

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 85/2018**  
(Processo Administrativo n.º 23366.000545/2018-18)

**1. DO OBJETO**

1.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições para os alunos do Ensino Integrado (primeira linha de servir – refeições subsidiadas), servidores e público no geral do IFRS – Campus Ibirubá (segunda linha de servir), e serviço de Lanchonete, mediante cessão onerosa de uso, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento:

Item	Descrição/ Especificação	Quantidade	Valor máximo unitário (R\$)	Valor máximo total (R\$)
1	Serviço de fornecimento, preparo e distribuição de refeições (almoços) <i>self-service</i> para os alunos do Ensino Médio Integrado, conforme cardápio disposto no subitem “1.3”, “a)” do Termo de Referência.	51.000 refeições anuais*	14,60	744.600,00

\* O quantitativo acima informado considera:

- 06 turmas compostas por 30 alunos, total 180 alunos, e 03 turmas compostas por 25 alunos, total 75 alunos, perfazendo o quantitativo de 255 alunos do Ensino Médio Integrado;
- 200 dias letivos para os cursos do Ensino Médio Integrado;
- A cada aluno corresponde uma refeição, logo, temos como quantitativo máximo de 255 refeições por dia;
- Considerando o número de refeições/dia multiplicado pelo número de dias letivos onde há fornecimento de refeições para os alunos (255x200), tem-se o número máximo estimado de refeições servidas por ano (51.000).

Todavia, apesar dos 200 dias letivos informados anteriormente, atualmente, de segunda-feira e terça-feira é servido almoço para as 09 turmas do Integrado, na quinta-feira, é servido almoço para 08 turmas e na sexta-feira para 01 turma, sendo que na quarta-feira, não é servido almoço subsidiado para os alunos. Assim, dos 200 dias letivos, é servido almoço aos alunos, para as 09 turmas, durante três dias da semana, perfazendo um total de 130 dias com fornecimento de almoço. Este quantitativo de 130 é o consumo atual do órgão, porém, considerando a vigência contratual de 60 meses aliado ao fato de que a realidade orçamentária deste órgão poderá mudar durante a vigência contratual, esta Administração

IFRS – <i>Campus Ibirubá</i>	
Fls. nº	Rubrica



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
*Campus Ibirubá*

considera prudente que seja licitado o quantitativo máximo como forma de assegurar o interesse público e a garantia de previsão de flutuações do quantitativo demandado.

Sendo assim, será licitado o valor máximo estimado de refeições anuais, sendo pago para a futura contratada somente o efetivamente consumido deste quantitativo. Isso se dá, pois, atualmente, a organização das atividades do Ensino Integrado não demanda o fornecimento de refeições para todos os dias da semana, o qual impacta no quantitativo estimado e efetivamente consumido por dia/mês. De toda forma, a Administração informará à Contratada, a cada início de semestre, o quantitativo de matrículas efetivas em cada turma do Ensino Médio Integrado, assim como o número de dias na semana em que haverá o fornecimento de almoços para os alunos. Este informe vem como forma da Contratada se programar, evitando prejuízos e desperdícios, além de possibilitar planejamento prévio para sua adaptação a esta realidade de consumo. Resta, portanto, justificado o dimensionamento do quantitativo informado pela Administração para a licitação.

1.2. Além do item referente ao quadro disposto no subitem 1.1., a contratada deverá também prestar o fornecimento dos serviços abaixo nas seguintes condições:

1.2.1. Serviço de fornecimento, preparo e distribuição de refeições (almoços) *self-service* para os servidores e público no geral do IFRS – *Campus Ibirubá*, nos modos *buffet* “livre” e “por quilo”.

1.2.1.1. O valor para a modalidade “livre” será de R\$ 18,60.

1.2.1.2. O valor para a modalidade “por quilo” será de R\$ 25,27.

1.2.1.3. Estes valores foram obtidos por meio de pesquisa de mercado aos moldes do disposto no Art. 2º, IV, da IN/MPOG 05/2014.

1.2.1.4. O cardápio a ser observado para este item deverá ser amplo e variado, em conformidade com o disposto no subitem “1.3”, “b”, deste Termo de Referência.

1.2.1.5. Estes valores poderão ser reajustados em conformidade com o disposto na CLÁUSULA SEXTA – da Minuta de Contrato (Anexo II).

1.2.2. Serviço de exploração de lanchonete para todo o público do IFRS – *Campus Ibirubá*.

1.2.2.1. Os valores dos produtos a serem vendidos pela futura contratada por meio do serviço de lanchonete (bebidas, lanches, etc) não serão levantados neste momento, ficando a futura contratada incumbida de repassar a lista dos itens que serão vendidos na lanchonete com seus respectivos preços para a fiscalização do contrato, estes que deverão estar em conformidade com a média de preços de venda destes produtos em estabelecimentos comerciais semelhantes (bares, lanchonetes, conveniências, etc). Em posse desta lista a

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

fiscalização do contrato realizará pesquisa de preços ficando a futura contratada obrigada a adequar os preços dos produtos da lanchonete em conformidade com o valor médio dos produtos oriundos da pesquisa de preços realizada pela fiscalização.

1.2.2.2. Os valores destes produtos poderão ser alterados sempre que houver flutuação de preços, para mais ou para menos, podendo ser motivado tanto pela contratada quanto pela fiscalização do contrato. Esta alteração de preços não se vincula à cláusula de Reajuste prevista na minuta de contrato em razão de sua característica divergir dos demais itens objetos desta contratação.

1.2.2.3. Para este serviço a contratada deverá ofertar produtos com variedade de marcas e tipos de forma a atender a demanda do público usuário da Lanchonete, conforme sugestão de produtos disposta no subitem “1.4.” deste Termo de Referência.

1.2.3. Eventualmente, caso seja do interesse da contratada, poderá ofertar refeições pelos modos “vianda” e “marmitex”, fixando-se o valor destes aos valores dispostos para os modos *buffet* “por quilo” e “livre”.

1.2.3.1. A embalagem, assim como sua tampa, deverão ser fornecidos pela contratada com capacidade de 1kg.

1.3. Os cardápios de refeições que se referem o disposto na tabela do subitem “1.1.” e no subitem “1.2.1.4.” são os que seguem:

a) Para as refeições subsidiadas que serão servidas para os alunos do Ensino Integrado (primeira linha de servir), o cardápio deverá ser elaborado por responsável técnico, de maneira a evitar rotinas, garantindo a diversidade de opções sempre bem apresentáveis, contendo, no mínimo, alimentos/preparações indicados no quadro abaixo:

<b>Cardápio refeições subsidiadas aos alunos do Ensino Integrado (primeira linha de servir)</b>		
<b>Preparação</b>	<b>Quantidades diárias</b>	<b>Tipo</b>
Salada	3 (três)	1 (uma) folhosa 1 (uma) crua 1 (uma) cozida
Arroz	1 (um)	Branco ou integral
Leguminosa	1 (um)	Feijão ou lentilha



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

Acompanhamento	1 (um)	Massas (lasanha, macarrão, nhoque, ravioli), purê de batata ou mandioca
Prato principal	1 (um)	Carne (bovina, frango, suína, pescado) * opção de prato à base de proteína de soja ou grão de bico
Sobremesa	1 (um)	Fruta ou doce
Suco	1 (um)	Natural ou polpa, diversos sabores

\*Variação do prato principal:

Variações do Prato Principal				
Tipo	Especificação	Preparações	Porção	Frequência
Bovina sem osso	Patinho, alcatra, coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, assados, à milanesa.	180g	03 vezes/mês
	Contra filé	Grelhado.	180g	03 vezes/mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambolo, 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, à milanesa.	160g	03 vezes/mês

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

	Sobrecoxa desossada	Assado, empanado, iscas, à milanesa.	160g	03 vezes/mês
Suína sem osso	Lombo	Assado, com molho	160g	02 vez/mês
Pescados	Filé: pescada, merluza, tilápia, anjo	Grelhado, assado, à milanesa.	170g	03 vezes/mês
Vegetariano	Bife de soja ou Hambúrguer de grão de bico	Com molho, grelhado.	160g	22 vezes/mês

\* Não serão aceitos como pratos principais, as preparações nas quais carnes brancas, vermelhas ou pescados não sejam os ingredientes principais, tais como arroz carreteiro, galinhada, lasanha, torta e outros.

b) Para as refeições servidas para os servidores e público no geral do IFRS – Campus Ibirubá (segunda linha de servir), o cardápio deverá ser elaborado por responsável técnico, de maneira a evitar rotinas, garantindo a diversidade de opções sempre bem apresentáveis, contendo, no mínimo, alimentos/preparações indicados no quadro abaixo:

<b>Cardápio refeições aos servidores e público no geral do IFRS – Campus Ibirubá (segunda linha de servir)</b>		
<b>Preparação</b>	<b>Quantidades diárias</b>	<b>Tipo</b>
Salada	4 (quatro)	1 (uma) folhosa 2 (duas) cruas 1 (uma) cozida
Arroz	2 (dois)	Branco, integral e variações (carreteiro, arroz de forno, etc)
Leguminosa	1 (um)	Feijão ou lentilha



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
 Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
 Campus Ibirubá

Acompanhamento	05 (cinco)	Massas (lasanha, macarrão, nhoque, ravioli), purê de batata ou mandioca
Prato principal	2 (duas)	Carne (bovina, frango, suína, pescado) * opção de prato à base de proteína de soja ou grão de bico
Sobremesa	3 (três)	2 (dois) doces e uma fruta
Suco	1 (um)	Natural ou polpa, diversos sabores

\*Variação do prato principal:

<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Preparações</b>
Bovina sem osso	Patinho, alcatra, coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, assados, à milanesa.
	Contra filé	Grelhado.
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambolo, bolo de carne.
Bovina com osso	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado.
Frango sem osso	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, à milanesa.
	Sobrecoxa desossada	Assado, empanado, iscas, à milanesa.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

Suína sem osso	Lombo	Assado, com molho
Pescados	Filé: pescada, merluza, tilápia, anjo	Grelhado, assado, à milanesa.
Vegetariano	Bife de soja ou Hambúrguer de grão de bico	Com molho, grelhado.

\* Não serão aceitos como pratos principais, as preparações nas quais carnes brancas, vermelhas ou pescados não sejam os ingredientes principais, tais como arroz carreteiro, galinhada, lasanha, torta e outros.

1.4. De forma a atender a demanda de serviços de lanchonete do público deste IFRS – Campus Ibirubá, a contratada deverá oferecer, no mínimo, a lista de produtos abaixo, podendo comercializar produtos diversos a estes nas condições já estabelecidas no subitem 1.2.2. e s/s:

LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS	
BEBIDAS	
01	Achocolatado – caixa 200ml
02	Água mineral com/sem gás – garrafa 500ml
03	Bebidas isotônicas - garrafas
04	Bebidas à base de soja
05	Café com leite - xícara
06	Café preto comum e expresso - xícara ou copo descartável
07	Chá - sachês
08	logurtes – copos
09	Refrigerantes comuns, diet, light, zero – lata 250ml, lata 350ml, garrafa 600 ml e garrafa 1L.
10	Sucos naturais ou artificiais (diversos sabores)- copo 300 ml mínimo de três sabores cada
LANCHES	
11	Balas e chicletes
12	Barra de cereais
13	Biscoitos diversos
14	Bolachas salgadas e recheadas
15	Bolos – diversos sabores – fatias 160g



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

16	Cachorro-quente
17	Coxinha comum
18	Doces: brigadeiro, bombom recheado, chocolate
19	Empada - sabores
20	Frutas diversas – ao menos, 3 tipos.
21	Mini pizza
22	Misto quente – simples e completo
23	Pão de queijo
24	Pastel comum – assado e frito
25	Picolés e sorvetes – sabores diversos
26	Risoles
27	Salada de frutas
28	Salgados folhados
29	Sanduíche natural – frango, atum
30	Sanduíche comum – presunto, queijo, alface e tomate
31	Xis

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação de serviços terceirizados de exploração do serviço de restaurante e de lanchonete, com preparo, fornecimento e distribuição de refeições, para os alunos, servidores, e público no geral do IFRS – *Campus Ibirubá*, justifica-se por se tratar de um serviço indispensável e essencial, principalmente, aos alunos dos cursos integrados que permanecem na instituição em tempo integral, o que dificulta e impossibilita o deslocamento até suas residências, a fim de fazer a refeição do almoço.

2.2. A contratação de empresa para fornecimento de alimentação aos estudantes dos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio vai ao encontro das exigências legais vigentes, tais como a Lei nº 11.947/2009, e Resolução FNDE nº 38/2009, que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica.

2.3. Ainda, considerando a localização afastada deste órgão do centro da cidade de Ibirubá/RS e a falta de estabelecimentos comerciais desta natureza nas proximidades do *campus*, a futura contratada deverá fornecer, também, segunda linha de servir com fornecimento de refeições em modo *buffet* “livre” e “por quilo” aos servidores, terceirizados, visitantes e demais usuários do IFRS – *Campus Ibirubá* e serviço de lanchonete, de modo a viabilizar ao público geral deste órgão o acesso a estes serviços, sem a necessidade de longos deslocamentos. Assim sendo, a segunda linha de servir e o serviço de lanchonete se apresentam como forma de evitar a limitação de acesso a refeições e lanches nas dependências do *campus*.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

2.4. Já a cessão onerosa de uso, justifica-se em função da exploração comercial que caracteriza a execução destes serviços, em conformidade com o disposto no Art. 18, inciso II e § 5º da Lei 9.636/1998:

*Art. 18. A critério do Poder Executivo poderão ser cedidos, gratuitamente ou em condições especiais, sob qualquer dos regimes previstos no Decreto-Lei no 9.760, de 1946, imóveis da União a:*

*[...]*

*II - pessoas físicas ou jurídicas, em se tratando de interesse público ou social ou de aproveitamento econômico de interesse nacional.*

*[...]*

*§ 5º Na hipótese de destinação à execução de empreendimento de fim lucrativo, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e o disposto no art. 18-B. (grifos nossos)*

2.5. Neste mesmo sentido, é o texto dos artigos 2º e 5º da Lei nº 6.120/1974 ao possibilitar a cessão de uso dos imóveis de propriedade das IFES, desde que onerosa:

*Art 2º Os imóveis de que trata esta Lei poderão ainda ser objeto de:*

*a) Permuta, sob condições especiais;*

*b) Hipoteca, para garantia de empréstimos contraídos junto a estabelecimentos de crédito oficiais;*

*c) Locação.*

*[...]*

*Art 5º Em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei. (grifos nossos)*

2.6. Em se tratando do quantitativo demandado, a explicação do raciocínio e da metodologia para sua definição se encontram perfeitamente esclarecida no texto anexo a tabela do subitem “1.1.” deste Termo de Referência.

2.7. Por fim, ressalta-se que esta Administração possui contrato deste objeto em vigência, mas que encerra seu prazo máximo de prorrogação (60 meses) no próximo mês de janeiro de 2019, isto é, se faz necessária a realização de nova licitação como forma de dar continuidade a prestação do referido serviço, garantindo o interesse público envolvido e a observação dos textos legais a que este órgão se submete.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

### 3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. 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 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.

3.2. 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.

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

### 4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

4.1.1. Os serviços serão executados por empresa especializada no ramo de lanchonete, na preparação e distribuição de alimentos de segunda a sexta-feira, de acordo com o calendário letivo do IFRS – Campus Ibirubá, ressalvados os dias em que não houver expediente;

4.1.2. O atendimento aos clientes deverá ser realizado das 07h30min às 21h15min de forma ininterrupta, devendo o item 1 – primeira linha de servir (subitem “1.1”) e a segunda linha de servir (subitem “1.2.1.”) permanecerem disponíveis para consumo, no mínimo, das 11h30min às 13h30min;

4.1.3. O horário de funcionamento da lanchonete e o fornecimento dos itens mencionados no subitem anterior, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade do IFRS – Campus Ibirubá e desde que acordado entre Contratante e Contratada;

4.1.4. A contratada deverá manter afixado no espaço de lanchonete tabela de preços dos produtos oferecidos;

4.1.5. A contratada deverá disponibilizar aos usuários no espaço da lanchonete e em quantidade adequada, os materiais relacionados abaixo:

- a) Saches de sal;
- b) Saches de açúcar;
- c) Saches de adoçante;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

- d) Sachês de ketchup;
- e) Sachês de mostarda;
- f) Palitos em embalagens individuais;
- g) Canudos flexíveis em embalagens individuais;
- h) Guardanapos de papel;
- i) Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;
- j) Copos descartáveis;
- k) Embalagens para acondicionamento de lanches e transporte;
- l) Embalagem com adoçante líquido (sucralose e/ou stévia);
- m) “Dispenser” de álcool em gel para higienização das mãos.

4.1.6. O IFRS – *Campus Ibirubá* poderá solicitar análise em laboratório microbiológico de amostras de alimentos sob suspeita de contaminação, devendo a Contratada arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;

4.1.7. A Contratada poderá disponibilizar, quando solicitado pela Contratante, nutricionista cadastrado e/ou prestador de serviço de acordo com a legislação vigente e registro no CRN 2ª Região;

4.1.8. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências da lanchonete;

4.1.9. Os(as) funcionários(as) da Contratada só poderão circular na área de preparação dos lanches/refeições devidamente uniformizados e com proteção para cabelos e a higiene pessoal adequada, em conformidade com a legislação vigente:

4.1.9.1. Será exigido dos(as) funcionários(as) o uso de calçados fechados;

4.1.9.2. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para os cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme.

4.1.10. Procedimentos a serem adotados no acondicionamento, descarte de lixo e higienização do ambiente:

4.1.10.1. Disponibilizar recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço da lanchonete;

IFRS – Campus Ibirubá	
Fls. nº	Rubrica



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

- 4.1.10.2. Separar o lixo seco do lixo orgânico de acordo com o tipo de resíduo e programa de coleta seletiva do IFRS – *Campus Ibirubá*;
- 4.1.10.3. Providenciar o descarte do óleo proveniente de fritura em local apropriado de acordo com a legislação vigente;
- 4.1.10.4. Utilizar produtos de limpeza adequados e com poder bactericida, promovendo ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, de acordo com a legislação vigente;
- 4.1.10.5. Disponibilizar “dispenser” de sabonete líquido bactericida, álcool em gel, “dispenser” de papel toalha e refis para higienização das mãos dos(as) empregados(as) da lanchonete;
- 4.1.10.6. Realizar programa de controle integrado de pragas, providenciando a desinsetização/dedetização e desratização da área da lanchonete.
- 4.1.10.7. Não será permitida a utilização de utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos;
- 4.1.11. Orientações mínimas para a conservação, preparação dos alimentos e exposição dos produtos:
- 4.1.11.1. Acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos necessários e indispensáveis à prestação dos serviços;
- 4.1.11.2. Os sucos deverão ser preparados com polpa ou frutas “in natura”, contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e, se necessário, utilizar somente água mineral no prepara destes, conforme o cardápio especificado no subitem “1.3.” deste Termo de Referência;
- 4.1.11.3. Lavar as frutas de forma a retirar as impurezas em água corrente e, após, imergi-las em solução clorada para desinfecção enxaguando em água corrente;
- 4.1.11.4. Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes próprios para higienização, conservando-os limpos e em número suficiente, assim como, armazená-los em local próprio e exclusivo para essa finalidade;
- 4.1.11.5. Os alimentos expostos no balcão refrigerado deverão ser identificados;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

4.1.11.6. Utilizar matéria-prima de qualidade que se enquadre nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;

4.1.11.7. Utilizar luvas descartáveis na preparação e manipulação dos alimentos;

4.1.11.8. Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas;

4.1.11.9. O manuseio dos alimentos e as preparações devem obedecer ao Manual de Boas Práticas (MBP) conforme resolução RDC ANVISA nº 216/2004, NR7 do Ministério do Trabalho e Emprego e Portaria nº 1.428/1993 do Ministério da Saúde;

4.1.11.10. O valor calórico diário dos alimentos incluídos no cardápio deve ser controlado, contendo um valor energético em torno de 900Kcal (novecentas calorias) para o almoço, seguindo rigorosamente as orientações nutricionais aqui definidas e atendendo ao valor nutritivo fixado pelo Ministério do Trabalho e Emprego (PAT) por meio da Portaria Interministerial nº 05/99 para as atividades leves e intensas.

4.1.11.11. As preparações oferecidas no restaurante devem atender, também, aos comensais com necessidades nutricionais específicas, tais como celíacos (intolerância radical ao glúten), diabéticos, hipertensos e intolerantes à lactose, para tanto, 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, e, para atender a esse público, deve-se ofertar alimentos substitutos adequados a cada necessidade nutricional específica;

4.1.11.12. Os produtos de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros), devem apresentar selo de inspeção sanitária federal (SIF), identificação do fornecedor e devem ser adquiridos preferencialmente resfriados e não congelados;

4.1.11.13. Somente poderão ser servidos lanches e refeições preparados exclusivamente na cozinha do espaço destinado à cessão onerosa de uso, podendo, neste caso, serem produzidos diariamente, sob demanda (na hora), ou previamente, em quantidade suficiente para atender ao consumo diário estimado,

IFRS – Campus Ibirubá	
Fls. nº	Rubrica



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

ou ainda, previamente, desde que adequadamente embalados para consumo, em papel filme de polietileno rotulado com etiqueta adesiva informando a data de fabricação e prazo de validade (máximo de 02 dias), e armazenados em balcão refrigerado, mantido em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celcius) em ambos os casos;

4.1.11.14. Os frios e outros embutidos devem ser de boa qualidade, cozidos, ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura;

4.1.11.15. Não é permitido fazer substituições por produtos inferiores, tais como: presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, etc;

4.1.11.16. Para serem utilizados, os frutos e legumes deverão apresentar-se sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, como também, sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens, sem umidade externa anormal e isentos de odor e sabor estranhos, bem como enfermidades;

4.1.11.17. Os salgados (pastel assado, coxinha e etc) poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento. Todavia, deverão ser assados ou fritos impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.

4.1.11.18. Manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar desabastecimento e relação dos usuários;

4.1.12. A Contratada poderá utilizar o sistema de comanda eletrônica – cartão de consumo em ABS e PVC laminado de alta qualidade e durabilidade com código de barras e numeração sequencial;

4.1.12.1. Se optar pela utilização, deverá ser impresso, na comanda, no mínimo: a logomarca da lanchonete; telefone de contato, número da comanda e número do contrato, podendo ser incluídos outros dados que a Contratada considerar relevantes;

4.1.12.2. A instalação do sistema de comanda eletrônica é de responsabilidade e ônus da Contratada;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

4.1.13. A contratada deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado;

4.1.14. Independente da modalidade utilizada para pagamento, a Contratada deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários, disponibilizando a opção de cadastramento de CPF;

4.1.15. A contratada disponibilizará caixa registradora ou outro dispositivo que atenda às normas da legislação vigente e deverá manter numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie pela clientela.

## 5. INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA:

5.1. O espaço físico a ser explorado pela Contratada possui as seguintes características:

5.1.1. Área física de 360,62 m<sup>2</sup> (trezentos e sessenta e sessenta e dois metros quadrados), contendo 8 (oito) espaços (Refeitório, Cozinha, Área de Serviço, 02 (duas) Dispensas, Depósito, Banheiros e Área com Churrasqueira);

5.1.2. A planta baixa do espaço físico consta no Anexo IX do Edital ao qual se refere este Termo de Referência.

5.2. Para conhecimento da Contratada, o público total do IFRS – Campus Ibirubá é composto de:

- 129 servidores (técnicos e docentes);
- 854 alunos (entre os cursos Médios Integrados e Subsequentes, e Superiores);
- 16 trabalhadores terceirizados;
- 02 estagiários.

5.3. Todos os serviços objetos desta contratação serão prestados exclusivamente utilizando o espaço físico mencionado no subitem “5.1.1.”, situado na Rua Nelsi Ribas Fritsch, nº 1111, Bairro Esperança, CEP 98.200-000, Ibirubá/RS, mediante cessão de uso a título precário e oneroso.

5.4. A contratada pagará à Administração, a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área mencionada no subitem “5.1.1.” o valor mensal de R\$ 355,00 (trezentos e cinquenta e cinco reais).

5.4.1. O valor fixado no subitem “5.4.” corresponde a 30% (trinta por cento) do valor mensal de mercado de R\$ 1.183,33 (mil cento e oitenta e três reais e trinta e três centavos), estipulado através da média de 3 (três) Laudos de Avaliação Imobiliária juntados ao processo administrativo.

5.4.2. A Administração fornecerá desconto de 50% sobre o valor fixado para a indenização pecuniária (valor mencionado no subitem “5.4.”), pela

IFRS – Campus Ibirubá	
Fls. nº	Rubrica



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

cessão de uso da área no mês de janeiro, e demais períodos em que julgar pertinente, onde houver redução de público usuário em período superior a 15 dias, nos quais ocorre diminuição dos serviços prestados.

5.4.3. O valor da indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área será fixo e irrevogável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do contrato, sendo automaticamente reajustado caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para a Administração.

5.4.3.1. Para o cálculo do reajuste será utilizado o Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M), ou outro que venha a substituí-lo, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.

5.4.4. O pagamento mensal da indenização pecuniária pela cessão de uso do espaço se dará a partir da assinatura do contrato, devendo ser efetuado, independente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), obtida junto à Coordenadoria de Administração e Execução Orçamentária do órgão, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, devendo a Contratada, sempre que solicitado pela fiscalização contratual, apresentar-lhe cópia do comprovante de quitação.

5.4.5. Igualmente, deverá a contratada ressarcir mensalmente, em até 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação feita pelos fiscais do contrato, o valor correspondente a seu consumo mensal de energia elétrica, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado.

5.4.5.1. O ressarcimento a que se refere o subitem “5.4.5.” deverão ser efetuados através de Guia de Recolhimento de União (GRU), emitida pela Coordenadoria de Administração e Execução Orçamentária do órgão.

5.4.5.2. A GRU de ressarcimento das despesas com consumo mensal de energia elétrica será emitida pela Administração, em valor proporcional calculado em razão do consumo total do *campus* no mês de referência – conforme indicado nas faturas apresentadas pela concessionária – e do consumo individual da área cedida, aferido pelos fiscais de contrato em leitura mensal dos medidores individuais (contador) do espaço objeto da concessão de uso.

5.4.5.3. Uma vez que a utilização de água neste órgão se dá por meio de poços artesianos, não haverá cobrança do consumo de água pela Administração, dispensando a contratada deste ônus.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

5.4.6. O acesso à internet dentro das limitações do espaço objeto da cessão onerosa de uso, caso seja do interesse ou necessidade da Contratada, deverá ser contratado de forma individual e independente, e às suas expensas, da infraestrutura destes serviços na instituição.

5.4.7. Conforme determina a Lei nº 10.522/2002, em seu art. 37-A, os créditos das autarquias e fundações públicas federais, de qualquer natureza, não pagos nos prazos previstos, serão acrescidos de juros e multa de mora, calculados nos termos e na forma da legislação aplicável aos tributos federais.

5.4.7.1. A multa a que se refere o subitem 5.4.7. deverá corresponder a 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) ao dia, limitado a 20% (vinte por cento), e a atualização será feita pela taxa SELIC.

5.4.7.2. Eventuais valores não pagos pela contratada, sejam decorrentes de cessão de espaço, sejam decorrentes da aplicação de multas, serão inscritos em dívida ativa no IFRS para protesto extrajudicial, nos termos do art. 1º, da Lei nº 9.492/97 e/ou cobrados judicialmente.

## 6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Os materiais a serem utilizados devem atender aos critérios de sustentabilidade ambiental, conforme determina a IN SLTI/MP n. 01, de 2010:

6.1.1. que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

6.1.2. que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

6.1.3. que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

6.1.4. que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

6.2. A comprovação do disposto no subitem anterior poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

6.3. São obrigações da Contratada, especificamente em relação aos critérios de sustentabilidade ambiental:

6.3.1. Orientar seus empregados sobre prevenção e controle de risco aos trabalhadores, bem como sobre práticas socioambientais para economia de energia, de água e redução de geração de resíduos sólidos no ambiente onde se prestará o serviço;

6.3.2. Utilizar equipamentos de menor impacto ambiental;

6.3.3. Observar as Resoluções CONAMA n. 401/2008 e n. 424/2010, para a aquisição e descarte de pilhas e baterias para serem utilizadas nos equipamentos, bens e materiais de sua responsabilidade, respeitando os limites de metais pesados, como chumbo, cádmio e mercúrio;

6.3.4. Observar a Resolução CONAMA n. 20/1994, utilizando equipamentos que gerem menos ruído em seu funcionamento;

6.3.5. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;

6.3.6. Utilizar pilhas recarregáveis, evitando o uso de pilhas ou baterias que contenham substâncias perigosas em sua composição;

6.3.7. Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na prestação de serviços;

6.3.8. Colaborar com a coleta seletiva para reciclagem, quando couber, e obedecendo as orientações da Comissão da Coleta Seletiva da Contratante, com vistas à separação dos materiais recicláveis do lixo orgânico, que deverá ser coletado separadamente;

6.3.9. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados ou prepostos devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da Contratada, esperadas com essas medidas;

6.3.10. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

6.3.11. Comunicar à Contratante sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

6.3.12. Sugerir à Contratante, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, etc;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

- 6.3.13. Auxiliar na verificação de impedimentos na saída do ar condicionado ou aparelho equivalente;
- 6.3.14. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela Contratante;
- 6.3.15. Para seus equipamentos que gerem ruído em seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel – dB (A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído, inclusive, não afetando o desenvolvimento dos trabalhos administrativos ou de atividades de ensino nas unidades;
- 6.3.16. Aos funcionários operadores de equipamentos que gerem ruídos, fornecer o tipo de protetor auricular de acordo com a potência sonora indicada no selo do equipamento, em cumprimento ao subitem acima e de acordo com a tabela de Ruído Contínuo ou Intermitente em decibéis do Anexo 1 da NR 15;
- 6.3.17. Recolher as lâmpadas fluorescentes utilizados para prestação dos serviços, para descartá-los junto ao sistema de coleta do fabricante, distribuidor, importador, comerciante ou revendedor conforme sistema de Logística Reversa previsto em legislação específica.

## 7. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 7.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
- 7.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento provisório e definitivo do serviço, nos seguintes termos:
- 7.2.1. No prazo de até 5 (cinco) dias úteis a partir do adimplemento da parcela, o fiscal técnico deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
- 7.2.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato (item 4 do ANEXO VIII-A da IN nº 05/2017).

IFRS – Campus Ibirubá	
Fls. nº	Rubrica



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

7.3. No prazo de até 2 (dois) dias úteis a partir do recebimento do relatório mencionado acima, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

- a) Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização técnica, administrativa e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções;
- b) Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- c) Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- d) Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem 7.2.1. não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

7.5. 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.

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

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

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

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

- a) Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.
- b) Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

c) Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

d) Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

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

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

7.11. Para avaliação da qualidade e da eficiência na execução dos serviços, deverão ser adotadas as regras abaixo:

a) mensalmente, a fiscalização técnica deverá verificar o nível de atendimento aos indicadores previstos no IMR (Anexo V do edital);

b) ao fim da aferição, deverá apresentar à Contratada o resultado da avaliação do cumprimento das metas por meio dos indicadores, devendo o preposto e/ou representante legal da empresa apor assinatura no documento, para fins de ciência;

c) no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado a partir da ciência da avaliação, a Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;

d) a fiscalização técnica elaborará relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgar necessário, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo e ulterior emissão da nota fiscal ou fatura no valor exato do pagamento dimensionado pela fiscalização segundo parâmetros de cálculo do IMR (art. 50 da IN SEGES/MP n.º 05/2017);

e) se a performance da execução contratual for inferior à estipulada nas faixas de ajuste no pagamento (faixa específica de tolerância), a Contratada sujeitar-se-á também às sanções contratuais previstas, devendo haver a instauração de procedimento para aplicação de penalidade.

IFRS – Campus Ibirubá	
Fls. nº	Rubrica



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

7.12. São hipóteses de glosa nos pagamentos as situações indicadas abaixo, que não estejam previstas no IMR ou no instrumento equivalente:

- a) a inexecução parcial ou total das atividades contratadas;
- b) a não produção dos resultados contratados;
- c) a não execução do contrato com a qualidade mínima exigida;
- d) a não utilização de materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço ou a utilização dos mesmos com qualidade ou quantidade inferior à demandada;
- e) equívocos no dimensionamento dos quantitativos da proposta que se revelem superiores às necessidades da Administração, quando detectados em momento ulterior aos recebimentos provisório e definitivo da contratação;

7.12.1. O valor a ser glosado deverá ser proporcional ao dano econômico sofrido pela Administração Pública.

7.12.2. A manifestação técnica da fiscalização da execução contratual deverá apresentar justificativa e memória de cálculo dos valores a serem glosados, para que a Contratada possa eventualmente impugná-los.

7.12.3. Com amparo em precedentes do TCU (Acórdãos nº 2.247/2009 – Plenário, nº 1.895/2011 - Plenário e nº 2.365/2011 - Plenário) e a pedido da Contratada, poderão ser realizadas glosas sucessivas nas faturas mensais, desde que sejam atendidas as condições abaixo:

- a) correção do passivo de cada mês até a data-base do cálculo;
- b) celebração, por meio de termo aditivo, das condições de pagamento do valor glosado (número de deduções da fatura a ser implementado e incidência de correção monetária do saldo devedor até a data do pagamento);
- c) motivação do deferimento do pedido da empresa com demonstração do interesse público do mesmo;
- d) indicação, no termo aditivo, de que haverá o vencimento antecipado de todo o saldo devedor se, por qualquer razão, for inviável continuar a deduzir os valores glosados de cada fatura mensal;
- e) dimensionamento das glosas sucessivas de modo a que o último desconto seja realizado em momento anterior ao termo final da vigência contratual, para que a Administração Pública tenha certeza de que ainda existirão créditos em favor da empresa que poderão ser retidos para quitação do débito.

7.12.4. O processamento das glosas não impede a instauração concomitante de procedimento para aplicação de penalidade, quando cabível.

7.12.5. Se equívocos no dimensionamento dos quantitativos da proposta forem detectados no momento dos recebimentos provisório e definitivo, o

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

pagamento deverá ser processado normalmente a partir dos quantitativos efetivamente executados, devendo, se for o caso, ser providenciado termo aditivo para supressão de quantitativos, como prevê o art. 63, §2º, da IN SEGES/MP n.º 5/2017.

7.13. É vedado o pagamento, a qualquer título, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente, devendo a Administração verificar se o SICAF acusa o referido vínculo.

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1. Como forma de atender a necessidade da Administração, a contratada deverá:

8.1.1. prestar serviço de lanchonete, fornecimento de refeições subsidiadas para os alunos do Ensino Integrado e linha de servir adicional para os servidores e público no geral do IFRS – Campus Ibirubá, conforme os cardápios mencionados ao início deste Termo de Referência;

8.1.2. custear onerosamente a cessão de uso em razão do disposto no art. 5º da Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974;

8.1.3. observar todas as legislações e normativos pertinentes a atividade que executará;

8.1.4. disponibilizar um(a) funcionário(a) somente para a utilização de sistema de controle de refeições, que será disponibilizado pela Contratante, e caixa. Este controle eletrônico será utilizado para o registro individual das refeições diárias servidas pela Contratada aos alunos do Ensino Integrado.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

- 8.1.4.1. este(a) funcionário(a) não poderá servir ou manipular alimentos.
- 8.1.5. disponibilizar pessoal suficiente e devidamente capacitado para o preparo, fornecimento e distribuição das refeições, assim como, para o serviço de lanchonete;
- 8.1.6. providenciar e custear toda e qualquer máquina, material, mobiliário e/ou equipamento que venha a ser necessário para o atendimento do fim público a que se destina esta contratação;
- 8.2. O serviço possui caráter continuado em razão de tratar de serviço auxiliar e necessário à Administração no desempenho de suas respectivas atribuições. Ainda, se interrompidos, podem comprometer a continuidade das atividades de Ensino e o planejamento do órgão em sua área principal de atuação.
- 8.3. Esta contratação tem como objetivo o cumprimento da missão educativa e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os Servidores e público no geral do *campus* e comunidade externa pertencente à região onde está localizado o órgão.
- 8.4. A licitante deverá comprovar capacidade técnica para executar os serviços, segundo disposto no Anexo VII-A, nos subitens 10.3., 10.4, 10.5, 10.6, 10.8, 10.9 e 10.10 da IN MPDG nº 05/2017.

## 9. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

- 9.1. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual são o conjunto de ações que tem por objetivo aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração para o serviço contratado, verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como prestar apoio à instrução processual e o encaminhamento da documentação pertinente ao Setor de Contratos para a formalização dos procedimentos relativos a alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outras, com vista a assegurar o cumprimento das cláusulas avençadas e a solução de problemas relativos ao objeto.
- 9.2. O conjunto de atividades de gestão e fiscalização compete ao gestor da execução do contrato, podendo ser auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa e pelo público usuário, de acordo com as seguintes disposições:
- I - Gestão da Execução do Contrato: é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao Setor de Contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração,

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros;

II - Fiscalização Técnica: é o acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela equipe de fiscalização e pelo público usuário;

III - Fiscalização Administrativa: é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;

IV - Fiscalização pelo Público Usuário: é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto.

9.3. As comunicações entre a Contratante e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, a exemplo de: aplicação de sanções; ciências de glosas, de adequações de pagamento, de avaliações de execução contratual e de rescisão; oportunização de contraditório e ampla defesa.

9.3.1. As demais comunicações, solicitações de esclarecimentos ou complementação de informações deverão ser preferencialmente por mensagem eletrônica, nos termos do Decreto n. 9.094, de 17 de julho de 2017.

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

## 10. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

10.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar, no mínimo, os mobiliários e equipamentos considerados indispensáveis ao pleno funcionamento da cantina/lanchonete, sem prejuízo de outros materiais e utensílios necessários a sua operação, conforme sugestão do quadro abaixo:

ITEM	NOME	QUANTIDADE
1	Tampo para balcão de atendimento/caixa;	1



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

2	Expositor resfriado pequeno instalado junto ao balcão de atendimento;	1
3	Expositor aquecido pequeno instalado junto ao balcão de atendimento;	1
4	Conjunto de mesa com 6 lugares	55
5	Conjunto de mesa com 6 lugares – conforme NBR 9050	1
6	Fogão industrial com, no mínimo, 5 queimadores;	2
7	Forno elétrico;	1
8	Chapa à gás;	1
9	Refrigerador/Câmara Fria	1
10	Freezer;	2
11	Refrigerador de bebidas;	1
12	Fritadeira elétrica ou a gás;	1
13	Ar condicionado 60.000 Btu's;	2
14	Forno Micro-ondas;	1
15	Liquidificador;	1
16	Espremedores de frutas;	1
17	Processador de alimentos;	1
18	Coifas;	1
19	Porta-guardanapos;	55
20	Porta-canudos;	1

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

21	Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá);	Quant. adequada para atender a demanda.
22	Pratos de sobremesa em alumínio ou aço inox;	Quant. adequada para atender a demanda.
23	Recipientes para molhos com tampa;	Quant. adequada para atender a demanda.
24	Pegadores em inox;	Quant. adequada para atender a demanda.
25	Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires;	Quant. adequada para atender a demanda.
26	Materiais para limpeza e higienização;	Quant. adequada para atender a demanda.
27	Máquina de café;	1
28	Lixeiras grandes com tampa e pedal;	Quant. adequada para atender a demanda.
29	Luvas descartáveis;	Quant. adequada para atender a demanda.
30	Toucas descartáveis;	Quant. adequada para atender a demanda.
31	Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;	1
32	Caixa registradora emissora de cupom fiscal ou outro aparelho com a mesma finalidade;	1
33	Lixeiras com acionamento por pedal;	Quant. adequada para atender a demanda.
34	Mesa de manipulação (aparador) em aço inoxidável para cozinha industrial;	5



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

35	Estante em aço, no mínimo, com 4 prateleiras lisas.	2
36	Máquina de suco/refresqueira	2
37	Buffet modulado aquecido com espaço superior para saladas	2
38	Notebook para manipulação de sistema eletrônico de controle de refeições a ser disponibilizado pela contratada	1

10.2. Poderão haver substituições na lista do subitem anterior, desde que em comum e prévio acordo com a Administração, conforme a necessidade percebida no decorrer da execução dos serviços;

10.3. A lista que trata o subitem “9.1.” é exigência mínima, sendo de responsabilidade da empresa vencedora do certame complementá-la com todos os materiais, utensílios e demais equipamentos necessários à consecução do objeto contratual, de forma que o tipo e quantidade disponíveis sejam suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene desses;

10.4. Devem ser realizadas manutenções programadas e periódicas dos equipamentos e utensílios, assim como calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações;

10.5. A instalação e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados para a prestação dos serviços é de inteira responsabilidade da Contratada;

10.6. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser compostos de materiais que não lhes transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica, devendo ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes a corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

## 11. DA VISTORIA

11.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante deverá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços (espaço objeto da cessão onerosa de uso), acompanhado por servidor designado para esse fim, podendo sua realização ser comprovada por atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

11.2. Em razão de horário especial de funcionamento deste órgão o agendamento das vistorias deverá ser realizado nas segundas-feiras das 12hs às 18hs e, nos demais dias da semana, das 08hs às 14hs, pelos fones (54) 3324-8103/8119 ou e-mails [dap@ibiruba.ifrs.edu.br](mailto:dap@ibiruba.ifrs.edu.br) e/ou [infraestrutura@ibiruba.ifrs.edu.br](mailto:infraestrutura@ibiruba.ifrs.edu.br).

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

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

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

11.5. A obrigatoriedade de vistoria para estes serviços se justifica como forma de assegurar que a licitante possuirá todas as informações necessárias referentes às efetivas condições de infraestrutura dos ambientes pertencentes ao espaço objeto da cessão de uso, assim como, possibilitar a previsão precisa da quantidade de materiais e equipamentos que necessitará disponibilizar de modo a viabilizar a perfeita execução dos serviços. Sendo assim, esta obrigação vem como forma de assegurar que a licitante possua dados concretos para a elaboração de sua proposta.

## 12. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

12.1. A execução dos serviços será iniciada em até 30 (trinta) dias a partir da data de emissão de Ordem de Serviço, esta que se dará somente após a assinatura do contrato administrativo.

12.2. A partir do momento de assinatura do contrato administrativo a empresa deverá providenciar os materiais e equipamentos necessários à perfeita execução dos serviços, independentemente de chamamento da Administração.

12.2.1. Esta previsão vem como forma de assegurar que os serviços iniciem dentro dos prazos previstos e atendam ao fim público a que se destinam.

## 13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

13.4. Emitir mensalmente a GRU para pagamento, da Contratada à Administração, do valor referente ao ressarcimento do consumo individual de energia elétrica e indenização pecuniária pelo uso da área cedida.

IFRS – Campus Ibirubá	
Fls. nº	Rubrica



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

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

12.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o item 6, ANEXO XI, da IN nº 05/2017.

#### 14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

14.2. 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;

14.3. 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), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

14.5. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

14.6. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

14.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

14.8. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

14.9. 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;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

14.10. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

14.11. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

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

14.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.15. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

14.16. Para a realização do objeto da licitação, a Contratada deverá entregar declaração de que instalará escritório no município de Ibirubá/RS, ou em um raio máximo de até 50 km da cidade de Ibirubá/RS, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, dispondo de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da Contratante, bem como realizar todos os procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos funcionários.

14.17. Observar a vigência e texto de toda legislação e/ou normativa, federal, estadual ou municipal que regulamente qualquer um dos serviços objetos desta contratação, com a devida aplicação das disposições em tempo hábil e conforme a obrigação legal.

## 15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 16. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

16.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/por outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

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.

## 17. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

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

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

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

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

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

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

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

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

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

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

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

## 18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- 18.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 18.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 18.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 18.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e
- 18.1.5. cometer fraude fiscal.

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

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

18.2.2. Multa de:

18.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

18.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

18.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

18.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

18.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

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

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

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

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

18.3. As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

Tabela 1

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas pela fiscalização do contrato, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais por vez.	04
6	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia.	04
7	Servir bebida alcoólica nas dependências do IFRS – Campus Ibirubá, por vez.	04
8	Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	05

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

Para os itens a seguir, deixar de:		
9	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
10	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
11	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
12	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01
13	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	03
14	Manter lista de preços em lugar visível, por dia.	01
15	Cumprir horário de funcionamento determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	01
16	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez.	02

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

- 18.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 18.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 18.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

19.7. 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.

19.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Ibirubá, 26 de dezembro de 2018.

Sandra Rejane Zorzo Peringer SIAPE nº 2037434	Cristiane Brauner SIAPE nº 1982614
Luiz Felipe Kopper da Silva SIAPE nº 2020887	Gustavo de Oliveira Rangel SIAPE nº 1140614
Paulo Ricardo de Pietro dos Santos SIAPE nº 2149002	Talita Luiza de Medeiros Ferro SIAPE nº 2997912
Aline Sirlei Poersch SIAPE nº 3005318	Paula Gaida Winch SIAPE nº 1716767

Aprovação motivada do Termo de Referência pela autoridade competente, nos termos do art. 9º, §1º do Decreto n. 5.450/2005:

Reconhecido o seu objeto como essencial à comunidade acadêmica, estando

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

inclusive previsto no Plano de Ação Anual deste órgão, **aprovo o presente Termo de Referência e autorizo a respectiva abertura de licitação**, sob a modalidade Pregão Eletrônico.

---

Migacir Trindade Duarte Flôres  
Ordenadora de Despesas  
Portaria nº 2.167/2016

<b>IFRS – Campus Ibirubá</b>	
Fls. nº	Rubrica



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

## ANEXO I - A ESTUDOS PRELIMINARES

### NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO:

Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições e serviço de lanchonete para os alunos, servidores e público em geral do IFRS – Campus Ibirubá, mediante cessão onerosa de uso.

**Nº da OS de Designação da Equipe de Planejamento:** Ordem de serviço nº 10/2018.

### DIRETRIZES QUE NORTEARÃO OS ESTUDOS PRELIMINARES:

1. Há normativos que disciplinam os serviços a serem contratados, de acordo com a sua natureza (legislação, normas técnicas, acórdãos e súmulas, portarias...)? Especifique.

A legislação referente ao processo de contratação obedecerá ao que segue:

- Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974 - Dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências;
- Lei nº 8.245, de 18 de outubro de 1991 - Dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;
- Portaria MS/GM nº 1428/1993 – aprova o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”;
- Portaria nº 326/1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde – aprova o “Regulamento Técnico de Condições Higiênicas -Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”;
- Resolução RDC ANVISA nº 275/2002 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Resolução RDC ANVISA nº 218/2005 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;
- Portaria Interministerial nº 1.010/2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das Redes Públicas e Privadas, em âmbito nacional;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

- Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002 - Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;
- Portaria SES-RS nº 78/2009, aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova Normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências;
- Portaria SES-RS nº 325/2010, aprova procedimentos para prevenir a disseminação do vírus H1N1 na área de exposição de alimentos preparados em serviços de alimentação;
- Decreto nº 8.553, de 3 de novembro de 2015 - Institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;
- Portaria Normativa nº 07/2016 da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - que Institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho;
- Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005 - Regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;
- Decreto n.º 2.271, de 7 de julho de 1997 - Dispõe sobre a contratação de serviços pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 - Regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP;
- Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril de 2018 – Estabelece regras de funcionamento do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, no âmbito do Poder Executivo Federal;
- Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações - Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei nº 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar nº 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

Leis nº 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999;

- Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 - Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;
- Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001 - Regulamenta o art. 34 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e dispõe sobre o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;
- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) - Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;
- Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações - Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;
- Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 25 de maio de 2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

2. Se houve contratação anterior no IFRS analisar as inconsistências a fim de prevenir a ocorrência destas neste processo.

O contrato possuía inconsistências em razão da falta de critérios e informações no Edital e Termo de Referência da licitação que originou-o, tais como:

- ausência de previsão da segunda linha de servir, com conseqüente ausência de critérios de valores iniciais e de reajuste anual;
- inconsistência quanto à previsão do procedimento de reajuste referente à linha de servir subsidiada, onde o edital anterior estabelecia a utilização de fórmula de cálculo equivocada, bem como utilização de índice oficial em desacordo;
- ausência de previsão de utilização, pela contratada, de software para controle de fornecimento de refeições desenvolvido pela contratante, assim como, da contratada prever um profissional para a manipulação deste sistema;
- ausência de critérios que disciplinam o controle e reajuste de preços dos itens comercializados na lanchonete;

3. Avaliar a necessidade de classificação dos Estudos Preliminares nos termos da Lei 12.527/2011.

A Lei 12.527/2011 regula o acesso a informações, classificando-as de acordo com seu grau de sigilidade e divulgação de informações. Salvo melhor juízo, compreendemos que este processo não implicará na necessidade de se estipular sigilo sobre as informações

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

a ele vinculadas.

#### ESPECIFICAÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

4. Qual(is) a(s) justificativa(s) e/ou motivos para esta contratação?

A contratação de serviços terceirizados de exploração do serviço de restaurante e de lanchonete, com preparo, fornecimento e distribuição de refeições, para os alunos, servidores, e público no geral do IFRS – Campus Ibirubá, justifica-se por se tratar de um serviço indispensável e essencial, principalmente, aos alunos dos cursos integrados que permanecem na instituição em tempo integral, o que dificulta e impossibilita o deslocamento até suas residências, a fim de fazer a refeição do almoço.

A contratação de empresa para fornecimento de alimentação aos estudantes dos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio vai ao encontro das exigências legais vigentes, tais como a Lei nº 11.947/2009, e Resolução FNDE nº 38/2009, que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica.

Ainda, considerando a localização afastada deste órgão do centro da cidade de Ibirubá/RS e a falta de estabelecimentos comerciais desta natureza nas proximidades do *campus*, a futura contratada deverá fornecer, também, segunda linha de servir com fornecimento de refeições em modo buffet “livre” e “por quilo” aos servidores, terceirizados, visitantes e demais usuários do IFRS – Campus Ibirubá e serviço de lanchonete, de modo a viabilizar ao público geral deste órgão o acesso a estes serviços, sem a necessidade de longos deslocamentos. Assim sendo, a segunda linha de servir e o serviço de lanchonete se apresentam como forma de evitar a limitação de acesso a refeições e lanches nas dependências do *campus*.

Já a cessão onerosa de uso, justifica-se em função da exploração comercial que caracteriza a execução destes serviços, em conformidade com o disposto no Art. 18, inciso II e § 5º da Lei 9.636/1998<sup>1</sup>:

*Art. 18. A critério do Poder Executivo poderão ser cedidos, gratuitamente ou em condições especiais, sob qualquer dos regimes previstos no Decreto-Lei no 9.760, de 1946, imóveis da União a:*

*[...]*

*II - pessoas físicas ou jurídicas, em se tratando de interesse público ou social ou de aproveitamento econômico de interesse nacional.*

*[...]*

*§ 5º Na hipótese de destinação à execução de empreendimento de fim lucrativo, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e o disposto no art. 18-B. (grifos nossos)*

<sup>1</sup> Dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis nos 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2º do art. 49 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências.

IFRS – Campus Ibirubá	
Fls. nº	Rubrica



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

Neste mesmo sentido é o texto dos artigos 2º e 5º da Lei nº 6.120/1974<sup>2</sup> ao possibilitar a cessão de uso dos imóveis de propriedade das IFE's, desde que onerosa:

*Art 2º Os imóveis de que trata esta Lei poderão ainda ser objeto de:*

- a) Permuta, sob condições especiais;*
- b) Hipoteca, para garantia de empréstimos contraídos junto a estabelecimentos de crédito oficiais;*
- c) Locação.**

[...]

**Art 5º Em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei. (grifos nossos)**

Será licitado quantitativo máximo de refeições seguindo a linha de raciocínio abaixo:

- 06 turmas compostas por 30 alunos, total 180 alunos, e 03 turmas compostas por 25 alunos, total 75 alunos, perfazendo o quantitativo de 255 alunos do Ensino Médio Integrado;
- 200 dias letivos para os cursos do Ensino Médio Integrado;
- A cada aluno corresponde uma refeição, logo, temos como quantitativo máximo de 255 refeições por dia;
- Considerando o número de refeições/dia multiplicado pelo número de dias letivos onde há fornecimento de refeições para os alunos (255x200), tem-se o número máximo estimado de refeições servidas por ano (51.000).

Todavia, apesar dos 200 dias letivos informados anteriormente, atualmente, de segunda-feira e terça-feira é servido almoço para as 09 turmas do Integrado, na quinta-feira, é servido almoço para 08 turmas e na sexta-feira para 01 turma, sendo que na quarta-feira, não é servido almoço subsidiado para os alunos. Assim, dos 200 dias letivos, é servido almoço aos alunos, para as 09 turmas, durante três dias da semana, perfazendo um total de 130 dias com fornecimento de almoço. Este quantitativo de 130 é o consumo atual do órgão, porém, considerando a vigência contratual de 60 meses aliado ao fato de que a realidade orçamentária deste órgão poderá mudar durante a vigência contratual, esta Administração considera prudente que seja licitado o quantitativo máximo como forma de assegurar o interesse público e a garantia de previsão de flutuações do quantitativo demandado.

Sendo assim, será licitado o valor máximo estimado de refeições anuais, sendo pago para a futura contratada somente o efetivamente consumido deste quantitativo. Isso se dá, pois, atualmente, a organização das atividades do Ensino Integrado não demanda o fornecimento de refeições para todos os dias da semana, o qual impacta no quantitativo estimado e efetivamente consumido por dia/mês. De toda forma, a Administração informará à Contratada, a cada início de semestre, o quantitativo de matrículas efetivas em cada turma

<sup>2</sup> Dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

do Ensino Médio Integrado, assim como o número de dias na semana em que haverá o fornecimento de almoços para os alunos. Este informe vem como forma da Contratada se programar, evitando prejuízos e desperdícios, além de possibilitar planejamento prévio para sua adaptação a esta realidade de consumo. Resta, portanto, justificado o dimensionamento do quantitativo informado pela Administração para a licitação.

Por fim, ressalta-se que esta Administração possui contrato deste objeto em vigência, mas que encerra seu prazo máximo de prorrogação (60 meses) no próximo mês de janeiro de 2019, isto é, se faz necessária a realização de nova licitação como forma de dar continuidade a prestação do referido serviço, garantindo o interesse público envolvido e a observação dos textos legais a que este órgão se submete.

**REFERÊNCIA AOS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO:**

5. A contratação está alinhada com o PDI, Planejamento Estratégico e incluído no Plano de Ação?

A presente contratação está alinhada ao PDA - 2019 do *campus* Ibirubá do IFRS: "Promover Assistência a Educando".

**REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

6. Quais os requisitos necessários ao atendimento da necessidade?

A futura contratada deverá:

a) prestar serviço de lanchonete, fornecimento de refeições subsidiadas para os alunos do Ensino Integrado e linha de servir adicional para os servidores e público em geral do órgão;

b) custear onerosamente a cessão de uso em razão do disposto no art. 5º da Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974;

c) observar todas as legislações e normativos pertinentes a atividade que executará, como, por exemplo, as diretrizes mencionadas ao início deste documento;

d) disponibilizar um funcionário somente para a utilização de sistema de controle de refeições, que será disponibilizado pela contratante, e caixa. Este controle eletrônico será utilizado para o registro individual das refeições diárias servidas pela contratada aos alunos do Ensino Integrado. Fica estabelecido, desde já, que este(a) funcionário(a) não poderá servir ou manipular alimentos;

e) disponibilizar pessoal suficiente e devidamente capacitado para o preparo, fornecimento e distribuição das refeições, assim como, para o serviço de lanchonete;

f) providenciar e custear toda e qualquer máquina, material, mobiliário ou equipamento que venha a ser necessário para o atendimento do fim público a que se destina esta contratação;

Apesar da planta baixa e demais informações do serviço que serão disponibilizados como anexo ao Edital e Termo de Referência, o licitante deverá realizar visita técnica para



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
 Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
 Campus Ibirubá

conhecimento das instalações e local de execução dos serviços.

A licitante deverá comprovar capacidade técnica para executar os serviços, segundo disposto no Anexo VII-A, nos subitens 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.8, 10.9 e 10.10 da IN MPDG nº 05/2017.

As sugestões de cardápios definidos pela equipe de planejamento para o fornecimento de refeições, tanto para as subsidiadas (primeira linha de servir) e para os servidores e público no geral do IFRS (segunda linha de servir) são os que seguem abaixo:

- 1) Cardápio sugerido para a primeira linha de servir (fornecimento de refeições para os alunos do Ensino Integrado):

<b>Cardápio 1ª linha de servir</b>		
<b>Preparação</b>	<b>Quantidades diárias</b>	<b>Tipo</b>
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)	Massas (lasanha, macarrão, nhoque, ravioli), purê de batata ou mandioca
Prato principal	1 (um)	Carne (bovina, frango, suína, pescado) * opção de prato à base de proteína de soja ou grão de bico
Sobremesa	1 (um)	Fruta ou doce
Suco	1 (um)	Natural ou polpa, diversos sabores

**\*Variação do prato principal:**

<b>Variações do Prato Principal</b>				
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Preparações</b>	<b>Porção</b>	<b>Frequência</b>

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

Bovina sem osso	Patinho, alcatra, coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, assados, à milanesa.	180g	03 vezes/mês
	Contra filé	Grelhado.	180g	03 vezes/mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambolo, 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, à milanesa.	160g	03 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada	Assado, empanado, iscas, à milanesa.	160g	03 vezes/mês
Suína sem osso	Lombo	Assado, com molho	160g	02 vez/mês
Pescados	Filé: pescada, merluza, tilápia, anjo	Grelhado, assado, à milanesa.	170g	03 vezes/mês
Vegetariano	Bife de soja ou Hambúrguer de grão de bico	Com molho, grelhado.	160g	22 vezes/mês

2) Cardápio sugerido para a segunda linha de servir (fornecimento de refeições



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

para os servidores e público no geral do IFRS – Campus Ibirubá):

Cardápio 2ª linha de servir		
Preparação	Quantidades diárias	Tipo
Salada	4 (quatro)	1 (uma) folhosa 2 (duas) cruas 1 (uma) cozida
Arroz	2 (dois)	Branco, integral e variações (carreteiro, arroz de forno, etc)
Leguminosa	1 (um)	Feijão ou lentilha
Acompanhamento	05 (cinco)	Massas (lasanha, macarrão, nhoque, ravioli), purê de batata ou mandioca
Prato principal	2 (duas)	Carne (bovina, frango, suína, pescado) * opção de prato à base de proteína de soja ou grão de bico
Sobremesa	3 (três)	2 (dois) doces e uma fruta
Suco	1 (um)	Natural ou polpa, diversos sabores

**\*Variação do prato principal:**

Tipo	Especificação	Preparações
Bovina sem osso	Patinho, alcatra, coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, assados, à milanesa.
	Contra filé	Grelhado.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne.
Bovina com osso	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado.
Frango sem osso	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, à milanesa.
	Sobrecoxa desossada	Assado, empanado, iscas, à milanesa.
Suína sem osso	Lombo	Assado, com molho
Pescados	Filé: pescada, merluza, tilápia, anjo	Grelhado, assado, à milanesa.
Vegetariano	Bife de soja ou Hambúrguer de grão de bico	Com molho, grelhado.

Ainda, a equipe de planejamento também elaborou lista de sugestão mínima para os itens que serão comercializados por meio do serviço de lanchonete, ficando a contratada, obrigada a fornecer um patamar mínimo de variedades dos produtos como forma de suprir as necessidades da comunidade acadêmica. A lista de sugestão é a que segue:

LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS	
BEBIDAS	
01	Achocolatado – caixa 200ml
02	Água mineral com/sem gás – garrafa 500ml
03	Bebidas isotônicas - garrafas



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

04	Bebidas à base de soja
05	Café com leite - xícara
06	Café preto comum e expresso - xícara ou copo descartável
07	Chá - sachês
08	logurtes – copos
09	Refrigerantes comuns, diet, light, zero – lata 250ml, lata 350ml, garrafa 600 ml e garrafa 1L.
10	Sucos naturais ou artificiais (diversos sabores)- copo 300 ml mínimo de três sabores cada
<b>LANCHES</b>	
11	Balas e chicletes
12	Barra de cereais
13	Biscoitos diversos
14	Bolachas salgadas e recheadas
15	Bolos – diversos sabores – fatias 160g
16	Cachorro-quente
17	Coxinha comum
18	Doces: brigadeiro, bombom recheado, chocolate
19	Empada - sabores
20	Frutas diversas – ao menos, 3 tipos.
21	Mini pizza
22	Misto quente – simples e completo
23	Pão de queijo
24	Pastel comum – assado e frito
25	Picolés e sorvetes – sabores diversos
26	Risoles
27	Salada de frutas
28	Salgados folhados
29	Sanduíche natural – frango, atum
30	Sanduíche comum – presunto, queijo, alface e tomate
31	Xis

7. Esta contratação tem caráter continuado? Justifique.

O serviço possui caráter continuado e tem como objetivo o cumprimento da missão educativa e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os Servidores e público no geral do *campus* e comunidade externa pertencente à região onde está localizado o órgão.

Sendo assim, havendo fornecedor homologado para o certame, o interesse da

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

Administração é o de prorrogar esta contratação até o máximo legal de 60 meses.

8. Há a possibilidade de inclusão de critérios de sustentabilidade na contratação, desde a especificação técnica até como obrigações da contratada?

Sim, a contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, devendo ser priorizado o emprego de mão-de-obra, materiais, tecnologias e matérias primas de origem local para sua execução, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal/88, e em conformidade com o art. 3º da Lei nº 8.666/93 e com o art. 6º da Instrução Normativa/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010.

9. Qual deverá ser a duração inicial do contrato? Justifique.

A vigência contratual inicial será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, por tratar-se de serviço continuado.

10. Havendo contrato vigente no IFRS para o mesmo objeto, há a necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas?

Não se aplica ao serviço pleiteado, tendo em vista que se trata de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessária transferências de conhecimentos entre elas, após findado o contrato.

### **PESQUISA DAS SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO:**

11. Quais as soluções do mercado para a necessidade verificada pelo IFRS (fornecedores, produtos, fabricantes, etc)? Caso haja restrição de mercado, avaliar se os requisitos que possam limitar a participação são realmente indispensáveis.

Analisando no âmbito da cidade de Ibirubá/RS, é do conhecimento deste órgão que existem inúmeras empresas do ramo de fornecimento de refeições para a realização deste serviço, nestes mesmos moldes propostos pela Administração. Sendo assim, resta evidente que a solução escolhida pelo órgão é possível de ser contratada e atendida facilmente pelo comércio local.

Ainda, em razão deste objeto ser bastante comum em contratações públicas em âmbito nacional (pesquisas painel de preços em anexo), esta Administração considera que não haverá maiores dificuldades no seu atendimento caso as empresas locais não tenham interesse na participação.

Em se tratando de requisitos que possam limitar a participação serão apresentados dois para esta contratação, assim sendo:

a) A necessidade da licitante realizar vistoria para conhecimento do espaço objeto

IFRS – Campus Ibirubá	
Fls. nº	Rubrica



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

da cessão onerosa de uso: esta exigência vem como forma da licitante ter conhecimento pleno da localização do *campus* e suas dificuldades de fornecimento deste serviço, assim como, do espaço que será utilizado para o preparo, fornecimento e distribuição das refeições e eventual necessidade de planejamento de infraestrutura e mobiliário da licitante para a efetiva prestação dos serviços.

- b) Comprovação de experiência na prestação dos serviços: a licitante deverá comprovar que já executou este serviço para outras entidades públicas ou privadas, por período igual ou superior a um ano, com características semelhantes ao proposto para esta licitação.

Estes requisitos vêm como forma tanto de assegurar que a licitante tenha pleno conhecimento das instalações físicas do espaço objeto da cessão onerosa de uso, quanto de garantir que a futura contratada possua condições de executar os serviços com a qualidade e experiência necessários à demanda da Administração e do público usuário destes serviços no IFRS – *Campus Ibirubá*.

12. Descreva a solução escolhida com todos os elementos para que a contratação produza os resultados pretendidos pela Administração. Justifique demonstrando os benefícios diretos e indiretos que o IFRS almeja com a contratação, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos (por exemplo: diminuição do consumo de papel ou energia elétrica) bem como, se for o caso, de melhoria da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade.

- a) A contratação proposta resultará benéfica e vantajosa, uma vez que:
- Será exercida dentro dos limites do IFRS *Campus Ibirubá*, por empresa especializada devidamente habilitada pelos órgãos de controle e fiscalização da atividade e com utilização de mão de obra detentora de formação profissional específica com dedicação exclusiva;
  - Utilizará rotinas e define perfil de mão de obra, para os postos de serviço, que possibilitam maior eficiência do efetivo utilizado no desenvolvimento de ações preventivas que incluem o uso de equipamentos auxiliares à execução dos serviços;
  - A utilização de pessoal e equipamentos adequados no ambiente da Unidade refletirão, nos resultados produtivos e melhoria do atendimento prestado à sociedade;
  - Não implicará em custos com contratação, treinamento e administração de mão de obra pertencente ao quadro de servidores deste órgão;
  - Os padrões aqui definidos que contam com especificações usuais no mercado, permitirão a permanente mensuração qualitativa e quantitativa dos resultados, maximizando o aproveitamento dos serviços prestados;
  - Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para prestação dos serviços possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida;
- b) A contratação representa vantagem para a Administração, pois:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

- Com a contratação de empresa terceirizada há a otimização no uso dos recursos destinados à produção de refeições, pois elimina a necessidade desta Administração em promover licitação dos insumos e mão de obra para o preparo, fornecimento e distribuição, terceirizando a gestão destes serviços.

#### ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES:

13. Qual o método de estimativa das quantidades a serem contratadas? Incluir memória de cálculo e documentos que lhe dão suporte (contratos anteriores, experiências de outros órgãos...).

A estimativa da quantidade do serviço a ser contratado levou em consideração o último contrato, o qual atendeu satisfatoriamente ao interesse da Instituição. Ainda, o raciocínio utilizado para a estimativa do quantitativo a ser contratado se encontra melhor discriminada no item 4 deste documento.

#### PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

14. O parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. Definir e documentar o método para avaliar se o objeto é divisível, levando em consideração o mercado fornecedor, podendo ser parcelado caso a contratação nesses moldes assegure, concomitantemente:

- a) Ser técnica e economicamente viável;
- b) Que não haverá perda de escala; e
- c) Que haverá melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

Com base nos estudos acima, a licitação será dividida em lotes ou em itens separados? Justifique.

A licitação será dividida em um item, e neste estará previsto o serviço principal a ser contratado, isto é, o fornecimento de refeições subsidiadas aos alunos do Ensino Integrado. Os demais serviços e custos oriundos desta contratação (lanchonete, segunda linha de servir e cessão onerosa de uso) serão disciplinados no Termo de Referência, sem a necessidade de ser criado item em específico para o lançamento no SIASG destes. Esta prática é amplamente utilizada pelos demais órgãos públicos, não se tratando de inovação deste IFRS. Sendo assim, esta contratação já se encontra na menor fração possível, sendo esta definição de quantidade usualmente utilizada no mercado, garantindo a ampla competitividade no certame.

#### ESTIMATIVAS DE PREÇOS:

15. Definir e documentar o método para estimativa de preços ou meios de previsão de preços referenciais, devendo seguir as diretrizes da IN MPDG 03/2017. Demonstrar as

IFRS – Campus Ibirubá	
Fls. nº	Rubrica



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

memórias de cálculo da estimativa de preços e os documentos que lhe dão suporte (construção das planilhas de custo e formação de preços para os serviços terceirizados pelo setor de licitações e contratos e análise pela contabilidade).

O preço referencial de aquisição foi estimado por pesquisa de preços juntamente aos fornecedores destes serviços na cidade de Ibirubá/RS, melhor explicitado da seguinte forma:

- a) Para o fornecimento das refeições subsidiadas aos alunos do Ensino Médio Integrado: foi realizada consulta formal aos fornecedores com formulário de pesquisa de preços contendo o cardápio sugerido para este item. Ficando no valor de referência de R\$ 14,60;
- b) Para o fornecimento da segunda linha de servir: fora realizada consulta formal aos fornecedores com formulário de pesquisa de preços contendo o cardápio sugerido para este item nos moldes “buffet por quilo” e “buffet livre”. Ficando nos valores respectivos de R\$ 25,27 e R\$ 18,60;
- c) Para o valor da concessão onerosa de uso, foi realizada consulta formal com corretores/imobiliárias da cidade de Ibirubá, aplicando, em cima do valor médio destas consultas, o desconto de 70% (setenta por cento) considerando: 1) o espaço objeto da cessão se encontra em meio rural e não urbano; 2) há difícil acesso em razão da localização afastada do centro da cidade, dificultando a obtenção de mão de obra e transporte de mercadorias, materiais e equipamentos necessários à prestação do serviço; 3) o estado de conservação e infraestrutura do espaço objeto da cessão onerosa de uso; e, 4) o fato de que este IFRS não possui interesse na exploração comercial deste espaço, porém, tão somente, atender ao fim público da contratação (fornecimento de refeições) e a legislação que impossibilita a cessão gratuita dos imóveis pertencentes às IFE's. Ficando no valor de **R\$ 355,00** (trezentos e cinquenta e cinco reais), conforme mapa comparativo de preços;
- d) Os valores dos produtos a serem vendidos pela futura contratada por meio do serviço de lanchonete (bebidas, lanches, etc) não serão levantados neste momento, ficando a futura contratada incumbida de repassar a lista dos itens que serão vendidos na lanchonete com seus respectivos preços para a fiscalização do contrato, estes que deverão estar em conformidade com a média de preços de venda destes produtos em estabelecimentos comerciais semelhantes (bares, lanchonetes, conveniências, etc). Em posse desta lista a fiscalização do contrato realizará pesquisa de preços ficando a futura contratada obrigada a adequar os preços dos produtos da lanchonete em conformidade com o valor médio dos produtos oriundos da pesquisa de preços realizada pela fiscalização.

Sendo assim, reitera-se que a pesquisa de preços para os itens desta licitação

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Ibirubá

observou ao disposto na IN SLTI/MPOG nº 05/2014 e suas alterações. Dada a especificidade do objeto e o impacto de valores regionais não há possibilidade de serem utilizados os parâmetros dos incisos I, II e III do art. 2º da referida Instrução Normativa. Os orçamentos obtidos e o mapa comparativo de preços seguem anexos a este documento.

**ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO IFRS:**

16. Há necessidade de contratações/aquisições correlatas? Não.
17. Realizar levantamento de ações necessárias à adequação do ambiente do IFRS para que a contratação surta seus efeitos, com os responsáveis por estes ajustes nos diversos setores (por exemplo: capacitações necessárias, aquisição de materiais, reformas...). Caso haja ações necessárias, juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não ocorram em tempo.

Não, uma vez que a Instituição já possui todas as condições e infraestrutura necessárias para a perfeita execução do serviço.

**DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:**

18. Declarar explicitamente que a contratação é viável ou não, justificando com base nos elementos anteriores dos Estudos Preliminares.

Com base nas informações levantadas ao longo dos estudos preliminares, a equipe de planejamento declara que a contratação é viável.