



MINISTÉRIO DA DEFESA  
SECRETARIA-GERAL  
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO  
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

Edital do Pregão Eletrônico nº 16/2018

**TRADICIONAL – AMPLA PARTICIPAÇÃO**

Processo Administrativo Nº 60.550.013112/2016-00

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **Hospital das Forças Armadas (UASG 112408)**, por meio da Seção de Licitações, sediado(a) Setor HFA, S/Nº - Sudoeste, Brasília-DF – CEP 70.673-900, Telefone (61) 3966 2496, fac-símile (61) 3966-2407 ou 3966-2447, Correio eletrônico [licitacao@hfa.mil.br](mailto:licitacao@hfa.mil.br), Pregoeiro designado **JOÃO BATISTA DA SILVA**, realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, **ELETRÔNICA, do tipo menor preço global**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, Lei nº 9.636 de 15 de maio de 1998, Lei nº 8.245, de 18 de outubro de 1991, Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, Instrução Normativa nº 02, de 11 de outubro de 2010 e nº 01, de 19 de janeiro de 2010, IN-MP nº 02/2017 de 02 de maio de 2017, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, Lei nº 9.636/98, do Decreto nº 3.725/2001 de 10 de janeiro de 2001, Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017, além da Lei nº 8.245/91 (Lei de Locações) de 18 de outubro de 1991, do Decreto nº 3.725 de 10 de janeiro de 2001, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital e aprovado pela Consultoria Jurídica junto ao Ministério da Defesa, através do Parecer Nº 00665/2017/CONJUR-MD/CGU/AGU de 18 de outubro de 2017.

**No dia, hora e local abaixo indicado se fará a abertura do certame:**

**DATA: 09 de Maio de 2018.**

HORA: 09:00 horas (horário de BRASÍLIA-DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

**Horário de Expediente do HFA:** 08h30min às 12h00min e 13h30min às 16h30min.

**1. DO OBJETO**

1.1. Contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de café da manhã, refeições preparadas “Tipo Comercial” (Escolha dos pratos através do cardápio, com preços diferenciados) e Lanches, com Concessão Onerosa de Área Física do HFA, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento.

DETALHAMENTO DO OBJETO					
GR	ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VALOR TOTAL GRUPO (RS)
1	1	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de Almoço, tipo prato comercial, com duas opções de carnes (vermelha e branca), duas opções de arroz (branco e integral), duas opções de salada (crua e cozida) e uma guarnição (macarrão, farofa, purê, batata frita ou sauté), com preços diferenciados (Tabela A).	Prato	01	<b>135,12</b>
	2	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de LANCHES, com preços diferenciados (Tabela B).	Unid	01	<b>248,16</b>
	3	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de BEBIDAS, com preços diferenciados (Tabela C).	Unid	01	<b>135,95</b>
	4	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de BEBIDAS QUENTES, com preços diferenciados (Tabela D).	Unid	01	<b>69,09</b>
<b>TOTAL ESTIMADO DOS PRODUTOS</b>					<b>RS 588,32</b>
<b>TOTAL ESTIMADO MENSAL DA CESSÃO DE USO</b>					<b>RS 4.600,00</b>

1.2. O valor da Concessão, definido conforme avaliação da Seção de Engenharia do HFA, para o uso do espaço físico do restaurante e lanchonete do HFA será de **RS 4.600,00** (quatro mil e seiscentos reais) mensais, podendo ser reajustado anualmente, mediante avaliação imobiliária;

1.3. Os valores descritos no Termo de Referência (Anexo I) deste Edital representa o valor máximo dos produtos para cada item / grupo.

**1.4. DA CESSÃO DE USO**

1.4.1. a cessão de que trata este objeto será formalizada pelo HFA, observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e as seguintes condições:

- 1.4.1.1. disponibilidade de espaço físico, de forma que não venha a prejudicar a atividade-fim do HFA;
- 1.4.1.2. inexistência de qualquer ônus para a união, sobretudo no que diz respeito aos empregados da cessionária;
- 1.4.1.3. compatibilidade de horário de funcionamento da cessionária com o horário de funcionamento do HFA;
- 1.4.1.4. obediência às normas relacionadas com o funcionamento da atividade e às normas de utilização do imóvel;
- 1.4.1.5. aprovação prévia do órgão cedente para realização de qualquer obra de adequação do espaço físico a ser utilizado pela cessionária;
- 1.4.1.6. precariedade da cessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;
- 1.4.1.7. participação da cessionária no rateio das despesas com manutenção, conservação e vigilância do prédio;

**2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

2.1. Não haverá despesas orçamentárias decorrente desta contratação (Natureza de Receita).

**3. DO CREDENCIAMENTO**

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

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

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

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

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

#### 4. **DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

4.1. Por convenção, será denominado:

4.1.1. **licitante** a empresa que apresentar proposta para o(s) item(ns) neste Pregão;

4.1.2. **licitante vencedor** o licitante que apresentar a melhor proposta para o(s) item(ns) e for habilitado;

4.1.3. **adjudicatário** o licitante a quem houver sido adjudicado o(s) item(ns), objeto deste Pregão; e

4.1.4. **contratado** o licitante que formalizar Contrato com a Administração.

4.2. 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 Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11.10.10.

4.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007 e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.4. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

4.4.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

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

4.5.1.1. A assinalação do campo “**não**”, apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa;

4.5.2. 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;

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

4.5.4. 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;

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

4.5.6. que não possui, em minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

4.5.7. 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 marcado 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 item;

5.6.2. a quantidade de unidades, observada a quantidade mínima fixada no Termo de Referência para cada item;

5.6.3. Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazos de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

5.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.

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.

5.8.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto 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. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.

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

## 6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E 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 indicado neste Edital.

6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas dos VALORES GLOBAIS POR ITEM, que corresponderá ao somatório dos valores unitários das Tabelas A, B, C e D do ANEXO I (Termo de Referência), desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, *ou não apresentem especificações técnicas contidas 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 mensagem 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 unitário do item / grupo.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no 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 0,1% (zero vírgula um por cento).

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 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 3 (três) segundos.

6.8.2. Os lances enviados em desacordo com o subitem anterior serão descartados automaticamente pelo sistema.

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. 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.

6.14. Encerrada a etapa de lances será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, 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, regulamentado pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.15. Caso a melhor oferta válida tenha sido apresentada por empresa de maior porte, as propostas de pessoas qualificadas como microempresas ou 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.

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

6.17. Caso a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes qualificadas como microempresa ou 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.

6.17.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

6.17.2. Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

6.18. Para produtos abrangidos por margem de preferência, caso a proposta de menor preço global não tenha por objeto produto manufaturado nacional, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos manufaturados nacionais que estão enquadradas dentro da referida margem, para fins de aceitação pelo Pregoeiro.

6.18.1. Nesta situação, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

## 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. Como condição prévia à aceitação da proposta, caso o licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar tenha usufruído do tratamento diferenciado previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, o Pregoeiro **deverá** consultar o Portal da Transparência do Governo Federal ([www.portaldatransparencia.gov.br](http://www.portaldatransparencia.gov.br)), seção "Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)", para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ele recebidas, no exercício anterior, extrapola o limite de R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais), previsto no artigo 3º, inciso II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3º, § 2º, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.

7.2.1. Para a microempresa ou empresa de pequeno porte, a consulta também abrangerá o exercício corrente, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ela recebidas, até o mês anterior ao da sessão pública da licitação, extrapola os limites acima referidos, acrescido do percentual de 20% (vinte por cento) de que trata o artigo 3º, §§ 9º-A e 12, da Lei Complementar nº 123, de 2006. ([Acórdão TCU nº 2134/2013 Plenário](#))

7.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que:

7.3.1. contenha vício insanável ou ilegalidade;

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

- 7.3.3. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;
- 7.3.4. não vierem a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e produtividade adotada.
- 7.4. Os licitantes podem apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta;
- 7.5. Para efeito do subitem acima, poderá haver adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando a assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço;
- 7.6. 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, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 7.7. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 7.8. 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.
- 7.9. O Pregoeiro convocará o licitante para anexar documento digital **“Proposta de Preços”**, Anexo III deste Edital, adequada ao último lance, por meio de funcionalidade disponível no sistema “Enviar Anexo”, estabelecendo no “chat” o prazo máximo de **05 (cinco) horas**, sob pena de não aceitação da proposta. Posteriormente, deverá ser remetida a proposta em original, no prazo de 3 (três) dias úteis, após encerrada a sessão pública do pregão.
- 7.9.1. 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.
- 7.9.2. A **“Proposta de Preços”**, constante do Anexo III deste Edital, deverá conter os seguintes campos:
- 7.9.2.1. número do item, descrição do objeto ofertado, marca/fabricante/modelo (se for o caso), unidade e quantidade;
- 7.9.2.2. **valor unitário e total** (máximos) do item em algarismos arábicos, expresso em moeda nacional (Real - R\$), com **duas casas decimais**;
- 7.9.2.3. indicação expressa de que o preço cotado inclui todos os custos e despesas inerentes ao objeto licitado, tais como: taxas, embalagens, impostos, encargos sociais e trabalhistas, seguros e tudo mais que possa influir direta ou indiretamente no custo do produto, entendido que a não indicação implica em declaração de que todas as despesas já estão inclusas;
- 7.9.2.4. razão social, endereço, telefone/fax, número do CNPJ, banco, agência, número da conta corrente; e
- 7.9.2.5. prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data da abertura deste Pregão.
- 7.10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 7.11. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 7.12. 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.
- 7.12.1. 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.
- 7.12.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.13. Nos itens em que for admitido oferecer quantitativos inferiores, se a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.
- 7.14. O pregoeiro poderá solicitar detalhamentos dos custos da proposta apresentada, tais como: impostos, lucros, despesas indiretas e outros julgados pertinentes, visando a comprovação preços praticados.
- 7.15. O(s) valor(es) obtido(s), tanto unitário(s) como total(is), no resultado final desta licitação só será(ão) admitido(s) quando igual(is) ou inferior(es) ao(s) contido(s) no Termo de Referência, Anexo I do Edital, conforme determinação contida no Acórdão 3.473/2014 - TCU - Plenário.

## 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](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- 8.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça - CNJ ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://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.
- 8.1.7. Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), que resulta da aplicação de penalidade com base na Lei nº 12.846, de 2013, também gerenciado pelo atual Ministério da Transparência, Fiscalização e Controle (<http://www.cgu.gov.br/assuntos/responsabilizacao-de-empresas/sistema-integrado-de-registro-do-ceis-cnep>).
- 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. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, como determinado pelo Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;
- 8.3.3. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 8.3.4. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

8.3.7. **Documentação complementar (Obrigatórios para habilitação):**

8.3.7.1. Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto deste pregão.

8.3.8. 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 ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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 regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;

8.4.6. 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 domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.4.7. caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, 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, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial 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. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

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

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) do valor estimado da contratação ou item pertinente;

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.

8.7. 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 03 (três) 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.

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

8.8. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a **Qualificação Técnica**, por meio de:

8.8.1. Um ou mais atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado em nome da **licitante**, cópias de contratos ou outros documentos idôneos que comprove(m):

8.8.1.1. aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta licitação, demonstrando que a **licitante** executa ou executou atividades compatíveis com o objeto desta licitação e no âmbito de sua atividade econômica principal e/ou secundária, especificada em contrato social, devidamente registrado na junta comercial competente, bem como no cadastro de pessoas jurídicas da Receita Federal do Brasil – RFB;

8.8.1.2. **Para o Item 1 (TABELA A):** Comprovação que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 150 (cento e cinquenta) refeições/dia (média), pelo menos 6 (seis) meses, através de atestado de capacidade técnica ou declaração da empresa, informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, que será realizada à vistoria para confirmação.

8.8.1.3. No caso de declaração serviço autônomo, o licitante deverá apresentar documentos idôneos contábil, para comprovação do quantitativo antes mencionado, sob pena de desclassificação.

8.8.1.4. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 06 (seis) do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5, de 2017.

8.8.1.5. experiência mínima de 1 (um) ano, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do **Pregão**;

8.8.1.6. Para a comprovação da experiência mínima de 01 (ano) anos, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade de um ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

8.8.1.7. 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/MPDG n. 5/2017.

**8.9. As empresas cadastradas ou não no SICAF deverão apresentar ainda:**

8.9.1. Atestado de vistoria (Anexo IV), assinado pelo servidor responsável; ou

8.9.2. **DECLARAÇÃO CONHECIMENTO CONDIÇÕES E PECULIARIDADES** (Anexo V), 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.

8.10. 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.

8.11. 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 máximo de **05 (cinco) 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 fac-símile (fax) número (61) 3966 2447 ou 3966 2407 ou do e-mail [licitacao@hfa.mil.br](mailto:licitacao@hfa.mil.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 **03 (três) dias**, após encerrado o prazo para o encaminhamento via funcionalidade do sistema (upload), fac-símile (fax) ou e-mail.

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

8.12. 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/MP nº 2, de 11.10.10.

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

8.13. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do site 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.

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

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

8.15. 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.

8.16. 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.

8.17. 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.

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

8.19. 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.

8.20. 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 a Ata de Registro de Preços 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, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

**10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

10.1. A Proposta de Preços final deverá ser encaminhada no prazo de até 72 (setenta e duas) horas, a contar do encerramento da sessão pública do pregão eletrônico, por solicitação do Pregoeiro, 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. 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; e

10.1.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

**11. DOS RECURSOS**

11.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá 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, pelo critério de menor preço global, 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. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 13.1. O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia 5% (cinco por cento) do valor da Concessão onerosa do imóvel, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais. O prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado por igual período a critério da Administração contratante.
- 13.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 13.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
- 13.2. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.
- 13.3. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 13.3.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- 13.3.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 13.3.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.
- 13.4. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 13.5. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 13.6. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 13.7. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 13.8. Será considerada extinta a garantia:
- 13.8.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 13.8.2. no prazo de 90 dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será estendido, nos termos da comunicação.

## 14. DO TERMO DE CONTRATO

- 14.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) 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.
- 14.2. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “online” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.
- 14.2.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 14.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo Substitutivo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite do fornecedor registrado, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 14.4. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor registrado e aceita pela Administração.
- 14.5. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura ou aceite, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.
- 14.6. A avaliação do imóvel será realizada anualmente, por ocasião do aditamento do contrato.

## 15. DO REAJUSTE

- 15.1. Os preços dos produtos admitem reajuste visando à adequação aos novos preços de mercado, observado o interregno mínimo de um ano. A solicitação de reajustamento dos preços será apreciada e autorizada pela Divisão de Controle Administrativo e Financeiro (DCAF).
- 15.2. O reajuste para os produtos dependerá de requerimento do interessado quando visar reajustar o preço dos itens comercializados. Este reajuste terá como base o IPCA e será considerado as especificações das tabelas do Termo de referência para cada grupo, podendo também ser instaurada pela própria administração quando colimar a necessidade de reajustar o preço que se tornou inexecuível.
- 15.3. Para reajustamento dos preços a contratada deverá apresentar, ao HFA, planilha de custos, documentos e notas fiscais, que indiquem o aumento dos custos.
- 15.4. Será realizada avaliação anual do preço do imóvel para o reajuste anual do cessão onerosa do espaço locado, conforme determina a IN-MP nº 02/2017.

## 16. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

## 17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

## 18. DO PAGAMENTO

18.1. O pagamento dos valores da contraprestação pecuniária pela cessão de uso, que trata este Edital, de responsabilidade da CONTRATADA, deverá ocorrer até o 10º dia do mês subsequente ao vencido por meio de Guia de Recolhimento da União, no Banco do Brasil, que serão fornecidas pelo Setor Financeiro do HFA, com base nos valores apresentados pela Diretoria de Infraestrutura.

18.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento mensal, acarretará o pagamento de multa contratual de 5% (cinco por cento) sobre a importância devida acrescida de juros de mora de 2% (dois por cento) ao mês, pro-rata de 0,66% ao dia. O pagamento mensal deve ser realizado mediante Guia de Recolhimento da União (GRU) emitido pela Seção de Orçamento e Finanças do HFA.

18.3. Os custos com despesas incidentes, como tais como água, luz, telefone e outros encargos, serão de responsabilidade da contratada.

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

18.5. 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.

18.6. 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 recebimento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

18.7. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente.

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

18.9. 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.

18.10. Quando do recebimento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

18.10.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o recebimento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## 19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

- 19.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 19.1.2. apresentar documentação falsa;
- 19.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 19.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 19.1.5. não mantiver a proposta;
- 19.1.6. cometer fraude fiscal;
- 19.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

19.2. 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.

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

- 19.3.1. Multa de 10.% (dez por cento) sobre o valor estimado do contrato pela conduta do licitante;
- 19.3.2. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

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

19.5. 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.

19.6. 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,

19.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

## 20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

20.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [licitacao@hfa.mil.br](mailto:licitacao@hfa.mil.br), fac-símile (61) 3966-2407 ou 3966-2447, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Seção de Licitações do Hospital das Forças Armadas, sediado(a) Setor HFA - S/Nº - Sudoeste, Brasília-DF – CEP 70.673-900;

**20.2.1. Os pedidos de impugnação ao edital deverão ser remetidos antes do término do expediente do segundo úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública (16h30min);**

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

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

20.5. 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.

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

20.7. 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.



**21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

21.1. 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.

21.1.1. **Todos os prazos serão considerados em função do horário do expediente do HFA, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.**

21.2. 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.

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

21.4. É facultada ao Pregoeiro, em qualquer fase deste Pregão, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo (§ 3º do art. 43 da Lei nº 8.666/93).

21.5. 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.

21.6. 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.

21.7. É permitido a qualquer licitante o conhecimento dos termos do contrato e do respectivo processo licitatório e, qualquer interessado, a obtenção de cópia, mediante o pagamento dos emolumentos devidos, via GRU (art. 32, § 5º da Lei 8.666/93, Decreto nº 4.950, de 9 de janeiro de 2004 e IN nº 02, de 22 de maio de 2009, da STN – Secretaria do Tesouro Nacional).

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

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

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

21.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico do COMPRASNET, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço constante do Edital, nos dias úteis, no horário das 08:00/11:30 e 13:00/15:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

- 21.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;
- 21.12.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;
- 21.12.3. ANEXO III – Modelo de Proposta;
- 21.12.4. ANEXO IV – Modelo de Termo de Vistoria (Vistoria opcional);
- 21.12.5. ANEXO V – Modelo de Conhecimento das peculiaridades;
- 21.12.6. ANEXO VI - Modelo de Instrumento de Medição de Resultado - IMR Anexo V-B da IN SEGES/MP N.5/2017.

Brasília-DF 19 de abril de 2018

JORGE RICARDO ÁUREO FERREIRA  
Ordenador de Despesas do Hospital das Forças Armadas



MINISTÉRIO DA DEFESA  
SECRETARIA-GERAL  
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO  
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

**TERMO DE REFERÊNCIA**  
Processo Administrativo Nº 60.550.013112/2016-00  
Pregão Eletrônico Nº 16/2018 – TIPO MENOR PREÇO GLOBAL

**PRESTAÇÃO DE SERVIÇO - CESSÃO USO**

**1. DO OBJETO**

1.1. Contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de café da manhã, refeições preparadas “Tipo Comercial” (Escolha dos pratos através do cardápio, com preços diferenciados) e Lanches, com Concessão Onerosa de Área Física do HFA, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento.

DETALHAMENTO DO OBJETO					
GR	ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VALOR TOTAL GRUPO (R\$)
1	1	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de Almoço, tipo prato comercial, com duas opções de carnes (vermelha e branca), duas opções de arroz (branco e integral), duas opções de salada (crua e cozida) e uma guarnição (macarrão, farofa, purê, batata frita ou sauté), com preços diferenciados (Tabela A).	Prato	01	135,12
	2	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de LANCHES, com preços diferenciados (Tabela B).	Unid	01	248,16

3	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de BEBIDAS, com preços diferenciados (Tabela C).	Unid	01	135,95
4	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de BEBIDAS QUENTES, com preços diferenciados (Tabela D).	Unid	01	69,09
<b>TOTAL ESTIMADO</b>				<b>RS 588,32</b>

1.2. O valor da Concessão, definido conforme avaliação da Seção de Engenharia do HFA, para o uso do espaço físico do restaurante e lanchonete do HFA será de **RS 4.600,00** (quatro mil e seiscentos reais) mensais, podendo ser reajustado anualmente;

1.3. **INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:**

1.3.1. OS VALORES ACIMA DEVERÃO SER DETALHADOS DENTRO DE CADA TABELA COM O VALOR DE CADA ITEM E O PERCENTUAL DE DESCONTO.

1.3.2. O DESCONTO MÉDIO DO GRUPO SERÁ O ÍNDICE QUE SERÁ UTILIZADO PARA ITENS NÃO CONSTANTES DA TABELA.

1.3.3. AS DESPESAS COM AS CONCESSIONÁRIAS (ÁGUA, LUZ, TELEFONE E OUTRAS) SERÁ DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA, ATRAVÉS DE MEDIDORES INDIVIDUAIS EXISTENTES NAS INSTALAÇÕES.

1.3.4. O HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS SERÁ DAS 07H00MIN ÀS 22H00MIN. QUALQUER ALTERAÇÃO DEVERÁ SER AUTORIZADA PELO HFA.

1.3.5. PREVISÃO DE ASSINATURA DO CONTRATO SERÁ DE ACORDO COM A EXECUÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO E OBEDECIDO OS PRAZOS LEGAIS DA CONTRATAÇÃO.

1.3.6. O VALOR DOS LANCES SERÁ PELO TOTAL DE CADA TABELA, QUE REPRESENTA A SOMA DOS ITENS.

1.4. **Tabela A - Preço (Almoço)**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	VALOR UNIT REF (RS)
1	Almoço, conforme 4.1.5, (Carne Bovina)	01	36,05
2	Almoço, conforme 4.1.5, (Carne Suína)	01	32,69
3	Almoço, conforme 4.1.5, (Carne Frango)	01	30,92
4	Almoço, conforme 4.1.5, (Peixe)	01	35,46
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO DA TABELA A</b>			<b>RS 135,12</b>

1.5. **Tabela B - Preço (Lanches)**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	VALOR UNIT REF (RS)
1	Salada de frutas – Pote com 120g	01	7,73
2	Sanduíches natural (pão de forma ou baguete)	01	10,09
3	Sanduíches natural (pão de forma integral ou baguete integral)	01	10,22
4	Sanduíches – Hambúrguer	01	10,09
5	Sanduíche – Cachorro quente	01	10,68
6	Sanduíche – Bauru	01	15,50
7	Sanduíche – X Salada	01	19,69
8	Sanduíche – Misto quente (pão de forma ou pão francês)	01	8,45
9	Sanduíche – Queijo quente (pão de forma ou pão francês)	01	8,45
10	Bolos simples (ex. Formigueiro) – Fatia (100 a 120 g)	01	6,33
11	Torta doce – Fatia (100 a 120 g)	01	10,06
12	Torta salgada – Fatia (100 a 120g)	01	10,06
13	Gelatina – Pote com 120g	01	4,52
14	Mousse – Pote com 120 g	01	7,42
15	Pudim – Pote com 120 g	01	8,22
16	Salgados assados: enrolado de salsicha, enrolado de queijo, enrolado de queijo e presunto, folhados, pão pizza, esfirra, empada, pastel (formato lanche entre 100 e 120g)	01	6,33
17	Salgados fritos: coxinha, kibe, pastel (100 a 120g)	01	6,92
18	Pão de queijo (mínimo 80 g)	01	3,80
19	Pão de batata (100 a 120 gramas)	01	6,99
20	Barra de cereal (mínimo de 20 g)	01	4,27
21	Pizza (fatia mínimo de 120g)	01	6,29
22	Doces: brigadeiro, casadinho, bomba, beijinho (80g)	01	6,38
23	Pamonha doce e salgada (120 a 150g)	01	7,97
24	Tapioca sem recheio com manteiga (100g)	01	6,82
25	Tapioca sem recheio com manteiga (150g)	01	9,08
26	Açaí pequeno (300ml)	01	12,10
27	Açaí médio (500ml)	01	15,88
28	Caldos (350ml)	01	7,82
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO DA TABELA B</b>			<b>RS 248,16</b>

1.6. **Tabela C - Preço (Bebidas Não Alcoólicas)**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	VALOR UNIT REF (RS)
01	Suco de fruta natural – Copo com 300 ml	01	6,91
02	Suco de polpa de fruta – Copo com 300 ml	01	5,66
03	Sucos diversos caixa 250 ml	01	4,99
04	Sucos Diversos Lata 350 ml	01	6,86
05	Bebida Láctea – Garrafa com 200 ml	01	6,83
06	Iogurte – 180 g	01	6,17
07	Iogurte com polpa de frutas 170g	01	5,90
08	Achocolatado (tetra pack)	01	5,86
09	Vitamina 300 ml	01	9,31
07	Água Mineral sem gás – Garrafa com 500/510 ml	01	4,32
08	Água Mineral com gás – Garrafa com 500/510 ml	01	5,32
09	Água Mineral sem gás – Copo com 200 ml	01	2,73
10	Água Mineral com gás - Copo com 200 ml	01	3,23
11	Água de coco (natural ou caixa) 200 ml	01	7,23
12	Milk shake pequeno (300ml)	01	11,61

13	Milk shake pequeno (500ml)	01	15,38
14	Refrigerante lata 350 ml	01	6,86
15	Refrigerante 600 ml	01	8,63
16	Refrigerante 2 litros	01	12,15
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO DA TABELA C</b>			<b>RS 135,95</b>

1.7. **Tabela D - Preço (Bebidas Quentes)**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	VALOR UNIT REF (RS)
01	Café simples pequeno – Xícara (50 ml).	01	3,57
02	Café simples médio – Xícara (90 ml)	01	5,50
03	Café simples grande – Xícara (180 ml).	01	7,05
04	Café com leite – Xícara (200 ml).	01	7,64
05	Café Expresso (80 ml)	01	6,25
06	Café Expresso (150 ml)	01	8,68
07	Capucino (mínimo 170 ml)	01	7,95
08	Mocaccino (mínimo 170 ml)	01	8,01
09	Chá (200ml)	01	6,17
10	Chocolate quente – xícara (200ml)	01	8,27
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO DA TABELA D</b>			<b>RS 69,09</b>

2. **JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**2.1. **RAZÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1.1. O Hospital das Forças Armadas funciona em vários turnos de trabalho e atendimento 24 (vinte e quatro) horas, o que justifica a contratação de serviço de apoio à alimentação tanto para atender os servidores quanto para os pacientes; (**inserir situação dos paciente que vem em jejum no horário do café da manhã para realizar exames laboratoriais**).

2.1.2. Há que se considerar que a maioria dos servidores e pacientes moram em bairros distantes, o que impossibilita seu deslocamento até sua residência para fazer as refeições. Além disso, **os servidores civis e pacientes** não dispõem de alimentação fornecida pelo HFA, o que em alguns casos os servidores trazem sua alimentação que são armazenadas e consumidas e locais não apropriados, oferecendo risco de contaminação hospitalar;

2.1.3. A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do processo licitatório para Contratação de Empresa Especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas com Concessão Onerosa de Área Física, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete, visando um atendimento de qualidade e preços acessíveis a servidores e pacientes desta Organização de Saúde.

2.1.4. A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “F”, inciso I, do artigo 17, da Lei nº 8.666, bem como o disposto na Lei no 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei no 9.760/46. A Orientação Normativa CNU/CGU nº 01, de 22 de junho de 2016 “Na cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados, é obrigatória a modalidade licitatória pregão, preferencialmente eletrônico, tendo em vista que estes são o verdadeiro objeto contratual. Caso constatada a inviabilidade da forma eletrônica, deverá ser utilizada, excepcionalmente, a forma presencial, desde que por ato fundamentado em justificativas concretas e detalhadas.

2.2. **BENEFÍCIOS DIRETOS E INDIRETOS QUE RESULTARÃO DA CONTRATAÇÃO**

2.2.1. O HFA, por se tratar de hospital terciário e último elo na cadeia de evacuação das Forças Armadas em Brasília e adjacências, recebe pacientes acometidos das mais variadas enfermidades.

2.2.2. Essa análise avulta-se como imprescindível por se tratar de materiais a serem empregados no tratamento de pessoas, cuja ausência poderá colocar em risco suas vidas, além da necessidade de abastecimento dos estoques deste hospital. Isto posto, os benefícios diretos e indiretos relacionam-se essencialmente com a salvaguarda da integridade física dos pacientes, cujo diagnóstico e tratamento necessitam dos materiais ora licitados.

2.3. **CONEXÃO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO EXISTENTE**

2.3.1. A contratação alinha-se com o planejamento da Direção do HFA. Esta assertiva ampara-se na medida em que é constante a necessidade de tais materiais para o bom andamento das atividades a que se destina o HFA.

2.3.2. A contratação alinha-se com o planejamento do **Comando Logístico** do HFA. Esta assertiva ampara-se na medida em que é um objetivo do Comando deste hospital a contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições e lanches com Concessão Onerosa de Área Física, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete das atividades a que se destina o HFA.

2.4. **AGRUPAMENTO DOS ITENS**

2.4.1. Conforme definição do item 1.1 deste instrumento.

3. **CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS**

3.1. 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.

3.2. 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.

4. **FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

4.3. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

4.3.1. **GRAMATURA MÍNIMA DE REFERÊNCIA**

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GRAMATURA
Arroz tipo extra I – preparado	150g
Feijão tipo I (preto, mulatinho, carioquinha) – preparado	120g
Vegetal A para salada - preparado	50g
Vegetal B e C para salada - preparado	70g
Bife grelhado, carne assada, medalhão, bife rolé - preparado	160g
Isca ou brochette misto (carne bovina, frango, porco)	180 g
Peito de ave grelhado s/ osso, rolé de ave s/ osso – preparado	160g
Coxa e sobrecoxa de ave c/ osso - preparado	220g

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GRAMATURA
Carne suína c/ osso - preparado	220g
Carne suína s/ osso - preparado	160g
Peixe (filé) - preparado	160g
Peixe (posta) - preparado	220g
Strogonoff – preparado	180 gr
Panqueca – pronta	200 gr
Purê	60g
Torta salgada – pronta	100g
Empadão – pronto	100g
Macarrão (diversos) – pronto	100g
Farofa – pronta	60g
Pudim, mousses - pronto	120 g
Bomba – pronta	80g
Gelatina – pronta	120 g
Salada de frutas - pronta	120g
Tortas, rocambole – pronta	100g
Casadinho, brigadeiro, beijinho - pronto	80g
Bolo simples	100 g
Suco polpa - pronto	300ml
Cafê em infusão	50 ml
Achocolatado	300 ml
Pão francês	50g
Iogurte polpa	120ml
Bolo simples ou mini bolo - pronto	100g
Suco polpa - pronto	300ml
Salada de frutas – pronta	120g
Sanduíche no pão de forma	170g
Sanduíche no pão francês	170g
Enroladinho de queijo e/ou presunto	100g
Pizza – pronta	120g
Bolo simples ou mini bolo – pronto	100g
Empada - pronta	100g
Suco (embalagem tetra-pack)	200ml
Refrigerante (lata)	350ml
Achocolatado (tetra-pack)	200ml
Iogurte polpa	200ml
Chá	200 ml
Granola	50 g

#### 4.3.2. CORTES DE CARNES

- 4.3.2.1. CARNE BOVINA: Carne de 1ª qualidade tais como Contra filé, Colchão Mole, patinho alcatra;
- 4.3.2.2. CARNE SUÍNA: sem osso - carré, pernil ou lombo;
- 4.3.2.3. AVES: com osso: coxa e sobre coxa e s/ osso: filé de frango (do peito ou da coxa); e
- 4.3.2.4. PEIXES: pescada, linguado, badejo, namorado, tilápia, salmão e robalo (em postas ou filé) ou similares;
- 4.3.2.5. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- 4.3.2.6. Opção de ovo (2 unidades) ou preparação com soja para os vegetarianos .
- 4.3.2.7. Todas as carnes deverão possuir registro na Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) emitido pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado de origem ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

#### 4.3.3. COMPOSIÇÃO DO PRATO COMERCIAL - SUGESTÃO

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO
Almoço	Prato Principal	Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)
	Acompanhamento	Arroz branco ou Arroz integral e Feijão preto ou feijão carioca.
	Guarnição	01 opção (farofa ou macarrão ou purê ou batata frita ou batata sauté)
	Salada	01 opção de Salada (crua ou cozida.)

#### 4.3.4. ITENS NÃO AUTORIZADOS

Alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura.
Bebidas alcoólicas.
Artigos de tabacaria.
Bilhetes lotéricos.
Caça níqueis.
Itens não relacionados à alimentação.
Qualquer produto considerado ilícito.
Reprografia

- 4.3.5. A inclusão de itens não previstos nas tabelas exemplificativas acima ficarão sujeitos a análise do fiscal de contrato, que deverá verificar a composição nutricional junto ao Setor de Nutrição do HFA, submetendo a aprovação da DCAF.
- 4.3.6. Será realizada pesquisa de preço para comprovação do preço praticado no caso de inclusão de novos itens.
- 4.3.7. Caso seja aprovado o novo item, será aplicado o percentual do grupo da tabela pertinente a qual o item se enquadra.

#### 5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

##### 5.1. DA DEMANDA DO HFA (ESTIMATIVA)

- 5.1.1. **Militares: 685** (seiscentos e oitenta e cinco) - Realizam refeições nos refeitórios do HFA;
- 5.1.2. **Servidores Cívicos e Terceirizados: 2.185** (dois mil cento e oitenta e cinco) - Não realizam refeições nos refeitórios do HFA;

5.1.3. **Paciente Mês: 28.250** (vinte e oito mil duzentos e cinquenta), sendo 5.450 (cinco mil quatrocentos e cinquenta) Pacientes da Laboratório de Análises Clínica que são atendidos em JEJUM.

## 5.2. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

5.2.1. A contratada deverá disponibilizar temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta.

5.2.2. Deverão ser disponibilizados ainda: sal (Sachê), **catchup (sachê)**, **mostarda (sachê)**, palitos e guardanapos de papel.

5.2.3. A contratada deverá disponibilizar talheres em plástico (com qualidade), em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições, ou equivalentes.

5.2.4. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela contratada;

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

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

5.2.7. Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações e serem dispostas para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos (indicar em cada placa a presença de lactose, glúten e açúcar nas preparações).

## 5.3. Dos preços

5.3.1. **A tabela de** preços dos alimentos e bebidas conforme tabela A a D do Termo de Referência, deverão estar devidamente afixados em local visível;

5.3.2. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

5.3.3. Os preços dos alimentos deverão ser os registrados nas Planilhas de custos da proposta do Licitante.

## 5.4. Das normas higiênico-sanitárias e Coletas de lixo

5.4.1. O serviço de lanchonete deverá cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 – ANVISA.

5.4.2. Todas as normas e orientações higiênico-sanitárias aplicadas ao serviço de alimentação do Restaurante devem ser cumpridas no serviço de Lanchonete.

5.4.3. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária.

5.4.4. A contratada deverá providenciar a execução do Controle integrado de vetores e pragas urbanas juntamente com o controle realizado no restaurante.

5.4.5. Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.

5.4.6. A contratada deve dispor de coletores (lixeiras) de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos, identificados e em bom estado de conservação (RDC 216/2004).

5.4.7. Os resíduos devem ser armazenados até a coleta separados por tipo: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal).

5.4.8. Os sacos retirados da área de produção e de distribuição de alimentos devem ser armazenados em contêineres fechados. Deixá-los destampados e sujos atrai vetores. Os contêineres devem ficar em local protegido da chuva e do sol, revestido de material lavável, isolado da área de produção e armazenamento dos alimentos e de fácil acesso para a sua remoção por empresa especializada. Onde não houver o abrigo, manter os contêineres guardados em local distante da área de manipulação.

## 5.5. Das normas gerais de funcionamento da Lanchonete

5.5.1. A contratada fica obrigada a manter responsável técnico Nutricionista para o serviço de Lanchonete;

5.5.2. Todas as obrigações e encargos decorrentes da contratação deste profissional e demais funcionários correrão por exclusiva responsabilidade da contratada, que deverá dispor de um número adequado e suficiente de empregados para a perfeita execução dos serviços;

5.5.3. A contratada deverá fornecer a todos os seus empregados equipamentos de proteção individual e coletiva e manter registro da entrega destes materiais.

5.5.4. A contratada deverá possuir todos os alvarás sanitários e licenças necessários ao funcionamento da Lanchonete;

5.5.4.1. De acordo com o Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos, os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário.

5.5.5. A contratada deverá instalar e equipar a lanchonete com todos os equipamentos e maquinários apropriados e em perfeito estado de conservação e funcionamento;

5.5.6. Fica estabelecido que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

## 6. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.6. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

6.6.1. Com a frequência necessária, estipulada pela CONTRATANTE, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação servida e/ou comercializada, bem como as condições higiênico-sanitárias e o grau de satisfação dos usuários, conforme as planilhas especificadas;

6.6.2. A avaliação das condições higiênico-sanitárias será realizada por meio da aplicação de check-list;

6.6.3. A classificação do serviço quanto às condições higiênico-sanitárias será considerada satisfatória se apresentar índice de adequação maior ou igual a 75% (Setenta e cinco por cento) do total de itens avaliados, excetuando-se os itens não aplicáveis. Resultados abaixo do percentual estabelecido poderão sofrer as sanções previstas em contrato.

6.6.4. A avaliação das condições higiênico-sanitárias ocorrerá, ao menos semestralmente, durante o funcionamento do Restaurante e sem aviso prévio à contratada. A avaliação será realizada pela fiscalização da contratante;

6.6.5. A avaliação da satisfação dos usuários ocorrerá, pelo menos, semestralmente, nas refeições do **almoço**. Os itens a serem avaliados na pesquisa de satisfação podem ser alterados conforme solicitação da Contratante. Os itens a serem avaliados será definido pelo responsável do contrato;

6.6.6. O IMR será medido através de pesquisa de satisfação realizada a cada 06 (seis) meses com critérios que serão definidos pelo fiscal de contrato e Seção de Nutrição, onde será avaliado:

6.6.6.1. Serviços: Atendimento, atenção, cortesia, pontualidade e limpeza.

6.6.6.2. Produtos: Apresentação, cardápio, sabor, temperatura e reposição.

## 7. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

7.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar e instalar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades para o perfeito funcionamento, promovendo sua substituição quando necessário.

7.2. **Toda e qualquer instalação de equipamentos e máquinas deverá ser autorizada previamente e coordenada pela Seção de Engenharia deste Hospital, afim de não comprometer a rede elétrica do HFA.**

#### 8. DA VISTORIA (FACULTATIVA)

8.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante deverá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor do HFA designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h30min às 11h30min e 13h30min às 16h00min, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (61) 39662496/2407/2477.

8.2. A realização da vistoria seguirá o seguinte roteiro:

8.2.1. Reconhecimento das instalações físicas que serão disponibilizadas ao licitante vencedor para sua ocupação e desempenho das atividades;

8.2.2. Possibilidade de verificação das condições de instalação dos equipamentos (aterramento elétrico, umidade relativa, temperatura, proteção radiológica, entre outros);

8.3. Será emitida pela Seção de Engenharia do HFA a declaração de vistoria que atestará a realização da vistoria nas dependências, vistoria esta que deverá ser realizada para perfeita execução do objeto licitado a ser contratado.

8.4. Possíveis indefinições, omissões, falhas ou incorreções das presentes especificações não poderão constituir pretexto para a CONTRATADA cobrar "serviços extras" e/ou alterar a composição de preços unitários. Considerar-se-á, inapelavelmente, a CONTRATADA como altamente especializada nos serviços em questão e, por conseguinte, deverá ter computado, no valor global da sua proposta, todos os custos diretos e indiretos, de serviços, transporte, instrumentos de medição, embalagens e peças necessários à perfeita e completa consecução do objeto.

8.5. Por ocasião da visita de vistoria será emitida uma Declaração de Vistoria à empresa, conforme Anexo IV.

8.6. A empresa que optar por não realizar a visita técnica, deverá obrigatoriamente apresentar a declaração formal (Anexo V - Declaração de conhecimento das condições e Peculiaridades), assinada pelo Responsável Técnico da licitante, indicando ter pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza aos serviços. Deverá assumir total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o contratante.

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

#### 9. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.8. A execução dos serviços será iniciada, após a assinatura do contrato conforme definido no item 4.

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

#### 10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

10.13. Pagar à Contratada o valor resultante da contrapartida, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

10.14. Autorizar, se de acordo, em conjunto com a Coordenadoria de Obras, a CONTRATADA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais;

#### 11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

11.16. **Responsabilizar-se pelo PLANO DE COMBATE A INCÊNDIO;**

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

11.18. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração;

11.19. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigido no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

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

11.22. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço, **devidamente autorizados pela Assessoria de Segurança do HFA**;

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

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

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

11.26. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

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

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

- 11.29. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 11.30. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 11.31. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.32. Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação, sendo que a CONTRATANTE poderá requerer o espaço do refeitório para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONTRATADA, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário, responsabilizando-se a Contratante pela limpeza;
- 11.33. A CONTRATADA, em até 10 (dez) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores;
- 11.34. Eventuais reformas e adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário deverão ser efetuadas pela CONTRATADA, após aprovação da Diretoria de Infraestrutura (Seção de Engenharia) e da fiscalização da CONTRATANTE, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização do contrato;
- 11.35. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente;
- 11.36. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
- 11.37. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA, terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação do HFA, para dar início à reparação do dano;
- 11.38. A CONTRATADA deve manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo HFA, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço;
- 11.39. Os gêneros alimentícios não perecíveis, semi perecíveis e perecíveis estocáveis deverão estar dentro do prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, mesmo ainda dentro do prazo de validade;
- 11.40. As atividades do Restaurante e da lanchonete deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições;
- 11.41. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN;
- 11.42. A CONTRATADA deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação de todo o pessoal que operará no Restaurante/Lanchonete, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na lista, a CONTRATANTE deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento do Restaurante e lanchonete nem a execução dos serviços contratados.
- 11.43. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

## 12. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

## 13. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 13.2. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.
- 13.3. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 13.4. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 13.5. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.
- 13.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo VI, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:
- 13.6.1. a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- 13.6.2. b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 13.7. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 13.8. 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.
- 13.9. O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.10. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 13.11. 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.
- 13.12. 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.
- 13.13. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 13.14. 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.

13.15. 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.

13.16. 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.

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

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

#### 14. DO APROVAÇÃO E INICIO DO FUNCIONAMENTO DO OBJETO

14.1. Os serviços poderão ser iniciados de forma provisória, após a assinatura do contrato, acompanhado pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

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

14.3. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 20 (vinte) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

14.3.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

14.3.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato (item 4 do ANEXO VIII-A da IN nº 05/2017).

14.3.3.

14.4. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

14.4.1. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

14.4.2. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que seja sanada as ocorrências identificadas.

14.4.3.

#### 15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 15.5.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 15.5.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 15.5.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 15.5.4. comportar-se de modo inidôneo; e
- 15.5.5. cometer fraude fiscal.

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

15.6.1. 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;

15.6.2. Multa de:

15.6.2.1. 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;

15.6.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

15.6.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

15.6.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

15.6.2.5. 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;

15.6.3. 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.

15.7. As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a União poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

Tabela 1

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



Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou 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 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
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	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
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

15.9. 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.

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



MINISTÉRIO DA DEFESA  
SECRETARIA-GERAL  
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO  
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

**ANEXO II - TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO**

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº XX/2018-HFA, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS (HFA) E A EMPRESA**

A **UNIÃO**, entidade de direito público interno, por intermédio do **HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS (HFA)**, com sede no Setor HFA, S/Nº, Sudoeste, Brasília DF, CEP 70693-900, **CNPJ nº 03.568.867.0001/36**, neste ato representado pelo Ordenador de Despesas **JORGE RICARDO ÁUREO FERREIRA**, nomeado pelo Boletim Interno nº ---/HFA, de --- de ----- de 2016, fl. -----, CPF nº -----, portador da Carteira de Identidade nº -----, doravante denominada **CONTRATANTE**, e o(a) ----- CNPJ 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 e alterações, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº **XX/2017-HFA**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. Objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para Contratação de Empresa Especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de café da manhã, refeições preparadas “Tipo Prato Comercial” (Escolha dos pratos através do cardápio, com preços diferenciados), Lanches e bebidas não alcoólicas, com Concessão Onerosa de Área Física do HFA, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante/Lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. Objeto da contratação:

DETALHAMENTO DO OBJETO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT	% DESCONTO	VALOR TOTAL GRUPO (RS)
1	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de Almoço, refeições preparadas, escolha dos pratos através do cardápio, com preços diferenciados.	Prato	01	%	RS
2	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de LANCHES, com preços diferenciados.	Unid	01	%	RS
3	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de BEBIDAS, com preços diferenciados.	Unid	01	%	RS
4	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de BEBIDAS QUENTES, com preços diferenciados.	Unid	01	%	RS
<b>VALOR TOTAL DOS PRODUTOS</b>					<b>RS</b>
<b>VALOR DA CESSÃO ONEROSA DO ESPACO</b>				-	<b>RS 4.600,00</b>
<b>TOTAL ESTIMADO</b>					<b>RS</b>

**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 da **CONTRATANTE** até o **limite de 60 (sessenta) meses**, desde que:

- 2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.2. A Administração mantenha interesse na continuidade dos serviços prestados;
- 2.1.3. A contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.
- 2.1.4. A **CONTRATADA** não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.1.5. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

**3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO**

- 3.1. Valor total estimado R\$ .....e percentual:.....;
- 3.2. O valor total da Cessão de Uso onerosa do espaço será de R\$ 4.600,00 (quatro mil e seiscentos reais).
- 3.3. Não estão inclusas as despesas atinentes à exploração da atividade comercial (luz, gás, telefone, dentre outros).

#### 4. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

- 4.1. O prazo para pagamento à CONTRATANTE, referente à TAXA DE OCUPAÇÃO, deverá ser recolhido a Seção de Finanças do HFA, até o Décimo dia do Mês subsequente.
- 4.2. Os custos com despesas incidentes, como tais como água, luz, telefone e outros encargos, deverão ser apresentados 05 (cinco) dias após a data do vencimento ao FISCAL DO CONTRATO.

#### 5. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

- 5.1. Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no subitem que se seguirá, o valor consignado neste Termo de Contrato será repactuado, competindo à CONTRATADA justificar e comprovar a variação dos custos, apresentando memória de cálculo e planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CONTRATANTE, na forma estatuída no Decreto nº 2.271, de 1997, e nas disposições aplicáveis da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2008.
- 5.2. A revisão de preços, nos termos do Artigo 65 da lei 8.666/93, quando visar recompor o preço em decorrência de variação de mercado, deverá ser instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato e será feita mediante a aplicação do IPCA ou outro índice que o substitua.
- 5.3. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.
- 5.4. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:
  - 5.4.1. Para a TAXA DE OCUPAÇÃO: do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa, mediante avaliação do imóvel;
  - 5.4.2. Para os demais produtos, sujeitos à variação de preços do mercado: a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital ou em prazo inferior mediante comprovação da necessidade.
- 5.5. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.
- 5.6. O prazo para a CONTRATADA solicitar a repactuação encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da categoria profissional abrangida pelo contrato, ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.
- 5.7. Caso a CONTRATADA não solicite a repactuação tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito à repactuação.
- 5.8. Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:
  - 5.8.1. do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado;
- 5.9. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à CONTRATANTE ou à CONTRATADA proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.
- 5.10. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.
- 5.11. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva.
- 5.12. A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em acordos e convenções coletivas que não tratem de matéria trabalhista.
- 5.13. Quando a repactuação referir-se aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.
- 5.14. Quando a repactuação referir-se aos demais custos, a CONTRATADA demonstrará a variação por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços e comprovará o aumento dos preços de mercado dos itens abrangidos, considerando-se:
  - 5.14.1. os preços praticados no mercado ou em outros contratos da Administração;
  - 5.14.2. as particularidades do contrato em vigência;
  - 5.14.3. a nova planilha com variação dos custos apresentados;
  - 5.14.4. indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes;
  - 5.14.5. índice específico, setorial ou geral, que retrate a variação dos preços relativos a alguma parcela dos custos dos serviços, desde que devidamente individualizada na Planilha de Custos e Formação de Preços da Contratada.
  - 5.14.6. A CONTRATANTE poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela CONTRATADA.
- 5.15. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:
  - 5.15.1. a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;
  - 5.15.2. em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou
  - 5.15.3. em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.
- 5.16. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
- 5.17. A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.
- 5.18. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos.

5.19. As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

#### 6. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

6.1. A CONTRATADA prestará garantia no valor de R\$ ..... (.....), na modalidade de .....(Art. 56, § 1º incisos I, II ou III da Lei nº 8666/1993), correspondente a **5% (cinco por cento)** de seu valor total da CESSÃO DE USO, no prazo de **10 (dez) dias**, observadas as condições previstas no Edital.

#### 7. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

7.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo “I”, do Edital.

#### 8. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

#### 9. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

#### 10. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – 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 “I” do Edital.

10.2. Precariedade da cessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;

10.3. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa, nos casos de descumprimento deste instrumento.

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

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

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

10.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos; e

10.5.3. Indenizações e multas.

#### 11. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

11.1. É vedado à CONTRATADA:

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

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 TERCEIRA – ALTERAÇÕES

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

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.

12.3. 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 QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. A Contratada somente poderá subcontratar os itens definidos no Termo de Referência, anexo I do Edital.

#### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – EXECUÇÃO DO CONTRATO

14.1. A execução deste Contrato regula-se pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente, os princípios de teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do art. 54 da Lei nº 8.666/93, combinado com o inciso XII do art. 55 do mesmo diploma legal.

#### 15. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DIREITO DE SUSPENSÃO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

15.1. A Administração resguarda-se no direito de suspender a execução do Contrato, mediante decisão fundamentada, assegurando ao Contratado o direito de rescisão constante do art. 78, XIV, da Lei nº 8.666/93.

#### 16. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

16.1. 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.

#### 17. CLAUSULA DECIMA NONA – CASOS OMISSOS

17.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

#### 18. CLÁUSULA VIGÉSIMA – FORO

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

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

..... de..... de 2018

\_\_\_\_\_  
Representante legal da CONTRATANTE\_\_\_\_\_  
Representante legal da CONTRATADA**TESTEMUNHAS:**

**OBS.: APÓS A CONCLUSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO EM QUESTÃO, AO TERMO DE CONTRATO CORRESPONDENTE DELE ORIGINADO, SERÁ INSERIDA A PROPOSTA DE PREÇOS FINAL DETALHADA DO VENCEDOR, SUA PLANILHA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS, A FORMA DE EXECUÇÃO PORMENORIZADA, O PREÇO E A FORMA DE PAGAMENTO .**



MINISTÉRIO DA DEFESA  
SECRETARIA-GERAL  
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO  
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS  
**MINISTÉRIO DA DEFESA**

## ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

Pregão Eletrônico SRP nº 16/2018

Processo Administrativo Nº 60.550.013112/2017-00

A

**SEÇÃO DE LICITAÇÕES DO HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS**

Prezados Senhores

Estamos cotando os itens a seguir relacionados, com vista ao seu fornecimento ao Hospital das Forças Armadas, **Órgão Gerenciador**, e dos **Órgãos Participantes (se for o caso)**, de acordo com o disposto No Decreto 7.893 de 23 de janeiro de 2013 e, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas no Edital.

Razão social: CNPJ:

Praça de pagamento: Contato:

Fone: Fax: e-mail:

DETALHAMENTO DO OBJETO						
GR	ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	% DE DESCONTO	VALOR TOTAL GRUPO (RS)
1	1	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de Almoço, tipo prato comercial, com duas opções de carnes (vermelha e branca), duas opções de arroz (branco e integral), duas opções de salada (crua e cozida) e uma guarnição (macarrão, farofa, purê, batata frita ou sauté), com preços diferenciados (Tabela A).	Prato	01		
	2	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de LANCHES, com preços diferenciados (Tabela B).	Unid	01		
	3	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de BEBIDAS, com preços diferenciados (Tabela C).	Unid	01		
	4	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de BEBIDAS QUENTES, com preços diferenciados (Tabela D).	Unid	01		
<b>TOTAL ESTIMADO DOS PRODUTOS</b>					<b>%</b>	<b>RS</b>
<b>VALOR DA CESSÃO DE USO</b>					<b>RS</b>	

- O valor da Concessão: **RS 4.600,00** (quatro mil e seiscentos reais) mensais;
- OS VALORES ACIMA DEVERÃO SER DETALHADOS DENTRO DE CADA TABELA (A, B, C e D) PARA CADA ITEM.
- O PERCENTUAL DE DESCONTO DO GRUPO SERÁ A MÉDIA DOS PERCENTUAIS DE CADA TABELA.
- O PERCENTUAL DE DESCONTO DE CADA GRUPO EM RELAÇÃO AO VALOR ESTIMADO, SERÁ O DESCONTO A SER APLICADO COMO ÍNDICE DE DESCONTO CASO SEJA INCLÍDO NOVO ITEM NAS TABELAS.

5. AS GR/ML DE CADA PRODUTO DEVERÃO CONSTAR DA PROPOSTA, NÃO PODENDO SER INFERIOR AS DEFINIDAS NA TABELA.

6. **Tabela A - Preço (Almoço)**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	% DE DESCONTO	VALOR UNIT REF (RS)
1	Almoço, conforme 4.1.5, (Carne Bovina)	01		
2	Almoço, conforme 4.1.5, (Carne Suína)	01		
3	Almoço, conforme 4.1.5, (Carne Frango)	01		
4	Almoço, conforme 4.1.5, (Peixe)	01		
<b>VALOR TOTAL DA TABELA A</b>			<b>%</b>	<b>RS</b>

7. **Tabela B - Preço (Lanches)**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	% DE DESCONTO	VALOR UNIT REF (RS)
1	Salada de frutas – Pote com 120g	01		
2	Sanduíches natural (pão de forma ou baguete)	01		
3	Sanduíches natural (pão de forma integral ou baguete integral)	01		
4	Sanduíches – Hambúrguer	01		
5	Sanduíche – Cachorro quente	01		
6	Sanduíche – Bauru	01		
7	Sanduíche – X Salada	01		
8	Sanduíche – Misto quente (pão de forma ou pão francês)	01		
9	Sanduíche – Queijo quente (pão de forma ou pão francês)	01		
10	Bolos simples (ex. Formigueiro) – Fatia (100 a 120 g)	01		
11	Torta doce – Fatia (100 a 120 g)	01		
12	Torta salgada – Fatia (100 a 120g)	01		
13	Gelatina – Pote com 120g	01		
14	Mousse – Pote com 120 g	01		
15	Pudim – Pote com 120 g	01		
16	Salgados assados: enrolado de salsicha, enrolado de queijo, enrolado de queijo e presunto, folhados, pão pizza, esfirra, empada, pastel (formato lanche entre 100 e 120g)	01		
17	Salgados fritos: coxinha, kibe, pastel (100 a 120g)	01		
18	Pão de queijo (mínimo 80 g)	01		
19	Pão de batata (100 a 120 gramas)	01		
20	Barra de cereal (mínimo de 20 g)	01		
21	Pizza (fatia mínimo de 120g)	01		
22	Doces: brigadeiro, casadinho, bomba, beijinho (80g)	01		
23	Pamonha doce e salgada (120 a 150g)	01		
24	Tapioca sem recheio com manteiga (100g)	01		
25	Tapioca sem recheio com manteiga (150g)	01		
26	Açaí pequeno (300ml)	01		
27	Açaí médio (500ml)	01		
28	Caldos (350ml)	01		
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO DA TABELA B</b>			<b>%</b>	<b>RS</b>

8. **Tabela C - Preço (Bebidas Não Alcoólicas)**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	% DE DESCONTO	VALOR UNIT REF (RS)
01	Suco de fruta natural – Copo com 300 ml	01		
02	Suco de polpa de fruta – Copo com 300 ml	01		
03	Sucos diversos caixa 250 ml	01		
04	Sucos Diversos Lata 350 ml	01		
05	Bebida Láctea – Garrafa com 200 ml	01		
06	Iogurte – 180 g	01		
07	Iogurte com polpa de frutas 170g	01		
08	Achocolatado (tetra pack)	01		
09	Vitamina 300 ml	01		
07	Água Mineral sem gás – Garrafa com 500/510 ml	01		
08	Água Mineral com gás – Garrafa com 500/510 ml	01		
09	Água Mineral sem gás – Copo com 200 ml	01		
10	Água Mineral com gás - Copo com 200 ml	01		
11	Água de coco (natural ou caixa) 200 ml	01		
12	Milk shake pequeno (300ml)	01		
13	Milk shake pequeno (500ml)	01		
14	Refrigerante lata 350 ml	01		
15	Refrigerante 600 ml	01		
16	Refrigerante 2 litros	01		
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO C</b>			<b>%</b>	<b>RS</b>

9. **Tabela D - Preço (Bebidas Quentes)**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	% DE DESCONTO	VALOR UNIT REF (RS)
01	Café simples pequeno – Xícara (50 ml)	01		
02	Café simples médio – Xícara (90 ml)	01		
03	Café simples grande – Xícara (180 ml)	01		
04	Café com leite – Xícara (200 ml)	01		
05	Café Expresso (80 ml)	01		
06	Café Expresso (150 ml)	01		
07	Capucino (mínimo 170 ml)	01		
08	Mocaccino (mínimo 170 ml)	01		
09	Chá (200ml)	01		

10	Chocolate quente – xícara (200ml)	01		
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO D</b>			<b>%</b>	<b>RS</b>

**DETALHES DA PROPOSTA**

**Validade da proposta:** \_\_\_\_\_ dias.

**Prazo de entrega do objeto:** Até \_\_\_\_\_ Dias.

Poderá ser solicitado pelo pregoeiro detalhamentos dos custos, tais como: impostos, lucros, despesas indiretas e outros julgados pertinentes, visando a comprovação da proposta.

**Declaração:** Os preços mantidos na proposta escrita e naqueles que porventura vierem a ser ofertados através de lances verbais, estão incluídos todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, de transporte, entrega (frete) e outros de qualquer natureza que se fizerem indispensáveis à perfeita contratação do objeto da licitação.

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

CIDADE/ESTADO, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

(representante legal do licitante/ consórcio, no âmbito da licitação, com identificação completa)



MINISTÉRIO DA DEFESA  
SECRETARIA-GERAL  
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO  
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS  
MINISTÉRIO DA DEFESA

ANEXO IV - MODELO DE TERMO DE VISTORIA

Declaro, para fins de comprovação junto à Seção de Licitação do HFA, que a empresa (razão social da licitante), inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, localizada \_\_\_\_\_ (endereço completo) \_\_\_\_\_, da cidade de \_\_\_\_\_, visitou a dependência predial, quando conheceu todas as áreas abrangidas, as condições técnicas exigidas para instalação do Restaurante / Lanchonete no HFA, esclarecendo todas as dúvidas, junto ao Setor Técnico do HFA, sobre o objeto desta licitação, dando-se por satisfeita com as informações obtidas e considerando-se plenamente capacitada a elaborar a proposta de preços.

Local, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

Assinatura do declarante do HFA: \_\_\_\_\_

Nome do declarante do HFA...: \_\_\_\_\_

(Representante do HFA)

Declaro, junto à Comissão Permanente de Licitações do HFA, que a empresa deu-se por satisfeita com as informações obtidas, junto ao Setor Técnico do HFA, e nos consideramos plenamente capacitados a elaborar a nossa proposta de preços.

Assinatura do representante da Empresa : \_\_\_\_\_

Nome do representante da Empresa.....: \_\_\_\_\_

Número da identidade do representante : \_\_\_\_\_

Carimbo da Empresa com CNPJ

(dispensado em caso de papel timbrado c/ CNPJ)

**OBS:** A licitante é inteiramente responsável pelas informações prestadas através deste documento.

**ANEXO V - DECLARAÇÃO CONHECIMENTO CONDIÇÕES E PECULIARIDADES**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º \_\_\_\_\_, situada \_\_\_\_\_ (Endereço completo), por intermédio de seu Representante Legal/Preposto, o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da carteira de identidade n.º \_\_\_\_\_ e do CPF n.º \_\_\_\_\_, declara, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos serviços, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o (Órgão).

Local, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

Assinatura do declarante.....: \_\_\_\_\_

Nome do declarante.....: \_\_\_\_\_

Número da identidade do declarante..... : \_\_\_\_\_

Carimbo da Empresa com CNPJ

(dispensado em caso de papel timbrado c/ CNPJ)

**OBS:** A licitante é inteiramente responsável pelas informações prestadas através deste documento.



MINISTÉRIO DA DEFESA  
SECRETARIA-GERAL  
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO  
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS  
MINISTÉRIO DA DEFESA

ANEXO VI - MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

SATISFAÇÃO NO ATENDIMENTO	
<b>Nº 001 - ATENDIMENTO</b>	
Item	Descrição
<b>Finalidade</b>	Medir o grau de satisfação dos usuários
<b>Meta a cumprir</b>	Atingir grau de satisfação mínima de 75%
<b>Instrumento de medição</b>	Pesquisa de Opinião da Seção APG
<b>Forma de acompanhamento</b>	Pesquisas distribuídas
<b>Periodicidade</b>	Mensal
<b>Mecanismo de Cálculo</b>	Grau de satisfação
<b>Início de Vigência</b>	Início do contrato
<b>Faixas de ajuste no pagamento</b>	-

<b>Sanções</b>	Não será aplicado sanção, visa a melhoria do atendimento
<b>Observações</b>	



Documento assinado eletronicamente por **Jorge Ricardo Aureo Ferreira, Ordenador(a) de Despesas**, em 19/04/2018, às 15:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.defesa.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.defesa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), o código verificador **0984729** e o código CRC **72E32536**.

**Minuta do Edital do Pregão Eletrônico nº 16/2018-SRP-HFA (Processo Nº 60550.013112/2016-00)**

Comissão Permanente de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União  
Edital modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra, Ampla Participação  
Atualização: SETEMBRO/2017