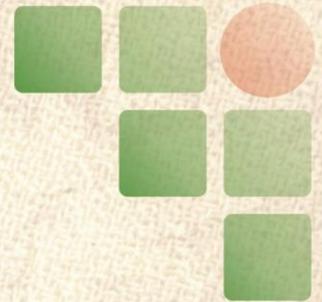




Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
*campus* Porto Alegre



**EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO DE N.º 05/2017  
EXCLUSIVO ME/EPP/COOP  
PROCESSO N.º 23368.000037/2017-21**

O Diretor Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *campus* Porto Alegre, autoridade competente, no uso de suas atribuições, por meio de seus Pregoeiros, designados pela Portaria Nº 111 de 23 de fevereiro de 2016, publicada no Diário Oficial da União em 24 de fevereiro de 2016, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo menor preço**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto 2.271, de 7 de julho de 1997, das Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e nº 02, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

**DATA DA SESSÃO: 18/07/2017**

**HORÁRIO:** 09h30min.

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

**1. DO OBJETO**

**1.1.** O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada no serviço de alimentação para prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeição no Restaurante Acadêmico do IFRS – *campus* Porto Alegre, mediante cessão onerosa de uso de espaço físico, conforme especificações descritas no Termo de Referência, anexo I deste Edital.

**1.2.** Os espaços a serem cedidos situam-se na rua Coronel Vicente, nº 281, Prédio-sede do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *campus* Porto Alegre, Bairro Centro Histórico, Porto Alegre/RS.

**1.2.1. ESPAÇO 1:** localizado no mezanino da Torre Norte, possui uma área de aproximadamente 72,71 m<sup>2</sup>. O valor a ser pago mensalmente pela cessão do espaço é de R\$ 1.500,00.

**1.2.2. ESPAÇO 2:** localizado no 2º andar da Torre Sul, possui uma área de aproximadamente 286,48m<sup>2</sup>. O valor a ser pago mensalmente pela cessão do espaço é de R\$ 4.000,00.

**1.3.** A licitação será formada por um grupo, conforme tabela constante do Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõe.

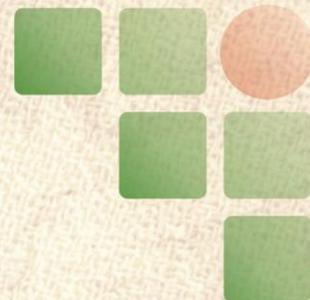
**2. DA VISTORIA**

**2.1.** As informações quanto à vistoria estão previstas no Termo de Referência, anexo I deste Edital.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



### **3. DO CREDENCIAMENTO**

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

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

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

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

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

### **4. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

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

**4.2.** A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [licitacao@poa.ifrs.edu.br](mailto:licitacao@poa.ifrs.edu.br), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Coronel Vicente, 281, Centro Histórico, Porto Alegre/RS - CEP 90.030-041, para o setor de Licitações e Contratos, sala 918.

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

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

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

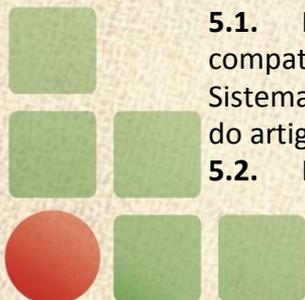
**4.6.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

### **5. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO**

**5.1.** 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 §3º do artigo 8º da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

**5.2.** Não poderão participar desta licitação os interessados:



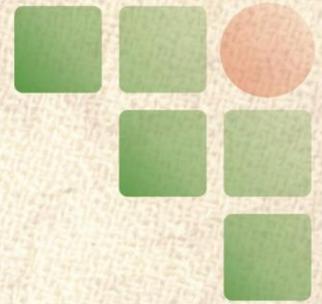


Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

- 5.2.1.** proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 5.2.2.** estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 5.2.3.** que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 5.2.4.** que estejam sob falência, em recuperação judicial, ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
  - 5.2.4.1.** os interessados que estejam em recuperação judicial ou extrajudicial poderão participar da licitação, desde que o respectivo plano de recuperação tenha sido concedido nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005 ou homologado nos termos do art. 165 da Lei nº 11.101/2005, e desde que apresentem todos os demais documentos exigidos neste edital;
- 5.2.5.** entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.
- 5.3.** Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.
- 5.4.** Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
  - 5.4.1.** 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.
    - 5.4.1.1.** a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa;
  - 5.4.2.** que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
  - 5.4.3.** que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
  - 5.4.4.** que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.
  - 5.4.5.** que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



## **6. DO ENVIO DA PROPOSTA**

**6.1.** O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

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

**6.3.** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

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

**6.5.** Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

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

**6.6.1.** Para o item 01 o licitante deverá informar o valor por quilo de refeição a ser comercializada, nos demais itens a disputa se dará pelo valor unitário da refeição.

**6.6.2.** Descrição detalhada do objeto, contendo todas as informações pertinentes, relativas à elaboração da proposta.

**6.7.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a CONTRATADA.

**6.8.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

**6.9.** Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.

**6.10.** Quando se tratar de cooperativa de serviço, o licitante preencherá, no campo condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente ao percentual de que trata o art. 22, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24.07.91, com a redação da Lei nº 9.876, de 26.11.99, também referido no art. 72 da Instrução Normativa/RFB Nº 971, de 13 de novembro de 2009 (DOU 17.11.2009).

**6.11.** O prazo de validade da proposta não será inferior a 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de sua apresentação.

## **7. 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 ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

- 7.2.1.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.2.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1.** O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.6.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7.** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.7.1.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.
- 7.8.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.9.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.10.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.11.** Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- 7.12.** A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.13.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 7.14.** Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

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

**7.16.** 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.

**7.17.** Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

**7.17.1.** Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate.

Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

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

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

**8.2.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

**8.4.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no §3º, do art. 29, da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2008.

**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.

**8.6.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo mínimo de 2 (duas) horas sob pena de não aceitação da proposta.

**8.6.1.** O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

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

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

**8.9.** O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

**8.9.1.** Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

## **9. DA HABILITAÇÃO**

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

**9.1.1.** SICAF;

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

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

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

**9.1.5.** Consulta ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN. Tão-somente a inscrição no CADIN não determina a impossibilidade de contratar.

**9.1.6.** 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.

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

**9.2.** O Pregoeiro, então, consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica conforme disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

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

**9.3.** Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:

**9.4. Habilitação jurídica:**

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

**9.4.2.** Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

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

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

**9.4.5.** No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte;

**9.4.6.** No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

**9.4.7.** 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;

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

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



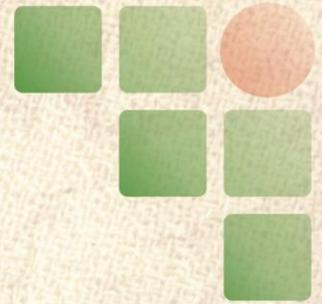
Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

## 9.5. Regularidade fiscal e trabalhista:

- 9.5.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
  - 9.5.2. 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.
  - 9.5.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
  - 9.5.4. 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;
  - 9.5.5. 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;
  - 9.5.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
  - 9.5.7. caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;
  - 9.5.8. caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.
- 9.6. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF no nível da **Qualificação Econômico-Financeira**, conforme Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação:
- 9.6.1. certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
  - 9.6.2. 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;
    - 9.6.2.1. 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;
  - 9.6.3. 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:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
*campus* Porto Alegre



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

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

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

**9.6.4.** As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% do valor estimado previsto para investimento em mobiliários e equipamentos (vide ANEXO V do Edital).

## **9.7. Dos documentos comprobatórios a serem apresentados:**

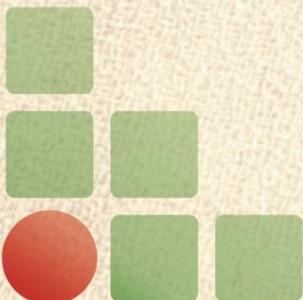
**9.7.1.** Declaração de vistoria assinada pelo servidor responsável, conforme anexo III do Edital.

**9.7.1.1.** Caso a empresa não tenha realizado a vistoria do local, a comprovação de que trata o subitem anterior deverá ser substituída pela Declaração de efetivo conhecimento, conforme anexo IV do Edital.

**9.7.2.** Declaração (ou atestado) de capacidade técnica, expedida (o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executou ou está executando a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de refeições/lanches pelo período de 3 (três) anos, sujeita à confirmação da veracidade pelo IFRS – *campus* Porto Alegre.

**9.7.3.** Comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro permanente, profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor(a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, emitido pelo Conselho Regional de Nutrição;

a. A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho;





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

- b. O atestado apresentado deverá fazer explícita referência aos serviços de elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto desta licitação.
- 9.7.4.** Declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata este Edital e seus anexos;
- a. O nome do responsável técnico indicado deverá ser o mesmo que constar dos atestados de responsabilidade técnica, exigidos neste Edital;
- 9.7.5.** Declaração de Qualidade Ambiental e Sustentabilidade Socioambiental, conforme anexo XI.
- 9.8.** Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação:
- 9.8.1.** A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;
- 9.8.2.** A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI;
- 9.8.3.** A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- 9.8.4.** O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;
- 9.8.5.** A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 9.8.6.** Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- 9.8.7.** A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- 9.9.** O licitante enquadrado como Microempreendedor Individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
- 9.10.** Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 2 (duas) horas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail [licitacao@poa.ifrs.edu.br](mailto:licitacao@poa.ifrs.edu.br). Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 72 (setenta e duas) horas após o encerramento da sessão.

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

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

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

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

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

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

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

## **10. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**10.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:

**10.1.1.** 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.

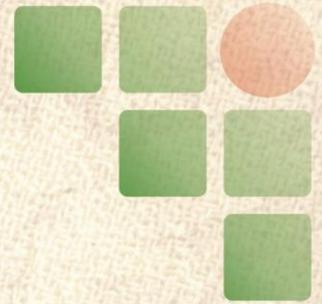
**10.1.2.** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos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

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



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

## **11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

**11.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, devendo ser confeccionada conforme o Modelo de Proposta Comercial, Anexo II do Edital e deverá:

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

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

**11.2.** 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.

**11.2.1.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a CONTRATADA.

**11.3.** As propostas deverão ser apresentadas de forma clara e objetiva, em conformidade com o instrumento convocatório, devendo conter todos os elementos que influenciam no valor final da contratação.

## **12. DOS RECURSOS**

**12.1.** Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, 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.

**12.2.** 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.

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

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

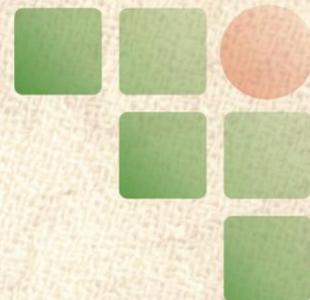
**12.2.3.** Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que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

**12.3.** 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 Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



**12.4.** Julgados improvidos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente do IFRS fará a adjudicação do objeto licitado à licitante declarada vencedora e homologará a licitação.

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

**12.6.** Não serão enviadas cópias de documentos por meio eletrônico.

### **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 CONTRATAÇÃO**

**14.1.** Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.

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

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

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

**14.4.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite do adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceite no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

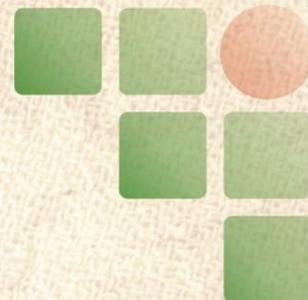
### **15. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**15.1.** O prazo da vigência do contrato está previsto na Minuta de Contrato, anexo XI do Edital.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



## **16. DO REAJUSTE**

**16.1.** As regras acerca do reajuste do valor contratual estão previstas na Minuta do Contrato, anexo XI deste Edital.

## **17. DA EXECUÇÃO, CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**17.1.** O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato serão exercidos por meio de um servidor designado para esse fim, denominado Fiscal de Contrato, ao qual compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados e os quais de tudo darão ciência à empresa, conforme determina o art. 67, da Lei nº 8.666/1993, e suas alterações.

**17.2.** Os critérios para execução, controle e fiscalização dos serviços estão previstos na Minuta de Contrato, anexo XI do Edital.

## **18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

**18.1. Incumbe à CONTRATANTE, além das disposições contidas em lei, neste Edital e seus anexos, também:**

- acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato;
- efetuar a emissão da GRU – Guia de Recolhimento da União;
- aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais.

**18.2. Incumbe à CONTRATADA, além das disposições contidas em lei, neste Edital e seus anexos, também:**

- disponibilizar os produtos do restaurante de acordo com a especificação constante no Termo de Referência do presente Edital, e em quantidade suficiente para atender às necessidades dos usuários;
- reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, e no prazo definido pelo fiscal do contrato, a partir da comunicação formal desta Administração, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, mesmo após ter sido recebido definitivamente o objeto do contrato;
- corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados a bens da Administração ou a terceiros;
- manter, durante toda a execução do Contrato, as mesmas condições da habilitação;
- cumprir com todas as obrigações estabelecidas neste Edital e seus anexos.

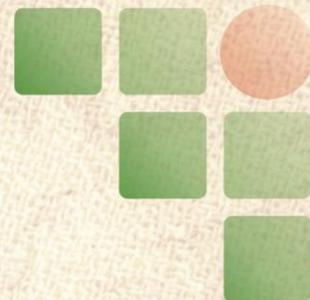
## **19. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**19.1.** As previsões de garantia de execução estão previstas na Minuta de Contrato, anexo XI do Edital.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



## **20. DO PAGAMENTO**

**20.1.** Este Contrato não gerará despesa para a CONTRATANTE. Os serviços prestados no Restaurante Acadêmico serão pagos diretamente pelo usuário à CONTRATADA, nos caixas dos estabelecimentos, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.

**20.2.** As previsões de pagamento por parte da CONTRATADA estão previstas na Minuta de Contrato, anexo XI do Edital.

## **21. DA RESCISÃO E TÉRMINO DO CONTRATO**

**21.1.** O Contrato poderá ser rescindido conforme disposições previstas na Minuta do Contrato, anexo XI deste Edital.

## **22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

**22.1.2.** apresentar documentação falsa;

**22.1.3.** deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

**22.1.4.** ensejar o retardamento da execução do objeto;

**22.1.5.** não mantiver a proposta;

**22.1.6.** cometer fraude fiscal;

**22.1.7.** comportar-se de modo inidôneo;

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

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

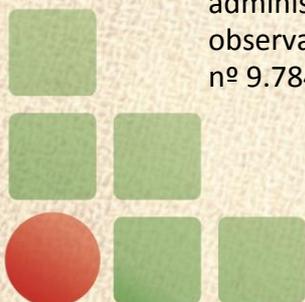
**22.3.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

**22.3.2.** Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

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

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

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





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

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

**22.7.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

**22.8.** As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Contrato.

### **23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

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

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

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

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

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

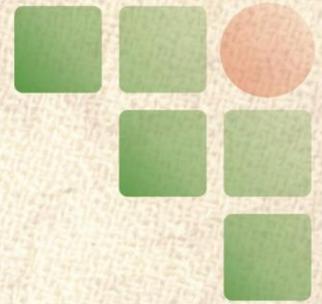
**23.9.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <http://www.poa.ifrs.edu.br/institucional/licitacoes/pregoes-eletronicos> e [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Coronel Vicente, 281, Centro Histórico, Porto Alegre/RS - CEP 90.030-041, nos dias úteis, no horário das 09h00min às 17h00min, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

**23.11.** O Foro para solucionar os litígios decorrentes deste edital é o da Justiça Federal de Porto Alegre - RS.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
*campus* Porto Alegre

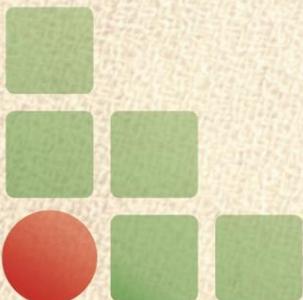


**23.12.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- ANEXO I** - Termo de Referência
- ANEXO II** - Modelo de Proposta Comercial
- ANEXO III** - Declaração de Vistoria
- ANEXO IV** - Declaração de Efetivo Conhecimento
- ANEXO V** - Relação de Mobiliários e Equipamentos
- ANEXO VI** - Layout
- ANEXO VII** - Modelo de Ordem de Serviço
- ANEXO VIII** - Formulário Individual de Pesquisa de Satisfação
- ANEXO IX** - Termo de Vistoria do Imóvel
- ANEXO X** - Declaração de Qualidade Ambiental e Sustentabilidade Socioambiental
- ANEXO XI**: Minuta do Contrato

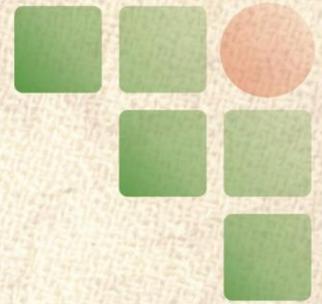
Porto Alegre, 19 de maio de 2017.

Marcelo Augusto Rauh Schmitt  
Diretor Geral  
Portaria 316/2016  
IFRS – *campus* Porto Alegre





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2017 Processo nº: 23368.000037/2017-21

#### 1. OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada no serviço de alimentação para prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeição no Restaurante Acadêmico do IFRS – campus Porto Alegre, mediante cessão onerosa de uso de espaço físico, conforme especificações descritas neste Termo de Referência:

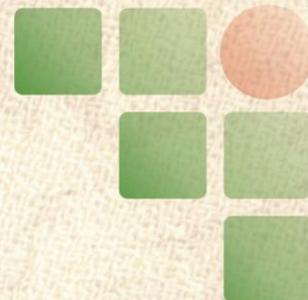
	ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO
GRUPO G1	1	ALMOÇO – tipo <i>self service</i> , conforme composição constante no item 11.1 do Termo de Referência.	KG	01	R\$ 32,80
	2	PRATO FEITO, conforme composição constante no item 11.2 do Termo de Referência.	UN	01	R\$ 14,77
	3	COMBO 1, conforme composição constante no item 11.3 do Termo de Referência.	UN	01	R\$ 10,80
	4	COMBO 2, conforme composição constante no item 11.4 do Termo de Referência.	UN	01	R\$ 12,13
	<b>TOTAL DOS ITENS LICITADOS</b>				

1.2. A formação de grupo justifica-se em razão do objeto licitado contemplar a prestação de serviços de alimentação, sendo que os itens licitados deverão ser preparados e servidos nos espaços a serem cedidos pelo IFRS – campus Porto Alegre. Caso houvesse mais de uma empresa prestadora dos serviços de alimentação nas dependências do IFRS haveria prejuízo para o conjunto do serviço e não seria viável economicamente às empresas contratadas,





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
*campus* Porto Alegre



visto o alto investimento necessário para iniciação dos serviços, e devido ao público de comensais ser restrito ao IFRS.

**1.3.** A escolha pela formação de grupo não tem intenção de limitar a competição de prestadores de serviço do mesmo segmento ao(s) qual(is) se enquadrar(m) o objeto deste certame; tem intuito apenas de fornecer subsídios básicos, claros e coerentes para que Administração consiga realizar uma contratação com padrões de qualidade, de maneira a suprir suas demandas.

## **2. DO VALOR TOTAL ESTIMADO**

**2.1.** O planejamento realizado busca o melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros despendidos na contratação dos serviços de terceiros, utilizando-se o critério de menor preço por item e grupo.

**2.2.** A pesquisa de preços foi realizada junto às empresas locais e o preço de referência foi obtido através de média por item cotado.

**2.2.1.** O valor estimado para o fornecimento de ALMOÇO – tipo *self service* é de R\$ 32,80 por quilo.

**2.2.2.** O valor estimado para o fornecimento do PRATO FEITO é de R\$ 14,77 por unidade comercializada.

**2.2.3.** O valor estimado para o fornecimento do COMBO 1 é de R\$ 10,80 por unidade comercializada.

**2.2.4.** O valor estimado para o fornecimento do COMBO 2 é de R\$ 12,13 por unidade comercializada

**2.3.** A CONTRATADA deve ter a ciência de que nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, insumos, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que por ventura vierem a incidir.

**2.4.** Para a operacionalização do Pregão Eletrônico será considerado o valor unitário por refeição. Este critério foi estabelecido tendo em vista que o IFRS não dispõe de um histórico de funcionamento de seu Restaurante Acadêmico. Desta forma, o pagamento por refeição, possibilita flexibilização do número de profissionais pela empresa em virtude do aumento ou redução da demanda, estando esta proposta conveniente tanto para a Instituição, considerando-se aqui especialmente o princípio da economicidade, quanto para a empresa CONTRATADA.

## **3. DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO**

**3.1.** Os espaços a serem cedidos situam-se na rua Coronel Vicente, nº 281, Prédio-sede do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *campus* Porto Alegre, bairro Centro Histórico, Porto Alegre/RS. O “ESPAÇO 1” possui uma área de aproximadamente 72,71 m<sup>2</sup>, situada no mezanino da Torre Norte e o “ESPAÇO 2” 286,48 m<sup>2</sup>, situada no 2º andar da Torre Sul (edifício garagem).

**3.2.** Os serviços deverão ser prestados rotineiramente de segunda a sexta-feira, sendo os horários de atendimento ao público:





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO
ALMOÇO	11h30min às 14h00min
COMERCIALIZAÇÃO DE LANCHES	07h15min às 21h00min

**3.2.1.** A critério do IFRS, mediante simples comunicação escrita à CONTRATADA, poderá haver alteração desses horários.

**3.2.2.** Em casos excepcionais, como eventos e datas comemorativas, a CONTRATANTE poderá solicitar ajuste de horário para atendimento da demanda existente.

**3.3.** As refeições deverão ser preparadas e servidas nas dependências do IFRS – *campus* Porto Alegre, sendo que a Administração não fornecerá os equipamentos e mobiliários necessários para a efetiva prestação do serviço. Desta forma, ficará a cargo da empresa CONTRATADA os gastos oriundos da execução dos serviços mantidos sob sua responsabilidade, a saber: mobiliários e utensílios para preparo e fornecimento das refeições (**vide ANEXO V do Edital - relação de materiais mínimos necessários**), mão-de-obra responsável por todas as etapas do processo, limpeza dos materiais e do local, água, luz, gás, aluguel, material de limpeza, material de higiene da área de produção, descartáveis, e demais materiais e equipamentos identificados como necessários para a efetiva prestação do serviço.

**3.4.** Os equipamentos, utensílios e mobiliários de cozinha e refeitório fornecidos pela CONTRATADA deverão estar em perfeito estado de conservação, sujeitos à aprovação da Coordenadoria de Projetos e Obras.

**3.5.** Os layouts dos espaços (**vide ANEXO VI do Edital**) somente poderão ser alterados mediante aprovação da Coordenadoria de Projetos e Obras.

**3.6.** A CONTRATADA deverá manter em permanente estado de limpeza, higiene e conservação as dependências e instalações cedidas pela CONTRATANTE, bem como as instalações auxiliares (vestiário, despensas, depósitos de gás e lixo) nelas compreendidos equipamentos, móveis, máquinas, utensílios etc., utilizando materiais de limpeza de boa qualidade, com ações bactericidas específicos para cada caso.

**3.7.** O IFRS emitirá a Ordem de Serviço, inicialmente, para o “ESPAÇO 1”. O “ESPAÇO 2” que se encontra em obras, terá a sua liberação para cessão de uso após o estudo de viabilidade de implantação. Este estudo deverá ser realizado pela empresa CONTRATADA e analisado pelo IFRS. A Ordem de Serviço para o “ESPAÇO 2” só será emitida se houver acordo entre as partes.

**3.8.** A CONTRATADA poderá alocar um ponto de venda no térreo da Torre Norte, que será apresentado no momento da vistoria.

**3.8.1.** Caso haja interesse na utilização do espaço, este fica condicionado a comercialização de alimentos prontos, não se admitindo preparação no local.

#### **4. DA VISTORIA**

**4.1.** As empresas interessadas poderão realizar vistoria nos locais e instalações do fornecimento e da prestação dos serviços, de forma a obterem pleno conhecimento das



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
*campus* Porto Alegre

condições e eventuais dificuldades para a sua execução, bem como de todas as informações necessárias à formulação da sua proposta de preços. A vistoria deverá ser agendada por meio do telefone (51) 3930-6016, de segunda a sexta-feira, nos horários das 10hs às 16hs, conforme listado abaixo:

<i>campus</i>	Responsável	Contato
Porto Alegre	Arq. Milene Liska	Fone: (51) 3930-6016 Email: <a href="mailto:projetos@poa.ifrs.edu.br">projetos@poa.ifrs.edu.br</a>

**4.2.** A não realização de visita não admitirá à licitante qualquer futura alegação de óbice, dificuldade ou custo não previsto para a execução do objeto ou obrigação decorrente desta licitação. Caso não realizada a vistoria, o atestado de visita deverá ser substituído por declaração formal assinada pelo responsável técnico da licitante, sob as penas da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros.

**4.3.** É obrigatória a apresentação da declaração de vistoria (**vide ANEXO III do Edital**) ou a declaração de efetivo conhecimento das condições do local onde serão prestados os serviços (**vide ANEXO IV do Edital**).

**4.4.** A declaração de vistoria/conhecimento do local de prestação do serviço deve ser emitida pelo representante legal da empresa ou por pessoa autorizada por ele para esse fim. O IFRS *campus* Porto Alegre não se responsabilizará por eventuais erros de dimensionamentos em função de visita realizada por pessoa sem qualificação para tal.

**4.5.** Todos os custos associados à visita e à inspeção serão de inteira responsabilidade do licitante.

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

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

## **5. DO PÚBLICO ESTIMADO**

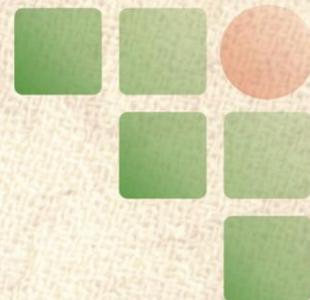
**5.1.** O público que frequenta o *campus* onde está localizado o Restaurante Acadêmico, durante o período letivo, é de aproximadamente 2.227 pessoas.

**5.2.** Cabe a observação de que no recesso de final de ano e durante o mês de janeiro, a CONTRATADA poderá prestar serviços diferenciados, no intuito de atender o público reduzido da comunidade acadêmica, mediante prévia autorização da Administração, fato que será comunicado com antecedência à CONTRATADA.

**5.3.** Em casos excepcionais, como eventos e datas comemorativas, poderá haver aumento da demanda, a qual será previamente informada pela CONTRATANTE.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
*campus* Porto Alegre



## 6. DO PAGAMENTO

**6.1.** Este Contrato não gerará despesa para a CONTRATANTE. Os serviços prestados no Restaurante Acadêmico serão pagos diretamente pelo usuário à CONTRATADA, nos caixas dos estabelecimentos, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.

**6.2.** As previsões de pagamento por parte da CONTRATADA estão previstas na Minuta de Contrato, anexo XI do Edital.

## 7. JUSTIFICATIVA, OBJETIVO E DEFINIÇÕES DA CONTRATAÇÃO

**7.1.** O IFRS – *campus* Porto Alegre é uma Instituição Federal de ensino público, gratuito e de qualidade, atuante em vários níveis de ensino, propiciando também palestras e eventos de cunho educacional, envolvendo a participação de servidores, alunos e colaboradores. Como serviço de apoio a estas atividades dispõe de espaços reservados para elaboração e distribuição de refeições, porém não possui em seu quadro de pessoal profissionais para desempenhar estas atividades, visto que os cargos necessários foram extintos da carreira de técnicos administrativos em educação, o que demanda da Instituição a contratação de serviços para a realização destas funções.

**7.2.** Essa contratação, que é respaldada por lei, tem o objetivo primário de apoiar o IFRS *campus* Porto Alegre no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de alimentos nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidade, propiciando refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas à comunidade acadêmica e visitantes do *campus*, contribuindo assim com a saúde e bem estar dos mesmos, mediante cardápio diversificado, conforme relação constante no item 11 deste Termo.

**7.3.** A intenção do IFRS – *campus* Porto Alegre é a de contratar equipe de terceiros, atribuindo a estes a responsabilidade pela preparação e distribuição das refeições, compreendido aqui o acompanhamento dos insumos desde a sua chegada até o seu destino final, a limpeza dos materiais e do local, a disponibilização de equipamentos, inclusive a manutenção preventiva e corretiva destes, aquisição e disponibilização de materiais de limpeza, higiene (sabonete líquido, papel toalha e álcool gel 70% para área de produção) e produtos descartáveis, além da realização de atividades administrativas condizentes ao Restaurante Acadêmico.

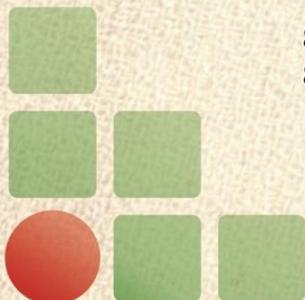
## 8. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

**8.1.** No que couber, solicita-se que a CONTRATADA adote boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, conforme previsto na IN 06/2013/SLTI/MPOG, tais como:

**8.1.1.** Uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

**8.1.2.** Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;

**8.1.3.** Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

- 8.1.4. Utilização, na lavagem de pisos, sempre que possível, de água de reuso ou outras fontes (águas de chuva e poços), desde que certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros.
- 8.1.5. Treinamento periódico dos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- 8.1.6. Observação da Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.
- 8.1.7. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como, pilhas e baterias dispostas para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, em estabelecimentos que as comercializam ou na rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores, conforme disposto na legislação vigente.
- 8.1.8. Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescentes, óleo de cozinha e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.
- 8.1.9. Nos palitos e demais acessórios feitos com madeira, sempre que possível utilizar materiais feitos com madeira 100% de reflorestamento.
- 8.1.10. Conforme prevê o Decreto Presidencial nº7.746 de 05 de junho de 2012, que regulamenta o Art. 3º da Lei 8.666/93, a Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes poderão adquirir bens e contratar serviços e obras considerando critérios e práticas de sustentabilidade objetivamente definidos no instrumento convocatório, conforme o disposto neste Decreto:

Parágrafo Único. A adoção de critérios e práticas de sustentabilidade deverá ser justificada nos autos e preservar o caráter competitivo do certame.

Art. 3º Os critérios e práticas de sustentabilidade de que trata o art. 2º serão veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada.

Art. 4º São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

I – menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

II – preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

III – maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

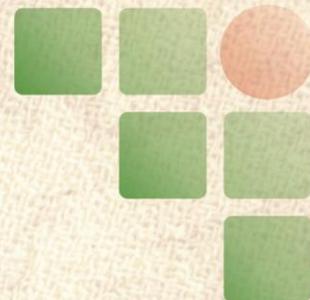
IV – maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

V – maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

VI - uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



VII - origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

- Art. 5º A Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes poderão exigir no instrumento convocatório para a aquisição de bens que estes sejam constituídos por material reciclado, atóxico ou biodegradável, entre outros critérios de sustentabilidade.

(...)

Art. 8º A comprovação das exigências contidas no instrumento convocatório poderá ser feita mediante certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio definido no instrumento convocatório.

§ 1º Em caso de inexistência da certificação referida no caput, o instrumento convocatório estabelecerá que, após a seleção da proposta e antes da adjudicação do objeto, o CONTRATANTE poderá realizar diligências para verificar a adequação do bem ou serviço às exigências do instrumento convocatório.

(...)

Art. 16º A Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes deverão elaborar e implementar Planos de Gestão de Logística Sustentável, no prazo estipulado pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, prevendo, no mínimo:

- I – atualização do inventário de bens e materiais do órgão e identificação de similares de menor impacto ambiental para substituição;
- II – práticas de sustentabilidade e de racionalização do uso de materiais e serviços;
- III – responsabilidades, metodologia de implementação e avaliação do plano; e
- IV – ações de divulgação, conscientização e capacitação.

**8.2.** O certame está em consonância com o Plano de Logística Sustentável do IFRS, contemplam em suas ações a adoção de critérios de sustentabilidade para avaliação e compras de bens, materiais ou serviços em função de seu impacto ambiental, social e econômico e observando, também, a separação de resíduos recicláveis conforme legislação vigente.

**8.3.** Deverá a contratada atender de maneira integral às orientações da Administração quanto à gestão de resíduos.

## **9. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS COMUNS E DA ESCOLHA PELA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO**

**9.1.** O objeto deste Termo de Referência se enquadra como serviço comum, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, cabendo licitação na modalidade Pregão, na sua forma Eletrônica, observado o disposto na Lei nº 10.520, de 7





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

de julho de 2002; no Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, na Lei nº 8.666, 21 de junho de 1993, com suas alterações subsequentes.

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

**9.3.** A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA, Administração ou Poder Público Federal, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

**9.4.** A adoção da modalidade Pregão Eletrônico constitui-se como modalidade licitatória de uso obrigatório pela Administração, consoante Parecer-Plenário nº 01/2016/AGU que trata da cessão de uso de imóveis administrados pela União para a prestação de serviços de apoio.

## **10. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

**10.1.** A CONTRATADA será responsável pelo planejamento, controle e execução de todas as etapas da produção, a saber: recebimento, pré-preparo, preparo, distribuição e higienização, além de outros serviços que se fizerem necessários e/ou solicitados pela CONTRATANTE.

**10.2.** É de responsabilidade da CONTRATADA a elaboração dos cardápios, os quais deverão ser aprovados pela CONTRATANTE, por meio de profissionais habilitados e designados para tal.

**10.3.** Os cardápios deverão ser elaborados em consonância com este Termo de Referência, de maneira a favorecer a variedade de alimentos e o equilíbrio nutricional, respeitando a sazonalidade dos produtos e, se possível, priorizar a inclusão de alimentos oriundos da agricultura familiar, sem desconsiderar os hábitos alimentares da região.

**10.4.** Na programação dos cardápios será exigida completa compatibilidade estacional, não sendo aconselhável a adoção de pratos inadequados às épocas de frio ou calor.

**10.5.** O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à fiscalização do IFRS, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, para a devida análise, podendo a CONTRATADA em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito, à Comissão Fiscalizadora e esta o aceite.

**10.6.** Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste Termo de Referência, a fiscalização encaminhará as notificações à CONTRATADA para as devidas correções. A CONTRATADA deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.

**10.7.** Fica a critério da CONTRATADA incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.

**10.8.** Caso seja de interesse da CONTRATANTE, os cardápios poderão ser elaborados em conjunto com a CONTRATADA ou unicamente pela própria CONTRATANTE.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**10.9.** O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do Restaurante Acadêmico, devidamente assinado pelo responsável técnico da CONTRATADA. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do *campus* para informação aos usuários.

**10.10.** A CONTRATADA deverá disponibilizar todas as preparações constantes no cardápio diário, de forma que o usuário possa se servir conforme sua preferência e, ainda mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o término do horário previsto neste Termo para as refeições. Caso algum alimento necessário à produção de determinada preparação não esteja disponível no dia, a empresa deverá substituí-lo por alimento similar, com a aprovação da CONTRATANTE, por meio de servidor designado.

**10.11.** Caso perceba-se, no decorrer do contrato, a existência de demandas significativas de comensais com restrições alimentares, poderá ser solicitado à CONTRATADA a disponibilização de preparações específicas para atendimento deste público. Esta situação não poderá, em hipótese alguma, onerar o valor cobrado para a preparação da refeição.

**10.12.** Em casos excepcionais, como eventos ou datas comemorativas, poderão ser solicitados ajustes no cardápio, os quais serão repassados antecipadamente à CONTRATADA pela CONTRATANTE.

**10.13.** Os alimentos e bebidas comercializados devem ser de primeira qualidade, estar dentro do prazo de validade e dentro dos padrões de higiene exigidos, devendo ser retirado imediatamente de venda aqueles que forem considerados impróprios para o consumo.

## **11. DA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO**

**11.1.** O cardápio para o **ALMOÇO** tipo *self service* será composto, no mínimo, diariamente pelos itens que seguem:

<b>Preparação</b>	<b>Quantidades diárias</b>	<b>Tipo</b>
Salada	3 (três)	1 (uma) folhosa 1 (uma) crua 1 (uma) cozida
Arroz	2 (dois)	1 (um) branco 1 (um) integral
Leguminosa	1 (um)	Feijão (alternando preto, vermelho, carioca entre outros) ou lentilha (variando diariamente entre os tipos de feijão e lentilha)
Acompanhamento	1 (um)	Massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc..) ou farofa ou tubérculo ou raiz, ou legume gratinado, etc.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

Prato principal	2 (dois)	Carne, variando os tipos diariamente ou ovos. Opção: prato à base de proteína de soja
Sobremesa	2 (dois)	Fruta (variando diariamente) e doce (variando diariamente)
Suco	1 (um)	Natural ou polpa, diversos sabores

#### 11.1.1. Da variação do prato principal:

Tipo	Especificação	Preparações	Porção	Frequência
Bovina sem osso	Patinho, alcatra ou coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, assados, milanesa	180g	03 vezes/mês
	Contra filé	Grelhados	180g	03 vezes/mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne	160g	03 vezes/mês
Bovina com osso	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado	200g	02 vezes/mês
Frango sem osso	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, milanesa	160g	03 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada	Assado, empanado, iscas, milanesa	160g	02 vezes/mês
Suína sem osso	Lombo	Assado, com molho	160g	01 vez/mês
Suína com osso	Carré	Assado, grelhado	180g	01 vez/mês
Pescados	Filé: pescada, merluza, tilápia, anjo	Grelhado, assado, frito	170g	03 vezes/mês
	Postas de peixe	Ensopado, frito	160g	01 vez/mês

11.1.2. Saladas, arroz, leguminosas e acompanhamentos deverão ser à vontade e serão servidos pelos próprios comensais.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

- 11.1.3.** O prato principal, sobremesa e suco serão porcionados, sendo uma unidade/porção por pessoa. Este porcionamento será feito e/ou controlado por funcionário da empresa CONTRATADA.
- 11.1.4.** Como opção de prato principal, para atendimento de dietas diferenciadas, deverá ser ofertada pela CONTRATADA, alimento a base de proteína de soja.
- 11.1.5.** Os alimentos e preparações oferecidos no restaurante devem também atender aos comensais com necessidades nutricionais específicas: celíacos (preparações sem glúten), diabéticos, hipertensos e intolerantes à lactose (sem lactose). Deve-se informar a presença de glúten, leite e açúcar nas preparações por meio de placas informativas, além da informação fornecida pelo atendente do restaurante. Para atender este público, devem-se ofertar alimentos substitutos adequados a cada necessidade nutricional específica, além de utilizar pouco sal na preparação, evitar frituras e, se possível, não utilizar açúcar (nas bebidas: sucos, cafés e achocolatados: oferecer sem adição de açúcar e disponibilizar sachês de açúcar refinado, de adoçante e de açúcar mascavo para que o cliente utilize o que for de sua preferência). A responsabilidade para que o restaurante atenda esta demanda será do responsável técnico do restaurante.
- 11.1.6.** Diariamente, deverá ser disposto para tempero das saladas: azeite de oliva extra virgem, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: sal, guardanapos de papel e álcool gel para higienização das mãos.

**11.2. O PRATO FEITO será composto, no mínimo, diariamente pelos itens que seguem:**

Preparação	Quantidades diárias	Tipo
Salada	3 (três)	1 (uma) folhosa 1 (uma) crua 1 (uma) cozida
Arroz	1 (um)	Branco ou integral
Leguminosa	1 (um)	Feijão ou lentilha
Acompanhamento	1 (um)	Massa ou farofa ou tubérculo ou raiz, ou legume gratinado, etc.
Prato principal	1 (um)	Carne Opção: prato à base de proteína de soja
Sobremesa	1 (um)	Fruta ou doce
Suco	1 (um)	Natural ou polpa, diversos sabores

- 11.2.1.** A variação do cardápio será definida pela CONTRATADA, obedecendo à composição mínima descrita no subitem 11.2.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**11.2.2.** A CONTRATADA deverá ofertar opção de produto à base de proteína de soja em opção a carne, mediante solicitação do cliente.

**11.3. Da composição do COMBO 1:**

Classe	Tipo	Gramagem (aprox.)
Salgados	Misto quente, contendo duas fatias de pão de forma fresco (50g), uma fatia de presunto (aprox. 20g), uma fatia de queijo (aprox. 20g) e manteiga ou requeijão.	100g
	Pizza brotinho, diâmetro 17 cm, sempre contendo no mínimo quatro ingredientes, tais como: queijo/presunto/tomate/orégano, queijo/tomate/azeitona/manjeriçãõ etc.	150g
	Salgados assados: pastel (recheio mínimo 60g), pão de batata (mínimo 100g, sendo 50g de recheio), esfiha (mínimo 100g, sendo 50g de recheio), croissant (mínimo 100g e 50g de recheio). Exemplos de recheio: carne, frango, frango com catupiry, calabresa, espinafre com ricota, milho com ricota, queijo, palmito, presunto e queijo, entre outros. Sempre ter disponível uma versão para vegetarianos (sem carne).	Pastel 80g e demais salgados 100g
Bebidas	Achocolatado (Bebida preparada com leite e achocolatado)	Mínimo 200 ml
	Café com leite (Bebida preparada com leite e café infusão)	Mínimo 150 ml
	Café preto (em infusão)	Mínimo 100 ml
	Suco de frutas (natural ou preparado a base de suco concentrado ou polpa de frutas, podendo diversificar os sabores)	Mínimo 200 ml
	logurte (logurte com polpa de fruta embalagem individual. Sabores: Pêssego, morango, coco, salada de frutas)	Mínimo 200 ml

**11.3.1.** O COMBO 1 será composto de uma opção de lanche salgado e uma opção de bebida, conforme escolha do cliente.

**11.3.2.** A empresa deverá fornecer diariamente, todas as opções descritas no subitem 11.3.

**11.3.3.** As preparações deverão ser elaboradas no dia do servimento.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

- 11.3.4.** O porcionamento deverá estar de acordo com as gramagens mínimas estabelecidas.
- 11.3.5.** Os gêneros alimentícios usados no preparo das refeições devem ser de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene, conservação e apresentação.
- 11.3.6.** A CONTRATADA deverá fornecer todo o material necessário para o bom andamento do servimento, tais como, copos plásticos, pratos plásticos e talheres descartáveis quando for o caso.
- 11.3.7.** As bebidas servidas quentes deverão ser acondicionadas em recipientes individuais adequados que conservem sua temperatura.
- 11.3.8.** Os sucos e os iogurtes deverão ser acondicionados e armazenados em recipiente térmico adequado, que mantenha a temperatura máxima de 10°C ou conforme recomendação do fabricante indicada no rótulo.
- 11.3.9.** A empresa deverá disponibilizar a opção de leite e derivados, como iogurte, queijo entre outros, sem lactose. Além disto, disponibilizar diferentes tipos de leite: integral, semidesnatado e desnatado, a critério do comensal. Os iogurtes também devem ser disponibilizados na versão *light/diet*.
- 11.3.10.** As bebidas (como sucos de frutas ou bebidas lácteas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional deverão ser oferecidas segundo a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente. Sugere-se que a adição de açúcar, quando solicitada pelo consumidor, não exceda a dois sachês de 5g cada por porção de 200 ml.

#### 11.4. Da composição do COMBO 2:

Classe	Tipo	Gramagem (aprox.)
Salgados	Sanduíches frios: <ul style="list-style-type: none"><li>• Integral: Pão Integral (50g), peito de peru/presunto/peito de frango, atum, frango desfiado (40g), queijo (20g), tomate (20g), alface (15g);</li><li>• Natural: Pão de forma tradicional (50g), peito de peru/presunto/peito de frango atum, frango desfiado (40g), queijo (20g), alface (15g), tomate (20g);</li><li>• Vegetariano: Pão Integral (50g), queijo (20g), tomate (20g), alface (15g), cenoura ralada (20g).</li></ul>	150g
	Sanduíche (pão baguete fresco de 15cm, recheio*, queijo, saladas e molho). * Variações de recheio: frango, peito de peru, presunto, carne, vegetariano e atum.	220g



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

	Cachorro quente (pão de leite fresco, tipo hot dog, uma salsicha, ervilha, milho, molho e maionese industrializada)	200g
Sopas (somente no inverno e a pedido do cliente)	Carne	250ml
	Cebola	
	Feijão	
	Legumes	
Sobremesas	Uma fruta da época	100g
	Bolo embalado individualmente	100g
Bebidas	Achocolatado (Bebida preparada com leite e achocolatado)	Mínimo 200 ml
	Café com leite (Bebida preparada com leite e café infusão)	Mínimo 150 ml
	Café preto (em infusão)	Mínimo 100 ml
	Suco de frutas (natural ou preparado a base de suco concentrado ou polpa de frutas, podendo diversificar os sabores)	Mínimo 200 ml
	Iogurte (iogurte com polpa de fruta embalagem individual. Sabores: Pêssego, morango, coco, salada de frutas)	Mínimo 200 ml

**11.4.1.** O COMBO 2 será composto de uma opção de lanche salgado, uma opção de sobremesa e uma opção de bebida, conforme escolha do cliente.

**11.4.2.** A empresa deverá fornecer diariamente, todas as opções descritas no subitem 11.4.

**11.4.3.** A opção de sopa deverá ser ofertada pela CONTRATADA somente nos períodos de inverno e será considerada a opção de lanche salgado, mediante solicitação do cliente.

**11.4.4.** As preparações deverão ser elaboradas no dia do servimento.

**11.4.5.** O porcionamento deverá estar de acordo com as gramagens mínimas estabelecidas.

**11.4.6.** As frutas deverão estar higienizadas e transportadas em embalagens plásticas devidamente fechadas, bem como, devem estar íntegras, com grau de maturação que conserve seu sabor e consistência. Os produtos que não atenderem estas especificações serão recusados e deverão ter reposição imediata.

**11.4.7.** As frutas que necessitam de porcionamento (como morango, uva, mamão, abacaxi, melão, melancia, entre outras), deverão ser acondicionadas em potes plásticos transparentes descartáveis com tampa.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**11.4.8.** Os sanduíches, bolos e demais preparações deverão ser acondicionadas em sacos plásticos individuais hermeticamente fechados, quando não houver necessidade de outro tipo de embalagem.

**11.4.9.** Os gêneros alimentícios usados no preparo das refeições devem ser de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene, conservação e apresentação.

**11.4.10.** A CONTRATADA deverá fornecer todo o material necessário para o bom andamento do servimento, tais como, copos plásticos, pratos plásticos e talheres descartáveis quando for o caso.

**11.4.11.** As bebidas servidas quentes deverão ser acondicionadas em recipientes individuais adequados que conservem sua temperatura.

**11.4.12.** Os sucos, os iogurtes e demais produtos que necessitem refrigeração deverão ser acondicionados e armazenados refrigerados em recipiente térmico adequado que mantenha a temperatura inferior a 5°C ou conforme recomendação do fabricante indicada no rótulo.

**11.4.13.** A empresa deverá disponibilizar a opção de leite e derivados, como iogurte, queijo entre outros sem lactose. Além disto, disponibilizar diferentes tipos de leite: integral, semidesnatado e desnatado, a critério do comensal. Os iogurtes também devem ser disponibilizados na versão *light/diet*.

**11.4.14.** As bebidas (como sucos de frutas ou bebidas lácteas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional deverão ser oferecidas segundo a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente. Sugere-se que a adição de açúcar, quando solicitada pelo consumidor, não exceda a dois sachês de 5g cada por porção de 200 ml.

## **12. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

**12.1.** Para as refeições distribuídas em sistema *self-service*, as preparações devem estar dispostas em balcões aquecidos ou refrigerados.

**12.2.** A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para o servimento, tais como: talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana/vidro e bandejas de plástico. Sempre que necessário, a CONTRATADA deverá disponibilizar pratos fundos e cumbucas em porcelana/vidro para a distribuição das refeições.

**12.3.** Os lanches a serem fornecidos deverão ser elaborados no dia do servimento e acondicionados em balcões aquecidos ou refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, sacos plásticos individuais hermeticamente fechados, quando não houver necessidade de outro tipo de embalagem.

**12.4.** Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CONTRATANTE.

**12.5.** A CONTRATADA deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário sair ou término do horário de prestação dos serviços;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**12.6.** Deverá ser evitado o uso de condimentos ou temperos fortes (especiarias) no preparo das refeições, os quais devem ser servidos, separadamente, a pedido. A gordura a ser utilizada deve ser de origem vegetal, sem reaproveitamento, de preferência óleo de soja, de amendoim, de canola, de milho ou de arroz, de primeira qualidade e com grau de acidez mínima.

**12.7.** Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura, sódio e açúcar.

**12.8.** O suco deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos reutilizáveis/descartáveis, com capacidade mínima de 200 ml, não adoçado (se preferência do cliente, adoçar) e gelado.

**12.9.** Os hortifrutigranjeiros deverão ser submetidos a processo de higienização antes de serem utilizados no preparo da refeição ou servidos para a distribuição. A higienização de hortifrutigranjeiros deve ser realizada criteriosamente, um a um, em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes próprios para alimentos registrados no Ministério da Saúde, e deve seguir as instruções recomendadas pelo fabricante.

**12.10.** Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem ser aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento. Os hortifrutigranjeiros devem permanecer imersos em solução clorada com 100 a 250 ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para este fim e de acordo com as indicações do fabricante. Após, deve-se proceder o enxágue final com água potável.

**12.11.** Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.

**12.12.** Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no *Buffet* para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos.

**12.13.** Os alimentos e preparações oferecidos no restaurante devem também atender aos comensais com necessidades nutricionais específicas: celíacos (preparações sem glúten), diabéticos, hipertensos e intolerantes à lactose (sem lactose). Deve-se informar a presença de glúten, leite e açúcar nas preparações por meio de placas informativas, além da informação fornecida pelo atendente do restaurante. Para atender este público, devem-se ofertar alimentos substitutos adequados a cada necessidade nutricional específica, além de utilizar pouco sal na preparação, evitar frituras e, se possível, não utilizar açúcar (nas bebidas: sucos, cafés e achocolatados: oferecer sem adição de açúcar e disponibilizar sachês de açúcar refinado, de adoçante e de açúcar mascavo para que o cliente utilize o que for de sua preferência). A responsabilidade para que o restaurante atenda esta demanda será do responsável técnico do restaurante.

**12.14.** A CONTRATADA poderá, nos períodos de público reduzido devido ao recesso e férias escolares, fornecer almoço com cardápio e sistema de distribuição diferenciados daquele exigido no item 11 do Termo de Referência, desde que previamente acordado com a CONTRATANTE.

**12.15.** A tabela dos preços praticados deverá ser exposta para os usuários, conforme prevê o Código de Defesa do Consumidor.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**12.16.** A CONTRATADA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

**12.17.** Poderá ser oferecido pela CONTRATADA maior variedade de produtos, além dos itens exigidos nesse Termo de Referência, sendo que a CONTRATADA deverá estabelecer critérios de preço dos produtos a serem comercializados, fixados em comum acordo com a CONTRATANTE e não superiores aos praticados no comércio local.

### **13. DO CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO E DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**

**13.1.** A saúde dos comensais é responsabilidade do manipulador de alimentos, por isso, este deve tomar cuidado com o reconhecimento da qualidade do produto, a conservação e o preparo correto do mesmo.

**13.2.** A CONTRATADA se compromete a obedecer e praticar TODAS as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação prioritariamente a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), Portaria 78/2009 da Secretaria Estadual da Saúde e demais legislações pertinentes.

**13.3.** A CONTRATADA deverá providenciar e manter no Restaurante Acadêmico o alvará da Vigilância Sanitária, bem como alvará de funcionamento em até 60 (sessenta) dias contados da assinatura do contrato, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pelo IFRS, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço.

**13.4.** A CONTRATADA deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde (MS) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com prazo de validade expirado ou com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

**13.5.** Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

**13.6.** A CONTRATADA deve utilizar ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente. São proibidas as preparações nas quais os ovos permaneçam crus ou mal cozidos como em maioneses caseiras, mousses, merengues entre outras preparações de alimentos. Os alimentos devem ser preparados somente com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente, assegurando-se sua inocuidade. Os ovos submetidos à cocção devem apresentar a gema toda dura.

**13.7.** O correto armazenamento dos alimentos é fundamental para que se evite o deterioramento dos produtos alimentícios, formação de bolor ou infestação por insetos e



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

roedores, portanto a CONTRATADA deverá executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto ao controle de validade, à qualidade, ao estado de conservação, ao acondicionamento, às condições de higiene, observando as exigências vigentes na legislação.

**13.8.** Deve-se fazer, diariamente, cuidadoso exame das condições dos alimentos para se evitar o deterioramento e a contaminação de outros gêneros.

**13.9.** Todos os equipamentos, utensílios e superfícies de trabalho, usados para a preparação de carnes cruas e aves, devem ser desinfetados por completo após o uso.

**13.10.** Utilizar, em contato com os alimentos, apenas materiais não porosos, que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos alimentos e de fácil higienização, como utensílios em aço inox, caixas em polietileno, entre outros que garantam a inocuidade do alimento. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

**13.11.** Os produtos saneantes utilizados na higienização devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

**13.12.** Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para esta finalidade, distante dos alimentos. Além disto, os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como: produtos com poder bactericida, com ação fungicida e com propriedade vermícida de maneira a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos manipuladores de alimentos.

**13.13.** A CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução nº 216/04 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:

- Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- Controle integrado de vetores e pragas;
- Higiene e saúde dos manipuladores;
- Manejo de resíduos; e
- Controle e garantia de agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**13.14.** A CONTRATADA deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) à Comissão Fiscalizadora no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalizações pela CONTRATANTE, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

**13.15.** Os POPs devem conter instruções sequenciais das operações, a frequência de execução e as ações corretivas, especificando o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades e aprovados, datados e rubricados pelo responsável do estabelecimento. As operações de limpeza e, se for o caso, desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas. Os registros devem ser armazenados por um período mínimo de 30 (trinta) dias a partir da data de realização.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**13.16.** Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POPs devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

**13.17.** A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante antes, durante intervalo e depois de todas as refeições servidas, executando todas as etapas da higienização e limpeza no mesmo dia em que as atividades ocorrerem, mantendo as instalações no mais completo estado de higiene e limpeza.

**13.18.** A CONTRATADA deverá, durante a execução dos serviços, realizar controle de temperatura de todas as etapas produtivas das refeições (desde o recebimento de mercadorias até a distribuição) visando atender à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. Os registros diários das temperaturas deverão ficar arquivados, no próprio restaurante, por período mínimo de 30 (trinta) dias, a partir da data de preparação dos alimentos, e estar disponível para consulta pela autoridade sanitária e fiscalização da CONTRATANTE.

**13.18.1.** Os registros devem ser datados e rubricados pelo funcionário que realizou o registro.

**13.19.** É responsabilidade da CONTRATADA realizar controle de temperatura de equipamentos como: geladeiras, freezers, balcões de distribuição de refeições, estufas e outros, bem como manter registros destes procedimentos arquivados no restaurante pelo período mínimo de 30 (trinta) dias a partir da data de preparação dos alimentos, disponibilizando-os para as fiscalizações, sempre que solicitado.

**13.19.1.** Os registros devem ser datados e rubricados pelo funcionário que realizou o registro.

**13.20.** Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 100g/100mL (cem gramas/mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos. As amostras devem ser acondicionadas em embalagens próprias para alimentos, de primeiro uso, identificadas com, no mínimo, a denominação e data da preparação e mantidos sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à CONTRATANTE, quando solicitado.1

**13.21.** A CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências de serviço da CONTRATADA, bem como os documentos, para proceder à fiscalização sobre a execução dos serviços.

**13.22.** O manuseio dos alimentos e preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os seguintes documentos oficiais: resolução RDC 216 de 15/09/04, Portaria RS/SES 78/2009, Resolução CNNPA n° 33 de 09/11/1977, além de outras normativas e legislações oficiais sobre alimentos.

**13.23.** A fiscalização da CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**13.24.** Fica proibida a exposição e distribuição de qualquer tipo de propaganda sem prévia autorização por parte do IFRS, bem como a comercialização de cigarros e semelhantes.

**13.25.** Somente poderão ser veiculados anúncios de quaisquer tipos, institucionais ou não, avisos, propagandas diversas, convocações, ou outros aqui não especificados, após a aprovação da CONTRATANTE.

#### **14. DOS EMPREGADOS E DAS QUALIFICAÇÕES**

**14.1.** A CONTRATADA deverá manter, diariamente, os seguintes profissionais:

- Preposto (pessoa de referência da CONTRATADA para com a CONTRATANTE);
- Empregados capacitados para acompanhar e executar todas as etapas do processo, como cozinheiro e auxiliar de cozinha para o pré-preparo, preparo e distribuição; serviços gerais para higienização, atendente para comercialização de créditos, entre outros; em número necessário ao bom andamento dos serviços.

**14.2.** A CONTRATADA deverá disponibilizar de nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para acompanhar e orientar todas as atividades desenvolvidas no restaurante, esclarecendo toda e qualquer dúvida suscitada.

**14.3.** Caso seja de interesse da CONTRATADA, o preposto poderá ser a própria nutricionista ou um dos funcionários alocados em outras atividades, desde que este tenha conhecimento do processo desenvolvido como um todo e esteja à disposição para acompanhar e tratar os assuntos requeridos quando solicitado.

**14.4.** A CONTRATADA deverá dispor de profissional exclusivo para a higienização do Restaurante e operador de caixa, de modo que estes profissionais não poderão manipular alimentos.

**14.5.** A fixação do quantitativo dos profissionais, com experiência para assumir a função designada, ficará a cargo da CONTRATADA, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar à CONTRATANTE, por meio do Fiscal do Contrato, relação com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados, bem como aumentar a quantidade sempre que houver necessidade para o bom andamento dos serviços.

**14.6.** Todas as responsabilidades empregatícias dos funcionários para atuação nos serviços de alimentação serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA. Desta forma, o IFRS não tem responsabilidade sobre qualquer pagamento advindo de causas trabalhistas, indenizações, auxílios, salários, uniformes, entre outros, decorrentes dos serviços prestados.

**14.7.** A CONTRATADA deverá repassar, mensalmente, ao IFRS os comprovantes de pagamento destas obrigações.

**14.8.** A CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitado, atestado médico admissional e carteira de saúde, na forma legal, de todos os empregados designados para desempenhar os serviços nas dependências do Restaurante Acadêmico, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**14.9.** A CONTRATADA deverá exigir que todos os funcionários apresentem atestado médico admissional e realizem exames médicos periódicos, segundo legislação vigente do MTE NR7, entre outras disposição constantes na referida norma regulamentadora.

**14.10.** Os manipuladores de alimentos deverão ter asseio pessoal, apresentarem-se de cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas, sem esmalte ou base. Os manipuladores de alimentos também devem estar isentos de maquiagem e sem adornos pessoais (brincos, anéis, pulseiras, relógios), apresentando-se diariamente com uniformes completos, padronizados, preferencialmente de cor clara (calça comprida e blusa), bem como calçado fechado, sem salto e com solado antiderrapante, avental, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis (para porcionamento), etc., bem como equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério do Trabalho, considerando as particularidades de cada função.

**14.11.** É de responsabilidade da CONTRATADA fornecer uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) a todos os seus empregados, bem como disponibilizar de toucas descartáveis e outros materiais necessários para fornecer a outras pessoas, devidamente autorizadas, que venham a entrar nas dependências do Restaurante Acadêmico.

**14.12.** Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, devendo ser utilizados somente nas dependências internas do estabelecimento, trocados diariamente e sua substituição ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados.

**14.13.** Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

**14.14.** Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

**14.15.** Os funcionários devem ser orientados para proceder a correta lavagem das mãos, antes, durante e após a manipulação de alimentos, bem como para não fumar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho de suas atividades. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

**14.16.** Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

**14.17.** A CONTRATADA deverá substituir sempre que exigido pela Administração qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à Instituição ou ao interesse do Serviço Público.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**14.18.** A CONTRATADA deverá manter pessoal capaz de prestar os serviços, sem interrupções, e substituir empregado, sem qualquer ônus para o IFRS, seja por motivo de férias, doença, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo a CONTRATADA acatar parecer da Administração quando esta constatar que o número de empregados esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços.

**14.19.** A CONTRATADA deverá proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA.

**14.20.** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se, em caso de acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função.

## **15. DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MATÉRIAS-PRIMAS PARA PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES**

**15.1.** A CONTRATADA deverá fornecer todos os equipamentos permanentes (**vide ANEXO V do Edital**) e de consumo de qualidade satisfatória e em número suficiente para execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

**15.2.** A CONTRATADA deverá disponibilizar as louças e utensílios a serem utilizados pelos comensais durante a utilização do serviço. Os pratos de louça branca ou transparente (porcelana ou vidro padronizados) deverão possuir no mínimo 22,5cm de diâmetro; talheres (garfo, faca, colher de sopa e de sobremesa) em aço inox de boa qualidade, copos, cumbucas, além de guardanapos e palitos de dente, entre outros (devendo a CONTRATADA estar atenta às questões relacionadas a sustentabilidade dispostas no item deste Termo de Referência).

**15.3.** As louças e utensílios deverão ser disponibilizados em número suficiente para atendimento de todos os comensais, devendo haver uma reserva significativa para atendimento de eventual aumento na demanda.

**15.4.** As louças e utensílios deverão ser padronizados e de ótima qualidade, a qual será avaliada e aprovada pelo fiscal do contrato mediante apresentação de amostras.

**15.4.1.** Estes materiais deverão ser substituídos pela CONTRATADA quando quebrados, trincados, lascados, entortados ou danificados de tal forma que possam comprometer a qualidade do serviço ou oferecer algum risco aos usuários.

**15.5.** Os panos de limpeza, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser substituídos a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, podendo ser utilizados novamente após higienização.

**15.6.** A CONTRATADA será responsável pela disponibilização de toda a matéria-prima alimentícia para produção das refeições, bem como do pagamento de energia elétrica, água, esgoto, e demais insumos necessários à realização dos serviços.

**15.6.1.** Entende-se por matéria-prima alimentícia todos os gêneros alimentícios perecíveis e semiperecíveis necessários à produção das refeições, como, cereais, tubérculos, raízes, leguminosas, hortifrutis, produtos lácteos, carnes, ovos, temperos, etc.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**15.6.2.** O recebimento, conferência, ateste da nota dos fornecedores da matéria-prima alimentícia e armazenamento adequado conforme legislação vigente destes insumos ficará a cargo da CONTRATADA.

**15.7.** A CONTRATADA deverá zelar pelo bom uso das matérias-primas, armazenando corretamente os insumos, planejando corretamente o quantitativo a ser elaborado diariamente e conservando corretamente os produtos após abertura das embalagens originais.

## **16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**16.1.** Disponibilizar espaço físico de forma a servir ao uso a que se destina e a garantir-lhe o seu uso específico, durante a vigência do contrato, proporcionar que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas definidas no Edital e normas internas do IFRS.

**16.2.** Facultar à CONTRATADA, o livre acesso à área, objeto do presente Edital, nos períodos de funcionamento, assim como, quando necessário e com antecedência acordada, nos períodos fora do horário de funcionamento.

**16.3.** Providenciar a emissão da GRU – Guia de Recolhimento da União, para pagamento das despesas de consumo e aluguel.

**16.4.** Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas as obrigações contratuais.

**16.5.** Notificar à CONTRATADA, por escrito, toda e qualquer ocorrência que porventura venha existir durante a vigência do Contrato, fixando prazos para sua correção ou impugnação dos mesmos.

**16.6.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

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

**16.8.** Fiscalizar o objeto do presente Edital, de modo a evitar o desvio de sua finalidade e a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades que ameacem ou possam ameaçar a boa atividade do IFRS.

**16.9.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

**16.10.** Exigir da CONTRATADA apresentação de documentação comprobatória da quitação das obrigações trabalhistas mensais, tais como: contracheque, recibos, folha ponto, extratos de FGTS e outros que forem solicitados.

**16.11.** Exigir da CONTRATADA apresentação de atestado médico admissional, carteira de saúde e realização de exames médicos periódicos de todos os funcionários por ela contratados, segundo legislação vigente do MTE NR7.

**16.12.** não permitir que os empregados da Contratada realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**16.13.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela CONTRATADA, em conformidade com o art. 36, §8º da IN SLTI/MPOG N. 02/2008.

**16.14.** Disponibilizar área para abrigo de cilindros GLP (Gás Liquefeito de Petróleo).

**16.15.** Avaliar a proposta de cardápio da CONTRATADA, sugerindo adequações quando pertinentes.

**16.16.** Afixar em local visível na área do refeitório, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.

**16.17.** Como condição mínima para o uso, a CONTRATANTE se responsabiliza em ceder os espaços físicos destinados a cessão deste contrato, com pontos de instalações elétrica e hidrossanitária existentes no local. Poderá a CONTRATADA implementar melhorias e aumento do número de pontos dessas instalações, mediante autorização da Administração, às suas próprias expensas.

**16.18.** Como condição mínima para o uso do **ESPAÇO 2**, a CONTRATANTE se responsabiliza em ceder o espaço físico com os medidores individuais de consumo para energia elétrica e água.

**16.19.** A CONTRATANTE realizará, trimestralmente, pesquisa de satisfação (conforme modelo ANEXO VIII do Edital) de modo a adequar o cardápio ao gosto dos usuários. Os resultados serão analisados pelo fiscal do contrato e, posteriormente, repassados para conhecimento da empresa e, havendo necessidade de adequações, esta terá prazo definido pela Administração para realizá-las.

**16.19.1.** A análise da pesquisa será feita levando-se em consideração a avaliação de cada item, sendo que os itens que obtiverem mais de 50% de apontamento negativo (insatisfeito e muito insatisfeito) deverão ser corrigidos pela CONTRATADA dentro do prazo definido pela Administração.

**16.19.2.** O prazo para correção poderá ser prorrogado mediante solicitação escrita e devidamente justificada pela CONTRATADA, sujeita a aprovação da Administração.

## **17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

**17.2.** 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.

**17.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**17.5.** Disponibilizar e exigir que todos os funcionários utilizem uniformes completos e padronizados diariamente, bem como equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério do Trabalho, quando for o caso. Apresentar os empregados devidamente identificados por meio de crachá.

**17.6.** Apresentar à CONTRATANTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o Órgão para a execução do serviço.

**17.7.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTRATANTE.

**17.8.** Atender as solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

**17.9.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.

**17.10.** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo Contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

**17.11.** Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

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

**17.13.** Utilizar o restaurante unicamente para a execução dos serviços propostos.

**17.14.** Credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência e poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

**17.15.** Observar rigorosamente os dias e horários de funcionamento do restaurante.

**17.16.** Arcar com a compra e disponibilização dos instrumentos e materiais de limpeza; equipamentos de pequeno porte; utensílios de cozinha para preparação das refeições; utensílios de mesa para distribuição das refeições; gás (GLP) e botijões; materiais descartáveis e quaisquer outros necessários à oferta das refeições.

**17.17.** Estes materiais devem ser ofertados com qualidade e quantidade adequadas à execução dos serviços, ficando o seu abastecimento e controle de estoque de inteira e exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.

**17.18.** Providenciar para o local da prestação dos serviços, sem ônus para a CONTRATANTE, serviço especializado que possa realizar reparos eventualmente necessários ao perfeito funcionamento e conservação das instalações e equipamentos de execução dos serviços. Em casos emergenciais e a qualquer tempo, o técnico deverá manter-se no local até a solução do problema.

**17.19.** A CONTRATADA será responsável pelo conserto de pisos, azulejos e paredes que se encontram nas dependências do refeitório e da cozinha do Restaurante Acadêmico, quando necessário.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**17.20.** Realizar a troca/conserto de tomadas, lâmpadas, calhas e outros que se fizerem necessários no espaço da cessão.

**17.21.** Realizar, no **ESPAÇO 1**, a instalação de medidores individuais de consumo para energia elétrica e água, visto que este espaço não apresenta esta infraestrutura.

**17.22.** As benfeitorias a serem realizadas pela CONTRATADA nas dependências do Restaurante Acadêmico dependerão de prévia e expressa autorização da CONTRATANTE e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONTRATADA o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

**17.23.** Indenizar o IFRS por quaisquer danos causados às suas instalações, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus empregados, colaboradores ou fornecedores.

**17.24.** Fornecer as refeições de acordo com os cardápios aprovados, preparando todos os produtos dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos e necessários para a boa prática dos serviços de alimentação.

**17.25.** Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, e guardar sob condições adequadas de refrigeração por um período de 72 (setenta e duas) horas para eventual análise laboratorial.

**17.26.** Todas as despesas laboratoriais e outras advindas de suspeitas com alimentos servidos no restaurante são exclusivamente da CONTRATADA, assim como toda responsabilidade que o caso requer.

**17.27.** Substituir no todo, os alimentos constantes dos cardápios, mesmo que já preparados, se impugnados pelo fiscal do contrato.

**17.28.** Retirar diariamente do local dos serviços as sobras sujas, os lixos e os dejetos, de acordo com as normas fixadas pelo órgão de fiscalização competente.

**17.29.** As sobras de alimentos expostas para consumo (dispostos no balcão térmico e/ou refrigerado) e que não forem consumidas não poderão ser reaproveitadas para confecção de outras refeições, lanches e outros itens fornecidos, nem por parte dos funcionários. A CONTRATADA deve ter um planejamento adequado do número de refeições a serem servidas a fim de evitar o desperdício de alimentos.

**17.30.** A CONTRATADA deve atentar para redução dos quantitativos a serem distribuídos no final do horário de serviço, visando reduzir o total de alimentos dispostos e não servidos, evitando assim o excesso de sobras e o desperdício de alimentos.

**17.31.** Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

**17.32.** O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**17.33.** O prazo máximo de consumo do alimento preparado, não exposto para consumo, e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

**17.34.** Caso o alimento preparado não exposto para consumo seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada em planilha.

**17.35.** A CONTRATADA deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

**17.36.** É de responsabilidade da CONTRATADA manter os alimentos prontos e não dispostos para consumo em condições de conservação adequadas, seja para serviço imediato ou futuro, visando assim redução do desperdício e a manutenção da qualidade higiênico-sanitária do alimento. A não atenção a estes princípios resultará em penalidades.

**17.37.** Apresentar ao fiscal do contrato, em até 60 (sessenta) dias do início da execução do contrato, o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

**17.38.** Utilizar na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional.

**17.39.** Manter o quadro de pessoal sempre completo, substituindo quem estiver de férias ou licença, e apresentar à CONTRATANTE, relação completa e atualizada com quantitativo, funções e nomes dos funcionários que irão compor o quadro de pessoal.

**17.40.** A CONTRATADA deve recolher todas as obrigações patronais inerentes às relações de trabalho de seus empregados, e apresentar mensalmente documentos comprobatórios ao fiscal do contrato para ciência.

**17.41.** A CONTRATADA deve cumprir todas as normas trabalhistas cabendo assim a anotação da CTPS e pagamento dos respectivos encargos sociais e cumprimento das normas de higiene e segurança trabalhista isentando assim a CONTRATANTE de qualquer responsabilidade quanto aos funcionários contratados.

**17.42.** Cumprir o disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, que proíbe o trabalho noturno, perigoso e insalubre a menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz.

**17.43.** Não permitir que os funcionários utilizem adereços, unhas compridas, má higienizadas ou pintadas, e barba não aparada para os funcionários do sexo masculino, durante a manipulação e execução dos serviços de alimentação.

**17.44.** Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do prédio no qual estão sendo prestados os serviços.

**17.45.** Zelar para que os empregados cumpram as regras de higiene e boas maneiras, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da CONTRATANTE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços.

**17.46.** Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus empregados, quando em serviço, em obediência ao assegurado pelas leis trabalhistas e previdenciárias, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**17.47.** Zelar pela conservação, boa aparência e higiene do local, submetendo as operações de higienização a funcionários especificamente destinados para a função, com frequência que garanta a manutenção do local dentro dos padrões exigidos pela fiscalização sanitária e ANVISA, evitando o risco de contaminação dos produtos oferecidos.

**17.48.** A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela manutenção da higienização diária em todas as áreas do Restaurante Acadêmico, cozinha, depósitos, banheiros, vidros, paredes, mesas, cadeiras e outros, inclusive caixas de gordura, e do acondicionamento apropriado dos resíduos, e/ou restos alimentares e transporte até o local indicado pela Administração, às suas expensas.

**17.49.** Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

**17.50.** 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.

**17.50.1.** A CONTRATADA deve manter profissionais específicos para estas atividades, os quais não devem manipular alimentos.

**17.51.** Realizar ações preventivas de controle de vetores e pragas urbanas, garantindo que haja um adequado manejo de resíduos e realização constante de procedimentos de higienização do espaço, dos equipamentos e dos utensílios.

**17.52.** Quando houver aplicação de produtos saneantes, desinsetizantes e dedetizantes, a CONTRATADA responsabiliza-se em higienizar, para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados.

**17.53.** As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, tais como ralos com sistema de proteção, janelas teladas e lixos bem acondicionados e vedados, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

**17.54.** Os POPs relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

**17.55.** Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico (desratização e desinsetização) deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde e com ônus da CONTRATADA. Tais serviços deverão ser em dias e horários compatíveis, que não venham a interromper os serviços do objeto contratual.

**17.56.** Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem utilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos.

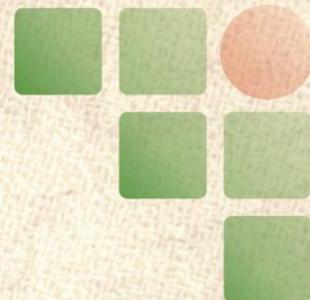


Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

- 17.57.** Fica proibida a presença de animais domésticos nas dependências e arredores do Restaurante Acadêmico.
- 17.58.** Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários, a CONTRATADA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo que não ocorra retardo na reposição dos alimentos, bem como na disponibilização de utensílios para os comensais.
- 17.59.** Propiciar ao fiscal do contrato, servidor e/ou estagiário com atividades ligadas ao Restaurante Acadêmico, livre acesso aos locais, onde serão realizados os serviços para a necessária fiscalização.
- 17.60.** A CONTRATADA deverá permitir a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do representante da CONTRATANTE, encarregado (a) de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e corrigir no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal do contrato; atender prontamente às reclamações formuladas.
- 17.61.** Arcar com as reclamações levadas ao seu conhecimento por parte da fiscalização do contrato, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção, evitando repetição dos fatos.
- 17.62.** Permitir visitas à cozinha do Restaurante Acadêmico do IFRS, desde que aprovado pela Administração, por qualquer usuário (estudantes, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes) e deverá providenciar para eles, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário.
- 17.63.** Facilitar a fiscalização de órgãos de Vigilância Sanitária, INMETRO e Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) no cumprimento de normas, cientificando por escrito o fiscal do contrato acerca das inspeções.
- 17.64.** Cumprir fielmente o contrato, de forma que a execução dos serviços atinja um ótimo padrão de qualidade.
- 17.65.** Cumprir todas as orientações da CONTRATANTE, para o fiel desempenho das atividades específicas.
- 17.66.** É vedada a inclusão de valores extras nos preços acordados com o IFRS.
- 17.67.** É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto do contrato.
- 17.68.** Fazer vistoria para recebimento do imóvel da CONTRATANTE.
- 17.69.** Conhecer e executar as normas previstas na Resolução RDC 216/2004, Portaria 78/2009 da Secretaria Estadual da Saúde do RS e demais normativas e legislações vigentes.
- 17.70.** A CONTRATADA receberá o espaço cedido e a relação completa de todos os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da CONTRATANTE, colocados para seu uso, pelo que deverá, também, assinar Termo de Recebimento e Responsabilidade, obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens.
- 17.71.** É da responsabilidade da CONTRATADA a guarda, conservação e manutenção de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua(s) propriedade(s), sejam os da propriedade da CONTRATANTE, não se responsabilizando este por eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



## **18. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**18.1.** O prazo da vigência do contrato está previsto na Minuta de Contrato, anexo XI do Edital.

## **19. DO REAJUSTE DOS PREÇOS**

**19.1.** As condições para o reajuste dos preços praticados estão previstas na Minuta de Contrato, anexo XI deste edital.

## **20. DA EXECUÇÃO, CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**20.1.** Os critérios para execução, controle e fiscalização dos serviços estão previstos na Minuta de Contrato, anexo XI do Edital.

## **21. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA E DA SUBCONTRATAÇÃO**

**21.1.** As previsões acerca da alteração subjetiva e da subcontratação estão dispostas na Minuta de Contrato, anexo XI do Edital.

## **22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**22.1.** As penalidades e sanções administrativas estão dispostas na Minuta de Contrato, anexo XI do Edital.

## **23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**23.1.** Os serviços deverão ser executados rigorosamente dentro das especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa, com a aplicação das penalidades contratuais.

**23.2.** Caso a Licitante se recuse a executar os serviços propostos ou venha a fazê-lo fora das especificações estabelecidas, a Comissão de Licitação poderá rescindir o contrato e optar pela convocação das demais Licitantes, na ordem de classificação.

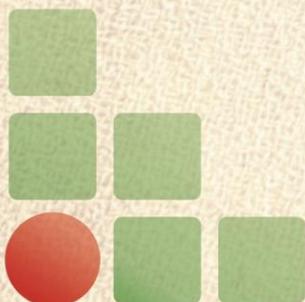
**23.3.** A atuação da Licitante perante a CL/IFRS, assim como na execução do Contrato será registrada e constará dos certificados e declarações solicitadas.

**23.4.** Esta licitação poderá ser revogada total ou parcialmente, sem que caiba indenização aos licitantes em consequência da revogação, nos termos do art. 49 da Lei 8.666/93.

**23.5.** Em caso de discrepância entre os anexos e o Edital prevalecerá a redação do instrumento convocatório.

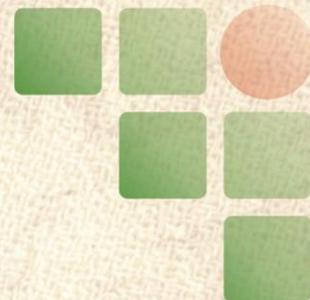
**23.6.** Quaisquer outros elementos necessários ao perfeito entendimento deste Edital poderão ser obtidos junto à Comissão de Licitação, através do telefone (51) 3930-6005 ou pelo e-mail [licitacao@poa.ifrs.edu.br](mailto:licitacao@poa.ifrs.edu.br).

**23.7.** Esta licitação poderá ser acompanhada na Internet, pela página <http://www.poa.ifrs.edu.br> e <http://www.comprasgovernamentais.gov.br>.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
*campus* Porto Alegre



## 24. DO FORO

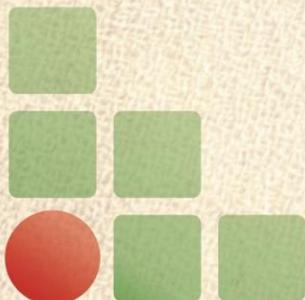
24.1. O Foro para solucionar os litígios decorrentes deste Edital é o da Justiça Federal de Porto Alegre - RS.

Responsáveis pela elaboração do Termo de Referência:

<b>Milena Ivanoska da Rosa Soria</b> Coordenadora de Compras e Licitações Portaria nº 127/2016 IFRS - <i>campus</i> Porto Alegre	<b>Verônica Gobbo</b> Assistente em Administração SIAPE 1893399 IFRS - <i>campus</i> Porto Alegre	<b>Fernanda Missio Mario das Neves</b> Nutricionista SIAPE 1817895 IFRS - <i>campus</i> Porto Alegre
--	--	---

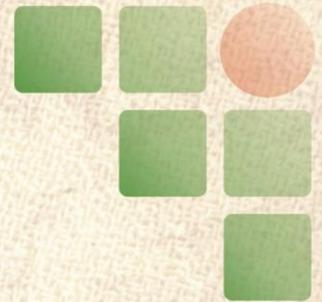
Motivação e aprovação do termo de referência pela autoridade competente, em cumprimento ao art. 9º, II e §1º do Decreto nº 5.450/2005 e art. 8, IV do Decreto 3.555/2000):

<b>Marcelo Augusto Rauh Schmitt</b> Diretor Geral Portaria nº 316//2016 IFRS – <i>campus</i> Porto Alegre
--





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



## ANEXO II

### MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

(*timbre da empresa*)

#### PROPOSTA COMERCIAL

Ao IFRS *campus* Porto Alegre

**Pregão Eletrônico nº 05/2017**

**Objeto:** \_\_\_\_\_

A (*Razão Social da Empresa*) \_\_\_\_\_, com sede (*Endereço Completo*) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o n.º \_\_\_\_\_, neste ato representada por (*Representante legal da Empresa*) \_\_\_\_\_, abaixo assinado, tendo examinado as condições do Edital do Pregão Eletrônico nº 05/2017 e seus anexos, vem por meio desta apresentar proposta de preços conforme segue abaixo:

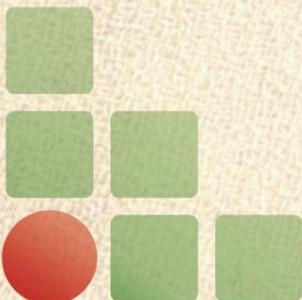
GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTDE	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
G1	1					
	2					
	3					
	4					

Outrossim, declaramos que:

- Temos conhecimento do local onde serão executados os serviços.
- Aceitamos todas as condições impostas pelo Edital e seus anexos.
- Os serviços serão executados com a qualidade, prazo e condições fixadas no Termo de Referência.
- Esta proposta compreende todos os impostos, taxas e encargos, bem como qualquer outra despesa direta ou indireta incidentes para a perfeita execução do serviço.
- Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 120 (cento e vinte) dias.
- Até que o Contrato seja assinado, esta Proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observadas as condições do Termo de Referência.

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_, de 2017.

\_\_\_\_\_  
(Assinatura do Responsável da Empresa)  
(Nome completo e CPF do Responsável da Empresa)





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



### **ANEXO III**

#### **DECLARAÇÃO DE VISTORIA PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2017**

Declaramos para efeitos do que consta no “Item \_\_\_\_\_” do Termo de Referência do Edital do **Pregão Eletrônico nº 05/2017**, que o representante legal da \_\_\_\_\_, Sr. \_\_\_\_\_ portador da cédula de identidade \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, compareceu e efetuou vistoria na área onde serão executados os serviços, objeto do pregão em epígrafe, tomando plena ciência da dimensão dos serviços a serem executados pela licitante.

Porto Alegre, ..... de ..... de 2017.

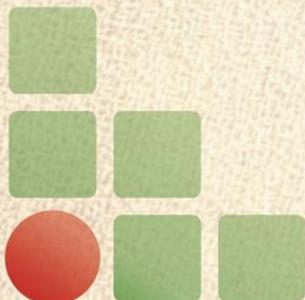
\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal

*(nome e número da identidade do declarante)*

Nome completo: \_\_\_\_\_

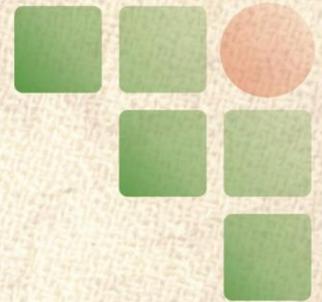
**Identificação do Servidor do IFRS**

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Carimbo – Responsável IFRS





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



#### **ANEXO IV**

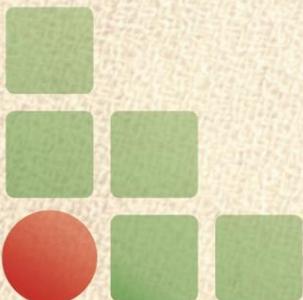
#### **DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO**

Declaramos para efeitos do que consta no “item \_\_\_\_\_” do Edital do Pregão Eletrônico nº 05/2017, que o representante legal da empresa \_\_\_\_\_, Sr. \_\_\_\_\_

portador da cédula de identidade \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, sob as penas da lei, tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por não realizar a vistoria do local e que não utilizará deste fato para quaisquer questionamentos futuros.

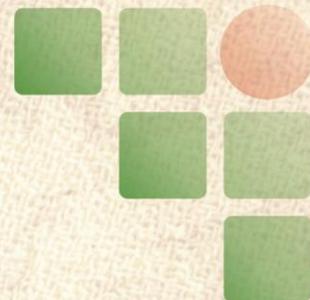
(local), de \_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_  
Nome e carimbo do responsável/empresa





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



## ANEXO V

### RELAÇÃO DE MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS

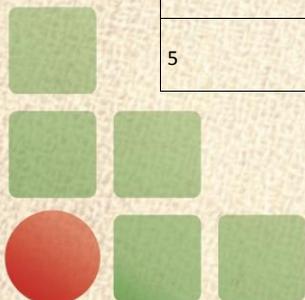
#### ESPAÇO 1

ITEM	NOME	QUANTIDADE
1	Balcão de atendimento/caixa (medidas aproximadas 1,20x0,60x1,00m) - conforme NBR 9050	1
2	Balcão atendimento com expositores resfriado e aquecido (medida total aproximada 2,00x0,60x1,00m) - conforme NBR 9050	2
3	Conjunto de mesa com 4 lugares - madeira (medidas aproximadas 0,80x0,80x0,74m) – conforme NBR 9050	12
4	Conjunto de mesas e cadeiras/banquetas altas com 4 lugares - madeira(medidas aproximadas 0,60x0,60x1,00m)	6
5	Fogão industrial 4 queimadores com forno à gás	1
6	Chapa à gás (medidas aproximadas 0,40x0,80m)	1
7	Refrigerador	1
8	Freezer	1
9	Refrigerador de bebidas	1

Obs: Os mobiliários e equipamentos listados são de exigência mínima obrigatória. Todos os mobiliários e equipamentos que compuserem o espaço deverão atender às normas da vigilância sanitária e NBR 9050 e, também, estarão sujeitos à aprovação da Coordenadoria de Projetos e Obras do *campus*.

#### ESPAÇO 2

ITEM	NOME	QUANTIDADE
1	Balcão de atendimento em “L” (medidas aproximadas 5,40 x 2,80 x 1,00m) - conforme NBR 9050	1
2	Balcão de atendimento/balanças (medidas aproximadas 1,20 x 0,60 x 1,00m) - conforme NBR 9050	1
3	Conjunto de mesa e cadeiras 4 lugares (medidas aproximadas 1,20 x 0,80 x 0,75m) - conforme NBR 9050	17
4	Conjunto de mesa e cadeiras 6 lugares (medidas aproximadas 1,80 x 0,80 x 0,74m) - conforme NBR 9050	1
5	Conjunto de mesas e cadeiras/banquetas altas com 4 lugares - madeira(medidas aproximadas 0,60 x 0,60 x 1,00m)	4





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
*campus* Porto Alegre

6	Módulo de distribuição de alimentos aquecidos – medidas aproximadas 2,20 x 1,00m (em aço inox AISI 304, com anti-salivar em vidro transparente e corrediça para apoio das bandejas) – conforme NBR 9050	1
7	Módulo de distribuição de alimentos refrigerados – medidas aproximadas 2,20 x 1,00m (em aço inox AISI 304, com anti-salivar em vidro transparente e corrediça para apoio das bandejas) – conforme NBR 9050	1
8	Expositor aquecido (instalado junto ao balcão de atendimento)	1
9	Expositor refrigerado (instalado junto ao balcão de atendimento)	1
10	Fogão industrial 6 queimadores com forno à gás	1
11	Chapa à gás (medidas aproximadas 0,40 x 0,80m)	1
12	Banho-maria à gás com gabinete inferior (medidas aproximadas 0,40 x 0,80m)	1
13	Fritadeira à gás - 20L - c/ gabinete inferior (medidas aproximadas 0,40 x 0,80m)	1
14	Refrigerador vertical com/ind - 4portas - inox (medidas aproximadas 1,40 x 0,80m)	1
15	Freezer vertical com/ind - 4portas - inox (medidas aproximadas 1,40 x 0,80m)	1
16	Máquina de lavar louça industrial 40 gavetas/hora (0,60 x 0,60m)	1
17	Mesa em aço inox AISI 304 com 1 cuba funda (medidas aproximadas 1,50 x 0,70m)	1
18	Ar condicionado 60.000 Btu's	2

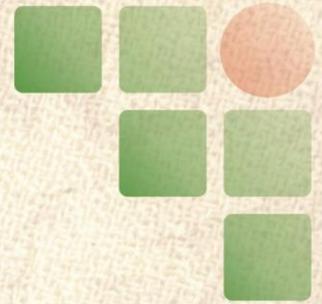
Obs: Os mobiliários e equipamentos listados são de exigência mínima obrigatória. Todos os mobiliários e equipamentos que compuserem o espaço deverão atender às normas da vigilância sanitária e NBR 9050 e, também, estarão sujeitos à aprovação da Coordenadoria de Projetos e Obras do *campus*.

Salienta-se que as listas de equipamentos e quantidades são exigências mínimas, sendo de responsabilidade da empresa vencedora do certame complementá-la ou substituí-la conforme a necessidade percebida no decorrer da execução do serviço. As substituições devem ser previamente aprovadas pela fiscalização do contrato.

Ainda, a CONTRATADA deverá fornecer em quantidade suficiente e satisfatória os utensílios (talheres, pratos, bandejas e copos) e materiais de consumo para a execução dos serviços.



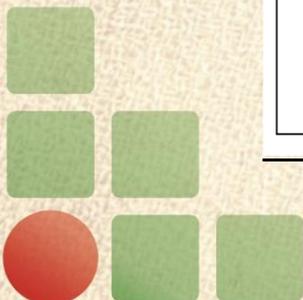
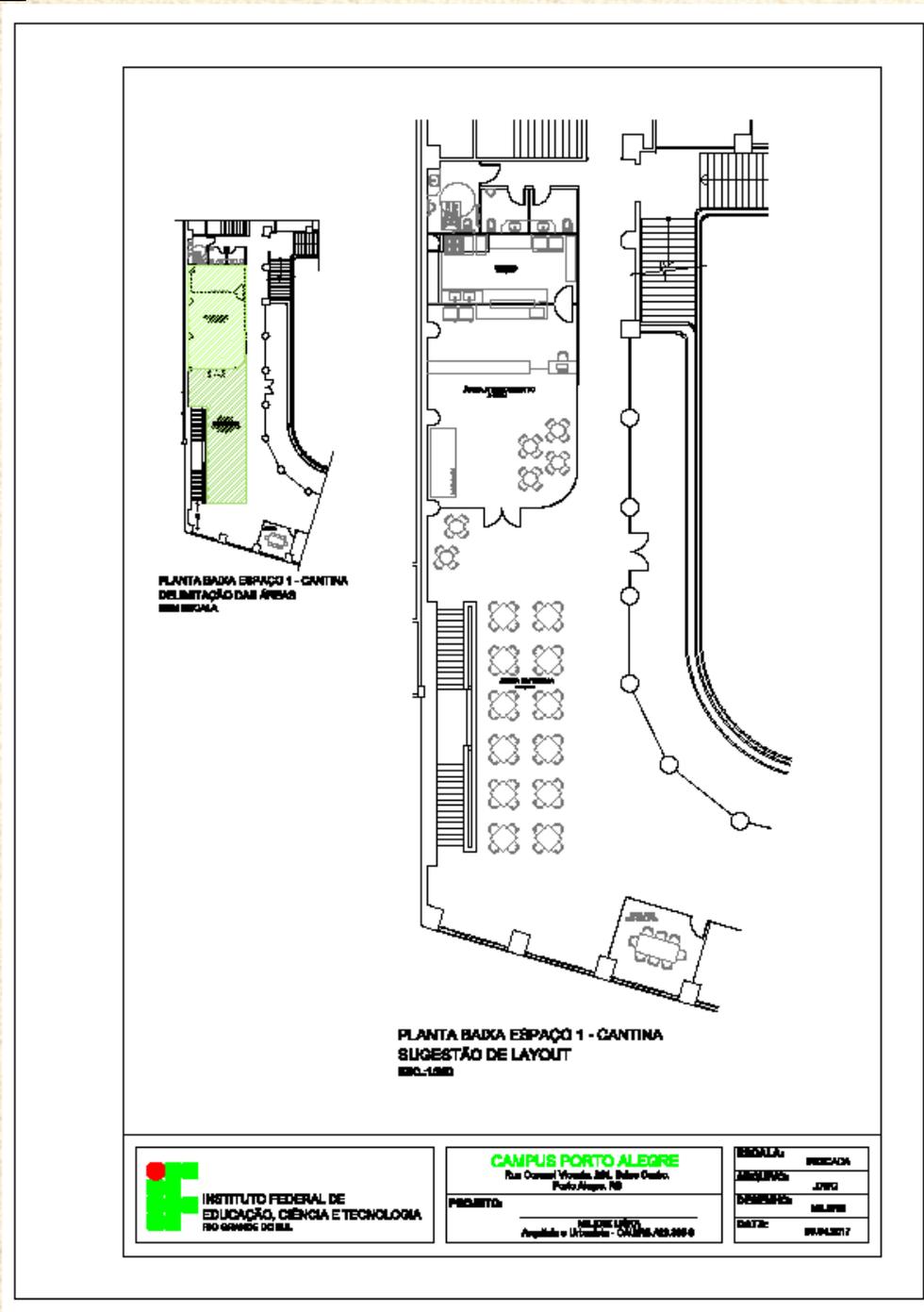
Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



## ANEXO VI

### LAYOUT DOS ESPAÇOS

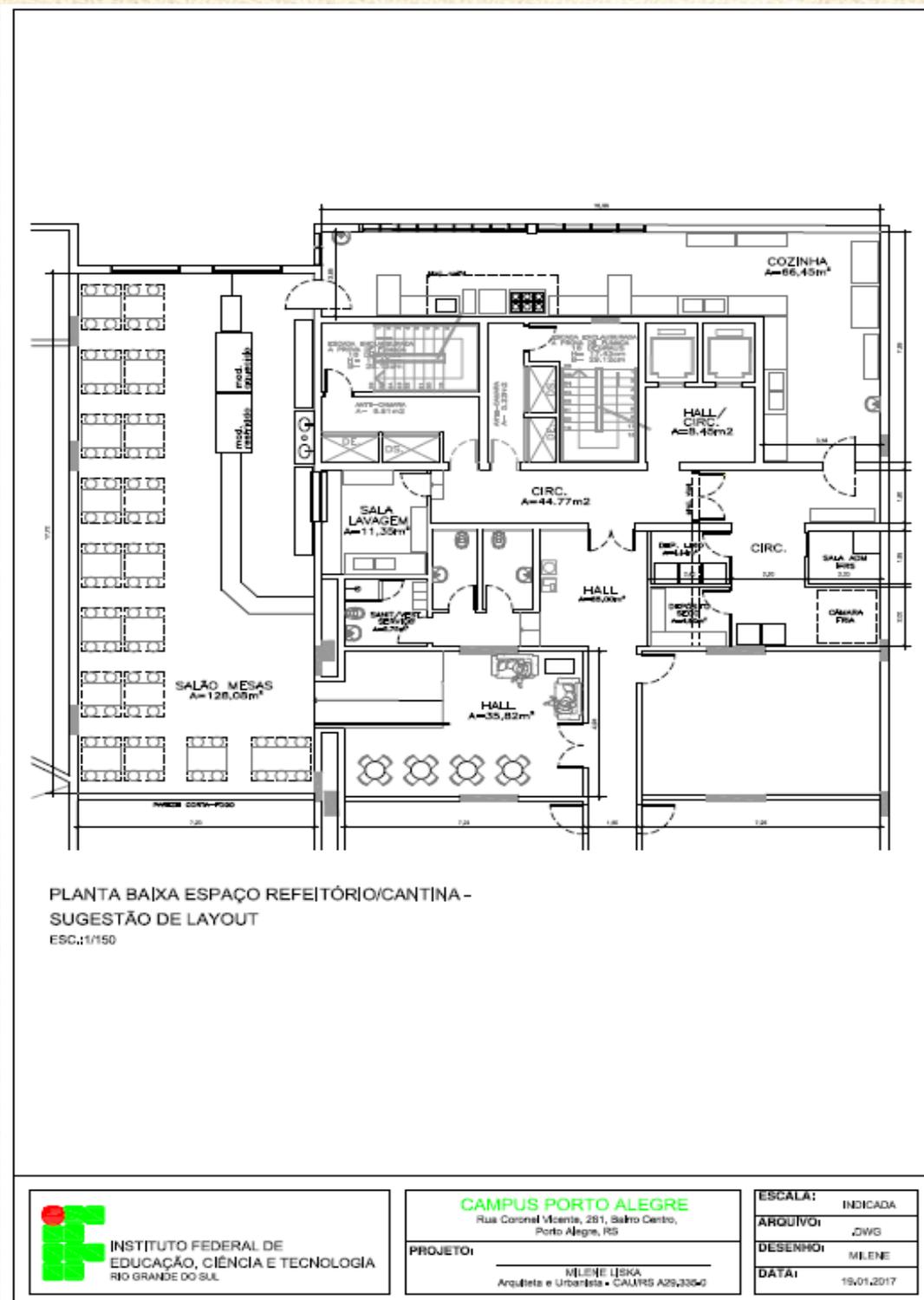
#### ESPAÇO 1





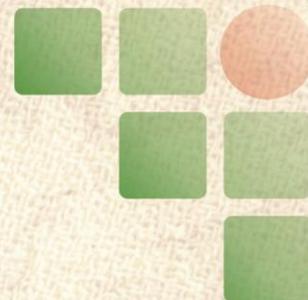
Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

## ESPAÇO 2





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



**ANEXO VII**

**MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO**

**Ordem nº**

**Solicitante Data/Hora**

		/	às		hora
--	--	---	----	--	------

**Nome do Usuário/Fiscal (1)**

**SIAPE**

**Telefone de contato**

--	--	--

**Especificação do Serviço**

ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	UN	QTDE	VALOR UN	VALOR TOTAL
					TOTAL R\$

**Autorizador**

**Nome**

**SIAPE**

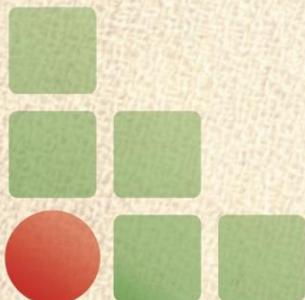
**Telefone de Contato**

--	--	--

XXXXXXXX, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

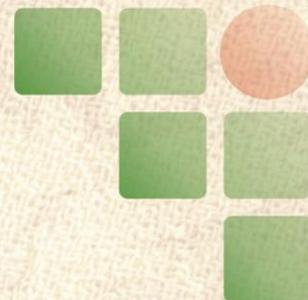
\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Nome do Fiscal (1)**

\_\_\_\_\_  
**Autorizador de Início do Serviço (2)**





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



### ANEXO VIII

#### FORMULÁRIO INDIVIDUAL DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO

**PESQUISA DE SATISFAÇÃO REALIZADA PELO IFRS – CAMPUS PORTO ALEGRE**  
**(nome do restaurante) - Contrato n.º \_\_/2017**

**1ª PESQUISA - REF. AO \_\_\_\_ TRIMESTRE**  
**REALIZADA NO PERÍODO DE: (período da pesquisa)**

Julgue os seguintes aspectos do Restaurante de acordo com sua satisfação.

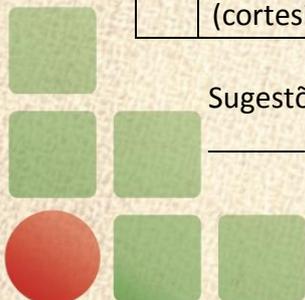
Marque o número correspondente, sendo:

**1 - Muito insatisfeito 2 - Insatisfeito 3 - Indiferente 4 - Satisfeito 5 – Muito satisfeito**

**NSA - Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado**

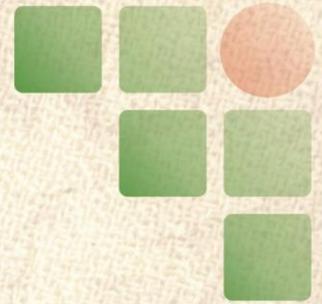
ITENS DE AVALIAÇÃO		NOTAS					
	ALMOÇO	1	2	3	4	5	NSA
1	Sabor dos alimentos						
2	Apresentação dos alimentos						
3	Tempero das preparações						
4	Quantidade de sal						
5	Quantidade de gordura						
6	Disponibilidade de vinagre, sal e azeite						
7	Espera para se servir						
8	Identificação das preparações						
9	Recolhimento de pratos						
10	Reposição de preparações/utensílios						
	<b>LANCHES</b>						
11	Sabor dos lanches						
12	Apresentação dos lanches						
	<b>GERAL</b>						
13	Organização						
14	Limpeza						
15	Serviço de atendentes (cortesia, eficiência, agilidade)						

Sugestões, críticas e elogios: \_\_\_\_\_





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



## ANEXO IX

### TERMO DE VISTORIA DO IMÓVEL

Pelo presente instrumento, o IFRS e a \_\_\_\_\_ (NOME DA EMPRESA CONTRATADA) declaram que nesta data vistoriaram o imóvel, objeto da cessão em epígrafe, sito à rua \_\_\_\_\_ (ENDEREÇO COMPLETO DO IMÓVEL), tendo-o encontrado conforme descrito no relatório de vistoria anexo, devidamente rubricado pelas partes.

Finda ou rescindida a cessão, a empresa \_\_\_\_\_ (NOME DA EMPRESA CONTRATADA) se obriga a restituir o imóvel no estado em que recebeu, observadas as condições ora verificadas.

Este TERMO DE VISTORIA é parte integrante do contrato de cessão de uso do espaço público firmado entre as partes supra mencionadas, e, por estarem justos e acertados, firmam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que surta seus legais e jurídicos efeitos.

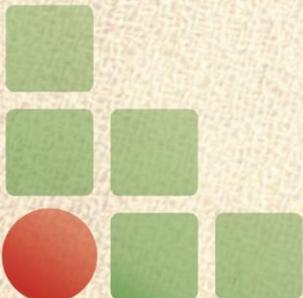
Observações:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Porto Alegre (RS), \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

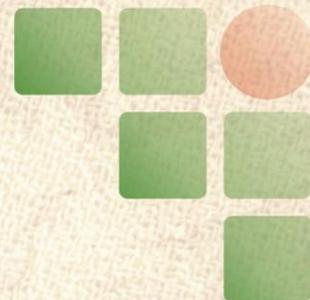
\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
CONTRATADO





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



### **ANEXO X**

#### **DECLARAÇÃO DE QUALIDADE AMBIENTAL E SUSTENTABILIDADE SOCIOAMBIENTAL**

Para fins de participação na Licitação Pregão xxxx/2017, a empresa (NOME COMPLETO DA PROPONENTE)....., CNPJ nº....., sediado(a).....(ENDEREÇO COMPLETO), DECLARA, sob as penas da Lei, notadamente o compromisso e responsabilidade com a Sustentabilidade Ambiental exigido para habilitação no edital do referido certame licitatório, conforme previsão no artigo 5º da IN/SLTI/MPOG 01/2010, respeitando as normas de proteção ao meio ambiente.

(Local), \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

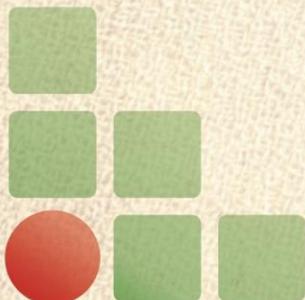
Assinatura:

Nome do Representante Legal da Empresa:

RG:

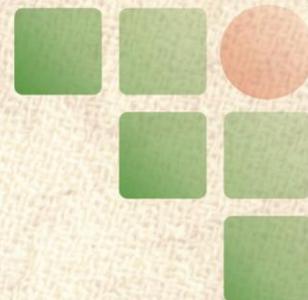
CPF:

OBS.: a presente declaração deverá ser assinada e com firma reconhecida por representante legal do PROPONENTE.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



## **ANEXO XI**

### **MINUTA DE CONTRATO**

CONTRATO N.º \_\_\_\_ QUE ENTRE SI CELEBRAM INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL – CAMPUS PORTO ALEGRE E A EMPRESA \_\_\_\_\_ (nome)\_\_\_\_\_.

Aos ..... dias do mês de ..... do ano de 20...., o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, sediado na Rua Coronel Vicente, 281, Centro, Porto Alegre - RS, doravante denominada apenas CONTRATANTE, neste ato representado pelo seu seu diretor geral, Sr ....., RG n.º ....., CPF n.º ....., e a empresa ....., CNPJ/MF n.º xx.xxx.xxx/xxxx-xx, estabelecida no ....., na cidade de ....., CEP ....., telefone: (xx) xxxx-xxxx, email: ....., doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr. ...., RG n.º ....., CPF n.º ....., celebram o presente Contrato, decorrente da Licitação n.º 05/2017 processo n.º **23368.000037.2017-21**, realizado nos termo da Lei n.º 8.666, de 21.6.93, com suas alterações subseqüentes e legislação correlata, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, mediante as Cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

#### **1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

**1.1.** Constitui objeto do presente termo a contratação de empresa especializada no serviço de alimentação para prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeição no Restaurante Acadêmico do IFRS – *campus* Porto Alegre, mediante cessão onerosa de uso de espaço físico, conforme especificações descritas no Termo de Referência, Edital e seus Anexos e Proposta da CONTRATADA, que passam integrar este Instrumento como se nele transcritos estivessem.

#### **2. CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**2.1.** As obrigações da CONTRATANTE estão dispostas no Termo de Referência, anexo I do Edital.

#### **3. CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**3.1.** As obrigações da CONTRATADA estão dispostas no Termo de Referência, anexo I do Edital.

#### **4. CLÁUSULA QUARTA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**4.1.** O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato,





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

- 4.1.1.** A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
    - 4.1.2.** O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993;
  - 4.2.** A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual.
  - 4.3.** A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
    - 4.3.1.** prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
    - 4.3.2.** prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
    - 4.3.3.** multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
    - 4.3.4.** obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.
  - 4.4.** A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, mencionados no art. 19, XIX, b da IN SLTI/MPOG 02/2008, observada a legislação que rege a matéria.
  - 4.5.** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da CONTRATANTE, em conta específica no Banco do Brasil, com correção monetária.
  - 4.6.** No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
  - 4.7.** Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada.
  - 4.8.** A CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
  - 4.9.** Será considerada extinta a garantia:
    - 4.9.1.** com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do contrato;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**4.9.2.** no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência, caso a CONTRATANTE não comunique a ocorrência de sinistros.

## **5. CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR**

**5.1.** Os valores a serem praticados pela CONTRATADA, para o fornecimento de refeições são de:

**5.1.1.** O valor para o fornecimento de ALMOÇO – tipo *self service* é de R\$ .... por quilo.

**5.1.2.** O valor para o fornecimento do PRATO FEITO é de R\$ .... por unidade comercializada.

**5.1.3.** O valor para o fornecimento do COMBO 1 é de R\$ .... por unidade comercializada.

**5.1.4.** O valor para o fornecimento do COMBO 2 é de R\$ .... por unidade comercializada.

**5.2.** 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.

**5.3.** A CONTRATADA poderá ofertar maior variedade de produtos, além dos itens exigidos no Termo de Referência. Os preços estabelecidos pela empresa deverão coadunar com os praticados no comércio local, bem como sujeitos à aprovação da CONTRATANTE.

**5.4.** Os valores mensais a serem pagos pela CONTRATADA à CONTRATANTE são de:

**5.4.1.** Para utilização do “**ESPAÇO 1**” será cobrada a quantia de R\$ 1.500,00 (um mil e quinhentos reais), perfazendo o valor total de R\$ 90.000,00 (noventa mil reais) para execução contratual no prazo de 60 (sessenta) meses.

**5.4.2.** Para utilização do “**ESPAÇO 2**” será cobrada a quantia de R\$ 4.000,00 (quatro mil reais), perfazendo o valor total de R\$ 240.000,00 (duzentos e quarenta mil reais) para execução contratual no prazo de 60 (sessenta) meses.

**5.5.** Os valores elencados acima poderão ser reajustados conforme as disposições tecidas na cláusula sétima deste instrumento.

## **6. CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO**

**6.1.** Este Contrato não gerará despesa para a CONTRATANTE. Os serviços prestados no Restaurante Acadêmico serão pagos diretamente pelo usuário à CONTRATADA, nos caixas dos estabelecimentos, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.

**6.2. Da cessão onerosa de uso do espaço físico**

**6.2.1.** A proponente, ao ofertar sua proposta, deverá considerar que o valor da taxa pela utilização dos espaços disponibilizados para prestação dos serviços, objeto deste Edital, será:

**6.2.1.1. ESPAÇO 1:** no valor de R\$ 1.500,00 que deverá ser pago até o dia 10 (dez) de cada mês.

**6.2.1.2. ESPAÇO 2:** no valor de R\$ 4.000,00 que deverá ser pago até o dia 10 (dez) de cada mês.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
*campus* Porto Alegre

**6.2.2.** A Ordem de Execução dos Serviços ocorrerá de forma parcial, sendo liberado para a prestação dos serviços, inicialmente, o “ESPAÇO 1”.

**6.2.3.** O “ESPAÇO 2” encontra-se em obras, e somente após o seu término será possível a liberação deste espaço para concessão de uso pela empresa CONTRATADA.

**6.2.3.1.** Para o uso deste segundo espaço, será verificada a vultuosidade de comensais do “ESPAÇO 1”, visando minimizar os riscos à empresa CONTRATADA visto o alto investimento inicial necessário para a iniciação dos serviços no “ESPAÇO 2”.

**6.2.3.2.** A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada no 1º dia útil do mês, junto a Coordenadoria de Orçamento e Finanças do *campus*;

**6.2.3.3.** O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Administração, será motivo de aplicação das sanções previstas na Lei 8.666/93.

§ 1º O não pagamento dos valores que trata o caput desta cláusula até o vencimento, acarretará multa de 2% (dois por cento), mais juros de 1% (um por cento) ao mês, incidentes sobre o valor atualizado pela variação acumulada IGP-M, pro rata die.

§ 2º Os contraentes poderão reajustar os valores acordados, transcorridos 12 (doze) meses, pela variação integral do IGP-M da Fundação Getúlio Vargas, ou outro índice que oficialmente vier a substituí-lo.

**6.2.4.** A CONTRATADA deverá apresentar o comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) em até 5 (cinco) dias da data limite de quitação previstas nos subitens 5.2.1.1 e 5.2.1.2.

**6.2.5.** A empresa CONTRATADA, caso julgue necessário, poderá fazer melhorias no espaço objeto da cessão, desde que aprovadas pela Coordenadoria de Projetos e Obras do IFRS. Os custos advindos dessas melhorias correrão por conta da empresa CONTRATADA, no entanto o IFRS poderá conceder descontos no aluguel, desde que as benfeitorias fiquem incorporadas ao imóvel.

### **6.3. Do pagamento de água, energia elétrica e gás.**

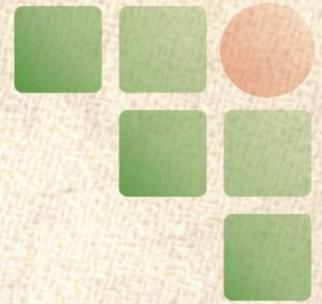
**6.3.1.** As leituras de água e energia elétrica serão realizadas através de medidores próprios e o pagamento das respectivas taxas será de responsabilidade da CONTRATADA.

**6.3.2.** A importância a ser paga será apurada pela CONTRATANTE mediante verificação dos medidores de água e luz alocados no espaço da cedência, devendo a CONTRATADA retirar no 1º dia útil do mês, junto a Coordenadoria de Orçamento e Finanças do *campus* a Guia de Recolhimento da União (GRU).

**6.3.2.1.** O comprovante do pagamento deverá ser entregue ao fiscal do contrato até o dia 15 (quinze) do mês.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



**6.3.2.2.** O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Administração, será motivo de aplicação das sanções previstas na Lei 8.666/93.

**6.3.3.** O CNPJ constante na GRU deverá ser o mesmo da empresa que apresentou a proposta.

**6.3.4.** As despesas com gás correrão por conta da empresa CONTRATADA.

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE DOS PREÇOS**

**7.1.** Do reajuste de preços do fornecimento de refeições e lanches:

**7.1.1.** Os preços referentes aos serviços de fornecimento de refeições e lanches serão aqueles a que se obrigou a CONTRATADA em razão de suas propostas, e poderão ser revistos, observado o interregno mínimo de 01 (um) ano, visando à adequação aos novos preços de mercado, mediante demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do Contrato, devidamente justificados, em conformidade ao Decreto 2.271, de 07/07/1997.

**7.1.2.** O pedido de reajuste só será válido a partir de provocação por parte da CONTRATADA, à qual incumbirá a iniciativa e o encargo do cálculo de reajuste de cada produto comercializado, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios, que será analisado pela CONTRATANTE, conforme decisão administrativa prevista no Memorando Circular 13/2017, emitido pela PROAD/IFRS.

**7.2.** Do reajuste de preços dos espaços objetos das cessões de uso:

**7.2.1.** Os valores das contrapartidas de utilização dos espaços das cessões sofrerão reajustes sempre no interregno de um ano, de acordo com a variação acumulada do Índice Geral de Preços de Mercado publicado pela Fundação Getúlio Vargas (IGPM/FGV).

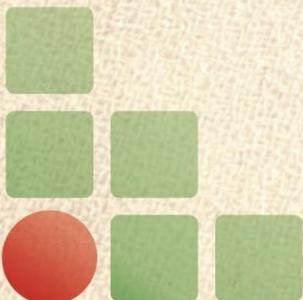
**7.2.2.** A critério da CONTRATANTE, os reajustes acima poderão ser dispensados, se após a devida análise constatar-se que os serviços estão sendo prestados com excelência de forma a justificar a preponderância do interesse da administração sobre a exploração comercial.

**7.2.3.** No caso de reajustes, serão lavrados termos aditivos ou apostilas aos contratos vigentes.

## **8. CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**8.1.** A vigência do contrato será de 60 (sessenta) meses, contados da data de sua assinatura, e deverá obedecer ao disposto no caput do art. 57, da Lei nº 8.666, de 1993.

**8.1.1.** No intuito de obter preços e condições mais vantajosas para a Administração, conforme previsto no art. 57, II da Lei nº 8.666/93, constatou-se a necessidade de previsão contratual com prazo dilatado. Justifica-se esta previsão em razão da recuperação por parte da CONTRATADA do investimento realizado.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**8.1.1.1.** A Administração estimou os valores de R\$ 22.025,86 e R\$ 72.099,87 para equipar e mobiliar, respectivamente, os ESPAÇOS “1” e “2”.

## **9. CLÁUSULA NONA – DA EXECUÇÃO, CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**9.1.** A execução dos serviços será iniciada em até **30 (trinta) dias**, contados da confirmação do recebimento da Ordem de Serviço (ANEXO VII do Edital).

**9.2.** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

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

**9.4.** O fiscal ou gestor 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.

**9.5.** A conformidade do material 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 e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

**9.6.** O representante da CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

**9.8.** A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.

**9.9.** 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.

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

**9.11.** As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.

**9.12.** A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as rotinas estabelecidas no subitem 10.9 deste instrumento.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

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

#### **10. CLÁUSULA DÉCIMA – ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇOS**

**10.1.** Para avaliação e verificação da execução dos serviços contratados serão adotados os critérios estabelecidos no Acordo de Níveis de Serviço, conforme estabelecido na IN nº 02/2008 e suas alterações posteriores, esta avaliação deverá ser apresentada mensalmente, para posteriormente ser emitida a guia para pagamento:

**10.2.** A contratada obriga-se a aceitar a aferição dos serviços, conforme definição dos indicadores e descontos previstos neste contrato.

**10.3.** O não cumprimento reiterado deste acordo poderá ensejar, além das penalidades previstas no edital e contrato, a rescisão contratual, garantida a ampla defesa e contraditório.

**10.4.** Da adequação do pagamento:

**10.5.** A aferição dos serviços será realizada sempre até o 1º (primeiro) dia do mês subsequente ao da prestação dos serviços, sob a responsabilidade do fiscal do contrato.

**10.6.** Verificado o não cumprimento integral das obrigações estabelecidas neste acordo, o fiscal determinará a adequação do pagamento à contratada, aplicando os acréscimos previstos no subitem 10.9.

**10.7.** Não será necessária a abertura de processo administrativo para adequação do pagamento.

**10.8.** Além da adequação dos acréscimos previstos neste acordo, poderão ser aplicadas, independentemente das demais penalidades previstas no edital e contrato: multa, impedimento de licitar e contratar entre outros, garantidos a ampla defesa e contraditório.

**10.9.** Dos indicadores de aferição dos serviços:

<b>INDICADOR Nº 01 – EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS</b>	
<b>EXECUÇÃO DO SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÃO NO RESTAURANTE ACADÊMICO</b>	
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>
<b>Finalidade</b>	Garantir o efetivo cumprimento dos serviços, conforme descrito no Termo de Referência, verificando a execução integral e qualidade dos serviços.
<b>Meta a cumprir</b>	100% diariamente.
<b>Instrumento de medição</b>	Conferência local.
<b>Forma de acompanhamento</b>	Visual, pelo fiscal de contrato e responsáveis pelos departamentos.
<b>Periodicidade</b>	Diária.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

<b>Mecanismo de Cálculo</b>	Serão verificadas as atividades realizadas e descontado conforme tabela.
<b>Início de Vigência</b>	Conforme Contrato.
<b>Faixas de ajuste no pagamento</b>	1) 95% até 100% das atividades realizadas com qualidade: 100% do valor mensal; 2) 80% até 94,99% das atividades realizadas com qualidade: 102% do valor mensal; 3) 60% até 79,99% das atividades realizadas com qualidade: 105% do valor mensal; 4) abaixo de 60% das atividades realizadas com qualidade: 110% do valor mensal.
<b>Sanções</b>	Abaixo de 80% das atividades realizadas – multa de 5% sobre o valor mensal; Abaixo de 60% das atividades realizadas – multa de 10% sobre o valor mensal.
<b>Observações</b>	Para ajuste de pagamento não será necessário a abertura de processo administrativo. Para aplicação das multas acima estabelecidas será garantida a ampla defesa e o contraditório.

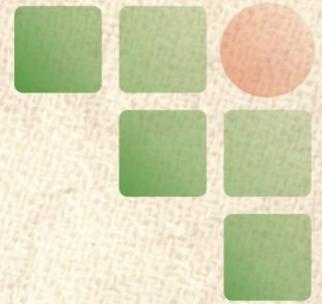
**INDICADOR Nº 02 – DOS COLABORADORES**

**QUANTITATIVO DE COLABORADORES, USO DE UNIFORME, ASSEIO PESSOAL E CORTESIA NO ATENDIMENTO**

Item	Descrição
<b>Finalidade</b>	Garantir o efetivo cumprimento das atividades realizadas no local determinado para a execução dos serviços, vedada a ausência ou redução de colaboradores, devendo a empresa providenciar a substituição em caso de faltas. Garantir que os colaboradores apresentem-se uniformizados e asseados, prestando os serviços com cortesia e gentileza.
<b>Meta a cumprir</b>	100% diariamente de quantitativo adequado de colaboradores, utilização de uniforme, asseados e atendimento cortês.
<b>Instrumento de medição</b>	Controle de ponto e conferência local.
<b>Forma de acompanhamento</b>	Visual, pelo fiscal de contrato e através do controle de ponto.
<b>Periodicidade</b>	Diária.
<b>Mecanismo de Cálculo</b>	Será verificada frequência dos colaboradores, utilização de uniforme, asseio pessoal e cortesia no atendimento descontados conforme tabela.
<b>Início de Vigência</b>	Conforme contrato.
<b>Faixas de ajuste no pagamento</b>	1) 100% dos colaboradores: 100% do valor mensal; 2) 75% à 99,99% dos colaboradores: 102% do valor mensal; 3) Abaixo de 75% até 60% dos colaboradores: 105% do valor mensal; 4) Abaixo de 60% dos colaboradores: 110% do valor mensal.
<b>Sanções</b>	Abaixo de 75% dos colaboradores – multa de 5% sobre o valor mensal; Abaixo de 60% dos colaboradores – multa de 10% sobre o valor mensal.
<b>Observações</b>	Para ajuste de pagamento não será necessário a abertura de processo administrativo. Para aplicação das multas acima estabelecidas será garantida a ampla defesa e o contraditório.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



INDICADOR Nº 03 – DO FUNCIONAMENTO	
ABERTURA, ENCERRAMENTO, FUNCIONAMENTO, MATERIAIS E EQUIPAMENTOS	
Item	Descrição
<b>Finalidade</b>	Garantir o efetivo cumprimento das atividades, vedada a falta ou precariedade do funcionamento, com o fiel cumprimento dos horários de abertura e fechamento. Garantir o quantitativo adequado de materiais e equipamentos.
<b>Meta a cumprir</b>	100% diariamente cumprir os horários de funcionamento estabelecidos, dispor de todo o material e equipamentos previstos.
<b>Instrumento de medição</b>	Conferência local.
<b>Forma de acompanhamento</b>	Visual
<b>Periodicidade</b>	Diária.
<b>Mecanismo de Cálculo</b>	Será verificado os horários de abertura e encerramento, quantitativo dos materiais e equipamentos e descontado conforme tabela.
<b>Início de Vigência</b>	Conforme contrato.
<b>Faixas de ajuste no pagamento</b>	1) 95 à 100% dos cumprimentos de horários e disponibilização de materiais e equipamentos: 100% do valor mensal; 2) 90% à 94,99% dos cumprimentos de horários e disponibilização de materiais e equipamentos: 102% do valor mensal; 3) Abaixo de 90% até 60% dos cumprimentos de horários e disponibilização de materiais e equipamentos: 105% do valor mensal; 4) Abaixo de 60% dos cumprimentos de horários e disponibilização de materiais e equipamentos: 110% do valor mensal.
<b>Sanções</b>	Abaixo de 60% dos cumprimentos de horários e disponibilização de materiais e equipamentos – multa de 5% sobre o valor mensal;
<b>Observações</b>	Para ajuste de pagamento não será necessário a abertura de processo administrativo. Para aplicação das multas acima estabelecidas será garantida a ampla defesa e o contraditório.

INDICADOR Nº 04 – DA MANUTENÇÃO DO ESPAÇO	
LIMPEZA, MANUTENÇÃO PREDIAL E DESCARTE DE RESÍDUOS	
Item	Descrição
<b>Finalidade</b>	Garantir o asseio e limpeza do local cedido, bem como a regular manutenção do espaço e equipamentos. Garantir o adequado descarte dos resíduos e a comprovação de sua destinação.
<b>Meta a cumprir</b>	100% diariamente manter o local sempre limpo e em ordem. Dar o destino correto para os resíduos e comprovar sua destinação.
<b>Instrumento de medição</b>	Conferência local e mediante comprovação de destino dos resíduos.
<b>Forma de acompanhamento</b>	Visual, pelo fiscal de contrato e demais responsáveis pelos departamentos.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

<b>Periodicidade</b>	Diária.
<b>Mecanismo de Cálculo</b>	Serão verificadas as condições de higiene, manutenção predial e correto destino dos resíduos a ser descontado conforme tabela.
<b>Início de Vigência</b>	Conforme contrato.
<b>Faixas de ajuste no pagamento</b>	1) 95 à 100% das áreas limpas, manutenção predial em dia e correto destino ao descarte de resíduos : 100% do valor mensal; 2) 90% à 94,99% das áreas limpas, manutenção predial em dia e correto destino ao descarte de resíduos: 102% do valor mensal; 3) Abaixo de 90% até 60% das áreas limpas, manutenção predial em dia e correto destino ao descarte de resíduos: 105% do valor mensal; 4) Abaixo de 60% dos materiais, uniformes e identificação: 110% do valor mensal.
<b>Sanções</b>	Abaixo de 60% das áreas limpas, manutenção predial em dia e correto destino ao descarte de resíduos – multa de 5% sobre o valor mensal;
<b>Observações</b>	Para ajuste de pagamento não será necessário a abertura de processo administrativo. Para aplicação das multas acima estabelecidas será garantida a ampla defesa e o contraditório.

## 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - AS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. No caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial das obrigações assumidas com o IFRS, as Sanções Administrativas aplicadas à CONTRATADA, serão:

- Advertência;
- Multa;
- Suspensão temporária do direito de participar de licitações e impedimento de contratar com o IFRS;
- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

11.2. Na ocorrência das infrações identificadas abaixo, o grau atribuído está indicado na tabela 1 e a multa com o respectivo grau está indicado na tabela 2.

**TABELA 1**

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
01	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	06
02	Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	06
03	Manter empregado sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
04	Permitir a presença de empregado sem uniforme, com uniforme manchado, sujo, mal apresentado, sem crachá, sem asseio, por empregado e por ocorrência;	01
05	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
06	Zelar pelas instalações do IFRS utilizadas, por item e por dia;	03
07	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por empregado e por dia;	01



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
08	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
09	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades, por funcionário e por dia;	01
10	Efetuar a reposição de funcionários faltosos, por funcionário e por dia;	04
11	Fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), quando exigido em lei ou convenção, aos seus empregados e de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los, por empregado e por ocorrência;	02
12	Efetuar o pagamento de salários, seguros, encargos fiscais e sociais, bem assim quaisquer despesas diretas ou indiretas relacionadas à execução deste Contrato, por dia e por ocorrência;	05
13	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, por item e por ocorrência;	02
14	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.	04
15	Efetuar o pagamento do seguro, do vale-transporte e do auxílio alimentação ou de recolher as contribuições sociais e previdenciárias, quando o inadimplemento perdurar por mais de 15 (quinze) dias, por ocorrência.	06
16*	Efetuar o pagamento do salário, do vale-transporte e do auxílio alimentação ou de recolher as contribuições sociais e previdenciárias, quando o inadimplemento perdurar por mais de 05 (cinco) dias, por ocorrência.	06*

**TABELA 2**

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	0,5% por dia do valor mensal do Contrato, a ser calculado sobre a parte não cumprida (inadimplida) pela CONTRATADA.
02	1,0% por dia do valor mensal do Contrato, a ser calculado sobre a parte não cumprida (inadimplida) pela CONTRATADA.
03	1,5% por dia do valor mensal do Contrato, a ser calculado sobre a parte não cumprida (inadimplida) pela CONTRATADA.
04	2,0% por dia do valor mensal do Contrato, a ser calculado sobre a parte não cumprida (inadimplida) pela CONTRATADA.
05	3,5% por dia do valor mensal do Contrato, a ser calculado sobre a parte não cumprida (inadimplida) pela CONTRATADA.
06	5,0% por dia do valor mensal do Contrato, a ser calculado sobre a parte não cumprida (inadimplida) pela CONTRATADA.

**11.3.** A mora da beneficiária da concessão de uso, quanto às suas obrigações contratuais, implicará na aplicação de multa administrativa correspondente a 1% (um por cento) ao dia, calculada sobre o valor da taxa mensal de utilização, até o limite de 10% (dez por cento).

**11.4.** O atraso por período superior a 30 (trinta) dias, caracterizará o descumprimento total da obrigação, punível com as sanções previstas neste termo e rescisão do contrato.

**11.5.** A multa a que se referem os subitens anteriores deverão ser recolhidas através de GRU específica, podendo igualmente ser cobrada diretamente da empresa, amigável ou judicialmente, e ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste tópico.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**11.6.** Serão considerados injustificados os atrasos no adimplemento das obrigações não comunicados tempestivamente, ou insuficientemente fundamentados, ficando sua aceitação a critério do IFRS.

**11.7.** O descumprimento do prazo para assinatura do contrato ou a recusa em aceitá-la implicará na cobrança de multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor do contrato e no impedimento para contratar com o IFRS por período de até 2 (dois) anos, a critério da Administração do IFRS.

**11.8.** Os prazos de adimplemento das obrigações contratadas admitem prorrogação nos casos e condições especificados no § 1º do art. 57 da Lei 8.666/93, devendo a solicitação dilatória, sempre por escrito, fundamentada e instruída com os documentos necessários à comprovação das alegações, ser recebida contemporaneamente ao fato que ensejá-la, sendo considerados injustificados os atrasos não precedidos da competente prorrogação.

**11.9.** A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte do adjudicatário, na forma da lei.

**11.10.** Sempre que não houver prejuízo para o IFRS, as penalidades impostas poderão ser relevadas ou transformadas em outras de menor sanção, a critério exclusivo de sua administração.

**11.11.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

**11.11.1.** Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.

**11.11.2.** Ensejar o retardamento da execução do objeto.

**11.11.3.** Fraudar na execução do contrato.

**11.11.4.** Comportar-se de modo inidôneo.

**11.11.5.** Cometer fraude fiscal.

**11.11.6.** Não manter a proposta.

**11.12.** A CONTRATADA que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**11.12.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CONTRATANTE.

**11.12.2.** Multa moratória de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

**11.12.3.** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato

**11.13.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a CONTRATADA que:

**11.13.1.** Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

**11.13.2.** Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação.

**11.13.3.** Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

**11.13.4.** 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 8.666/1993, e subsidiariamente a Lei 9.784/1999.

**11.13.5.** 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.

**11.14.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO E TÉRMINO DO CONTRATO**

**12.1.** O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

**12.2.** Constituem motivos para rescisão do Contrato:

**12.2.1.** O não-cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos.

**12.2.2.** O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos.

**12.2.3.** A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão dos serviços ou fornecimento nos prazos estipulados.

**12.2.4.** O atraso injustificado do início de serviço sem justa causa e prévia comunicação à Administração.

**12.2.5.** A paralisação do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração.

**12.2.6.** O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores.

**12.2.7.** O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do parágrafo primeiro do artigo 67 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

**12.2.8.** A decretação da falência ou instauração da insolvência civil.

**12.2.9.** A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado.

**12.2.10.** A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que prejudique a execução do Contrato.

**12.2.11.** Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento justificadas e determinadas pela máxima autoridade Administrativa a que está subordinado o CONTRATANTE e exaradas no processo Administrativo a que se refere o Contrato.

**12.2.12.** Suspensão de sua execução por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre

desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação.

**12.2.13.** A não-liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução do serviço, nos prazos contratuais.

**12.2.14.** A ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

**12.2.15.** A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial da posição contratual, bem como a fusão, cisão ou incorporação, que implique violação da Lei de Licitações ou prejudique a regular execução do contrato.

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

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

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

**12.5.1.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

**12.5.2.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

**12.5.3.** Indenizações e multas.

**12.6.** Finda ou rescindida a cessão, a CONTRATADA deverá restituir o imóvel no estado em que recebeu, observadas as condições ora verificadas no Termo de Vistoria do imóvel (ANEXO IX).

**12.7.** As benfeitorias realizadas e aprovadas pela CONTRATANTE ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONTRATADA o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

### **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA E DA SUBCONTRATAÇÃO**

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

**13.2.** É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto do contrato.

### **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – VEDAÇÕES**

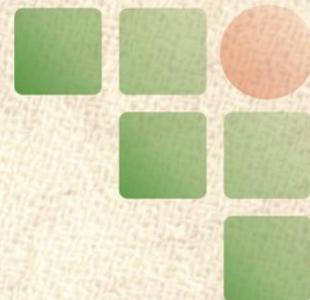
**14.1.** É vedado à CONTRATADA:

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
campus Porto Alegre



**15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS**

**15.1.** Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

**16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO**

**16.1.** A publicação do presente Contrato no Diário Oficial, por extrato, será providenciada até o 5º dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data, correndo as despesas às expensas da CONTRATANTE.

**17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO**

**17.1.** O Foro para solucionar os litígios decorrentes deste edital é o da Justiça Federal de Porto Alegre - RS.

**18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**18.1.** Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva do acordo entre elas celebrado.

**18.2.** E, por assim estarem de pleno acordo, assinam o presente Instrumento, em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para todos os fins de direito, na presença das duas testemunhas abaixo, que a tudo assistiram.

\_\_\_\_\_  
Marcelo Augusto Rauh Schmitt  
Diretor Geral

\_\_\_\_\_  
Sr(a).....  
Representante Legal

TESTEMUNHAS:

\_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF:

\_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF:

