

**ANEXO I DO EDITAL**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (MARMITEX)**

**1. OBJETO**

1.1 Contratações de empresa especializada em Fornecimento de Refeições diárias devidamente acondicionadas (Marmitex), referente à Merenda Escolar destinada aos estudantes dos cursos técnicos integrados ao ensino médio do Câmpus Hortolândia do IFSP, conforme condições e exigências estabelecidas neste termo, com fornecimento de mesas e cadeiras.

1.1.1. Estimativa de atendimento: **Almoço: 220 refeições/dia**, servidas entre as 12h00 às 13h30min, durante **120 dias letivos**, podendo ser alterada posteriormente conforme calendário escolar e dentro do limite de 25% para mais ou para menos.

**2. JUSTIFICATIVA**

2.1 A contratação da empresa destina-se à manutenção da alimentação fornecida aos estudantes dos cursos técnicos integrados ao ensino médio do Câmpus Hortolândia, conforme Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, uma vez que o Câmpus ainda não possui refeitório construído.

**3. OBJETIVO**

3.1 Garantir o fornecimento de refeição diária para atender a merenda escolar dos estudantes de ensino técnico integrado ao ensino médio do Câmpus Hortolândia, conforme descrição detalhada neste termo de referência.

**4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

4.1 Este termo de referência foi elaborado em cumprimento ao disposto na Lei nº 10.520, de 2002; ao Decreto nº 5.450, de 2005; ao Decreto nº 2.271, de 1997; à IN SLTI/MPOG nº 02, de 30.04.2008; à Portaria SLTI/MP vigente; à Lei Complementar nº 123, de 2006 e à Lei nº 8.666 de 1993.

4.2 O objeto desse termo de referência trata-se de serviço comum, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450 de 2005 (art. 15, X, da IN 02/08).

**5. LOCALIZAÇÃO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS / ENTREGA DAS REFEIÇÕES**

7.1 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SP- IFSP, Câmpus Hortolândia, situado na Avenida Tereza Ana Cecon Breda, s/ nº Vila São Pedro – Hortolândia /SP.

**6. CUSTO ESTIMADO**

6.1 Após pesquisa de mercado no portal do Comprasnet para fornecimento de 220 refeições diárias, o preço apresentado foi de **R\$ 8,59** (por marmitta), que totaliza o valor anual de **R 226.776,00** que será

pago em 12 parcelas mensais de acordo com Cronograma a ser definido conforme o Calendário do ano letivo.

## 7. TABELA DE ITENS

Item	Especificação Detalhada	Quant.	Valor por refeição	Valor Diário	Valor Anual
1	O ALMOÇO ,deverá conter <b>1 item</b> de <b>cada grupo</b> conforme descrição a seguir:  -G1: arroz; -G2: feijão; -G3: carnes; -G4: guanição; -G5: salada; -G6: suco de frutas;	220 refeições/dia 120 dias letivos/ano	<b>R\$ 8,59</b>	<b>R\$ 1.889,80</b>	<b>R\$ 226.776,00</b>

O tamanho da porção de cada item sugerido dependerá do cardápio elaborado pelo nutricionista responsável ou equipe de nutricionistas sob-responsabilidade da CONTRATADA, devidamente cadastrado no Conselho Regional de Nutrição considerando ainda:

- a) o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem as necessidades nutricionais dos alunos em conformidade com a sua faixa etária;
- b) o horário em que é servida a alimentação e o alimento adequado a cada tipo de refeição;
- c) estação do ano.

## 8. QUANTIDADE DE REFEIÇÕES A SEREM OFERECIDAS

8.1 Deverão ser oferecidas um total de 220 refeições diárias distribuídas de acordo com Cronograma que será definido conforme o Calendário do ano letivo.

8.1.1 O Cronograma do calendário letivo anual será fornecido no início de cada semestre letivo garantindo assim que os serviços possam ser organizados com eficiência;

8.1.2 O controle do número de refeições/dia que deverão ser entregues será feito por setor posteriormente definido do Câmpus Hortolândia.

8.1.2.1 O setor responsável após levantar a demanda dos alunos repassará o número de refeições/dia necessárias a CONTRATADA por e-mail no dia anterior ao do fornecimento em horário a ser definido posteriormente, cujo objetivo é evitar o desperdício de refeições e consequentemente recursos públicos.

8.2 A quantidade diária de refeições pode sofrer redução ou acréscimos em razão do número de alunos presentes no dia de aula e conforme calendário escolar (feriados e recessos).

8.3 Caso a quantidade de refeições **anual de 220 refeições** sofra acréscimos ou supressões o Contrato poderá ser aditado por meio de Termo Aditivo em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial, conforme Art. 65, § 1o da Lei 8.666/93.

8.4 A CONTRATADA deverá fornecer refeições diferenciadas quando for o caso (vegetarianos, alérgicos e etc);

8.4.1 O número e tipo de refeições diferenciadas serão informados a CONTRATADA no início do semestre.

8.5 Eventuais alterações no calendário pré-estabelecido serão comunicadas à Contratada com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência.

## **9. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS**

9.1 Os serviços serão prestados conforme especificações a seguir :

a) O almoço será servido das 12:00 às 13:30 nas instalações do Câmpus Hortolândia sob indicação da CONTRATANTE sendo que o armazenamento dos gêneros alimentícios utilizados na elaboração dos pratos e toda confecção da refeição será realizada em cozinha industrial devidamente equipada localizada dentro do perímetro urbano do município de Hortolândia. O intervalo de 10:30 às 11:30 será destinado à organização do espaço e utensílios a serem utilizados para servir as refeições aos alunos.

b) A refeição deverá ser servida imediatamente após o preparo, mantendo os seus aspectos sensoriais, como temperatura e sabor na hora. Ressalta-se que o almoço deverá ser ofertado ainda quente, e a salada e os sucos na sua temperatura ideal.

c) O serviço a ser prestado no almoço é de refeições transportadas o que implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da Contratada.

d) Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, especialmente em relação ao:

- i. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e matérias de consumo;
- ii. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;
- iii. Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação, nas instalações utilizadas pela contratada;
- iv. Transporte da alimentação, a ser distribuída do local de preparo até o de distribuição, deverá ocorrer em recipientes térmicos sob condições higiênico-sanitárias, temperatura e de conservação adequadas;
- v. Porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados;
- vi. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela, tanto nas instalações da contratada quanto nas instalações da contratante.

e) A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, e a Resolução do FNDE nº 38/2009, disponível em <http://www.fnde.gov.br/index.php/programas-alimentacao-escolar>, no que se refere a:

- i. Valor energético;

- ii. Tipos de alimentos e preparação destes;
- iii. Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja, odor, sabor e textura; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;
- iv. Atender ao disposto no art. 16 da resolução do FNDE nº 38/2009, o qual recomenda que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo (à oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana):
  - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
  - 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
  - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
  - 1% (um por cento) da energia total proveniente de gorduras trans;
  - 1 g (um grama) de sal.

f) Para o preparo e elaboração das refeições, deverão ser observadas e cumpridas as seguintes

**características dos ingredientes:**

- i. Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal. As carnes, sempre de primeira qualidade, deverão ser servidas totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, com o peso mínimo de 120 gramas por refeição, não podendo ser substituídas por congelados de preparo instantâneo;
- ii. Arroz tipo 1(um);
- iii. Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas ou lentilha, grão de bico ou ervilha;
- iv. Massas com ovos, de primeira qualidade;
- v. Maionese industrializada, de primeira qualidade;
- vi. Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- vii. Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;
  - g) As refeições devem conter no mínimo:
    - 03 (três) saladas de hortaliças: – 01 hortaliça verde (folhas) + 01 hortaliça de outra cor + 01 hortaliça crua ou cozida;
    - 02 (duas) opções de guarnição - massa, polenta, mandioca, batatas inglesa ou doce, legumes cozidos, farofa e etc;
      - Feijão (01 porção) – cores variadas, ou lentilha ou grão de bico ou ervilha;
      - 01 (uma) opção diária de prato proteico: carne bovina, suína, frango ou peixe;
      - 01 (um) copo de 300 ml de suco de fruta ou refresco.
  - h) Os **cardápios** devem ser compostos de receitas padronizadas confeccionadas e balanceadas por um nutricionista, devendo ser elaborado com os valores nutricionais de cada refeição determinados pela prescrição dietoterápica.
  - i) A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

j) A CONTRATADA deverá montar um cardápio **Padrão** e um **Vegetariano** em comum acordo com o a CONTRATANTE e informá-la com 01 (uma) semana de antecedência via e-mail, contendo as necessidades básicas da clientela, sendo permitida a repetição de cardápio de quinze em quinze dias.

l) Os cardápios devem estar assinados pelo responsável técnico nutricionista da CONTRATADA.

m) Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação.

n) Devem ser previstos cardápios diferenciados cujo padrão alimentar tenham influências de hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

o) Não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto pela tabela I a seguir: “Quantidade per capita e frequência mensal (considerado 4 semanas por mês), dos pratos”:

**Tabela I**

Tipo	Per capita	Frequência média mensal
<b>CARNES</b>		
ALCATRA	100 g	05
LAGARTO	100 g	02
COXÃO MOLE	100 g	02
COXÃO DE FORA	100 g	02
CONTRA FILÉ	100 g	04
PERNIL SUINO	100 g	02
SOBRECOXA	180 g	03
PEITO DE FRANGO	90 g	05
FILÉ DE PEIXE (merluza, cação, anjo).	90 g	03
LINGÜIÇA	95 g	02
PROTEÍNA DE SOJA	120g	Obs. No caso de pratos vegetarianos
<b>ARROZ</b>		
SIMPLES	170 g	25
ENRIQUECIDO	170 g	05
<b>FEIJÃO</b>		
SIMPLES	120 g	20
PRETO	120 g	02
TROPEIRO	120 g	04
LENTILHA	120 g	04
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>		
MASSAS	150 g	08

POLENTA	100 g	04
MANDIOCA	100 g	04
BATATA	100 g	04
MORANGA	100 g	08
FAROFA	100 g	04
<b>SALADAS</b>		
FOLHOSOS	30 g	30
VEGETAL AMARELO	20 g	30
NÃO FOLHOSOS	20 g	30
VEGETAL A e B	20 g	30

## 10. EQUIPAMENTOS E QUADRO TÉCNICO

10.1 A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos e utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, bem como sua manutenção.

10.2 A CONTRATADA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pelos fiscais do contrato, amostras:

- copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 ml;
- guardanapo, branco;

10.3 A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como talheres, colheres e conchas;

10.4 Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes, devidamente higienizados;

10.5 É de responsabilidade da CONTRATADA providenciar mesas com cadeiras para refeitório destinada ao almoço de 220 estudantes no Câmpus Hortolândia que deverão ficar em comodato no câmpus durante a vigência do Contrato;

10.6 A CONTRATADA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, panos de copa, refeitórios e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros.

10.7 Garantir a quantidade mínima de 220 (duzentos e quarenta) pratos e número equivalente de talheres para a oferta do almoço.

10.8 Garantir a contratação de **nutricionista responsável ou equipe de nutricionistas** para a elaboração do cardápio da alimentação escolar e acompanhamento de todo processo de prestação de serviços objeto deste contrato

10.9 Garantir quadro técnico de profissionais suficientes para preparo dos alimentos e limpeza da cozinha garantindo que a execução dos serviços aconteça dentro do prazo previsto para a realização das refeições.

10.10 Manter obrigatoriamente pelo menos uma ajudante de cozinha no Câmpus para servir as refeições, lavar as louças e organizar o refeitório após cada refeição. O horário de trabalho deste funcionário deve garantir que esteja no campus para servir todas as refeições que acontecem de segunda à sexta às 12:00 às 13:30 e aos sábados se necessário.

## **11 DOS PRAZOS E VIGÊNCIA**

11.1 O prazo de vigência do presente contrato é de 12 meses, contados a partir da data do início da prestação dos serviços, autorizada por Ordem de Serviço a ser emitida pelo Câmpus Hortolândia, podendo ser prorrogado, nos termos do inciso II, do artigo 57, da Lei n. 8.666/93, até o limite de 60 meses, mediante Termo Aditivo, persistindo as obrigações acessórias.

11.2 Caso a CONTRATADA por algum motivo justificado não achar conveniente que o contrato seja aditado, a mesma deverá se pronunciar oficialmente em até 90 (noventa) dias antes do término da vigência do contrato.

## **12 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

12.1 Apresentar Autorização expedida pela autoridade Sanitária, Municipal, Estadual ou Federal, para comercialização e preparo de alimentos;

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

12.3 Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração;

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

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

12.6 As empresas contratadas que sejam regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) deverão apresentar a seguinte documentação no primeiro mês de prestação dos serviços:

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

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

12.6.3 exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços;

12.6.4 Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo empregado que se vincule à prestação do contrato administrativo. De igual modo, o desligamento de empregados no curso do contrato de prestação de serviços deve ser devidamente comunicado, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

12.7 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada cujos empregados vinculados ao serviço sejam regidos pela CLT deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

12.7.1 Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Contratante. Em caso de impossibilidade de cumprimento

12.7.2 Desta disposição, a contratada deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.

12.7.3 Autorizar a Contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

12.7.4 Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

12.7.5 Autorizar o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores da contratada, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pela contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueadas para movimentação, conforme disposto no anexo VII da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2008, os quais somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas §1º, do art. 19-A, da referida norma.



12.7.6 Eventual saldo existente na conta vinculada apenas será liberado com a execução completa do contrato, após a comprovação, por parte da empresa, da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado;

12.7.7 O montante dos depósitos da conta vinculada será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da licitação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações::

12.7.7.1 13º (décimo terceiro) salário;

12.7.7.2 Férias e um terço constitucional de férias;

12.7.7.3 Multa sobre o FGTS e contribuição social para as rescisões sem justa causa; e

12.7.7.4 Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário, em conformidade com o grau de risco de acidente de trabalho e as alíquotas de contribuição previstas no art. 22, inciso II, da Lei no 8.212, de 1991 (Item 12 do Anexo VII da IN SLTI/MPOG n. 02/2008).

12.7.7.5 Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no Anexo VII da IN SLTI/MPOG n. 2/2008.

12.7.8 Os valores referentes às provisões mencionadas neste Termo de Referência que sejam retidos por meio da conta-depósito, deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.

12.7.9 Em caso de cobrança de tarifa ou encargos bancários para operacionalização da conta-depósito, os recursos atinentes a essas despesas serão debitados dos valores depositados.

12.7.10 A empresa contratada poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade contratante para utilizar os valores da conta-depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.

12.7.10.1 Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.

12.7.10.2 A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.

12.7.10.3 A empresa deverá apresentar ao órgão ou entidade contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

12.8 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;

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

12.10 Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:

12.10.1 viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

12.10.2 viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

12.10.3 oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.

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

12.12 Fornecer, sempre que solicitados pela Contratante, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos empregados colocados à disposição da Contratante;

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

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

12.15 Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006;

12.16 Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art.30, §1º, II e do art. 31, II, todos da LC 123, de 2006.

12.16.1 Para efeito de comprovação da comunicação, a contratada deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação.

12.17 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais

como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.18 Sujeitar-se à retenção da garantia prestada e dos valores das faturas correspondentes a 1 (um) mês de serviços, por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, podendo a Administração Contratante utilizá-los para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços, nos termos do art. 35, parágrafo único da Instrução Normativa SLTI/MPOG n. 02/2008.

12.19 A Contratada deverá estar ciente, conforme a Orientação Normativa/SLTI Nº 3/2014, considerando o disposto no art. 54 da Instrução Normativa Nº 2/2008, que haverá desconto na fatura a ser paga pela Contratante do valor global pago a título de vale-transporte em relação aos empregados que expressamente optaram por não receber o benefício previsto na Lei Nº 7.418/1985, regulamentado pelo Decreto Nº 95.247/1987.

12.20 Contratada deverá atender no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 01, de 19/01/2010

### **13 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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

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

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

13.4 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da contratada, em conformidade com o art. 36, §8º da IN SLTI/MPOG N. 02/2008.

13.5 Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

13.5.1 exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

13.5.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

13.5.3 promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

13.5.4 considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

13.6 Analisar os termos de rescisão dos contratos de trabalho do pessoal empregado na prestação dos serviços no prazo de 30 (trinta) dias, prorrogável por igual período, após a extinção ou rescisão do contrato, nos termos do art. 34, §5º, d, I e §8º da IN SLTI/MPOG n. 02/2008.

## 14 SANÇÕES

14.1 O não cumprimento total ou parcial do objeto e o atraso no início da execução do serviço sujeitam a CONTRATADA, a critério do CONTRATANTE, às seguintes sanções administrativas, garantida a prévia defesa (artigos 86 e 87 da Lei n.º 8.666/93):

14.2 Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos ao objeto do contrato. Multas:

De 1% sobre o valor total do contrato, por dia de atraso no início da prestação dos serviços, limitados a 10% do mesmo valor.

De 5 % sobre o valor do contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, aplicada em dobro na reincidência.

De 20% do valor total do contrato, pela sua inexecução total e de 10% do valor do contrato pela sua inexecução parcial.

De 20% sobre o valor total do contrato, no caso de rescisão por ato unilateral da administração, motivado por culpa da CONTRATADA, garantida a prévia defesa, independentemente das demais sanções cabíveis.

14.3 A CONTRATADA que convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato ou ata de registro de preços, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até **cinco** anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

Parágrafo único. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

14.4 O valor das multas aplicadas deverá ser descontado na fatura do mês subsequente, a contar da data da notificação. A critério do CONTRATANTE poderá ser utilizado o valor contratual devido para cobrir dívidas de responsabilidade da CONTRATADA para com ele, relativo a multas que lhe tiverem sido aplicadas em decorrência da irregular execução contratual.

14.5 É caracterizado como falta grave, compreendida como falha na execução do contrato, o não recolhimento do FGTS dos empregados e das contribuições sociais previdenciárias, bem como o não pagamento do salário, do vale-transporte e do auxílio alimentação, que poderá dar ensejo à rescisão do contrato, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e da

declaração de impedimento para licitar e contratar com a União, nos termos do art. 7º da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002.

14.6 No processo de aplicação de sanções, é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada defesa prévia do interessado no prazo de cinco dias úteis contados da respectiva intimação.

14.7 A contratada está sujeita às penalidades previstas no art. 7 da Lei n.º 10. 520/02 e art. 28 do Decreto n.º 5.450/05, sem prejuízo das demais cominações legais.

14.8 Poderá ser responsabilizada Administrativa e Civilmente a Pessoa Jurídica que praticar atos contra a Administração Pública, conforme a Lei 12.846/2013, art. 5º, IV, “a” a “g” e artigo 6º.

14.9 As sanções são independentes entre si podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

## **15 GARANTIA DOS SERVIÇOS**

15.1 A CONTRATADA prestará garantia contratual correspondente a cinco por cento (5%) do valor do contrato, devendo optar por uma das modalidades previstas no Artigo 56 da Lei nº 8.666 de 21/06/93, com vigência de, pelo menos, 90 dias após o termino da vigência contratual, devendo atender ainda aos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG Nº 06/2013, no que couber.

## **16 DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

16.1 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.

## **17 DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS**

17.1 Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

Os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS, quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria administração, dentre outras razões, por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento.

## **18 ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

18.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da

conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido 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.

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

18.3 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste termo de referência.

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

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

18.6 Os fiscais indicados para esta contratação serão posteriormente definidos.

## **19 REAJUSTE CONTRATUAL**

19.1 O preço consignado no contrato será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do IPCA, do IBGE. No caso de extinção do IPCA dever-se-á utilizar o IGPM, da FGV. No caso de extinção dos índices anteriores, utilizar-se-á a variação da taxa SELIC, em conformidade com o artigo 19, inciso XXII da Instrução Normativa nº 02/2008.

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

## **20 VISITA TÉCNICA**

20.1 Fica facultado aos interessados em participar da licitação vistoriar os locais onde serão executados os serviços, mediante agendamento, tomando conhecimento de todas as condições e peculiaridades inerentes à prestação dos mesmos, ocasião onde serão sanadas as dúvidas porventura existentes, não cabendo qualquer tipo de cobrança posterior por desconhecimento das condições previstas neste TERMO DE REFERÊNCIA.

20.1.1 Quaisquer informações e esclarecimentos técnicos relativos ao presente Termo de Referência serão prestados pelo Pregoeiro, após consulta à área técnica do campus.

20.2 A vistoria deverá ser previamente agendada pelo telefone (19) 3865-8073, setor Coordenaria de Administração, e realizada no seguinte endereço: Avenida Tereza Ana Cecon Breda , s/nº Villa São Pedro – Hortolândia /SP.

## **21 DISPOSIÇÕES GERAIS**

21.1 Caso a CONTRATADA por algum motivo justificado não achar conveniente que o contrato seja aditado, a mesma deverá se pronunciar oficialmente em até **90 dias** antes do término da vigência do contrato.

O presente Termo de Referência segue para o parecer do Diretor Geral do Câmpus Hortolândia, com vistas ao prosseguimento do certame licitatório.

Hortolândia, 06 de outubro de 2016.

---

Davis W. Graciano de Toledo  
Diretor Adjunto de Administração  
Requisitante

Após análise, aprovo este Termo de Referência, considerando que neste constam elementos capazes de propiciar a avaliação do custo/benefício, para atender às necessidades do Câmpus Hortolândia.

Hortolândia, 06 de outubro de 2016.

---

Edgar Noda  
Diretor Geral  
IFSP-HTO