



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS
CAMPUS COLINAS DO TOCANTINS

EDITAL Nº 35/2019/CTO/REI/IFTO, DE 30 DE ABRIL DE 2019

(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23725.024237/2018-43)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2019

**SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES/LANCHES, MEDIANTE
CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO, PARA O CAMPUS
COLINAS DO TOCANTINS, DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO TOCANTINS**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins - *campus* Colinas do Tocantins, por meio da Comissão de licitação formada pela Portaria n.º 261/2018/CTO/REI/IFTO, sediado na Avenida Bernardo Sayão, Lote 29B, Setor Santa Maria, Chácara Raio de Sol, CEP: 77.760-000, Colinas do Tocantins – TO, realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço por lote, nos termos da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto n.º 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto 2.271, de 7 de julho de 1997, do Decreto n.º 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MPDG n.º 05, de 26 de maio de 2017, n.º 02, de 11 de outubro de 2010 e n.º 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei n.º 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto n.º 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, Portaria n.º 409, de 21 de dezembro de 2016 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 17 de maio de 2019. Horário: 9h

Local: Portal de Compras do Governo Federal –www.comprasgovernamentais.gov.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviços de fornecimento de refeições/lanches mediante concessão administrativa de uso de bem público, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação terá apenas um lote com dois itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, sendo obrigatória ao licitante a participação em todos os itens.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS PARA O SUBSÍDIO

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2019, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 158633

Fonte: 0100000000

Programa de Trabalho: 128191

Elemento de Despesa: 339039

PI: L2994P2339R

3. DO CREDENCIAMENTO

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

3.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

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

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

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

4.2.4. que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.6. Sociedades Cooperativas.

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

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

4.3.1.1. no item exclusivo a microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” acarretará impedimento no prosseguimento no certame;

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

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

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

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

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

4.3.6. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

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

5. DO ENVIO DA PROPOSTA

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

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

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

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

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

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

5.6.1. valor unitário do unitário, anual e total do item;

5.6.2. Descrição detalhada do objeto, conforme especificações previstas no Termo de Referência, contendo ainda, entre outras, as seguintes informações:

5.6.2.1. A indicação dos sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações - CBO;

5.6.2.2. Produtividade adotada, e se esta for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, a respectiva comprovação de exequibilidade;

5.6.2.3. A quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual;

5.6.2.4. A relação dos materiais e equipamentos que serão utilizados na execução dos serviços, indicando o quantitativo e sua especificação;

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

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

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

5.8.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea “b” do inciso I do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, nos termos do art. 63, §2º da IN 5/2017);

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

6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

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

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

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

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

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

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

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

6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor anual/total do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

6.7. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R\$ 0,01 (um centavo).

6.7.1. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação.

6.7.2. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

6.8.1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos

6.9. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.10. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.11. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.12. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

6.13. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

6.14. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.15. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

6.16. Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e as empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

6.18. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

7.2.1. contenha vício insanável ou ilegalidade;

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

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

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

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

7.2.3.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

7.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.4. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexequibilidade, será obrigatória a realização de diligências para o exame da proposta.

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

7.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

7.6.4. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

7.6.5. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.

7.6.5.1. Considera-se erro no preenchimento da planilha a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006.

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

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

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

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

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

7.10. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8. DA HABILITAÇÃO

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

8.1.1. SICAF;

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

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

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

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

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

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

8.3. **Habilitação jurídica:**

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

8.3.2. em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

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

8.3.4. inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

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

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

8.4. **Regularidade fiscal e trabalhista:**

8.4.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

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

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

8.4.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

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

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

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

8.5. Qualificação econômico-financeira:

8.5.1. certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

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

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

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

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

8.5.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

8.6. A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, da qualificação econômico-financeira e da habilitação jurídica, conforme o caso, poderá ser substituída pela consulta ao SICAF, nos casos em que a empresa estiver habilitada no referido sistema, conforme o disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11.10.10.

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

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

8.7. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, relativamente ao item 1 (fornecimento oneroso de refeições mediante concessão de espaço físico) deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

8.7.1. Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional Conselho Regional de Nutrição – CRN, do domicílio ou sede da empresa, em plena validade;

8.7.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

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

8.7.2.3. Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

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

8.7.2.5. comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro permanente, profissional da área de nutrição detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto desta licitação, o comprovante fornecido pode ser provado por uma das seguintes opções:

8.7.2.5.1. cópia de carteira de trabalho (CTPS) em que conste a licitante como empregadora; cópia do contrato social da licitante em que conste o profissional com sócio; de declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de anuência do profissional, ou de contrato de trabalho.

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

8.8. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar ainda:

8.8.1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017; **caso desejar**, ou

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

8.9. O licitante enquadrado como Microempreendedor Individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

8.10. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 02 (duas) horas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail licitacao.colinas@ifto.edu.br.

Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 5 (cinco) dias, após encerrado o prazo para o encaminhamento via funcionalidade do sistema (upload), ou e-mail.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

9.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

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

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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

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

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

13. DO TERMO DE CONTRATO

13.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência

será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.

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

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

13.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite do adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

14. DO REAJUSTE

14.1. O valor da refeição no restaurante poderá ser reajustado no interregno mínimo de 1 (um) ano, a contar da data da proposta. O índice de reajuste a ser aplicado é o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE), Composição: "Alimentação fora do domicílio".

14.1.1. Os valores de cada item da cesta de produtos da lanchonete poderão ser reajustados no interregno mínimo de 1 (um) ano, a contar da data da proposta. O índice de reajuste a ser aplicado é o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE);

15. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

17. DO PAGAMENTO DO EVENTUAL SUBSÍDIO

17.1. O prazo para pagamento do subsídio será de no máximo 15 (quinze) dias, contados a partir da emissão da Nota Fiscal/Fatura.

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

17.3. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas previstas na IN SEGES/MPDG Nº 05/2017;

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

17.5. No mesmo prazo, o fiscal administrativo deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

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

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

- 17.8. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização técnica, administrativa, setorial, e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 17.9. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 17.10. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 17.11. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 17.12. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, devidamente acompanhada das comprovações mencionadas no item 2 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG n. 5/2017
- 17.13. Caso se constate o descumprimento de obrigações trabalhistas ou da manutenção das condições exigidas para habilitação poderá ser concedido um prazo para que a Contratada regularize suas obrigações, quando não se identificar má-fé ou a incapacidade de corrigir a situação.
- 17.13.1. Não sendo regularizada a situação da Contratada no prazo concedido, ou nos casos em que identificada má-fé, se não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração, os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.
- 17.14. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 17.15. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 17.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 17.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 17.18. 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.
- 17.19. 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.
- 17.20. 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.
- 17.21. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG n. 5/2017, quando couber:

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

17.23. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula: $I = (6 / 100)^{365}$

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

VP = Valor da Parcela em atraso.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

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

18.1.2. apresentar documentação falsa;

18.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

18.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

18.1.5. não mantiver a proposta;

18.1.6. cometer fraude fiscal;

18.1.7. comportar-se de modo inidôneo.

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

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

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

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

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

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

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

18.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

19. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

19.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao.colinas@ifto.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço, Avenida Bernardo Sayão, Lote 29B, Setor Santa Maria, Chácara Raio de Sol, CEP: 77.760-000, Colinas do Tocantins – TO, Comissão de licitação formada pela Portaria n.º 261/2018/CTO/REI/IFTO.

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

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

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

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

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

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

20.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Avenida Bernardo Sayão, Lote 29B, Setor Santa Maria, Chácara Raio de Sol, CEP: 77.760-000, Colinas do Tocantins – TO, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 11:00 horas, e das 14:00 horas às 17:00 horas mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

20.10.1. ANEXO I – Termo de Referência;

20.10.2. ANEXO II – Orçamento Estimado em Planilha de Preços Unitários;

20.10.3. ANEXO III – Minuta de Contrato;

20.10.4. ANEXO IV - Declaração de Vistoria Prévia;

20.10.5. ANEXO V - Modelo de Declaração de Conhecimento de Local;

20.10.6. ANEXO VI - Modelo Sugestivo de Proposta de Preço

Colinas do Tocantins, 30 de abril de 2019.

Danne Makleyston Gomes Pereira

Diretor-geral *Pró-tempore* do Campus Colinas do Tocantins

Portaria nº 151/2019, publicada no Dou de 29/04/2019



Documento assinado eletronicamente por **Danne Makleyston Gomes Pereira**, **Diretor-geral Substituto**, em 30/04/2019, às 14:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.iftto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0663211** e o código CRC **8C1AC818**.



Av. Bernado Sayão, Lote 29B
Setor Santa Maria - Chácara raio de sol
CEP 77760-000 Colinas do Tocantins - TO
63 99972-2908
colinas.iftto.edu.br - colinas@iftto.edu.br

Referência: Processo nº 23725.024237/2018-43

SEI nº 0663211



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS
CAMPUS COLINAS DO TOCANTINS

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 08/2019

(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23725.024237/2018-43)

1. DO OBJETO

1.1. O objeto desta licitação é a prestação de serviços de fornecimento de refeições/lanches mediante concessão administrativa de uso de bem público, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Requisitante:		- Nutricionista - Coordenação de Assistência Estudantil				
Lote	Item	Especificação do Material / Serviço	Unidade	Qtd	Valor Unitário	Valor Estimado Total
1	1	Fornecimento oneroso de refeições, com padrão cardápio popular e sistema de distribuição tipo PF (prato feito), à comunidade acadêmica do <i>Campus</i> Colinas do Tocantins do IFTO, mediante concessão de espaço público.	unidade	16.000	R\$ 10,45	R\$ 167.200,00
	2	Fornecimento oneroso de lanche à comunidade acadêmica do <i>Campus</i> Colinas do Tocantins do IFTO, mediante concessão de espaço público.	cesta de produtos	1	R\$ 108,84	R\$ 108,84

Considerações referentes ao lote 1 - item 1

A	O quantitativo do item 1 pode sofrer variações anuais (para mais ou para menos) em decorrência da oferta de cursos e numero de alunos.
---	--

B	Parte do quantitativo do item 1 ira ser contemplando por auxilio alimentação, variando, portando, de acordo com o numero de bolsas ofertadas em cada edital da Coordenação de Assistência Estudantil.
---	---

1.2. A área está situada no prédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – *Campus* Colinas do Tocantins, Av. Bernado Sayão S/N, Acesso a frigorífico, Chácara Raio de sol, CEP 77760-000, Colinas do Tocantins - TO.

2. DO VALOR DA CONCESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE ATIVIDADE ECONÔMICA DE RESTAURANTE E DAS DESPESAS DE ENERGIA ELÉTRICA, ÁGUA E ESGOTO

2.1. O valor do pagamento da retribuição devida pelo uso do indicado espaço físico é de **R\$ 446,99 (quatrocentos e quarenta e seis reais e noventa e nove centavos) mensais.**

2.2. O valor correspondente a retribuição pelo uso do espaço físico não será cobrado durante o período de férias escolares, de greves ou paralisações ou ainda diante de fatos em que o IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins entenda que poderá trazer prejuízos a CONCESSIONÁRIA.

2.3. Preferencialmente a despesa com energia elétrica será paga mediante um medidor separado para a concessionária, em seu próprio CNPJ, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, a fim de que a mesma pague exatamente a quantidade consumida, diretamente à companhia de energia elétrica.

2.4. Caso não seja possível a instalação de medidor próprio, as despesas com energia elétrica deverão ser ressarcidas mediante estudo feito pelo IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins. Esse valor deverá ser revertido em auxílios aos estudantes por meio do desconto nas refeições a serem pagas pelo IFTO.

2.5. O valor da energia elétrica será calculado mediante o somatório da potência de todos os equipamentos da CONCESSIONÁRIA multiplicando pelo tempo médio de utilização diária, tendo como referência de preço os valores contratados pelo *Campus* Colinas do Tocantins com a Concessionária de energia elétrica.

2.6. Não será realizado pagamento de água/esgoto, pois o *Campus* possui poço artesiano e está localizado na zona rural onde não há serviço de esgoto.

2.7. Todos os equipamentos necessários para o funcionamento do restaurante/lanchonete são de responsabilidade da concessionária.

3. DOS PREÇOS DOS ITENS

3.1. A base material para julgamento da licitação é o menor da refeição/lanche, ou seja, tipo menor preço. Sendo assim, apresenta-se os preços máximos:

3.2. Restaurante - preço máximo de cada refeição “tipo PF (prato feito)” é de **R\$ 10,45 (dez reais e quarenta e cinco centavos).**

3.3. Lanchonete - O preço máximo para a “cesta” de produtos da lanchonete será de **R\$ 108,84 (cento e oito reais e oitenta e quatro centavos).** Conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	MEDIDA/VOLUME	MÉDIA VALOR TOTAL
1	Água Mineral (Sem Gás)	500 ml	R\$ 2,00
2	Suco Natural (Polpa com Água)	300 ml	R\$ 3,75
3	Vitamina (Polpa com Leite)	500 ml	R\$ 5,63

4	Café com Leite	200 ml	R\$ 1,50
5	Achocolatado	200 ml	R\$ 1,63
6	Açaí	200 g	R\$ 7,00
7	Frutas	Porção*	R\$ 5,00
8	Salada de Frutas com Leite Condensado	200 g	R\$ 5,00
9	Sanduíche Natural com Frango Desfiado	150 g	R\$ 4,00
10	Sanduíche Natural com Carne Desfiada	150 g	R\$ 4,00
11	Mini Pizza	100 g	R\$ 2,50
12	Bauru	150 g	R\$ 3,13
13	Tapioca com Queijo	80 g	R\$ 3,25
14	Tapioca com Frango ou Carne Desfiados	100 g	R\$ 4,50
15	Esfirra	100 g	R\$ 3,50
16	Pastel Assado	100 g	R\$ 3,50
17	Torta Recheada Salgada	100 g	R\$ 4,13
18	Cuscuz com Queijo	80 g	R\$ 1,50
19	Cuscuz com Frango ou Carne Desfiados	100 g	R\$ 4,50
20	Misto Quente	100 g	R\$ 3,33
21	Empada Assada	100 g	R\$ 3,83
22	Pão de Queijo	80 g	R\$ 1,50
23	Omelete com Queijo	80 g	R\$ 3,00
24	Enroladinho de Queijo	100 g	R\$ 2,83
25	Bolo Caseiro	100 g	R\$ 2,33
26	Iogurte Natural	100 g	R\$ 2,83
27	Cachorro-quente	120 g	R\$ 4,17
28	Caldo de Frango com Torradas	300 ml	R\$ 7,50
29	Caldo de Carne com Torradas	300 ml	R\$ 7,50
	TOTAL		R\$ 108,84

***Medida equivalente a 1 porção = 70 Kcal**

Alimento	Peso	Medida Caseira
Abacate	32g	1 colher das de sopa
Abacaxi	130g	1 fatia
Acerola	224g	32 unidades
Ameixa-preta seca	30g	3 unidades
Ameixa vermelha	140g	4 unidades
Banana prata	86g	1 unidade
Banana nanica	86g	1 unidade
Caju	147g	2 e ½ unidades
Caqui	113g	1 unidade
Carambola	220g	2 unidades
Cereja	96g	24 unidades
Damasco seco	30g	4 unidades
Fruta-do-conde	75g	½ unidade
Goiaba	95g	½ unidade
Jabuticaba	140g	20 unidades
Jaca	132g	4 bagos

Kiwi	154g	2 unidades
Laranja-baía	144g	8 gomos
Laranja-pêra	137g	1 unidade
Limão	252g	4 unidades
Maça	130g	1 unidade
Mamão-formosa	160g	1 fatia
Mamão-papaia	141g	½ unidade
Manga	110g	1 unidade
Manga (polpa)	95g	½ xícara das de chá
Maracujá (suco puro)	94g	½ xícara das de chá
Melancia	296g	2 fatias
Melão	230g	2 fatias
Morango	240g	10 unidades
Nectarina	184g	2 unidades
Pêra	133g	1 unidade
Pêssego	226g	2 unidades
Salada de frutas (banana, maçã, laranja, mamão)	125g	½ xícara das de chá
Suco de abacaxi	125g	½ copo dos de requeijão
Suco de laranja (puro)	187g	½ copo dos de requeijão
Suco de melão	170g	½ copo dos de requeijão
Suco de tangerina	164g	½ copo dos de requeijão
Suco de uva industrializado	100g	½ copo dos de requeijão
Tangerina/mexerica	148g	1 unidade
Uva comum	99g	22 bagos
Uva -itália	99g	8 bagos
Uva-rubi	103g	8 bagos
Uva passa	17g	1 colher das de sopa

4. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

4.1. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – *Campus* Colinas do Tocantins, desde sua criação instituída pela Portaria nº 505, de 10 de junho de 2014 do Ministério da Educação, publicada no DOU de 11/06/2014, teve uma expansão estrutural e acadêmica significativa.

4.2. Diante da expansão surgiu a necessidade de adequação do espaço interno às reais necessidades da comunidade escolar, entre elas a disponibilidade e oferta de restaurante/lanchonete como uma opção aos discentes, servidores e colaboradores, com o intuito de proporcionar condições ideais para o exercício das atividades acadêmicas e laborais.

4.3. Apesar de dispor de espaço reservado para exploração dos serviços de restaurante/lanchonete, atualmente o *Campus* Colinas do Tocantins não dispõe de servidores, materiais e equipamentos específicos para exploração de refeitório próprio. Desta forma, faz-se necessária a contratação de empresa especializada para ofertar o serviço de restaurante/lanchonete na unidade de ensino, medida imperiosa que visa recepcionar os cursos ofertados na modalidade integral e atender a crescente demanda dos alunos e servidores, sobretudo daqueles que residem em outra municipalidade.

4.4. Os Setores de Serviço Social e de Nutrição do *Campus* realizaram pesquisa com 201 estudantes dos três turnos em fevereiro de 2018 e constatou-se que, devido a distância de

localização do *Campus*, com muitos estudantes levando cerca de 50 a 60 minutos para chegar em casa no horário de almoço devido as rotas dos ônibus, a maioria acaba optando por trazer a refeição de casa e almoçar na instituição. O quantitativo de estudantes que faziam refeições no *Campus* foi de 50,2% (103 estudantes) dos consultados, situação essa que gera desconforto, pois os estudantes não conseguem diversificar os alimentos pela correria do dia a dia, além do risco de estragar durante o tempo em que ficam armazenados fora da refrigeração. Pensando em tornar a alimentação dos estudantes mais saudável e oferecer mais conforto aos que precisam permanecer no horário de almoço pelos motivos já citados a nutricionista Jahny Kássia Duarte Rocha, apresentou proposta de ofertar refeições direto na cantina do *Campus* custeadas com recursos do PNAES, no Eixo de Apoio e Assistência ao Estudante, visto que acompanhou o processo de implantação desse modelo no *Campus* Araguaína e que a experiência tem sido exitosa. Além disso, acredita-se que o almoço na cantina pode influenciar positivamente no rendimento e frequência dos estudantes.

4.5. Por fim, solicitamos que seja realizada uma nova licitação na modalidade pregão eletrônico conforme orienta a Procuradoria Federal mediante o Ofício-Circular n. 00001/2018/GAB/PF-IFTO/PGF/AGU (SEI 0285537). Assim, a Administração Pública opta pela realização de novo procedimento licitatório adequado para o fornecimento oneroso de refeições e lanches, com padrão cardápio popular e sistema de distribuição tipo PF (prato feito) à comunidade acadêmica do *Campus* Colinas do Tocantins do IFTO, mediante concessão de espaço público.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

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

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

6. EXECUÇÃO DO CONTRATO

6.1. A execução do contrato, a ser celebrado, será prestada pela empresa vencedora nos dias úteis em que haja expediente normal no IFTO e outras datas entendidas importantes pela Administração. O horário de atendimento na Lanchonete será das 7:00 às 17:30 e das 18:30 às 21:30 horas.

6.2. O almoço será servido no período compreendido entre 11:00 e 13:00 horas, no entanto, em virtudes de mudança de horário das aulas esse período poderá ser mudado de acordo com a necessidade e conveniência da Administração.

6.3. O objeto da concessão do restaurante compreende sistema de distribuição centralizado com modalidade cafeteria “tipo PF” (prato feito) sendo que os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo, observando a Tabela de Alimentos e as Fichas Técnicas das Preparações, para a composição do cardápio mínimo, constante nos anexos.

6.4. O horário de funcionamento do restaurante, assim como a programação básica do cardápio, poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo IFTO, desde que, previamente acordada com a empresa;

6.5. A Concessionária deverá manter quadro de pessoal suficiente para o atendimento do objeto contratado.

6.6. O concessionário fica livre para a composição de seu quadro de funcionários.

6.7. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, no restaurante ou na lanchonete, ou de qualquer outro produto alcoólico, sob pena de rescisão contratual.

6.8. Não serão permitidos fatos que extrapolem o relacionamento cordial dentro da instituição entre funcionários da concessionária ou entre funcionários da concessionária e estudantes, servidores e colaboradores do *Campus*.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, o valor da refeição, o qual deverá ser impresso, tipo cartaz;
- 7.2. Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente fora do horário das refeições;
- 7.3. Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, em cestos de lixo com capacidade suficiente e retirá-los DIARIAMENTE de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração;
- 7.4. Manter o padrão de qualidade das refeições (observando sempre as Fichas Técnicas das Preparações) e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;
- 7.5. Aceitar que, por conveniência administrativa, o IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada (que atualmente é de 54,87 m²) desde que, comunicando a empresa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- 7.6. Os cardápios diários deverão ser elaborados com acompanhamento da nutricionista(o) da contratante, aprovados previamente e semanalmente. Deverão também ser entregues à administração no último dia útil da semana anterior à utilização do mesmo;
- 7.7. Caso haja algum imprevisto, e seja necessário alteração no cardápio, deverá ser a Administração avisada com antecedência de no mínimo 3 (três) horas antes da abertura do restaurante. Deverá também ser afixada em local visível, informação quanto a alteração do cardápio;
- 7.8. Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de vidro ou louça branca, talheres de metal que deverão se encontrar ensacados individualmente, bandejas de boa qualidade em PVC ou outro material, desde que perfeitamente estáveis, sendo terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para sucos e sobremesas;
- 7.9. Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização;
- 7.10. Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, tão pouco em pratos futuros;
- 7.11. Fornecer aos consumidores somente molhos industrializados, sendo proibida a utilização de molhos caseiros, tipo maionese, pimenta e ketchup;
- 7.12. Preparar as refeições, diariamente, nas dependências do restaurante, e servir no prato ou preparar em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) adequada, mesmo que fora das dependências do *Campus*. A UAN deve passar por vistoria do Nutricionista responsável e o transporte deve ser realizado em caixas térmicas na temperatura adequada, sendo servidos no prato;
- 7.13. Manter no restaurante, pessoas suficientes para atendimento rápido aos usuários, evitando assim a formação de filas; e
- 7.13.1 Não será permitido funcionários da concessionária atuar na manipulação de alimentos e, ao mesmo tempo, no recebimento de valores no caixa.**
- 7.14. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos usuários, evitando a emissão de vale-troco;
- 7.15. Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. O porta-papel e portas-detergente devem ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins;
- 7.16. Responsabilizar pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições do Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;
- 7.17. Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura no almoço, devendo sempre efetuar um atendimento cordial, rápido

e eficiente;

7.18. Fornecer uniforme completo e crachá com foto, aos seus empregados quando nas dependências do IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins, visando sempre a higiene de seus empregados nas atividades;

7.19. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na legislação de alimentos, disponibilizando toda a ferramenta necessária para a execução do contrato, apresentando, sempre que solicitado pelo IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

7.20. Utilizar, na execução do contrato, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;

7.21. Disponibilizar, em local próprio, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes ou saladas frias variadas, mantendo em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

7.22. Utilizar termômetro para aferição de temperatura dos alimentos armazenados no balcão térmico, bem como do próprio balcão, conforme modelo da planilha abaixo:

CONTROLE DE TEMPERATURA DAS PREPARAÇÕES

DATA	PREPARAÇÃO	INÍCIO	MEIO	FIM

CONTROLE DE TEMPERATURA DO BALCÃO TÉRMICO

DATA	BALCÃO FRIO	BALCÃO QUENTE	INÍCIO	MEIO	FIM

7.23. Respeitar as normas e procedimentos do IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências da lanchonete, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;

7.24. Receber as instalações, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio;

7.25. Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento do restaurante, os quais deverão estar em perfeitas condições de uso, especialmente: talheres, pratos, xícaras, copos de vidros diversos, jarras de água, panelas, garrafas térmicas, bandejas, travessas, toalhas de mesa, sopeiras, galheteiros, além do material descartável (toalhas e guardanapos). Além dos equipamentos e materiais, os quais são, como referência: refresqueira, balanças, carrinho térmico frio e quente, moedor de carne, liquidificador industrial, fritadeiras, extrator de sucos, churrasqueiras a gás, balcão frigorífico, picadores de legumes, cortador de frios, descascador de legumes, sanduicheiras, balcão refrigerado para saladas, chapas, bem como, todo o equipamento que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene;

7.26. Utilizar as instalações fornecidas pelo IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção;

7.27. Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos

produtos e serviços prestados;

7.28. Arcar com as despesas de consumo de gás de cozinha, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

7.29. Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução do contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

7.30. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene (a citar a RDC nº 216/2004 e a RDC nº 275/2002 da ANVISA), medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviços, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

7.31. Responsabilizar pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações do refeitório;

7.32. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins do resultado das inspeções;

7.33. Atender aos discentes, servidores e terceirizados do IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins, dispensando aos mesmos, serviços eficientes e tratamento cortês;

7.34. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

7.35. Manter todas as áreas no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

7.36. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços;

7.37. Manter as instalações permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução do contrato;

7.38. Responsabilizar pela colocação de freezer nos locais onde se fizer necessário;

7.39. Realizar dedetização e desratização sempre que solicitado pelo fiscal do contrato, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por servidor especialmente designado pela Administração.

7.40. Coletar, diariamente, amostra de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 72 (setenta e duas) horas em temperaturas negativas, arcando com os custos das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas pelo IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins, no refeitório, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado;

7.41. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução do contrato, a partir da ocorrência verificada pelo Fiscal do Contrato;

7.42. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras necessárias à execução do objeto do contrato;

7.43. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;

7.44. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins.

7.45. Manter sob rigoroso processo de higienização, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

7.46. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins, sem condições de serem consumidos;

7.47. Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização do IFTO, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de retenção ou

indenização sob qualquer título;

7.48. Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo do IFTO, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução do contrato;

7.49. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões por parte da Administração, até o limite permitido no § 1º do art.65, da Lei nº 8.666/1993.

7.50. Fornecer cadeiras e mesas plásticas ou madeira, suficientes as todos usuários durante o almoço e lanches do restaurante/lanchonete caso haja necessidade;

7.51 Utilizar filtro para água;

7.52 Contratar empresa especializada em manutenção/limpeza de fossa séptica/esgoto para a limpeza/manutenção do Sumidouro de uso exclusivo do espaço reservado para a cantina/lanchonete, sempre que a contratante julgar necessário.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Comunicar à empresa toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do contrato;

8.2 Proporcionar todas as facilidades para que a empresa possa desempenhar seus serviços, dentro das normas do futuro Contrato prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa;

8.3. Fiscalizar a execução do contrato e o fornecimento da alimentação objeto deste Projeto, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

8.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de servidor especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;

8.5. Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela empresa;

8.6. Verificar diariamente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;

8.7. Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela empresa;

8.8. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da empresa que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;

8.9. Designar servidor, para acompanhar a execução do contrato bem como a dedetização e a faxina geral que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;

8.10. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução do contrato ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas; e

8.11. Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato.

8.12. Realizar, trimestralmente ou semestralmente, pesquisa de opinião junto aos usuários da cantina/lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50% dos consumidores, será considerado motivo de rescisão do contrato;

8.13. Repassar à contratada o valor subsidiado das refeições por mês, até o 15º dia do mês subsequente.

8.14. Realizar check-list (em anexo) trimestral em datas não programadas, baseado na legislação de alimentos vigente, para aferição do adequado atendimento pela concessionária, das normas e padrões de higiene.

9. DOS USUÁRIOS

9.1. O restaurante e a lanchonete servirá aos discentes, servidores, terceirizados e visitantes do IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins.

PÚBLICO	QUANTIDADE ESTIMADA VINCULADO A INSTITUIÇÃO
Discentes:	700 (setecentos) alunos do ensino médio e ensino superior.
Servidores:	82 (oitenta e dois)
Terceirizados:	20 (vinte)
Total:	802 (oitocentos e dois) aproximados

* O quadro de pessoal informado acima constitui-se em apenas um parâmetro para possibilitar a cotação. Portanto, não gera qualquer obrigação para o IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins, no que se refere à demanda atual ou futura, considerando que o consumo dos produtos está diretamente relacionado com a qualidade, o preço praticado e a concorrência de outros possíveis fornecedores, especialmente daqueles situados próximos ao *Campus* Colinas do Tocantins.

9.2. O número estimado de refeições, por dia letivo no IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins, corresponde:

REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA
TOTAL	Com uma variação aproximada de 80 refeições diárias (almoço)

9.3. A indicação de quantitativos de previsão de refeições a serem comercializadas por dia não constitui nenhum compromisso presente ou futuro por parte do IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela licitante vencedora.

9.4. O quantitativo estimado pode sofrer variações anuais (para mais ou para menos) em decorrência da oferta de cursos e número de alunos.

9.5. A estimativa do número de lanches e o valor arrecadado diariamente pela concessionária não está descrito no edital e seus anexos.

10. INFORMAÇÃO QUANTO À EVENTUAL EXISTÊNCIA DE SUBSÍDIO AOS ALUNOS - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO NO RESTAURANTE

10.1. O IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins, **poderá** subsidiar refeições a seus alunos, de acordo com a política a ser estabelecida internamente. Desta forma, será desenvolvido entre as partes um sistema de controle para as refeições servidas aos alunos beneficiários de subsídio.

10.2. A CONCEDENTE disponibilizará, antes do início e durante a execução do contrato, a lista dos usuários do Restaurante que terão subsídio total ou parcial por parte do IFTO.

10.3. Os usuários que contarão com subsídio alimentício **Integral** por parte do IFTO -*Campus* Colinas do Tocantins, não efetuarão nenhum pagamento à CONCESSIONÁRIA, pois neste caso, o *Campus* Colinas do Tocantins efetuará o pagamento integral diretamente na conta da CONCESSIONÁRIA.

10.2.1 Os usuários que contarão com subsídio alimentício **Parcial** por parte do IFTO - *Campus* Colinas do Tocantins, efetuarão pagamento parcial à CONCESSIONÁRIA, sendo que a parte restante será paga pelo *Campus* Colinas do Tocantins.

10.2.2. Para os usuários que receberão subsídio alimentício parcial ou integral por parte do IFTO – *Campus* Colinas do Tocantins, a CONCESSIONÁRIA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento da CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA.

11. DO EVENTUAL PAGAMENTO DO SUBSÍDIO

11.1. O prazo para pagamento do subsídio será de 30 (trinta) dias, contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, acompanhada dos demais documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações da Contratada.

11.1.1. O subsídio aplica-se somente ao restaurante, não sendo praticado para a lanchonete.

11.1.2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas previstas na IN SEGES/MPDG Nº 05/2017;.

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

11.2.1. O “atesto” da Nota Fiscal/Fatura fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada com os serviços efetivamente executados, bem como às seguintes comprovações, que deverão obrigatoriamente acompanhá-la:

11.2.1.1. Do pagamento da remuneração e das contribuições sociais (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Previdência Social), correspondentes ao mês da última nota fiscal ou fatura vencida, quanto aos empregados diretamente vinculados à execução contratual, nominalmente identificados;

11.2.1.2. Da regularidade fiscal, constatada através de consulta “on-line” ao SICAF, ou na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no artigo 29 da Lei nº 8.666, de 1993; e

11.2.1.3. Do cumprimento das obrigações trabalhistas, correspondentes à última nota fiscal ou fatura que tenha sido paga pela Administração.

11.3. Havendo erro na apresentação de qualquer dos documentos exigidos nos subitens anteriores ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

11.4. Antes do pagamento, a Contratante realizará consulta “on-line” ao SICAF e, se necessário, aos sítios oficiais, para verificar a manutenção das condições de habilitação da Contratada, devendo o resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

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

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

11.6. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

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

11.8. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

11.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula: $I = (6 / 100)^{365}$

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

VP = Valor da Parcela em atraso.

$$I = \text{Índice de compensação financeira} = 0,00016438$$

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA PARA O SUBSÍDIO

12.1. As despesas decorrente do valor do subsídio pela execução do contrato, correrão à conta dos recursos consignados no orçamento do *Campus* Colinas do Tocantins do IFTO, Programa de Trabalho Resumido 128191 (Assistência Estudantil), Fonte de Recursos 01000000000, Natureza da Despesa 339039.

13. PERÍODO DE FÉRIAS ESCOLARES E DE GREVES

13.1. Nos casos de férias escolares, greves, paralisações ou outras situações correlatas, o IFTO - *Campus* Colinas do Tocantins poderá solicitar o funcionamento do restaurante/lanchonete por período inferior ao tempo normal, podendo tal tempo ser de meio dia ou outro tempo entendido necessário ao bom funcionamento das atividades da entidade.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

16.1. 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 repactuação, 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.

16.2. O conjunto de atividades de gestão e fiscalização compete ao gestor da execução do contrato, podendo ser auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa, setorial 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, setorial 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, 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 fiscalização pelo público usuário;

III – Fiscalização Administrativa: é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;

IV – Fiscalização Setorial: é o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos, quando a prestação dos serviços ocorrer concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um mesmo órgão ou entidade; e

V - 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.

16.3. Quando a contratação exigir fiscalização setorial, o órgão ou entidade deverá designar representantes nesses locais para atuarem como fiscais setoriais.

16.4. 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.

16.5. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

16.6. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

a) no primeiro mês da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar a seguinte documentação:

a.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

a.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela CONTRATADA; e

a.3. exames médicos admissionais dos empregados da CONTRATADA que prestarão os serviços.

b) entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação

da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf):

b.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

b.2. certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

b.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

b.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

c) entrega, quando solicitado pela CONTRATANTE, de quaisquer dos seguintes documentos:

c.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da CONTRATANTE;

c.2. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador CONTRATANTE;

c.3. cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

c.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e

c.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

d) entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

d.1. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

d.2. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

d.3. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

d.4. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

16.7. A CONTRATANTE deverá analisar a documentação solicitada na alínea “d” acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

16.8. No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais Cíveis de Interesse Público (Oscip's) e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

16.9. Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados anteriormente deverão ser apresentados.

16.10. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficializar à Receita Federal do Brasil (RFB).

16.11. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficializar ao Ministério do Trabalho.

16.12. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela CONTRATADA poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

16.13. A CONTRATANTE poderá conceder prazo para que a CONTRATADA regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.

16.14. Além das disposições acima citadas, a fiscalização administrativa observará, ainda, as seguintes diretrizes:

16.14.1. Fiscalização inicial (no momento em que a prestação de serviços é iniciada):

a) Será elaborada planilha-resumo de todo o contrato administrativo, com informações sobre todos os empregados terceirizados que prestam serviços, com os seguintes dados: nome completo, número de inscrição no CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos, sua especificação e quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação), horário de trabalho, férias, licenças, faltas, ocorrências e horas extras trabalhadas;

b) Todas as anotações contidas na CTPS dos empregados serão conferidas, a fim de que se possa verificar se as informações nelas inseridas coincidem com as informações fornecidas pela CONTRATADA e pelo empregado;

c) O número de terceirizados por função deve coincidir com o previsto no contrato administrativo;

d) O salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT);

e) Serão consultadas eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para a CONTRATADA;

f) Será verificada a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho que obriguem a empresa a fornecer determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

g) No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

g.1. relação dos empregados, com nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), e indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

g.2. CTPS dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinadas pela contratada;

g.3. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

g.4. declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

16.14.2. Fiscalização mensal (a ser feita antes do pagamento da fatura):

a) Deve ser feita a retenção da contribuição previdenciária no valor de 11% (onze por cento) sobre o valor da fatura e dos impostos incidentes sobre a prestação do serviço;

b) Deve ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF;

c) Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no Sicaf;

d) Deverá ser exigida, quando couber, comprovação de que a empresa mantém reserva de cargos para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto no art. 66-A da Lei nº 8.666, de 1993.

16.14.3. Fiscalização diária:

a) Devem ser evitadas ordens diretas da CONTRATANTE dirigidas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao preposto.

b) Toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço, como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, deve ser evitada, uma vez que essa conduta é exclusiva da CONTRATADA.

c) Devem ser conferidos, por amostragem, diariamente, os empregados terceirizados que estão prestando serviços e em quais funções, e se estão cumprindo a jornada de trabalho

16.15. Cabe, ainda, à fiscalização do contrato, verificar se a CONTRATADA observa a legislação relativa à concessão de férias e licenças aos empregados, respeita a estabilidade provisória de seus empregados e observa a data-base da categoria prevista na CCT, concedendo os reajustes dos empregados no dia e percentual previstos.

16.15.1. O gestor deverá verificar a necessidade de se proceder a repactuação do contrato, inclusive quanto à necessidade de solicitação da contratada.

16.16. A CONTRATANTE deverá solicitar, por amostragem, aos empregados, seus extratos da conta do FGTS e que verifiquem se as contribuições previdenciárias e do FGTS estão sendo recolhidas em seus nomes.

16.16.1. Ao final de um ano, todos os empregados devem ter seus extratos avaliados.

16.17. A CONTRATADA deverá entregar, no prazo de 15 (quinze) dias, quando solicitado pela CONTRATANTE quaisquer dos seguintes documentos:

a) extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da CONTRATANTE;

b) cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a CONTRATANTE;

c) cópia dos contracheques assinados dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários; e

d) comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei, Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado.

16.18. 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.

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

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

16.21. 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.

16.22. 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.

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

16.24. 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.

16.25. 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.

16.26. 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.

16.27. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.28. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a CONTRATANTE comunicará o fato à CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

16.28.1. Não havendo quitação das obrigações por parte da CONTRATADA no prazo de quinze dias, a CONTRATANTE poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

16.28.2. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela CONTRATANTE para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.

16.28.3. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a contratante e os empregados da contratada.

16.29. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

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

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

17.2.1. ensejar o retardamento da execução do objeto;

17.2.2. fraudar na execução do contrato;

17.2.3. comportar-se de modo inidôneo;

17.2.4. cometer fraude fiscal;

17.3. Comete falta grave, podendo ensejar a rescisão unilateral da avença, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e do impedimento para licitar e contratar com a União, nos termos do art. 7º da Lei 10.520, de 2002, aquele que:

17.3.1. não promover o recolhimento das contribuições relativas ao FGTS e à Previdência Social exigíveis até o momento da apresentação da fatura;

17.3.2. deixar de realizar pagamento do salário, do vale-transporte e do auxílio alimentação no dia fixado.

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

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

17.4.2. **Multa de:**

17.4.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

17.4.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

17.4.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

17.4.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2** abaixo; e

17.4.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

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

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

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

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

17.5. As sanções previstas nos subitens 17.2.1, 17.2.2, 17.2.3 e 17.2.4 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

Tabela 1

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

Tabela 2 - INFRAÇÃO

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

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

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

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

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

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

17.9. 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.

17.10. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Colinas do Tocantins, 30 de abril de 2019.

 **Jahny Kássia Duarte Rocha**

Motivação: O presente termo está em conformidade com a Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, bem como com o inciso II do artigo 9º do Decreto n.º 5.450, de 31 de maio de 2005, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias e suficientes de caracterização para prestação de serviços de fornecimento de refeições/lanches mediante concessão administrativa de uso de bem público, conforme as especificações e condições constantes deste instrumento e seus anexos, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Aprovado por:

Paulo Hernandes Gonçalves da Silva
Ordenador de Despesas



Documento assinado eletronicamente por **Danne Makleyston Gomes Pereira, Diretor-geral Substituto**, em 30/04/2019, às 14:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jahny Kassia Duarte Rocha, Servidora**, em 30/04/2019, às 15:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Pollyana Vieira de Abreu, Ordenadora de Despesa Substituta**, em 30/04/2019, às 15:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.iftto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0663214** e o código CRC **8FD0355D**.



Av. Bernado Sayão, S/N
Acesso a frigorífico - Chácara Raio de Sol
CEP 77760-000 Colinas do Tocantins - TO
www.iftto.edu.br - colinas@iftto.edu.br

Referência: Processo nº 23725.024237/2018-43

SEI nº 0663214



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS
CAMPUS COLINAS DO TOCANTINS

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2019
(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23725.024237/2018-43)**

ANEXO “A” – DO TERMO DE REFERÊNCIA

I - TABELA DE ALIMENTOS PARA COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO – RESTAURANTE

1. Carne bovina de 1ª qualidade, tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras, em preparações diversas com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole. Sugestão de Preparos: Bife de panela; acebolado, à *parmegiana*, à milanese, ao molho madeira, ao molho de legumes, carne de sol, paçoca, na chapa, *stroganoff*, chinesa;
2. Carne bovina de 2ª qualidade, tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras, em preparações diversas. Sugestão de Preparos: ao molho diversos, almôndegas;
3. Frango de 1ª qualidade em preparações diversas apenas com cortes de coxa, contra-coxa, peito ou filé. Sugestão de Preparos: Grelhado, à *parmegiana*, ao queijo *catupiry*, empanado, xadrez, à cubana, na chapa, *stroganoff*, panqueca, à milanese;
4. Peixe de 1º qualidade em preparações diversas com cortes de filé, badejo, merluza, robalo, pescada branca e dourado. Sugestão de Preparos: Frito, cozido, moqueca, à delícia, ao molho branco;
5. Carne suína de 1ª qualidade em preparações diversas e feijoada;
6. Arroz branco longo fino tipo 1 (diariamente);
7. Arroz especial longo fino tipo 1 à grega, galinhada, risotos, com brócolis, com lentilhas, com milho, com passas e outros;
8. Feijão com caldo tipo 1 (roxinho, preto, jalo, verde, fradinho, carioquinha, cavalo-claro, faveta) em preparações sem carnes (diariamente);
9. Feijão especial tipo 1 (tropeiro, tutu, feijoada, fava e outros) e outros;
10. Salada de vegetais do grupo A, B e C (Item II – Tabela de Vegetais), separados ou mistos e não poderá repetir durante a semana (diariamente);
11. Massas (lasanha de carne ou frango, macarrão a bolonhesa, panquecas, tortas e outros);
12. Farofas variadas;
13. Frutas diversas;
14. Temperos e condimentos diversos: extrato de tomate, *ketchup*, molho pronto, mostarda, molho *shoyu*, molho inglês, milho verde, azeitona, ervilha, uva passa, maionese, creme de leite, leite de coco, orégano, vinagre, azeite de oliva;
15. Ovo de primeira qualidade com selo de inspeção. Sugestões de preparos: cozido, frito, omelete, poche etc.,

II – ITENS MÍNIMOS E MODELO DE CARDÁPIO:

O cardápio deve conter **no mínimo**:

1. Um tipo de salada;
2. Um tipo de prato proteico, preferencialmente cozido, grelhado ou assado, podendo incluir também tortas e outras preparações similares. Deve sempre ter ovo em suas diversas formas de preparo para ser utilizado como substituto do prato proteico do dia para aqueles que não comem aquela preparação;
3. Arroz em diversas formas de preparo;
4. Feijão em diversas formas de preparo;
5. Pelo menos um tipo de guarnição: macarrão, farofa, mandioca, abobrinha, batata-doce ou preparações similares;
6. Pelo menos um tipo de fruta ou suco natural.

MODELO DE CARDÁPIO*

Dia da Semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Almoço	Salada Crua (Couve Folha, Cenoura Ralada, Manga, Salsinha, Azeite de Oliva) Peito de Frango Grelhado e Acebolado Arroz Simples Feijão com Abóbora Purê de Batata Laranja	Salada Crua (Alface, Tomate, Pepino, Cenoura Ralada, Azeite de Oliva) Maria Isabel (Arroz com Carne de Sol e Calabresa) Feijão com Batata Doce Macarrão ao Alho e Óleo com Cheiro Verde Banana	Salada Cozida (Cenoura, Chuchu, Batata Inglesa, Milho Verde, Vagem, Azeite de Oliva) Estrogonofe de Frango Arroz Simples Feijão Simples Batata Frita ou Batata Palha Melão	Salada Cozida (Macarrão, Milho Verde, Cenoura Cozida, Ervilha, Azeite de Oliva) Bife à Parmigiana Arroz Simples Feijão com Abóbora Farofa de Calabresa Melancia	Salada Crua (Alface, Tomate, Manjeriçã, Azeite de Oliva) Macarronada Carne Moída Queijo Ralado Banana
Almoço	Salada Cozida (Couve Flor, Brócolis, Chuchu, Cenoura, Orégano, Azeite de Oliva) Frango Assado Arroz Simples Feijão com Batata Doce Mandioca Cozida Melancia	Salada Cozida (Batata Doce, Cenoura, Chuchu, Vagem, Azeite de Oliva) Bife Grelhado e Acebolado Arroz Simples Feijão Simples Banana Frita	Salada Cozida (Abóbora, Chuchu, Batata Inglesa, Brócolis, Azeite de Oliva) Peixe Assado Arroz com Milho Verde Feijão Simples Pirão	Salada Cozida (Abobrinha, Chuchu, Batata Inglesa, Vagem, Azeite de Oliva) Lombo Suíno com Molho	Salada Crua (Acelga, Repolho, Manga, Uvas Passas, Azeite de Oliva) Lasanha de Frango Arroz Simples Feijão Simples Refogado de Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu, Abobrinha, Vagem)

		Melão	Banana	Arroz Simples Feijão com Abóbora Mandioca Frita Laranja	Banana
Almoço	Salada Crua (Alface, Cenoura, Beterraba Ralada, Pepino, Azeite de Oliva) Galinhada Feijão com Abóbora Mandioca Frita Melão	Salada Crua (Acelga, Maça, Cenoura Ralada, Azeite de Oliva) Escondidinho de Carne com Batata Inglesa Arroz Simples Feijão com Batata Doce Refogado de Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu, Abobrinha, Vagem) Banana	Salada Crua (Alface, Repolho, Tomate, Pepino, Azeite de Oliva) Filé de Frango Empanado com Molho Arroz com Cheiro Verde Feijão c/ Abóbora Purê de Batata Melancia	Salada Crua (Repolho Roxo, Tomate, Pepino, Uva passa, Azeite de Oliva) Torta de Carne Arroz Simples Feijão Simples Batata Inglesa Saute Laranja	Salada Crua (Alface, Tomate, Pepino, Cenoura Ralada, Azeite de Oliva) Panqueca de Carne Moída Arroz com Cenoura Ralada Feijão Simples Mandioca Cozida Banana
Almoço	Salada Crua (Couve Folha, Cenoura Ralada, Abacaxi, Salsinha, Azeite de Oliva) Feijoada - Feijão - Calabresa - Patinho - Bacon - Pé de Porco Arroz Simples Farofa Simples Laranja	Salada Crua (Alface, Tomate, Pepino, Manjerição, Azeite de Oliva) Lagarto Assado com Molho Arroz Simples Feijão com Abóbora Macarrão ao Alho e Óleo com Cheiro Verde Laranja	Salada Cozida (Cenoura, Batata Inglesa, Milho Verde, Azeite de Oliva) Pernil Suíno Arroz com Cenoura Ralada Feijão Simples Banana Frita Melancia	Salada Cozida (Abóbora, Cenoura, Couve Flor, Orégano, Azeite de Oliva) Almôndegas Arroz Simples Feijão Simples Batata Frita Banana	Salada Crua (Repolho Roxo, Repolho Verde, Tomate, Cenoura Ralada, Azeite de Oliva) Frango ao Molho com Batata Arroz Simples Feijão Simples Pirão Melão

ser utilizado como exemplo, preparações podem variar dependendo da aprovação prévia do Nutricionista do *Campus*. Cardápio baseado em pesquisa realizada com a comunidade do *Campus* em outubro/2018, onde foram escolhidas as preparações mais bem avaliadas para prato principal e guarnição.

III – TABELA DE VEGETAIS PARA A COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO

GRUPOS			
VEGETAIS			FRUTAS
“A”	“B”	“C”	
Acelga	Abobrinha		Abacaxi
Agrião	Aspargo	Aipim,	Acerola

		Abóbora Abobrinha	
Aipo Alcachofra	Berinjela, Bertalha	Batata Inglesa Batata Baroa	Banana, Cajá
Alface, Almeirão, Broto de feijão	Brócolis, Beterraba Cenoura	Batata- doce Batata baroa	Caju
Cebola	Couve-folha	Inhame	Carambola
Cebolinha	Couve de Bruxelas	Mandioca	Goiaba
Coentro, Ervilha	Couve-flor, Chuchu	Milho verde	
Hortelã, Manjeriço	Espinafre, Ervilha Torta		Laranja
Palmito	Jiló		Limão
Pepino	Maxixe, Mostarda Nabo		Maracujá, Maçã, Melancia, Mamão, Manga
Pimentão	Rabanete, Repolho Quiabo		Melão
Rabanete, Rúcula	Vagem		
Salsa			Tangerina
Tomate			Tamarindo, Uva

IV - PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA QUANTIFICAÇÃO DO PER CAPITA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIO (DE ALIMENTOS CRUS)

ALIMENTO	PER CAPITA
Arroz	70g
Feijão	40g
Arroz para Baião de Dois	55g
Feijão para Baião de Dois	25g
Farinha de mandioca	30g
Macarrão espaguete	60g

Óleo	10mL
Sardinha	30g
Extrato de tomate	15g
Vinagre	5mL
Sal	4g
Tempero completo	4g
Charque bovino industrializado	50g
Milho em conserva	5g
Ervilha em conserva	5g
Molhos	5g
Carne suína sem osso	120g
Carne bovina de 1ª	120g
Carne bovina de 2ª	120g
Frango coxa/sobrecoxa	200g
Filé de frango	120g
Peixe em posta	200g
Filé de peixe	120g
Calabresa	30g
Salsicha	30g
Verduras para salada	30g
Legumes para salada	30g
Hortaliças para tempero	10g
Frutas para salada	20g
Melão	150g
Melancia	250g
Mamão	120g
Abacaxi	100g
Banana, Laranja, Pera, Maçã, Tangerina	100g/1 unid
Polpa de fruta	100g
Azeite de oliva para salada	5mL

V – PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1. Óleos: deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas.
2. Azeites: deverão ser de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos.
3. Itens não mencionados: os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender o contrato de concessão a que se refere este anexo deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens.
5. Carne bovina e suína tipo extra limpo, isenta ao máximo de gorduras.
6. Aves tipo granja, fresca, sem pele.
7. Peixes: deverão ser usados peixes ou filés de peixe de boa qualidade.
8. Linguiças: deverão ser fornecidas as do tipo “pura”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas.
9. Presunto os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura.
10. Frios e outros embutidos deverão ser sempre de boa qualidade e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor, deverão conter o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade;
11. Após abertos, colocar etiqueta com a nova validade dos alimentos.

VI. FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO DOS LANCHES

Sucos					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Açúcar (Colheres de sopa: 2)	0 g	49,99 g	0 g	193,5 kcal	50 g
Água (Mililitros: 150)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	150 mL
Polpa de Fruta Congelada (Unidade (100g): 1)	1 g	11 g	0 g	50 kcal	100 g
Total	1 g (2%)	60,99 (98%) g	0 (0%) g	243,5 kcal	300 g
Modo de Preparo • Bata a polpa congelada com a água e o açúcar no liquidificador até triturar todo o gelo. Sirva imediatamente. • Obs: Podem ser utilizadas porções de frutas ao invés da polpa, a quantidade de fruta por copo de suco é variada dependendo da fruta.					

Vitaminas					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Açúcar (Colheres de sopa: 3)	0 g	71,99 g	0 g	278,64 kcal	72 g
Água (Mililitros: 200)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	200 mL
Polpa de Fruta Congelada (Unidade (90g): 2)	1,78 g	12,6 g	0 g	63 kcal	180 g
Leite em pó integral (Colher de Sopa: 3)	12,36 g	17,36 g	12,48 g	230,4 kcal	48 g
Total	14,15g (10%)	101,94g (71%)	12,48g (19%)	572,04 kcal	500 g
Modo de Preparo					

- Bata a polpa congelada com a água, o leite e o açúcar no liquidificador até triturar todo o gelo. Sirva imediatamente.
- Obs: Podem ser utilizadas porções de frutas ao invés da polpa, a quantidade de fruta por copo de suco é variada dependendo da fruta.

Café com leite					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Açúcar (Colheres de sopa: 1)	0 g	24 g	0 g	92,88 kcal	24 g
Café, infusão do pó a 10% (Xícara de Cafezinho: 1)	0,43 g	0,89 g	0,04 g	5,44 kcal	60 g
Leite de vaca integral Mililitro: 116)	3,74 g	5,25 g	3,77 g	69,63 kcal	116 g
Total	4,16g (10%)	30,13g (70%)	3,81g (20%)	167,95kcal	200 g
Modo de Preparo					
• Misture o açúcar, o leite e o café. Sirva quente.					

Achocolatado					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Chocolate em pó/Achocolatado (Colher de sopa cheia (15g): 2)	4 g	18 g	2 g	100 kcal	30 g
Leite de vaca integral Mililitro: 170)	5,48 g	7,69 g	5,53 g	102,04 kcal	170mL
Total	9,47 g (18%)	25,69 g (49%)	7,52 g (33%)	202,04 kcal	200 mL
Modo de Preparo					
• Misture o leite com o chocolate em pó até ele dissolver bem. Sirva bem quente.					

Açaí					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Açaí (Gramas: 150)	5,4 g	86,1 g	3 g	393 kcal	150 g
Fruta (Gramas: 20)	0,22 g	4,57 g	0,07 g	17,8 kcal	20 g
Leite condensado (Colher de Sopa: 2)	2,36 g	16,25 g	2,6 g	95,91 kcal	30 g
Total	7,98g (6%)	106,92g (84%)	5,67g (10%)	506,71kcal	200 g
Modo de Preparo					

- Misture a polpa do açaí com a fruta e o leite condensado.
- Sirva gelado.

Salada de Frutas com Leite Condensado

Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Fruta (Gramas: 150)	1,64 g	34,26 g	0,5 g	133,5 kcal	150 g
Leite condensado (Colher de sopa: 2)	1,18 g	8,13 g	1,3 g	47,95 kcal	15 g
Mel (Gramas: 5)	0,06 g	17,3 g	0 g	63,84 kcal	21 g
Suco de limão taiti, cru (Gramas: 15/Meio limão)	0,06 g	1,26 g	0,01 g	3,75 kcal	15 g
Total	2,94g (4%)	60,95g (90%)	1,81g (6%)	249,04 kcal	201 g

Modo de Preparo

- Corte as frutas em cubos pequenos (utilize pelo menos quatro tipos diferentes de frutas) e acrescente uma calda feita com o suco de meio limão e uma colher de sopa de mel.
- Pode ser finalizado com o leite condensado ou não, fica pela preferência do cliente. Servir gelado.

Sanduíche Natural de Frango ou Carne

Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Alface (Folha: 1)	0,14 g	0,28 g	0,02 g	1,5 kcal	10 g
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	10,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Azeitona (Gramas: 5)	0,05 g	0,19 g	0,77 g	7,25 kcal	5 g
Cebola (Gramas: 1)	0,01 g	0,09 g	0 g	0,38 kcal	1 g
Cebolinha verde (Gramas: 2)	0,07 g	0,09 g	0,01 g	0,6 kcal	2 g
Cenoura (crua) (Colher de sopa ralada (12g): 1)	0,12 g	1,21 g	0,02 g	5,16 kcal	12 g
Coentro (Gramas: 2)	0,44 g	1,04 g	0,1 g	5,58 kcal	2 g
Maionese light (Colher de sobremesa: 1)	0,1 g	3,19 g	1,61 g	26,62 kcal	17 g
Pão de forma (Fatia (21g): 2)	4 g	22 g	2 g	120 kcal	42 g
Peito de galinha ou frango cozido(a) (Colher de sopa: 2)	12,36 g	0 g	1,8 g	69,2 kcal	40 g
Queijo tipo mussarela (Fatia (13,5g): 1)	2,52 g	0,29 g	2,81 g	36,53 kcal	13 g
Sal de cozinha a gosto	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Total	19,88g (29%)	28,71g (42%)	9,14g (30%)	274,31 kcal	145 g

Modo de Preparo

- Tempere o frango de forma pessoal com alho e cebola e outros temperos de sua preferência e deixe-o cozinhar no fogo.
- Após cozido, desfie-o e armazene-o até esfriar.
- Misture o peito de frango desfiado, a cebolinha, a cenoura ralada, a azeitona, o coentro e a maionese light em um refratário.
- Recomenda-se manter a pasta obtida em local refrigerado, com tampa e por no máximo quatro dias.
- Coloca a pasta sobre o pão, acrescente a alface e o queijo e feche o sanduíche com a outra fatia

Obs: Para o sanduíche de carne substitua o frango por carne desfiada.

Mini Pizza (para 01 porção)

Ingredientes	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Açúcar (Gramas: 1)	0 g	1 g	0 g	3,87 kcal	1 g
Água morna (Gramas: 5)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	5 g
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	0,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Cebola (Gramas: 1)	0,01 g	0,09 g	0 g	0,38 kcal	1 g
Cebolinha verde (Gramas: 2)	0,04 g	0,11 g	0 g	0,5 kcal	2 g
Coentro (Gramas: 2)	0,44 g	1,04 g	0,1 g	5,58 kcal	2 g
Farinha de trigo (Gramas: 50)	5,99 g	36,27 g	0,83 g	180,5 kcal	50 g
Fermento biológico (Gramas: 1)	0,11 g	0,01 g	0 g	0,53 kcal	1 g
Peito de galinha ou frango cozido(a) (Colher de sopa: 1)	6,18 g	0 g	0,9 g	34,6 kcal	20 g
Óleo vegetal (Gramas: 12)	0 g	0 g	12 g	106,08 kcal	12 g
Queijo tipo mussarela (Fatias: 1)	2,52 g	0,29 g	2,81 g	36,53 kcal	13 g
Sal de cozinha a gosto	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Total	15,28g (17%)	38,72g (42%)	16,64g (41%)	368,19 kcal	106 g

Modo de Preparo**Recheio**

- Tempere o frango de forma pessoal com alho e cebola e outros temperos de sua preferência e deixe-o cozinhar no fogo.
- Após cozido, desfie-o e armazene-o até esfriar.
- Obs: O recheio pode variar com carne desfiada, por exemplo.

Massa

- Dissolva o fermento na água morna, junte o óleo, o sal e o açúcar.
- Adicione farinha aos poucos, trabalhando com as mãos, até obter uma massa homogênea.
- Se necessário, coloque farinha.
- Trabalhe a massa por aproximadamente 15 minutos, até ficar lisa e soltando bolhas de ar.
- Cubra com um pano e deixe descansar por 40 minutos.
- Abra a massa não muito grossa, pois cresce bastante, deixe com cerca de 0,5 cm.

- Corte com um cortador ou use uma tampa redonda pequena.
- Coloque em assadeira untada.
- Leve para pré-assar por cerca de 10 minutos.
- Retire do forno e coloque o queijo e o recheio.
- Pode ser congelada, ou vai ao forno por mais uns 10 minutos, ou até o queijo derreter e a massa ficar completamente assada.

Bauru

Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Alface (Folha: 1)	0,14 g	0,28 g	0,02 g	1,5 kcal	10 g
Pão francês (Unidade (50g): 1)	4,71 g	28,4 g	1,27 g	142,8 kcal	50 g
Presunto (Fatia: 1)	3,08 g	0,06 g	2,28 g	33,9 kcal	15 g
Queijo mussarela (Fatia: 1)	8,64 g	0,99 g	9,86 g	6,3 kcal	30 g
Total	16,82g (21%)	31,12g (40%)	13,52g (39%)	311,70 kcal	145 g

Modo de Preparo

- Monte o sanduíche com alface, tomate, presunto.
- Em uma frigideira acrescente um pouco de água até ferver e adicione as fatias de queijo por alguns segundos até derreter. Retire com a pinça e adicione ao sanduíche.
- Sirva em seguida.

Tapioca com Queijo

Ingredientes (para 01 porção)	Proteína	Carboidrato	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Queijo mussarela (Fatia: 1)	4,32 g	0,49 g	4,93 g	63,6 kcal	20 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Tapioca de goma (Gramas: 60)	1,2 g	49,2 g	0 g	201,6 kcal	60 g
Total	5,52g (8%)	49,69g (75%)	4,93g (17%)	265,20kcal	80g

Modo de Preparo

- Tempere a goma de tapioca com sal a gosto e molhe até atingir o ponto.
- Passe a massa pela peneira.
- Coloque a goma de tapioca em uma frigideira antiaderente, sobre fogo baixo.
- Espalhe a goma de tapioca até obter o formato de uma panqueca.
- Assim que a tapioca estiver firme, coloque o queijo sobre a tapioca.
- Dobre a tapioca ao meio formando uma meia lua.
- Sirva a seguir.

Tapioca com Frango ou Carne

Ingredientes (para 01 porção)	Proteína	Carboidrato	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Alface (Folha: 1)	0,14 g	0,28 g	0,02 g	1,5 kcal	10 g
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	0,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Cebola (Gramas: 1)	0,01 g	0,09 g	0 g	0,38 kcal	1 g
Cenoura (crua) (Colher de sopa ralada (12g): 0,5)	0,06 g	0,61 g	0,01 g	2,58 kcal	6 g
Peito de galinha ou frango Cozido(a) (Colher de sopa:	6,18 g	0 g	0,9 g	34,6 kcal	20 g

1)					
Requeijão light (Colher de sobremesa (23g): 0,5)	1,5 g	0,29 g	1,61 g	21,62 kcal	11,5 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Tapioca de goma (Gramas: 50)	1 g	41 g	0 g	168 kcal	50 g
Tomate (Fatia pequena (10g): 1)	0,09 g	0,47 g	0,03 g	2,1 kcal	10 g
Total	9,04g (16%)	43,05g (74%)	2,58g (10%)	232,27 kcal	109,50g

Modo de preparo:

- Tempere o frango ou a carne com alho, cebola e demais temperos de sua preferência e deixe-o cozinhar no fogo. Após cozido, desfie-o e armazene-o até esfriar. Misture com a cenoura e o requeijão. Reserve.
- Tempere a goma de tapioca com sal a gosto e molhe até atingir o ponto.
- Passe a massa pela peneira.
- Coloque a goma de tapioca em uma frigideira antiaderente, sobre fogo baixo.
- Espalhe a goma de tapioca até obter o formato de uma panqueca.
- Assim que a tapioca estiver firme, coloque o recheio, o tomate e a alface sobre a tapioca.
- Dobre a tapioca ao meio formando uma meia lua.
- Sirva a seguir.

Esfirra de Carne/Frango					
Ingredientes (para 01 unidade)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Açúcar cristal (Gramas: 1,5)	0 g	1,5 g	0 g	5,81 kcal	1,5 g
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	0,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Carne moída Cru(a) (Gramas: 30)	7,99 g	0 g	3,33 g	64,2 kcal	30 g
Cebola (Gramas: 5)	0,06 g	0,43 g	0,01 g	1,9 kcal	35 g
Farinha de trigo (Gramas: 35)	3,62 g	26,71 g	0,34 g	127,4 kcal	2 g
Fermento biológico (Gramas: 2)	0,23 g	0,02 g	0,01 g	1,06 kcal	18 g
Leite de vaca integral (Mililitro: 18)	0,58 g	0,81 g	0,59 g	10,8 kcal	0,5 g
Margarina com ou sem sal (Gramas: 0,5)	0 g	0 g	0,4 g	3,6 kcal	5 g
Molho de tomate (Gramas: 5)	0,05 g	0,26 g	0,1 g	1,97 kcal	0,5 g
Pimenta do reino (Gramas: 0,5)	0,05 g	0,32 g	0,02 g	1,27 kcal	0,5 g
Sal de cozinha (Gramas: 1)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Suco de limão taiti, cru (Gramas: 0,5)	0 g	0,04 g	0 g	0,13 kcal	0,13 kcal
Total	12,64g (23%)	30,44g (56%)	4,80g (20%)	219,63 kcal	100 g

Ingredientes (para 20 porções)**Massa:**

- 50 g de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de açúcar

- ½ colher (sopa) de sal
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 kg de farinha de trigo

Recheio:

- 800 g de carne moída crua
- Sal a gosto
- 2 dentes de alho
- Pimenta síria a gosto
- 1 cebola picadinha
- Suco de 2 limões
- 1 xícara (chá) de molho pronto

Modo de preparo da massa:

- Coloque em uma vasilha o fermento, o açúcar e o sal.
- Misture bem com uma colher até dissolver o fermento.
- Acrescente o leite morno e a margarina, mexendo bem.
- Adicione a farinha aos poucos, sempre misturando.
- Coloque a massa sobre uma superfície enfarinhada e sove até ficar com bolhas.
- A seguir, divida a massa em bolinhas e deixe crescer por 30 a 40 minutos.

Modo de preparo do recheio:

- Misture todos os ingredientes do recheio.
- Deixe o recheio dentro de uma peneira por 30 minutos, para escorrer o excesso de líquido.
- Abra as bolinhas com o rolo, coloque a mistura de recheio com uma colher e feche em forma de triângulo.
- Coloque em forma untada e polvilhada e aguarde crescer.
- Quando dobrar de volume, pincele com gema misturada com óleo e leve ao forno para assar.

Pastel de Frango/Carne					
Ingredientes (para 01 unidade)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Açúcar cristal (Gramas: 1,5)	0 g	1,5 g	0 g	5,81 kcal	1,5 g
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	0,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Carne moída Cru(a) (Gramas: 30)	7,99 g	0 g	3,33 g	64,2 kcal	30 g
Cebola (Gramas: 5)	0,06 g	0,43 g	0,01 g	1,9 kcal	35 g
Farinha de trigo, branca, multi-uso, enriquecida (Gramas: 35)	3,62 g	26,71 g	0,34 g	127,4 kcal	2 g
Fermento biológico (Gramas: 2)	0,23 g	0,02 g	0,01 g	1,06 kcal	18 g
Leite de vaca integral (Mililitro: 18)	0,58 g	0,81 g	0,59 g	10,8 kcal	0,5 g
Margarina com ou sem sal (Gramas: 0,5)	0 g	0 g	0,4 g	3,6 kcal	5 g
Molho de tomate (Gramas: 5)	0,05 g	0,26 g	0,1 g	1,97 kcal	0,5 g
Pimenta do reino (Gramas: 0,5)	0,05 g	0,32 g	0,02 g	1,27 kcal	0,5 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Suco de limão taiti, cru	0 g	0,04 g	0 g	0,13 kcal	0,13 kcal

(Gramas: 0,5)					
Total	12,64g (23%)	30,44g (56%)	4,80g (20%)	219,63kcal	100 g
Ingredientes (para 20 porções)					
Massa:					
• 50 g de fermento biológico • 1 colher (sopa) de açúcar • ½ colher (sopa) de sal • 2 xícaras (chá) de leite • 2 colheres (sopa) de margarina • 1 kg de farinha de trigo					
Recheio:					
• 800 g de carne moída crua • Sal a gosto • 2 dentes de alho • Pimenta síria a gosto • 1 cebola picadinha • Suco de 2 limões • 1 xícara (chá) de molho pronto					
Modo de preparo da massa:					
• Coloque em uma vasilha o fermento, o açúcar e o sal. • Misture bem com uma colher até dissolver o fermento. • Acrescente o leite morno e a margarina, mexendo bem. • Adicione a farinha aos poucos, sempre misturando. • Coloque a massa sobre uma superfície enfarinhada e sove até ficar com bolhas. • A seguir, divida a massa em bolinhas e deixe crescer por 30 a 40 minutos.					
Modo de preparo do recheio:					
• Misture todos os ingredientes do recheio. • Deixe o recheio dentro de uma peneira por 30 minutos, para escorrer o excesso de líquido. • Abra as bolinhas com o rolo, coloque a mistura de recheio com uma colher, feche e aperte as beiradas com um garfo. • Coloque em forma untada e polvilhada e aguarde crescer. • Quando dobrar de volume, pincele com gema misturada com óleo e leve ao forno para assar.					

Torta de Frango/Carne					
Ingredientes (para 01 unidade)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	0,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Cebola (Gramas: 5)	0,06 g	0,43 g	0,01 g	1,9 kcal	35 g
Farinha de trigo (Gramas: 22)	2,27 g	16,79 g	0,22 g	80,08 kcal	22 g
Fermento em pó, químico (Gramas: 0,5)	0 g	0,22 g	0 g	0,45 kcal	0,5 g
Leite de vaca integral (Mililitro: 15)	0,61 g	0,92 g	0,27 g	9,15 kcal	15 mL
Milho verde (Gramas: 5)	0,17 g	1,25 g	0,06 g	5,4 kcal	5 g
Óleo Vegetal (Gramas: 12)	0 g	0 g	11,94 g	105,57 kcal	12 g

Pimenta do reino (Gramas: 0,5)	0,05 g	0,32 g	0,02 g	1,27 kcal	0,5 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Ovo de galinha (Gramas: 5)	0,63 g	0,06 g	0,53 g	7,75 kcal	5 g
Peito de frango (cru) (Gramas: 30)	6,27 g	0 g	2,78 g	51,6 kcal	30 g
Queijo ralado (Gramas: 2,5)	0,96 g	0,1 g	0,72 g	10,78 kcal	2,5 g
Tomate (Gramas: 10)	0,09 g	0,47 g	0,03 g	2,1 kcal	10 g
Total					

Ingredientes (para 15 porções)**Recheio**

- 500 g de peito de frango sem pele
- 1/2 litro de caldo de galinha
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 dente de alho amassado
- 1 cebola picada
- 3 tomates sem pele e sem sementes
- 1 xícara (chá) de ervilhas
- sal e pimenta-do-reino a gosto

Massa

- 250 ml de leite
- 3/4 de xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- sal a gosto
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- queijo ralado a gosto
-

Modo de preparo**Recheio**

- Cozinhe o peito de frango no caldo até ficar macio.
- Separe 1 xícara (chá) de caldo do cozimento e reserve.
- Refogue os demais ingredientes e acrescente as ervilhas por último.
- Desfie o frango, misture ao caldo e deixe cozinhar até secar.

Massa

- Bata o leite, o óleo e os ovos no liquidificador em velocidade baixa.
- Acrescente aos poucos a farinha, o sal e o fermento.
- Despeje metade da massa em uma forma untada e adicione o recheio sobre ela.
- Cubra com o restante de massa e o queijo ralado.
- Leve ao forno pré-aquecido (180° C) até dourar.

Obs: Para a torta de carne substitua o frango por carne desfiada ou carne moída.

Cuscuz com Queijo

Ingredientes	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Água (Gramas: 30)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	30 g
Flocos de milho (Gramas: 35)	2,45 g	29,4 g	0 g	126 kcal	35 g
Margarina com ou sem sal (Gramas: 5)	0,05 g	0,05 g	4,03 g	35,95 kcal	5 g

Queijo de coalho (Gramas: 10)	2,45 g	0,07 g	3,03 g	37,3 kcal	10 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	80 g
Total	4,94 g (10%)	29,51 g (59%)	7,05 (32%) g	199,25 kcal	80 g

Modo de preparo

- Numa vasilha, coloque: a farinha de milho, a água e o sal. Misture bem até que toda massa esteja úmida e deixe descansar (tampado ou coberto com um pano) por 10 minutos.
- Acrescente a massa o queijo em pedaços (não muito pequeno), misture e despeje tudo na cuscuzeira (panela específica). Cozinhe em fogo baixo por cerca de 15 minutos.

Dicas: Não soque a massa na cuscuzeira! Pode trocar o queijo coalho por minas! Na hora de servir, ainda bem quente, passe um pouco de margarina.

Cuscuz com Frango ou Carne Desfiados

Ingredientes	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Água (Gramas: 30)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	30 g
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	0,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Cebola (Gramas: 1)	0,01 g	0,09 g	0 g	0,38 kcal	1 g
Cebolinha verde (Gramas: 1)	0,03 g	0,04 g	0,01 g	0,3 kcal	1 g
Flocos de milho (Gramas: 35)	2,45 g	29,4 g	0 g	126 kcal	35 g
Margarina com ou sem sal (Gramas: 5)	0,05 g	0,05 g	4,03 g	35,95 kcal	5 g
Peito de galinha ou frango Cozido(a) (Gramas: 17)	5,25 g	0 g	0,77 g	29,41 kcal	17 g
Queijo de coalho (Gramas: 10)	2,45 g	0,07 g	3,03 g	37,3 kcal	10 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	80 g
Total	10,31g (18%)	29,97g (52%)	7,83g (30%)	230,83kcal	100g

Modo de preparo**Frango**

- Tempere o frango de forma pessoal com alho e cebola e outros temperos de sua preferência e deixe-o cozinhar no fogo.
- Após cozido, desfie-o e armazene-o até esfriar.

Massa

- Numa vasilha, coloque: a farinha, a água e o sal. Misture bem até que toda massa esteja úmida e deixe descansar (tampado ou coberto com um pano) por 10 minutos.
- Acrescente a massa o frango desfiado, misture bem e despeje tudo na cuscuzeira (panela específica). Cozinhe em fogo baixo por cerca de 15 minutos.
- Dicas: Não soque a massa na cuscuzeira! Pode trocar o queijo coalho por minas! Na hora de servir, ainda bem quente, passe um pouco de margarina e finalize com cebolinha verde.

Obs: Para o Cuscuz com Carne substitua o frango por carne desfiada.

Misto Quente

Ingredientes	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Margarina com ou sem sal	0,21 g	0,21 g	18,52 g	165,37	23 g

(Colher de sobremesa: 1)				kcal	
Pão de forma (Fatia (21g): 2)	4 g	22 g	2 g	120 kcal	42 g
Presunto (Fatia: 1)	3,08 g	0,06 g	2,28 g	33,9 kcal	15 g
Queijo mussarela (Fatia: 1)	4,32 g	0,49 g	4,93 g	63,6 kcal	20 g
Total	4,94 g (10%)	29,51 g (59%)	7,05 g (32%)	199,25 kcal	80 g

Modo de preparo

- Monte um sanduíche com pão, queijo, presunto e pão. Passe margarina nos dois lados que entrarão em contato com a sanduicheira.
- Coloque o sanduíche na sanduicheira quente até dourar em ambos os lados. Sirva em seguida.

Empada Assada de Frango ou Carne					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	0,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Azeite de oliva (Gramas: 1)	0 g	0 g	1 g	8,84 kcal	1 g
Azeitona verde (Gramas: 2)	0,03 g	0,03 g	0,25 g	2,32 kcal	2 g
Cebola (Gramas: 1)	0,01 g	0,01 g	0,09 g	0,38 kcal	1 g
Cebolinha verde (Gramas: 1)	0,03 g	0,04 g	0,01 g	0,3 kcal	1 g
Farinha de trigo (Gramas: 35)	3,62 g	26,71 g	0,34 g	127,4 kcal	35 g
Gema de ovo de galinha (Gramas: 1)	0,17 g	0,02 g	0,31 g	3,58 kcal	1 g
Leite integral	0,53 g	0,79 g	0,23 g	7,93 kcal	13 g
Margarina com ou sem sal (Gramas: 2,5)	0,02 g	0,02 g	2,01 g	17,98 kcal	2,5 g
Óleo de soja (Gramas: 13)	0 g	0 g	13 g	114,92 kcal	13 g
Ovo de galinha (Gramas: 2,5)	0,31 g	0,03 g	0,27 g	3,88 kcal	2,5 g
Peito de galinha ou frango cozido(a)	8,65 g	0 g	1,26 g	48,44 kcal	28 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Tomate (Gramas: 1)	0,01 g	0,05 g	0 g	0,21 kcal	1 g
Total	13,45g (16%)	28,10g (34%)	18,70g (50%)	337,66 kcal	102g
Ingredientes (para 18 porções) Massa: • 4 xícaras (chá) de farinha de trigo • 1 ovo • 1 gema • 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina					

- 1 xícara (chá) de gordura vegetal
- Sal a gosto
- Filme plástico

Recheio:

- 500 g de peito de frango cozido e desfiado
- 2 tomates grandes picados
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picado
- 1 colher (sopa) de azeite
- Cebolinha picada a gosto
- 14 azeitonas verdes sem caroço
- 250 ml de leite
- 1 e 1/2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 gemas para pincelar

Modo de preparo

- Coloque todos os ingredientes da massa em uma tigela grande e misture bem até formar uma massa homogênea. Recomendo que coloque a farinha aos poucos.
- Se a massa ficar muito grudenta, adicione mais um pouco de farinha.
- Se a massa ficar muito ressecada, adicione mais um pouco de manteiga ou margarina.
- Embrulhe a massa em filme plástico e deixe descansar enquanto prepara o recheio.
- Refogue no azeite, a cebola, o alho e o tomate. Acrescente o frango desfiado e refogue mais um pouco.
- Junte a farinha de trigo e misture muito bem, acrescentando o leite de uma só vez e mexendo rapidamente.
- Tempere com o sal e acrescente a cebolinha. Depois de engrossar, apague o fogo e reserve.
- Forre as forminhas com a massa, separe uma porção e aperte-a contra o fundo e a lateral da forminha. Não deixe que a massa fique muito grossa, retire o excesso e repita o procedimento com todas as forminhas. Reserve um pouco da massa para as tampinhas.
- Coloque o restante da massa sobre um pedaço grande de filme plástico, cubra-a com outro pedaço de filme e abra-a com um rolo. Isso é fundamental para a massa não quebrar.
- Corte 12 rodela um pouco maiores que o diâmetro das forminhas e reserve.
- Recheie as forminhas com o recheio já frio e acrescente uma azeitona em cada empada. Tampe com a rodela de massa e aperte as bordas com as pontas dos dedos.
- Não use o recheio quente, isso deixará a massa "encruada".
- Pincele a empada com a gema batida e leve para assar até ficarem douradas, cerca de 20 minutos.
- Depois de assadas, espere esfriar para desenformar.

Obs: Para a Empada de Cane substitua o frango por carne desfiada ou carne desfiada.

Pão de Queijo					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Leite integral (Mililitro: 20)	0,81 g	1,22 g	0,36 g	12,2 kcal	20 mL
Óleo de soja (Gramas: 10)	0 g	0 g	10 g	88,4 kcal	10 g
Ovo de galinha (Gramas: 3)	0,38 g	0,03 g	0,32 g	4,65 kcal	3 g
Polvilho, doce (Gramas: 30)	0,13 g	26,03 g	0 g	105,37 kcal	30 g
Queijo, minas, meia cura (Gramas: 30)	6,36 g	1,07 g	7,38 g	96,22 kcal	30 g
Sal de cozinha (pitada: 1)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Total	7,68g (10%)	28,36g (37%)	18,06g (53%)	306,83 kcal	93g
Ingredientes (para 15 porções)					

- 4 copos (americanos) de polvilho doce (500 g)
- 1 colher (sopa) tempero ou sal a gosto
- 2 copos (americano) de leite (300 ml)
- 1 copo (americano) de óleo (150 ml)
- 2 ovos grandes ou 3 pequenos
- 4 copos (americano) de queijo minas meia cura ralado
- Óleo para untar

Modo de preparo

- Coloque o polvilho em uma tigela grande.
- À parte, aqueça o sal, o leite e o óleo.
- Quando ferver, escale o polvilho com essa mistura, mexa muito bem para desfazer pelotinhas.
- Deixe esfriar.
- Acrescente os ovos, um a um, alternando com o queijo e sovando bem após cada adição.
- Unte as mãos com óleo, se necessário.
- Enrole bolinhos de 2 cm de diâmetro e coloque-os em uma assadeira untada.
- Leve ao forno médio (180° C), preaquecido.
- Asse até ficarem douradinhos.

Cachorro-quente					
Ingredientes	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	0,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Azeite de oliva (Gramas: 5)	0 g	0 g	5,02 g	44,39 kcal	5 g
Cebola (Gramas: 30)	0,35 g	2,59 g	0,05 g	11,4 kcal	30 g
Cebolinha verde (Gramas: 10)	0,33 g	0,44 g	0,07 g	3 kcal	10 g
Colorau (Gramas: 1)	0,07 g	0,78 g	0,05 g	3,34 kcal	1 g
Mandioca (Gramas: 50)	1,56 g	13,45 g	0,2 g	60 kcal	50 g
Milho verde (Gramas: 5)	0,17 g	1,25 g	0,06 g	5,4 kcal	5 g
Molho de tomate (Gramas: 5)	0,05 g	0,26 g	0,1 g	1,97 kcal	5 g
Peito de galinha ou frango cozido(a) (Gramas: 50)	15,46 g	0 g	2,26 g	86,5 kcal	50 g
Queijo mussarela (Gramas: 20)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Pimenta do reino (pitada: 1)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Tomate (Gramas: 30)	0,26 g	1,4 g	0,1 g	6,3 kcal	30 g
Torrada (Gramas: 100)	10,1 g	74,2 g	9,7 g	426 kcal	100 g
Total	32,71 g (18%)	95,20 g (53%)	22,54 g (28%)	713,39 kcal	307 g
Modo de preparo					

- Cozinhe a mandioca, com água e sal.
- Cozinhe o peito de frango e desfie após cozido.
- Em um liquidificador, bata a mandioca, cebola e tomate formando um caldo grosso (use a água do próprio cozimento para formar o caldo, desde que fique grosso).
- Em uma panela, coloque o óleo, alho, cebola, caldo de galinha e corante.
- Adicione o frango, mexa, acrescente o molho de tomate e misture.
- Coloque o caldo da mandioca, adicione milho verde.
- Deixe ferver e está pronto.
- Na hora de servir adicione a cebolinha, o queijo ralado e sirva com torrada.

Omelete com Queijo					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Azeite de oliva (Gramas: 5)	0 g	0 g	5 g	44,2 kcal	5 g
Cebola (Gramas: 1)	0,01 g	0,09 g	0 g	0,38 kcal	1 g
Cebolinha verde (Gramas: 1)	0,03 g	0,04 g	0,01 g	0,01 g	1 g
Ovo de galinha (Unidade: 1)	5,66 g	0,5 g	4,77 g	69,75 kca	45 g
Pimenta do reino (pitada: 1)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Queijo mussarela (Gramas: 30)	6,48 g	0,74 g	7,39 g	95,4 kcal	30 g
Sal de cozinha (pitada: 1)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Total	12,19g (23%)	1,38g (3%)	17,18g (74%)	210,03kcal	82g
Modo de preparo					
• Bata o ovo, pode ser na batedeira ou não. • Numa frigideira acrescente o azeite e a cebola picada e deixe dourar. • Após ter batido bem o ovo, coloque-o na frigideira, acrescente o sal e o queijo picado. • Coloque os temperos, espere ficar firme, e vire o omelete. • Sirva em seguida.					

Enroladinho de Queijo					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Açúcar (Gramas: 3)	0 g	3 g	0 g	11,61 kcal	3 g
Água (Gramas: 8)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	8 g
Coco seco ralado (Gramas: 2)	0,14 g	0,49 g	1,29 g	13,2 kcal	2 g
Farinha de trigo (Gramas: 35)	3,62 g	26,71 g	0,34 g	127,4	35 g

				kcal	
Fermento biológico (Gramas: 0,5)	0,06 g	0,01 g	0 g	0,27 kcal	0,5 g
Gema de ovo de galinha (Gramas: 1)	0,17 g	0,02 g	0,31 g	3,58 kcal	1 g
Leite condensado (Gramas: 5)	0,39 g	2,71 g	0,43 g	15,98 kcal	5 g
Leite integral	0,32 g	0,49 g	0,14 g	4,88 kcal	8 g
Óleo de soja (Gramas: 12)	0 g	0 g	12 g	106,08 kcal	12 g
Ovo de galinha (Gramas: 3)	0,38 g	0,03 g	0,32 g	4,65 kcal	3 g
Queijo, minas, meia cura (Gramas: 20)	4,24 g	0,71 g	4,92 g	64,14 kcal	20 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g		0 g
Total	9,32g (11%)	34,16g (39%)	19,76g (51%)	351,79 kcal	97,50g

Ingredientes (para 30 porções)

Massa:

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 tabletes de fermento biológico
- 2 ovos
- 1/2 copo de óleo
- 1 copo de água morna
- 1 copo de leite morno
- 3 colheres de açúcar
- 1/2 colher de sal
- 600 g de queijo minas meia cura para recheio
- leite condensado (para besuntar)
- coco ralado (pólvila)
- 1 gema (para besuntar)

Modo de preparo:

- Adicione o leite, água, óleo, um pouco de farinha e o fermento, misture fazendo um mingauzinho.
- Em seguida o sal, o açúcar, e os ovos; vai acrescentando farinha aos poucos até o ponto de desgrudar das mãos.
- Sove bastante a massa.
- Divida em duas partes, cubra com um pano de prato úmido sem deixar encostar na massa e deixe descansar por 15 minutos.
- Abra a massa e faça tiras de aproximadamente 5 cm de largura, e enrole no queijo do tamanho que preferir.
- Besunte com a gema.
- Asse em forma untada com óleo, em forno preaquecido a 160°C, por aproximadamente 15 minutos.
- Besuntar com leite condensado e pólvila com coco ralado.

Cachorro Quente

Ingredientes	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	0,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Azeite de oliva (Gramas: 5)	0 g	0 g	5,02 g	44,39 kcal	5 g

Azeitona (Gramas: 1)	0,01 g	0,04 g	0,15 g	1,45 kcal	1 g
Batata palha (Gramas: 10)	0,15 g	1,76 g	1,21 g	18,14 kcal	10 g
Carne moída Cru(a) (Gramas: 20)	5,32 g	0 g	2,22 g	42,8 kcal	20 g
Cebola (Gramas: 1)	0,01 g	0,09 g	0 g	0,38 kcal	1 g
Cebolinha verde (Gramas: 1)	0,03 g	0,04 g	0,01 g	0,3 kcal	1 g
Milho verde (Gramas: 1)	0,03 g	0,25 g	0,01 g	1,08 kcal	1 g
Molho de tomate (Gramas: 10)	0,09 g	0,53 g	0,21 g	3,95 kcal	10 g
Pão de hot dog (Gramas: 50)	4 g	27 g	1,4 g	138 kcal	50 g
Pimenta do reino (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Salsicha (Gramas: 20)	2,26 g	0,51 g	5,45 g	64 kcal	20 g
Total	11,98g (15%)	30,55g (39%)	15,68g (45%)	315,98kcal	120g

Modo de preparo:

- Tempere a carne moída com sal, pimenta, alho e demais temperos de sua preferência.
- Em uma panela adicione o azeite de oliva e a cebola picada, deixe dourar e acrescente a carne moída.
- Mexa até soltar bastante líquido, acrescente água e deixe cozinhar por uns 20 minutos.
- Após esse período, acrescente a salsicha picada, o milho verde e a azeitona.
- Quando estiver secando o líquido apague o fogo.
- Acrescente o molho ao pão para hot dog e sirva com batata palha por cima.

Caldo de Frango ou Carne

Ingredientes	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	0,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Azeite de oliva (Gramas: 5)	0 g	0 g	5,02 g	44,39 kcal	5 g
Cebola (Gramas: 30)	0,35 g	2,59 g	0,05 g	11,4 kcal	30 g
Cebolinha (Gramas: 10)	0,33 g	0,44 g	0,07 g	3 kcal	10 g
Colorau (Gramas: 1)	0,07 g	0,78 g	0,05 g	3,34 kcal	1 g
Mandioca (Gramas: 50)	1,56 g	13,45 g	0,20 g	60 kcal	50 g
Milho verde (Gramas: 5)	0,17 g	1,25 g	0,06 g	5,4 kcal	5 g
Molho de	0,05 g	0,26 g	0,1 g	1,97 kcal	5 g

tomate (Gramas: 5)					
Peito de galinha cozido (Gramas: 50)	15,46 g	0 g	2,26 g	86,5 kcal	50 g
Pimenta do reino (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Queijo mussarela (Gramas: 20)	4,32 g	0,49 g	4,93 g	63,6 kcal	20 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Tomate (Gramas: 30)	0,26 g	1,4 g	0,1 g	6,3 kcal	30 g
Torrada (Gramas: 100)	10,1 g	74,2 g	9,7 g	426 kcal	100 g
Total	32,71g (18%)	95,20(53%)	22,54g (28%)	713,39kcal	307g

Modo de preparo:

- Cozinhe mandioca, com água e sal.
- Cozinhe o peito de frango e desfie após cozidos.
- Em um liquidificador, bata a mandioca, cebola e tomate formando um caldo grosso (use a água do próprio cozimento para formar o caldo, desde que fique grosso).
- Em uma panela, coloque o óleo, cebola e corante.
- Adicione o frango, mexa, acrescente o extrato de tomate e misture.
- Coloque o caldo da mandioca, adicione milho e cheiro-verde (a gosto).
- Deixe ferver e está pronto; fica uma delícia e não tem erro; receita testada e aprovada.
- Sirva com queijo ralado e torradas.

Obs 1: O peso das preparações ao final pode ser alterado pela evaporação dos fornos, por exemplo. Esse mesmo peso pode estar dentro da margem de 10% para mais ou para menos preconizada pela Técnica Dietética e Preparação de Cardápios.

Obs 2: Deve-se reservar suco ou vitamina sem açúcar para pessoas com Necessidades Alimentares Especiais.

ANEXO “B” DO TERMO DE REFERÊNCIA**1 – UNIFORMES**

1. Os uniformes terão a seguinte composição e serão fornecidos 02 conjuntos completos a cada empregado no início da execução do contrato:

- Camisa ou blusa branca;
- Calças compridas escuras;
- Avental longo na cor branca em tecido tipo brim de puro algodão;
- Proteção para o cabelo (gorro ou toca);
- Luvas;
- Máscaras;
- Botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante.

2. A partir da data prevista para início da execução do contrato, independente da data de entrega dos mesmos, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 04 (quatro) meses, ou a qualquer tempo no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após comunicação escrita da cedente, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

3. A empresa fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

4. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber além do uniforme específico, 01 (um) par de botas de borracha, cano médio.

Observação:

5. O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos prontos ou de alimentos que não terão tratamento térmico, de material descartável, de talheres e copos, durante a montagem da rampa e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante;

ANEXO “C” DO TERMO DE REFERÊNCIA

PROCEDIMENTOS BÁSICOS

Para o funcionamento do Restaurante, a empresa deverá seguir os procedimentos mínimos e básicos de higiene abaixo elencados:

1. DOS ALIMENTOS

1.1 As pessoas que trabalham na área de alimentação, devem dispensar alguns cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar contaminação dos mesmos, tais como:

- I. Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância e aplicação de álcool em gel;
- II. Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;
- III. Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- IV. Lavar muito bem em água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando escovação manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as de molho em solução clorada para desinfecção;
- V. Manter os alimentos sempre cobertos;
- VI. Cozinhar muito bem os alimentos;
- VII. Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos;
- VIII. Não utilizar, sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido;

2. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

2.1. Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibido a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados.

- a) Lavar os utensílios que caírem no chão;
- b) Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- c) Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;
- d) Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;
- e) Os pratos, talheres, bandejas, devem ser higienizados com álcool, após a lavagem;
- f) Servir as refeições em pratos de louça branca, sobre bandejas perfeitamente estéreis e de boa qualidade, os talheres deverão se encontrar ensacados (individualmente) e os lanches entregue aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, ou envolvidos em embalagens especiais;
- g) Diariamente proceder à limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;

3. DO AMBIENTE

3.1. Para evitar a contaminação do ambiente deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene das áreas que compõem as cozinhas, os restaurantes e áreas adjacentes, despensas,

escritório da empresa, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

3.2. Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades;

3.3. Após o término do horário de almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específicos para cada tipo de material;

3.4. Lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Não varrer. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas, e outros;

3.5. Os panos utilizados para higiene de piso devem ser lavados em local apropriado, preferencialmente em tanques próprios equipados com torneiras de água corrente e ralos encanados aos esgotos, com detergentes adequados, após o que devem ficar de molho em soluções cloradas por no mínimo uma hora;

3.6. Semanalmente deverá ser efetuada limpeza de acordo com os seguintes critérios:

- a) Limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura ali acumulada;
- b) Lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros e esquadrias, grades, considerando os lados interno e externo;
- c) Limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida e detergente neutro.

4. CHECK-LIST – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (Adaptado da RDC nº 275 de 2002 da ANVISA)

NÚMERO/ANO	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	
RAZÃO SOCIAL	
NOME FANTASIA	
CNPJ / CPF	
RESPONSÁVEL TÉCNICO	

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA*
EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
ÁREA EXTERNA			
Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e			

vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
ÁREA INTERNA			
Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
PISO			
Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc			
TETO			
Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
PAREDES E DIVISÓRIAS			
Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
PORTAS			
Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros)			
JANELAS E OUTRAS ABERTURAS			
Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO			
Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático,			

em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção			
Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antiséptico ou sabonete líquido inodoro e antiséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA			
Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES			
Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
Frequência de higienização das instalações adequada.			
Existência de registro da higienização.			
Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
Higienização adequada.			
CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			

Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada			
ABASTECIMENTO DE ÁGUA			
Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			
Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento			
Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
MANEJO DOS RESÍDUOS			
Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
ESGOTAMENTO SANITÁRIO			
Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
EQUIPAMENTOS			
Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			

Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			
Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)			
Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
UTENSÍLIOS			
Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado			
Frequência de higienização adequada			
Existência de registro da higienização.			
Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			

Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante			
Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado			
Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
Adequada higienização.			
MANIPULADORES			
VESTUÁRIOS			
Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
Limpos e em adequado estado de conservação			
Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
HÁBITOS HIGIÊNICOS			
Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
ESTADO DE SAÚDE			
Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE			
Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
Existência de registro dos exames realizados.			

Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
Existência de supervisor comprovadamente capacitado			
PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS			
Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados			
Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
FLUXO DE PRODUÇÃO			
Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica			

Controle da circulação e acesso do pessoal.			
Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
Ordenado, linear e sem cruzamento.			
ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO			
Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente			
Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
Ausência de material estranho, estragado ou tóxico			
Armazenamento em local limpo e conservado			
Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.			
Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL			
Existência de controle de qualidade do produto final.			
Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			
Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.			
Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			

TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL

Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
Transporte mantém a integridade do produto.			
Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			

DOCUMENTAÇÃO**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**

Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação			
---	--	--	--

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

Higienização das instalações, equipamentos e utensílios			
Existência de POP estabelecido para este item			
POP descrito está sendo cumprido.			
Controle de potabilidade da água			
Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.			
POP descrito está sendo cumprido.			
Higiene e saúde dos manipuladores:			
Existência de POP estabelecido para este item			
POP descrito está sendo cumprido.			
Manejo dos resíduos:			

Existência de POP estabelecido para este item			
POP descrito está sendo cumprido			
Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.			
Existência de POP estabelecido para este item.			
POP descrito está sendo cumprido			
Controle integrado de vetores e pragas urbanas:			
Existência de POP estabelecido para este item			
POP descrito está sendo cumprido.			
Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:			
Existência de POP estabelecido para este item			
POP descrito está sendo cumprido.			
Programa de recolhimento de alimentos:			
Existência de POP estabelecido para este item			
POP descrito está sendo cumprido.			

*Não se aplica.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO

Nome e Assinatura do Responsável

Matrícula

RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento

LOCAL E DATA:



Documento assinado eletronicamente por **Danne Makleyston Gomes Pereira, Diretor-geral Substituto**, em 30/04/2019, às 14:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jahny Kassia Duarte Rocha, Servidora**, em 30/04/2019, às 15:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.iftto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0663222** e o código CRC **160AAD45**.



www.ifto.edu.br - colinas@ifto.edu.br

Referência: Processo nº 23725.024237/2018-43

SEI nº 0663222



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS
CAMPUS COLINAS DO TOCANTINS

ANEXO II

ORÇAMENTO ESTIMADO EM PLANILHA DE PREÇOS UNITÁRIOS
 (Inc. II, § 2º, art. 40, combinado com o Inc. X do mesmo art., da Lei nº 8.666/93)
RESTAURANTE

LOTE	ITEM	TIPO	DESCRIÇÃO	Preço R\$
01	01	Refeições	PF (Prato Feito)	10,45

LANCHONETE

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	MEDIDA/VOLUME	MÉDIA VALOR TOTAL
1	Água Mineral (Sem Gás)	500 ml	R\$ 2,00
2	Suco Natural (Polpa com Água)	300 ml	R\$ 3,75
3	Vitamina (Polpa com Leite)	500 ml	R\$ 5,63
4	Café com Leite	200 ml	R\$ 1,50
5	Achocolatado	200 ml	R\$ 1,63
6	Açaí	200 g	R\$ 7,00

7	Frutas	Porção*	R\$ 5,00
8	Salada de Frutas com Leite Condensado	200 g	R\$ 5,00
9	Sanduíche Natural com Frango Desfiado	150 g	R\$ 4,00
10	Sanduíche Natural com Carne Desfiada	150 g	R\$ 4,00
11	Mini Pizza	100 g	R\$ 2,50
12	Bauru	150 g	R\$ 3,13
13	Tapioca com Queijo	80 g	R\$ 3,25
14	Tapioca com Frango ou Carne Desfiados	100 g	R\$ 4,50
15	Esfirra	100 g	R\$ 3,50
16	Pastel Assado	100 g	R\$ 3,50
17	Torta Recheada Salgada	100 g	R\$ 4,13
18	Cuscuz com Queijo	80 g	R\$ 1,50
19	Cuscuz com Frango ou Carne Desfiados	100 g	R\$ 4,50
20	Misto Quente	100 g	R\$ 3,33
21	Empada Assada	100 g	R\$ 3,83
22	Pão de Queijo	80 g	R\$ 1,50
23	Omelete com Queijo	80 g	R\$ 3,00
24	Enroladinho de Queijo	100 g	R\$ 2,83
25	Bolo Caseiro	100 g	R\$ 2,33

26	Iogurte Natural	100 g	R\$ 2,83
27	Cachorro-quente	120 g	R\$ 4,17
28	Caldo de Frango com Torradas	300 ml	R\$ 7,50
29	Caldo de Carne com Torradas	300 ml	R\$ 7,50
	TOTAL		R\$ 108,84

***Medida equivalente a 1 porção = 70 Kcal**

Alimento	Peso	Medida Caseira
Abacate	32g	1 colher das de sopa
Abacaxi	130g	1 fatia
Acerola	224g	32 unidades
Ameixa-preta seca	30g	3 unidades
Ameixa vermelha	140g	4 unidades
Banana prata	86g	1 unidade
Banana nanica	86g	1 unidade
Caju	147g	2 e ½ unidades
Caqui	113g	1 unidade
Carambola	220g	2 unidades

Cereja	96g	24 unidades
Damasco seco	30g	4 unidades
Fruta-do-conde	75g	½ unidade
Goiaba	95g	½ unidade
Jabuticaba	140g	20 unidades
Jaca	132g	4 bagos
Kiwi	154g	2 unidades
Laranja-baía	144g	8 gomos
Laranja-pêra	137g	1 unidade
Limão	252g	4 unidades
Maça	130g	1 unidade
Mamão-formosa	160g	1 fatia
Mamão-papaia	141g	½ unidade
Manga	110g	1 unidade
Manga (polpa)	95g	½ xícara das de chá
Maracujá (suco puro)	94g	½ xícara das de chá
Melancia	296g	2 fatias
Melão	230g	2 fatias

Morango	240g	10 unidades
Nectarina	184g	2 unidades
Pêra	133g	1 unidade
Pêssego	226g	2 unidades
Salada de frutas (banana, maçã, laranja, mamão)	125g	½ xícara das de chá
Suco de abacaxi	125g	½ copo dos de requeijão
Suco de laranja (puro)	187g	½ copo dos de requeijão
Suco de melão	170g	½ copo dos de requeijão
Suco de tangerina	164g	½ copo dos de requeijão
Suco de uva industrializado	100g	½ copo dos de requeijão
Tangerina/mexerica	148g	1 unidade
Uva comum	99g	22 bagos
Uva -itália	99g	8 bagos
Uva-rubi	103g	8 bagos
Uva passa	17g	1 colher das de sopa

OBS.:

(1) Preços unitários estimados, com base em pesquisas realizadas junto a empresas do ramo.



Documento assinado eletronicamente por **Danne Makleyston Gomes Pereira**,
Diretor-geral Substituto, em 30/04/2019, às 14:38, conforme horário oficial de

Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jahny Kassia Duarte Rocha, Servidora**, em 30/04/2019, às 15:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.iftto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0663224** e o código CRC **5AE51F24**.



Av. Bernado Sayão, SN
acesso a frigorífico - chácara raio de sol
CEP 77760-000 Colinas do Tocantins - TO
www.iftto.edu.br - colinas@iftto.edu.br

Referência: Processo nº 23725.024237/2018-43

SEI nº 0663224



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS
CAMPUS COLINAS DO TOCANTINS

MINUTA

ANEXO III

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS N.º XX/2019, QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO
DO (A) E A
EMPRESA**

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS CAMPUS COLINAS DO TOCANTINS, com sede no(a), na cidade de/Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, inscrito(a) no CPF nº, portador(a) da Carteira de Identidade nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de fornecimento de refeições/lanches mediante concessão administrativa de uso de bem público, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

- 2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

- 3.1. O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).
- 3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

- 4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

- 5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Edital e no Anexo XI da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 5.2. A parcela mensal a título de aviso prévio trabalhado será no percentual máximo de 1.94% no primeiro ano e, em caso de prorrogação do contrato, o percentual máximo dessa parcela será de 0,194% a cada ano de prorrogação, a ser incluído por ocasião da formulação do Termo Aditivo, nos termos da Lei n. 12.506/2011.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

- 6.1. O valor da refeição no restaurante poderá ser reajustado no interregno mínimo de 1 (um) ano, a contar da data da proposta. O índice de reajuste a ser aplicado é o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE), Composição: "Alimentação fora do domicílio".
- 6.2. Os valores de cada item da cesta de produtos da lanchonete poderão ser reajustados no interregno mínimo de 1 (um) ano, a contar da data da proposta. O índice de reajuste a ser aplicado é o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE)

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

7.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

8.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

9.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO

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

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

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

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

10.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.4.3. Indenizações e multas.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – VEDAÇÕES

11.1. É vedado à CONTRATADA:

11.1.1. caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN/SEGES/MPDG nº 05, de 2017.

12.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

12.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

14.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO

15.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Colinas do Tocantins-TO, xx de xxxx de 2019.

Representante legal da CONTRATANTE
Cargo/função

Representante legal da CONTRATADA
Cargo/função

TESTEMUNHAS:



Documento assinado eletronicamente por **Danne Makleyston Gomes Pereira, Diretor-geral Substituto**, em 30/04/2019, às 14:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jahny Kassia Duarte Rocha, Servidora**, em 30/04/2019, às 15:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.iftto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0663226** e o código CRC **38827FD5**.



Av. Bernado Sayão, SN
acesso a frigorífico - chácara raio de sol
CEP 77760-000 Colinas do Tocantins - TO
www.iftto.edu.br - colinas@iftto.edu.br

Referência: Processo nº 23725.024237/2018-43

SEI nº 0663226



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS
CAMPUS COLINAS DO TOCANTINS

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE VISTORIA PRÉVIA

Declaramos em atendimento ao previsto no subitem 8.8.1 do Edital do Pregão Eletrônico nº XX/2019, - *Campus* Colinas do Tocantins do IFTO que, por intermédio de nosso Representante, abaixo qualificado, na data e hora a seguir discriminados, vistoriamos o local da execução do contrato e que somos detentores de todas as informações relativas à sua execução.

Declaramos, ainda, que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração, inclusive do valor do contrato que viermos a celebrar, caso a nossa empresa seja a vencedora da licitação.

(Nome _____ da _____ empresa):

CNPJ: _____, sediada (endereço completo), _____,
telefone: _____ Fax: _____ endereço
eletrônico: _____

Data da Vistoria: ____ / ____ / 2019.

Hora da vistoria: _____ horas.



Documento assinado eletronicamente por **Danne Makleyston Gomes Pereira, Diretor-geral Substituto**, em 30/04/2019, às 14:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jahny Kassia Duarte Rocha, Servidora**, em 30/04/2019, às 15:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0663227** e o código CRC **78890BC0**.



CEP 77760-000 Colinas do Tocantins - TO

www.ifto.edu.br - colinas@ifto.edu.br

Referência: Processo nº 23725.024237/2018-43

SEI nº 0663227



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS
CAMPUS COLINAS DO TOCANTINS

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL A SER
EXECUTADO O SERVIÇO

1. Eu, ..., responsável legal da empresa....., declaro conhecer o local a ser executada o serviço bem como todos os aspectos que possam influir direta ou indiretamente na execução dos mesmos, tendo declinado do direito de participar da Visita Técnica ao local do referido serviço.

Colinas do Tocantins-TO, xx de xxxxxxxx de 2019.

Nome
Representante legal da empresa



Documento assinado eletronicamente por **Danne Makleyston Gomes Pereira, Diretor-geral Substituto**, em 30/04/2019, às 14:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jahny Kassia Duarte Rocha, Servidora**, em 30/04/2019, às 15:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.iftto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0663229** e o código CRC **4F1C0BDD**.



Av. Bernado Sayão, SN
acesso a frigorífico - chácara raio de sol
CEP 77760-000 Colinas do Tocantins - TO
www.iftto.edu.br - colinas@iftto.edu.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS
CAMPUS COLINAS DO TOCANTINS

ANEXO VI

MODELO SUGESTIVO DE PROPOSTA DE PREÇO

Prezados Senhores,

Apresentamos e submetemos à apreciação de V. S^a. nossa Proposta de Preços relativa à licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por qualquer erro ou omissão que venha a ser verificada na sua preparação.

O preço por PF (Prato Feito) da refeição para esta proposta é de R\$ _____(_____), com base na data de apresentação dos documentos de habilitação e proposta de preços. O preço total dos produtos da cesta da lanchonete é de R\$ _____(_____. Portanto, o preço total do valor unitário da refeição somado ao valor total da cesta de produtos da lanchonete é de R\$ _____(_____).

Declaramos que em nossos preços estão incluídos todos os custos diretos e indiretos para perfeita execução dos serviços, inclusive as despesas com materiais e/ou equipamentos, mão de obra especializada ou não, seguro em geral, equipamentos auxiliares, ferramentas, encargos da Legislação Social Trabalhista, Previdenciária, da Infortunistica do trabalho e responsabilidade civil por qualquer dano causado a terceiros ou dispêndios resultantes de impostos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para a prestação dos serviços, conforme o Termo de Referência – Anexo I, constante no Edital, sem que nos caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação ao IFTO.

O prazo de validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias consecutivos a contar do dia da apresentação dos documentos de habilitação e propostas.

Acompanham a nossa Proposta de Preços os documentos previstos neste Edital, bem como os demais julgados oportunos para perfeita compreensão e avaliação da proposta.

Na prestação dos serviços, observaremos rigorosamente as especificações das normas técnicas brasileiras ou qualquer outra norma que garanta a qualidade igual ou superior, bem como as recomendações e instruções da fiscalização do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – Campus Colinas do Tocantins, assumindo, desde já a integral responsabilidade pela perfeita realização dos trabalhos, de conformidade com as normas mencionadas no Edital e seus anexos.

PROPOSTA DE PREÇOS ESPECIFICADO POR ITENS

(Obs.: os valores unitários dos itens não poderão ser superiores aos valores orçados pela Administração)

LANCHONETE

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	MEDIDA/VOLUME	MÉDIA VALOR TOTAL
1	Água Mineral (Sem Gás)	500 ml	R\$
2	Suco Natural (Polpa com Água)	300 ml	R\$
3	Vitamina (Polpa com Leite)	500 ml	R\$
4	Café com Leite	200 ml	R\$
5	Achocolatado	200 ml	R\$
6	Açaí	200 g	R\$
7	Frutas	Porção*	R\$
8	Salada de Frutas com Leite Condensado	200 g	R\$
9	Sanduíche Natural com Frango Desfiado	150 g	R\$
10	Sanduíche Natural com Carne Desfiada	150 g	R\$
11	Mini Pizza	100 g	R\$
12	Bauru	150 g	R\$
13	Tapioca com Queijo	80 g	R\$
14	Tapioca com Frango ou Carne Desfiados	100 g	R\$
15	Esfirra	100 g	R\$
16	Pastel Assado	100 g	R\$
17	Torta Recheada Salgada	100 g	R\$

18	Cuscuz com Queijo	80 g	R\$
19	Cuscuz com Frango ou Carne Desfiados	100 g	R\$
20	Misto Quente	100 g	R\$
21	Empada Assada	100 g	R\$
22	Pão de Queijo	80 g	R\$
23	Omelete com Queijo	80 g	R\$
24	Enroladinho de Queijo	100 g	R\$
25	Bolo Caseiro	100 g	R\$
26	Iogurte Natural	100 g	R\$
27	Cachorro-quente	120 g	R\$
28	Caldo de Frango com Torradas	300 ml	R\$
29	Caldo de Carne com Torradas	300 ml	R\$
VALOR GLOBAL DA COTAÇÃO			R\$

***Medida equivalente a 1 porção = 70 Kcal**

Alimento	Peso	Medida Caseira
Abacate	32g	1 colher das de sopa
Abacaxi	130g	1 fatia
Acerola	224g	32 unidades

Ameixa-preta seca	30g	3 unidades
Ameixa vermelha	140g	4 unidades
Banana prata	86g	1 unidade
Banana nanica	86g	1 unidade
Caju	147g	2 e ½ unidades
Caqui	113g	1 unidade
Carambola	220g	2 unidades
Cereja	96g	24 unidades
Damasco seco	30g	4 unidades
Fruta-do-conde	75g	½ unidade
Goiaba	95g	½ unidade
Jabuticaba	140g	20 unidades
Jaca	132g	4 bagos
Kiwi	154g	2 unidades
Laranja-baía	144g	8 gomos
Laranja-pêra	137g	1 unidade
Limão	252g	4 unidades
Maça	130g	1 unidade
Mamão-formosa	160g	1 fatia

Mamão-papaia	141g	½ unidade
Manga	110g	1 unidade
Manga (polpa)	95g	½ xícara das de chá
Maracujá (suco puro)	94g	½ xícara das de chá
Melancia	296g	2 fatias
Melão	230g	2 fatias
Morango	240g	10 unidades
Nectarina	184g	2 unidades
Pêra	133g	1 unidade
Pêssego	226g	2 unidades
Salada de frutas (banana, maçã, laranja, mamão)	125g	½ xícara das de chá
Suco de abacaxi	125g	½ copo dos de requeijão
Suco de laranja (puro)	187g	½ copo dos de requeijão
Suco de melão	170g	½ copo dos de requeijão
Suco de tangerina	164g	½ copo dos de requeijão
Suco de uva industrializado	100g	½ copo dos de requeijão
Tangerina/mexerica	148g	1 unidade
Uva comum	99g	22 bagos
Uva -itália	99g	8 bagos

Uva-rubi	103g	8 bagos
Uva passa	17g	1 colher das de sopa

OBS.:

(1) Preços unitários estimados, com base em pesquisas realizadas junto a empresas do ramo.

OTE	ITEM	TIPO	DESCRIÇÃO	Preço
01	01	Refeições	Preço por "PF" (Prato Feito)	R\$
	02	Lanches	Cesta de Lanches descrita no Projeto Básico	R\$

DADOS DA EMPRESA E DO SEU REPRESENTANTE LEGAL

Empresa:

Razão Social: _____ CNPJ/MF: _____

Endereço: _____ Fone/Fax _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

E-mail: _____

Representante Legal:

Nome: _____

Endereço: _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

CPF/MF: _____ Cargo/Função: _____

Carteira de Identidade nº _____ Expedido por: _____

Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____

Atenciosamente,

Local e Data

Nome e assinatura do responsável legal



Documento assinado eletronicamente por **Danne Makleyston Gomes Pereira, Diretor-geral Substituto**, em 30/04/2019, às 14:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jahny Kassia Duarte Rocha, Servidora**, em 30/04/2019, às 15:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.iftto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0663230** e o código CRC **CD4A849B**.



Av. Bernado Sayão, SN
acesso a frigorífico - chácara raio de sol
CEP 77760-000 Colinas do Tocantins - TO
www.iftto.edu.br - colinas@iftto.edu.br

Referência: Processo nº 23725.024237/2018-43

SEI nº 0663230