.301	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125847-19.274	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125894-19.293	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125937-19.261	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125881-19.262	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
19.159	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125925-19.159	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
19.225	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125916-19.172	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125940-19.165	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125934-19.192	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125890-19.252	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125900-19.256	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125896-19.212	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125897-19.246	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125844-19.299	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS - IFAM
 CAMPUS MANAUS ZONA LESTE - CMZL
 DEPARTAMENTO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
 COORDENAÇÃO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO



LEVANTAMENTO DE ITENS PATRIMONIAIS REFEITÓRIO IFAM CMZL

125920-19.153	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125884-19.166	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125898-19.263	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125869-19.308	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
12.595.219.244	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125858-19.224	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125923-19.253	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125887-19.304	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125899-19.307	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125900-19.287	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125860-19.306	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125942-19.281	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125885-19.194	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125876-19.290	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125938-19.267	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125957-19.297	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125866-19.157	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125956-	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125846-19.199	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125883-19.151	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125838-19.255	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125889-19.191	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125950-19.158	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125910-19.275	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125864-19.272	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125929-19.183	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125859-19.204	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125912-19.200	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125926-19.178	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125927-19.266	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125848-19.227	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125906-19.202	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125933-19.208	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
129868-19.185	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125902-19.258	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125907-19.288	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125874-19.180	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125908-19241	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125918-19.160	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125951-19.282	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125861-19.259	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125930-19.221	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125839-19.186	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125878-19.228	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125865-19.233	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125893-19.207	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125873-19.155	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125949-19.167	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125911-19.234	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125856-19.214	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125891-19.206	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125922-19.240	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125931-19.176	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
19.596	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125886-19.273	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125935-19.168	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125943-19.289	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125919-19.299	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125867-19.261	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125948-19.201	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125947-19.188	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125904-19.270	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125944-19.205	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125913-19.260	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125879-19.257	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
19.169	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125915-19.302	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125945-19.248	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125953-19.198	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125932-19.154	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125843-19.218	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125841-19.245	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125892-19.219	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125857-19.197	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125946-19.239	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125853-19.215	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125832-19.277	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125914-19.164	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125917-19.220	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125863-19.187	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125921-19.235	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125928-19.243	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
125905-19.285	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira		Salão de Refeição	Registro do SUAP e SIPAC.
125901-19.184	Cadeira de estrutura de ferro, assento e encosto de madeira			
S/R.P	CADEIRA com estrutura de aço, assento e encosto de mármore. Cor cinza.	9	Salão de Refeição	Essas cadeiras fazem parte de um jogo de mesas e cadeiras para refeitório. As mesas foram lotadas no prédio do Cão Guia e as cadeiras foram para o refeitório.
S/R.P	Mesa retangular para refeitório com 4 cadeiras de ferro de assento redondo	4	Salão de Refeição	
S/R.P	Cadeira de estrutura de ferro, assento redondo	32	Salão de Refeição	
S/R.P	Estante dupla face com 6 prateleiras. Cor: cinza.	2	Depósito	
S/R.P	Estante dupla face, 7 prateleiras, cor cinza.	1	Depósito	
S/R.P	Estante com 3 Prateleiras cor cinza.	1	Depósito para painéis	Bom estado
S/R.P	Estantes de políox, com 4 prateleiras	2	Depósito para painéis	Bom estado
S/R.P	Estante de aço, 1,10 de altura, com um depósito, tendo este duas divisórias para talheres. Uma gaveta superior e uma prateleira inferior.	1		Este bem não passou pelo setor de Patrimônio do Instituto. Não temos nota fiscal do mesmo.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS - IFAM
 CAMPUS MANAUS ZONA LESTE - CMZL
 DEPARTAMENTO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
 COORDENAÇÃO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO



LEVANTAMENTO DE ITENS PATRIMONIAIS REFEITÓRIO IFAM CMZL

S/R.P	Bebedouro Industrial com três (3) bicas, só uma bica funciona. O material é todo em aço inox, Marca: Caumak, com filtro. Altura 1,33cm; comprimento 76cm e largura 45cm.	1	Salão de Refeição	O que observamos que há muito tempo lotamos no refeitório um bebedouro com as mesmas características e saiu do Patrimônio com o registro.
126154	Aparelho de ar condicionado 60.000 BTU's. Marca: Carrier	1	Copa	
126155	Aparelho de ar condicionado 60.000 BTU's. Marca: Carrier	1	sala de recepção dos pratos	
S/R.P	Aparelho de ar condicionado de 60.000 BTU's	1	Copa	
S/R.P	Aparelho de ar condicionado, cor branca, 60.000 BTU's. Marca: Elgin	6	Salão de Refeição	
126157	Aparelho de ar condicionado de 18.000 BTU's	1	Em uma das salas	
126156	Aparelho de ar condicionado. Marca: Carrier.	1	Copa	
83.553	Aparelho de ar condicionado de 18.000 BTU's. Marca: Midea.	1	Sala pequena na área da copa.	
S/R.P	Armário com duas portas, cor cinza, com 5 prateleiras; altura: 2,00cm; largura: 90cm e comprimento: 40cm.	1	Sala pequena na área da copa.	Bem antigo, o bem está com defeito.
S/R.P	Mesa estrutura de aço. Comprimento: 1,20cm; largura: 80cm e Altura: 75cm.	1	Parte externa do refeitório.	Só a estrutura de ferro.
S/R.P	Mesa tampo cobertura de alumínio. Comprimento: 1,70cm; largura: 70cm e 70cm de altura.	1	Sala de recepção dos pratos.	
S/R.P	Mesa estrutura de ferro, tampo de madeira revestido de alumínio, ou, folheada. Comprimento 1,80cm; largura: 70cm e altura: 80cm.	1	sala de recepção dos pratos	
6734	Mesa em aço tipo lavatório. 1,10cm largura; 2,50 de comprimento e 90cm de altura	1	sala de recepção dos pratos	
S/R.P	Mesa com estrutura de aço, com 6 gavetas, cor: cinza.	1	Sala pequena na área da copa.	Bem antigo, o bem está com defeito.
S/R.P	Lavatório de Inox, com o apoio. Comprimento: 1,20cm; Largura: 60cm e altura: 85cm.	1	Copa	Deteriorado
S/R.P	Mesa de inox. 80cm largura; 2,20cm comprimento e 90cm de altura	1	Copa	Deteriorado
14.647	Panela industrial de aço	1	Copa	
S/R.P	Panela industrial de aço	1	Copa	

Jeangelo Barbosa da Silva
 Coordenador de Materiais e
 Patrimônio- CMP
 Portaria IFAM/CMZL nº 200, de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS MANAUS ZONA LESTE

APÊNDICE G

MODELO DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

(Processo Administrativo nº 23857.000040/2022-08)

Considerando o disposto no Edital e anexos do Pregão Eletrônico xxx/2022, a empresa , inscrita no CNPJ/MF sob o nº, com sede em(endereço completo), neste ato representada pelo(a) Sr(a)(nome completo), CPF n, abaixo assinado, interessada na prestação do objeto da licitação, apresenta a sua proposta de preço no valor global de R\$ (.....), conforme o modelo de Planilha de Formação de Preços abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE ESTIMADA DE REFEIÇÃO /DIA	QTDE DE DIAS LETIVOS NO ANO	QTDE. TOTAL ESTIMADA DE REFEIÇÃO/ ANO	PREÇO UNIT. ESTIMADO R\$	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$
1	Preparo e distribuição de Desjejum (Café da Manhã)	Serviço	10	180	1.800		
2	Preparo e distribuição de Almoço	Serviço	650	180	117.000		
3	Preparo e distribuição de Lanche Noturno	Serviço	251	180	45.180		
TOTAIS			911	180	163.980		

A validade da proposta é de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua apresentação.

Manaus/AM, de.....de 2022.

Nome do representante legal

Função na empresa

*** Deverá ser entregue em papel timbrado da Empresa.**

**** O valor global de cada grupo deverá também ser descrito por extenso.**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 469/2022 - DAP-CMZL (11.01.15.01.03)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Manaus-AM, 13 de Setembro de 2022

TR_FINAL__ANEXOS.pdf

Total de páginas do documento original: 112

(Assinado digitalmente em 14/09/2022 09:24)
PERSILENNE MC COMB CELUCIO MARQUES
ADMINISTRADOR
2112990

(Assinado digitalmente em 14/09/2022 08:33)
ANA SILVA MONTEIRO
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
2193763

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifam.edu.br/documentos/>
informando seu número: **469**, ano: **2022**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de Assinatura: **13**
/09/2022 e o código de verificação: **5ca1877a1c**



TERMO DE CONTRATO Nº ____/____

PROCESSO:

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
..... E A EMPRESA
.....

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS– CAMPUS MANAUS ZONA LESTE, com sede na Alameda Cosme Ferreira, nº8.045 – bairro Gilberto Mestrinho, CEP 69.086-475, na cidade de Manaus- AM, inscrito no CNPJ sob nº 10.792.928/0004-52, neste ato representado por seu Diretor Geral, nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no *DOU* de de de, portador da matrícula funcional nº, 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 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições para a comunidade acadêmica do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Manaus Zona Leste (IFAM-CMZL), que serão prestados nas condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

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:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE REFEIÇÃO DIA	QTDE DE DIAS LETIVOS NO ANO	QTDE TOTAL DE REFEIÇÃO/ANO



2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., *podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:*

2.1.1. *Os serviços tenham sido prestados regularmente;*

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

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

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

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

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

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal da contratação é de R\$...... (.....), perfazendo o valor total 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.

Nota explicativa: *Caso se trate de contrato de valor estimativo, como os de lavanderia, manutenção em geral, etc., em que a própria demanda pelos serviços é variável, cabe inserir o seguinte subitem:*

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 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

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



5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

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

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

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

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

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

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

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

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

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

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.



12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

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

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

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

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

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

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

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

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

....., de..... de 20.....

Representante legal da CONTRATANTE



Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS

MINUTA DE CONTRATO Nº 35/2022 - PROT/CMZL (11.01.15.01.05.03)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Manaus-AM, 29 de Março de 2022

MINUTA.Contrato.Sem_dedicacao_exclusiva.jul_2020_2.pdf

Total de páginas do documento original: 5

(Assinado digitalmente em 29/03/2022 14:09)

ANDERSON CARLOS LIMA BENTES

DIRETOR

1800462

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifam.edu.br/documentos/>
informando seu número: **35**, ano: **2022**, tipo: **MINUTA DE CONTRATO**, data de emissão: **29/03**
/2022 e o código de verificação: **ab0c874218**