



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE
Comissão Permanente de Licitação
Sala 19 – Bloco Sen. José Guimard dos Santos (Reitoria)
Campus Universitário, BR 364, Km 04
Rio Branco-AC, CEP 69920-900
Telefone: (68) 3901- 2593 / 3229- 7288



EDITAL

PROCESSO Nº 23107.019189/2011-82

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

A UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE – UFAC, situada no Campus Universitário, BR 364, KM 04 – Distrito Industrial, Rio Branco – Acre, CEP: 69920-900 e este pregoeiro, designado pela Portaria nº 403, de 05 de março de 2012, levam ao conhecimento dos interessados que nos termos das Leis nº. 10.520/2002, 8.666/1993, 8.078/1990, Lei Complementar n. 123/2006 e pelos Decretos n. 5.450/2005, 6.204/2007, 3.697/2000, 1.054/1994, 2.271/1997, 11.488/2007 e Instrução Normativa nº 02/2008 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do MPOG, que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, tipo **Menor Preço**, segundo as condições estabelecidas no presente Edital e seus Anexos.

DATAS, HORÁRIOS E ENDEREÇO PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO

- a) Data para encaminhamento de propostas: A partir de **21/01/2013** até **31/01/2013** às **11:00 h** (horário de Brasília/DF), exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
- b) Data e hora para abertura da sessão de lances: dia **31/01/20xx** às **11:00h** (horário de Brasília/DF)
- c) Endereço eletrônico: <http://www.comprasnet.gov.br>
- d) UASG da promotora: 154044 – Universidade Federal do Acre - UFAC
- e) Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer falta superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, mesmo horário e endereço anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.

SEÇÃO I - DO OBJETO

1. A presente licitação tem como objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços, de forma contínua, para preparação de refeições e serviços de cozinha para atender às necessidades do Restaurante Universitário (RU) e Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Acre em Rio Branco-Acre, nos termos e condições elencados no Termo de Referência e demais anexos do Edital.
 - 1.1. Na hipótese de haver diferença na descrição registrada no Sistema Comprasnet (www.comprasnet.gov.br) e nas especificações constantes nos **ANEXOS** deste edital, deverá ser considerada a do edital.

SEÇÃO II – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2. As despesas decorrentes das obrigações assumidas pelo objeto da licitação correrão no exercício de 2013, através da seguinte Dotação Orçamentária:
 - Fonte: 0100;
 - PTRES: 061869
 - PT: 12.364.2032.4002.0012
 - Elemento de despesa: 33.90.37 – Serviço de Terceiros – Pessoa Jurídica.

SEÇÃO III - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3. Poderão participar desta licitação os interessados que:
 - 3.1. Estejam credenciados na Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação (SLTI), do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do *site* www.comprasnet.gov.br, a qual atuará como órgão provedor do Sistema Eletrônico “Comprasnet”.
 - 3.2. Manifestarem, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que estão cientes e de acordo com as condições contidas neste edital, bem como que cumprem plenamente os requisitos de habilitação definidos neste instrumento convocatório.
4. Não poderão participar desta licitação:
 - 4.1. consórcio de empresas, qualquer que seja a sua forma de constituição;
 - 4.2. empresas concordatárias ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou liquidação;
 - 4.3. empresas que tenham sido declaradas inidôneas ou impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
 - 4.4. empresas estrangeiras que não funcionem no país;
 - 4.5. empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste pregão.
5. A UFAC não se responsabilizará por eventual desconexão no Sistema Eletrônico.

SEÇÃO IV - DO CREDENCIAMENTO PARA O PREGÃO ELETRÔNICO

6. Para participar da presente licitação o licitante deverá se credenciar no Sistema “Pregão Eletrônico”, por meio do *site* www.comprasnet.gov.br.
7. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico.
8. O credenciamento do licitante, bem como a sua manutenção, dependerá de seu registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, que também será requisito obrigatório para fins de habilitação.
9. O uso da senha de acesso ao Sistema Eletrônico é de exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema ou a UFAC responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
 - 9.1. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

SEÇÃO V – DA RETIRADA, DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

10. O edital pode ser retirado junto ao site: www.comprasnet.gov.br, ou na sala desta Comissão Permanente de Licitação - CPL, de segunda a sexta, nos horários de 08:00 h às 12:00 h e das 13:00 h às 17:00 h.
11. Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o Ato Convocatório desta Pregão, pelo endereço eletrônico pregoeiro@ufac.br
12. O pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
13. Acolhida a impugnação contra este edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, a alteração não afetar a formulação das propostas.
14. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este procedimento licitatório devem ser enviados ao pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores a data fixada para a abertura das sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico pregoeiro@ufac.br .
 - 14.1. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizados no

endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br, por meio do link Acesso livre > Pregões > Agendados, para conhecimento das licitantes interessadas e da sociedade em geral, cabendo aos interessados em participar do certame acessá-lo para a obtenção das informações prestadas.

SEÇÃO VI - DO ENVIO DA PROPOSTA

15. Os licitantes deverão encaminhar proposta exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, informada no preâmbulo deste edital.
16. O **licitante** deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital.
 - 16.1. O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.
 - 16.2. O licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor da proposta, já considerados e incluso todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.
 - 16.3. O licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.
 - 16.4. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital.
17. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.
 - 17.1. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse edital.
 - 17.2. Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.
18. **Deverá constar da proposta:**
 - 18.1. No campo preço: **o preço total do serviço anual;**
 - 18.2. Na proposta de preços ou lances deverão estar incluídas com todas as despesas, impostos, fretes, taxas e contribuições sobre o serviço ofertado, e quaisquer outras que venham a incidir, inclusive instalação e/ou desinstalação, se for o caso;
 - 18.3. A validade da proposta deverá ser de 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura da Sessão Eletrônica;
 - 18.4. **Planilhas de composição de custos da categoria de mão de obra envolvida na contratação;**
 - 18.5. Planilha detalhada dos encargos e insumos que fundamentam os valores constantes de sua proposta, bem como das alíquotas de tributos do regime de tributação ao qual estarão sujeitas durante a execução do contrato;
19. 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 inseridos durante a sessão pública.

SEÇÃO VII - DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

20. No dia e hora indicados no preâmbulo deste edital, o pregoeiro abrirá a Sessão na *internet*, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, no *site* www.comprasnet.gov.br.
21. A comunicação entre o pregoeiro e as **licitantes** ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

22. Cabe à **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 qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

SEÇÃO VIII - DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

23. Após a abertura da Sessão, o pregoeiro verificará a consonância das propostas com as especificações e condições detalhadas neste edital e em seus anexos.
- 23.1. A proposta que não atender às especificações do edital será previamente desclassificada, não havendo possibilidade de oferecimento de lances.
- 23.2. Será, também, motivo de desclassificação, a apresentação de mais de uma proposta para o mesmo item.
- 23.3. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no Sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;

SEÇÃO IX- DA FORMULAÇÃO DE LANCES

24. Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
25. Assim como as propostas, os lances serão ofertados pelo valor total do item, no caso serviço.
- 25.1. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.
- 25.2. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo Sistema.
- 25.3. Em havendo mais de um lance de igual valor, prevalecerá aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 25.4. No transcurso da Sessão Eletrônica os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.
26. 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, retomando o pregoeiro, quando possível, a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 26.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Sessão Eletrônica será suspensa e terá reinício somente após a comunicação expressa aos participantes.
27. A etapa de lances será encerrada mediante encaminhamento, pelo pregoeiro, de aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de até trinta minutos, aleatoriamente determinado pelo Sistema Eletrônico, findo o qual será encerrada a recepção de lances.

SEÇÃO X - DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

28. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por microempresa e empresa de pequeno porte e houver proposta apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:
- 28.1. a microempresa e a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente abaixo da primeira colocada, situação em que, atendidas as exigências desse edital, ser contratada;
- 28.2. não sendo vencedora a microempresa e empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, o sistema, de forma automática, convocará as licitantes remanescentes

- que porventura se enquadrem na situação descrita nesta Condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- 28.3. no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta Condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate;
29. Não ocorrendo à adjudicação nos termos previstos na Condição anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da **licitante** detentora da proposta originalmente melhor classificada se, após a negociação, houver compatibilidade de preço com o valor estimado e a **licitante** for considerada habilitada.
30. O direito de preferência somente se aplica quando o lance vencedor não tiver sido apresentado por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
31. Para usufruir o direito de preferência, a empresa deverá ter providenciado o registro de sua condição de microempresa e empresa de pequeno porte, em campo próprio do SICAF (tipo de empresa) e, ainda, quando do envio eletrônico da proposta, ter optado, em campo próprio do Sistema Comprasnet, pelos benefícios da Lei Complementar n. 123/2006 e da Lei n. 11.488/2007.
- 31.1. Para o exercício do direito de preferência de que trata o item anterior, o Sistema Eletrônico informará ao licitante que poderá enviar lance final e único para o item, inferior ao lance vencedor, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão.
32. Na hipótese de não-contratação nos termos previstos nesta cláusula, o procedimento licitatório prosseguirá com os demais **licitantes**.

SEÇÃO XI – DA NEGOCIAÇÃO

33. Após o encerramento da etapa de lances ou, se for o caso, do exercício do direito de preferência, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo Sistema Eletrônico, via *chat*, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste edital.
- 33.1. A negociação será realizada por meio do sistema, via *chat*, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

SEÇÃO XII - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

34. Encerrada a etapa de lances e concluída a negociação, o pregoeiro verificará a aceitabilidade do melhor preço ofertado.
35. O pregoeiro, quando necessário, fixará prazo máximo de 24 (vinte quatro) horas para reenvio da proposta de preço adequada ao último lance e encaminhamento do anexo contendo a planilha de composição de preços, preferencialmente por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet, cujo original poderá ser solicitado a qualquer momento, ou via fac-símile, para o número (68) 3229-7288, ou ainda para o endereço eletrônico pregoeiro@ufac.br.
- 35.1. O **licitante** que abandona o certame, deixando de enviar a documentação indicada no item anterior, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.
36. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceito ou se o licitante vencedor desatender às exigências para habilitação previstas na Seção XIII, o pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.
37. Restando alguma dúvida quanto ao objeto proposto pelo licitante que ofertou o melhor lance, em razão das especificações técnicas indicadas na proposta, o pregoeiro:
- 37.1. Poderá suspender a Sessão Eletrônica, fixando data e hora para reabertura, a fim de solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da UFAC ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ela, para orientar sua decisão.
- 37.2. Com base neste parecer poderá fixar prazo para que a empresa apresente esclarecimentos por

escrito, como condição necessária para a sua aceitação.

SEÇÃO XIII - DA HABILITAÇÃO

38. A habilitação dos **licitantes** será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos e por meio da documentação complementar especificada neste edital.
- 38.1. **No SICAF, a verificação restringir-se a:**
- 38.1.1. Regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço;
 - 38.1.2. Regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional;
 - 38.1.3. às contribuições para a Previdência Social (INSS);
 - 38.1.4. Regularização fiscal perante Fazenda Estadual;
 - 38.1.5. Regularização fiscal perante Fazenda Municipal e
 - 38.1.6. Balanço.
 - 38.1.7. **Se for o caso, os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação complementar: comprovação de patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, quando qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, informados pelo SICAF for igual ou inferior a 1(um).**
39. No caso de impossibilidade de acesso ao SICAF, a Sessão será suspensa e os licitantes serão intimados da data e horário do seu prosseguimento.
40. Os **licitantes** deverão, quando o caso, declarar em campo próprio do sistema Comprasnet que cumprem os seguintes requisitos:
- 40.1. declaração da **licitante** de que não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
 - 40.2. Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação;
 - 40.3. Declaração de Elaboração Independente de Proposta.
41. **Caso o licitante, não tenha cadastrado a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, junto ao seu Cadastrador o pregoeiro poderá solicitar a referida certidão, assim como as demais que não constarem atualizadas ou postadas no SICAF;**
42. **O licitante deverá apresentar Declaração de Sustentabilidade Ambiental, conforme Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, cujo modelo consta no anexo VII deste edital;**
43. O pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação dos **licitantes**.
44. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste edital, o **licitante** será declarado vencedor.

SEÇÃO XIV – DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO

45. Caso haja solicitação do pregoeiro, a proposta ajustada ao lance final da licitante vencedora e os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF, inclusive quando houver necessidade de envio de anexos, deverão ser remetidos preferencialmente por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet, cujo originais ou cópias autenticadas, poderão ser solicitados a qualquer momento, ou via fac-símile, para o número (68) 3229-7288, ou ainda para o endereço eletrônico pregoeiro@ufac.br, no prazo de máximo de 24 (Vinte e quatro) horas, que será fixado pelo pregoeiro.
- 45.1. Os documentos remetidos via fac-símile ou por meio eletrônico deverão ser encaminhados em original ou por cópia autenticada, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da solicitação do pregoeiro, a Comissão Permanente de Licitação da Universidade Federal do Acre, situada na sala 19 – Bloco Sen. José Guimard dos Santos (Reitoria), Campus Universitário, BR 364, Km 04, Rio Branco-AC, CEP 69920-900.

- 45.2. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome do **licitante**, com indicação do número de inscrição no CNPJ.
 - 45.3. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.
 - 45.4. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.
 - 45.5. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.
 - 45.6. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
 - 45.7. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, e facultará o pregoeiro convocar os **licitantes** remanescentes, na ordem de classificação.
 - 45.8. Para microempresa ou empresa de pequeno porte usufruir do benefício de prazo para regularização da documentação, a empresa deverá ter providenciado o registro de sua condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa em campo próprio do SICAF (tipo de empresa) e, ainda, quando do envio eletrônico da proposta, ter optado, em campo próprio do Sistema Comprasnet, pelos benefícios da Lei Complementar n. 123/2006 e da Lei n. 11.488/2007.
46. Se a proposta não for aceitável, ou, ainda, se o licitante não atender às exigências de habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

SEÇÃO XV - DOS RECURSOS

47. Declarado o vencedor, o pregoeiro abrirá prazo de recurso, durante o qual qualquer **licitante** poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.
 - 47.1. Não será admitida intenção de recurso de caráter protelatório, fundada em mera insatisfação do **licitante**.
48. O pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.
 - 48.1. O **licitante** que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais **licitantes**, desde logo, intimados a apresentar contra-razões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.
49. Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contra-razões de recurso, o **licitante** interessado poderá solicitar vista dos autos a partir do encerramento da fase de lances.
50. O pregoeiro terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para apreciar o recurso, reconsiderando a sua decisão ou, nesse mesmo período, para apreciação e decisão, em igual prazo.
51. As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo pregoeiro serão apreciados pela autoridade competente.
52. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
53. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, no prazo estabelecido, importará a decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a ADJUDICAR o objeto

deste certame ao licitante declarado vencedor, submetendo-o à homologação pela autoridade competente da UFAC.

SEÇÃO XVI – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

54. O objeto deste **Pregão** será adjudicado pelo pregoeiro, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.
55. O objeto deste **Pregão** será adjudicado ao **licitante vencedor**, ou seja, àquele que apresentar a proposta mais vantajosa para Administração.

SEÇÃO XVII – DA ASSINATURA DO CONTRATO

56. Após homologado o resultado deste **Pregão**, a Administração da UFAC convocará a **licitante vencedora**, durante a validade da sua proposta, para assinatura do instrumento contratual, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e no art. 81 da Lei n.º 8.666/1993.
57. O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela **licitante vencedora** durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração da UFAC.
58. A assinatura do contrato está condicionada à verificação da regularidade da habilitação parcial da **licitante vencedora** junto ao SICAF.
59. É facultada a **Administração da UFAC**, quando a convocada não assinar o contrato, no prazo e nas condições estabelecidos, convocar outra **licitante**, obedecida a ordem de classificação, para assiná-lo, após negociação, aceitação da proposta e comprovação dos requisitos de habilitação.
60. Farão parte integrante do contrato todos os elementos apresentados pelo licitante vencedor que tenham servido de base para o julgamento da licitação, bem como as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, independentemente de transcrição.

SEÇÃO XVIII – DA RESCISÃO

- 60.1. O contrato poderá ser rescindido nos termos dos artigos da Lei n. 8.666/1993.
- 60.2. Nos casos de rescisão, previstos nos incisos I a XI e XVIII do artigo 78 da Lei n. 8.666/1993, sujeita-se a empresa contratada ao pagamento de multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.

SEÇÃO XIX - DAS OBRIGAÇÕES DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE

61. Caberá a UFAC:
 - 61.1. Prestar à CONTRATADA todas as informações solicitadas e necessárias para a prestação dos serviços;
 - 61.2. Designar servidores da CONTRATANTE para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93;
 - 61.3. Notificar à CONTRATADA, por escrito, a ocorrência de eventuais falhas ou imperfeições na prestação dos serviços, fixando prazo para sua correção;

SEÇÃO XX – DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE VENCEDOR

62. Caberá ao **licitante vencedor**, a partir do recebimento da assinatura do contrato, o cumprimento das seguintes obrigações, além daquelas descritas no Termo de Referência Anexos deste Edital:
 - 62.1. Executar as ordens de serviço conforme condições estipuladas neste edital e seus anexos;
 - 62.2. responder, em relação aos seus funcionários, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços e por outras correlatas, tais como salários, seguros de acidentes, tributos, indenizações, vales-refeição, vales-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Poder Público;
 - 62.3. respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências da UFAC;

62.4. responder pelos danos causados diretamente à Administração ou aos bens da UFAC, ou ainda a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela UFAC;

63. O **licitante vencedor** caberá assumir a responsabilidade por:

63.1. todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a UFAC;

63.2. manter a ordem e a limpeza dos locais de trabalho, seguindo normas e instruções da Vigilância Sanitária e das coordenações do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação;

63.3. Manter o pessoal necessário para garantir a execução do serviço, no **Restaurante Universitário**: 23 (vinte e três) auxiliares de cozinha e para o **Restaurante do Colégio de Aplicação 05** (cinco) Auxiliares de Cozinha, no regime de trabalho de **40 (quarenta) horas semanais**, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta ao serviço e demissão de empregados, que não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a contratante, sendo de exclusiva responsabilidade da empresa contratada as despesas com todos os encargos e obrigações sociais, trabalhistas e fiscais;

63.4. manter um supervisor responsável pelo gerenciamento dos serviços, com poderes de representante ou preposto para tratar com o CONTRATANTE;

63.5. selecionar rigorosamente os empregados que prestarão o serviço contratado, encaminhando elementos de boa conduta e demais referências e tendo sua função profissional legalmente registrada em suas carteiras de trabalho;

63.6. colocar, imediatamente, à disposição da CONTRATANTE, após o recebimento "Solicitação de Serviço" o pessoal necessário à sua execução;

63.7. efetuar a reposição de pessoal, em caráter imediato, em eventual ausência, não sendo permitida a prorrogação da jornada de trabalho (dobra);

63.8. Verificar e cumprir as rotinas para a manutenção de condições adequadas de higienização e organização das cozinhas do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação;

63.9. manter, durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital.

63.10 todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a UFAC;

63.11. receber os gêneros necessários à confecção do cardápio, conferindo a qualidade dos mesmos;

63.12. executar tarefas do pré-preparo das refeições;

63.13. executar o preparo das refeições;

63.14. garantir a adequada apresentação das preparações;

63.15. manter-se no serviço, não devendo afastar-se de seus afazeres para atender chamados e/ou cumprir tarefas solicitadas por terceiros não autorizados;

63.16. executar o porcionamento das refeições;

63.17. executar serviços de limpeza e higienização nas cozinhas copas, refeitórios e anexos do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação, procedendo a coleta e lavagem das bandejas, talheres e demais utensílios utilizados na preparação das refeições;

63.18. fiscalizar regularmente os seus empregados designados para a prestação do serviço para verificar as condições em que o serviço está sendo prestado

63.19. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração cometida por seus empregados quando da execução do serviço objeto deste contrato;

63.20. recrutar, selecionar e encaminhar à CONTRATANTE os empregados necessários à realização dos serviços, de acordo com a qualificação mínima exigida;

63.21. cuidar para que o preposto indicado mantenha permanente contato com a unidade responsável pela fiscalização do contrato e adote as providências requeridas relativas à execução dos serviços pelos empregados;

63.22. submeter previamente a relação dos empregados ao exame da CONTRATANTE, podendo esta requerer a substituição daqueles que, a seu juízo, não preencham as condições de idoneidade e de capacidade exigível para os serviços, conforme exigência do Projeto Básico do edital do Pregão Eletrônico nº 31/2012;

63.23. colocar à disposição da CONTRATANTE, diariamente, o número de funcionários previsto no Anexo I – Termo de Referência e, quando for o caso, o quantitativo necessário para cobertura de eventuais faltas, as quais serão motivos de glosa com base nos custos apresentados pela CONTRATADA, na fatura do mês correspondente, caso não haja reposição de pessoal num prazo máximo de uma hora;

63.24. orientar seus empregados visando o tratamento ao público com urbanidade e educação, observando os procedimentos e rotinas de trabalho estabelecidas pela Universidade Federal do Acre;

63.25. executar os serviços de montagem e reposição dos alimentos nos balcões de atendimento e ou esteiras, durante a distribuição das refeições;

63.26. realizar a guarda e retirada dos gêneros alimentícios do almoxarifado, freezers e câmaras frigoríficas, segundo técnicas estabelecidas;

63.27. operar forno, fogão, fritadeiras, panelões e demais equipamentos e utensílios utilizados nas cozinhas do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação.

63.28. responsabilizar se pelos materiais e gêneros alimentícios sob sua guarda;

63.29. manter a uniformização adequada, observando as condições de higiene pessoal;

63.31. atender às determinações dos responsáveis pelas cozinhas e dos nutricionistas;

63.32. executar outras tarefas de mesma natureza e grau de dificuldade.

64. São expressamente vedadas ao **licitante vencedor**:

64.1 a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da UFAC para execução do contrato decorrente deste **Pregão**;

64.2 a veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração da UFAC;

65. A inadimplência do **licitante vencedor**, com referência aos encargos sociais, comerciais e fiscais não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração da UFAC, nem poderá onerar o objeto desta contratação, razão pela qual o **licitante vencedor** renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a UFAC.

SEÇÃO XXI - DO PAGAMENTO

66. O **licitante vencedor** deve apresentar a Diretoria de Administração da UFAC nota fiscal/fatura discriminada, em 2 (duas) vias, para liquidação e pagamento da despesa pela UFAC, no prazo de 10 (dez) dias, contado do recebimento definitivo do(s) serviço(s), mediante ordem bancária a ser creditada em conta corrente.

66.1. Caso a licitante vencedora seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

66.2. As faturas que apresentarem qualquer tipo de incorreção serão devolvidas, e sua nova apresentação ocorrerá juntamente com a fatura subsequente.

67. A UFAC poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pelo **licitante vencedor**, nos termos deste Edital.

68. Nenhum pagamento será efetuado ao **licitante vencedor** na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

68.1. atestação de conformidade da entrega do(s) serviço(s);

68.2. comprovação de regularidade junto à Seguridade Social (CND), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF) e às Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede.

SEÇÃO XXII – DA REPACTUAÇÃO DO CONTRATO

69. As repactuações do contrato serão permitidas, desde que observado o interregno mínimo de um ano, a contar da data limite para a apresentação da proposta ou da data do orçamento a que a proposta se referir, ou ainda da data da última repactuação.

69.1. Será adotada, como data do orçamento a que a proposta se referir, a data de acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente que estipular o salário vigente à época da apresentação da proposta, vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de antecipações e benefícios não previstos originariamente.

69.2. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de 1(um) ano será contado a partir da data de início dos efeitos financeiros da última repactuação ocorrida.

69.3. A repactuação será precedida de cálculo e demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos, de acordo com a Planilha de Composição de Custos e Formação de Preços vigente, devendo ser observada a adequação aos novos preços de mercado e ao limite máximo estabelecido pela Secretaria de Logística e Tecnologia de Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

69.4 A repactuação que ocorrer a partir do segundo ano de contrato terá o percentual do item “aviso prévio trabalhado” zerado, visto que esse custo é pago integralmente no primeiro ano de contrato;

69.5. Os efeitos financeiros da repactuação são devidos para os custos da mão-de-obra a partir da data da entrada em vigor da convenção coletiva que a empresa vai seguir e, para os demais itens, a contar da data da solicitação, desde que devidamente acompanhada dos documentos comprobatórios, cabendo à parte interessada a iniciativa e o encargo dos cálculos e da demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos.

69.6. A não apresentação da documentação comprobatória da variação dos custos ensejará o arquivamento da solicitação.

69.7. As alterações relativas à repactuação contratual serão formalizadas anualmente, em Termo Aditivo único, ainda que os efeitos financeiros possam se dar em datas distintas para mão-de-obra.

70. A CONTRATADA poderá exercer, perante a CONTRATANTE, seu direito à repactuação dos preços do contrato até a o término da vigência contratual.

71. 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.

72. Quando da solicitação da repactuação, esta somente será concedida mediante negociação entre as partes, considerando-se:

72.1. Os preços praticados no mercado e em outros contratos da Administração;

72.2. As particularidades do contrato em vigência;

72.3. O novo acordo ou convenção coletiva das categorias profissionais;

72.4. A nova planilha com a variação dos custos apresentada;

72.5. Indicadores setoriais, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes; e

72.6. A disponibilidade orçamentária da CONTRATANTE.

73. No caso de repactuação será lavrado termo aditivo ao contrato vigente.

73.1. A CONTRATANTE poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela CONTRATADA.

74. Os novos valores contratuais decorrentes da repactuação produzirão efeitos:

74.1. a partir da assinatura do termo aditivo;

74.2. em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou

74.3. em data anterior à repactuação, somente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão-de-obra e estiver vinculada a instrumento legal, acordo, convenção ou sentença normativa, podendo a data estipulada no instrumento para o início dos efeitos financeiros do reajuste salarial ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.

75. No caso do previsto no subitem 69.3, o pagamento retroativo deverá ser concedido exclusivamente para os itens que motivaram a retroatividade e apenas em relação à diferença porventura existente.

76. A CONTRATANTE deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação vantajosa.

77. A CONTRATANTE poderá prever o pagamento retroativo do período em que a proposta de repactuação permaneceu sob sua análise, por meio de Termo de Reconhecimento de Dívida.

78. Na hipótese do item anterior, o período em que a proposta permaneceu sob análise da CONTRATANTE será contado como tempo decorrido para fins de contagem da anualidade da próxima repactuação.

SEÇÃO XXIII - DO ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO

79. No interesse da UFAC, o valor inicial atualizado da contratação poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), por item, com fundamento no art. 65, §§ 1º e 2º, da Lei n.º 8.666/1993.

79.1. O **licitante vencedor** fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários.

79.2. nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

SEÇÃO XXIV - DAS SANÇÕES

80. Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 e art. 28 do Decreto n.º 5.450/2005, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciada no SICAF e no cadastro de fornecedores da UFAC, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das cominações legais e multa, o **licitante** e a **adjudicatária** que:

80.1. não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;

80.2. deixar de entregar documentação exigida neste Edital;

80.3. apresentar documentação falsa;

80.4. ensejar o retardamento da execução de seu objeto;

80.5. não mantiver a proposta;

80.6. falhar ou fraudar na execução do contrato;

80.7. comportar-se de modo inidôneo;

80.8. fazer declaração falsa;

80.9. cometer fraude fiscal.

81. Reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

82. O **licitante** estará sujeito à multa de até 10% por cento do valor estimado para a contratação quando incorrer em uma das hipóteses da condição anterior.

83. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração do CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

83.1. advertência;

83.2. multa de:

83.3. 0,3% (três décimos por cento) por dia sobre o valor unitário do produto, limitada a 10% (dez por cento) do valor do mesmo produto, em caso de atraso na entrega. Após o 30º (trigésimo) dia corrido e a critério da Administração, no caso de entrega 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;

83.4.10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução das obrigações assumidas, em especial, os prazos de execução dos serviços de assistência técnica.

83.5.suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por até 02 (dois) anos, conforme Inciso III, Art. 87 da Lei 8.666 de 21 de Junho de 1993.

83.6.declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na subitem anterior.

84. Da aplicação das penalidades previstas, caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a partir da data da intimação.
85. O recurso será dirigido a Reitora, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá rever a sua decisão em 5 (cinco) dias úteis, ou, no mesmo prazo, encaminhá-lo, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 05(cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sobre pena de responsabilidade.
86. Da aplicação da penalidade de declaração de inidoneidade, caberá pedido de reconsideração, apresentado a autoridade que aplicou a penalidade, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data da intimação do ato.

SEÇÃO XXV – DISPOSIÇÕES FINAIS

- 87.A Reitora da Universidade Federal do Acre compete anular este **Pregão** por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.
- 87.2.A anulação do pregão induz à do Contrato.
- 87.3.Os **licitantes** não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.
- 88.É facultado o pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desde **Pregão**, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.
- 89.No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.
- 90.Caso os prazos definidos neste edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste **Pregão**.
- 91.Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.
- 92.Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, todas as disposições relativas às microempresas e empresas de pequeno porte.
- 93.Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste edital, prevalecerão as últimas.
- 94.Este **Pregão** poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da UFAC, sem prejuízo do disposto no art. 4, inciso V, da Lei nº 10.520/2002.

SEÇÃO XXVI - DOS ANEXOS

- 95.São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:
- 95.2.ANEXO I – Termo de Referência

95.3.ANEXO II – Da Planilha de Custos e Formação de Preços;

95.4.ANEXO III – Projeto Básico

95.5.ANEXO IV – Minuta de Contrato

95.6. ANEXO V - Modelo de Planilha de Custos;

SEÇÃO XXVII - DO FORO

96. Para maiores informações ligar nos telefones da CPL: (068) 3901-2593 / 3229-7288 ou pelo e-mail: pregoeiro@ufac.br

97. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Rio Branco / AC, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea “d” da Constituição Federal.

Rio Branco – Acre, 17 de Janeiro de 2013

Olívio Botelho de Andrade Neto
Pregoeiro

ANEXO I**TERMO DE REFERÊNCIA Nº. 01/DMAP/2013.****A)OBJETO**

O presente Termo refere-se a procedimento licitatório a ser realizado na modalidade Pregão Eletrônico, processo nº. 23107.019189/2011-82, contratação de empresa prestadora de serviços para preparação de refeições, serviços de cozinha e serviços de limpeza em geral para atender às necessidades do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Acre. A contratação observa o Inciso II, do Art. 57 da Lei nº 8666/93, com a execução dos serviços de forma contínua, que poderão ter a sua duração prorrogada por períodos de 12 (doze) meses (observando-se o exercício financeiro, limitado a 60 (sessenta) meses.

B)JUSTIFICATIVA

O Restaurante Universitário conta atualmente com 09 (funcionários do quadro), incluindo um nutricionista, uma Economista Doméstica (Chefe do Restaurante) e 15 (quinze) servidores terceirizados. Tais funcionários são responsáveis pela produção de refeições, limpeza e serviços de copa. A média diária de faltas é de 07 (sete) servidores (atestados médico contínuos). Para suprir a demanda média de refeições servidas 750/dia, é necessária a contratação de 20 (vinte) prestadores de serviços, sendo 10 (dez) servidores por turno. Vale ressaltar que os cargos de Cozinheiro e de Auxiliar de Cozinha foram extintos pelo Governo Federal, por meio da Medida Provisória nº 1.524, de 11/10/1996, bem como os constantes problemas que atingem os servidores do quadro permanente desta IFES, causados por problemas de saúde, aposentadoria, falecimento, PDV. Etc. Desta forma o Restaurante Universitário da UFAC enfrenta dificuldades em manter a execução dos serviços de maneira satisfatória e de forma responsável, garantindo uma alimentação de boa qualidade.

Quanto ao Colégio de Aplicação, o Restaurante daquela Instituição de Ensino atende diariamente 580 (quinhentos e oitenta) alunos por intermédio de uma parceria com a Coordenadoria de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Rio Branco. O colégio não possui nem servidores do quadro nem terceirizados para atender a demanda diária do restaurante, existindo tão somente um único funcionário lotado no setor que apresenta idade avançada e graves problemas de saúde. Tal situação tem levado o restaurante a restringir o preparo da merenda a mingau e suco com bolachas. Não sendo possível seguir as orientações/recomendações dos nutricionistas quando a servir um cardápio variado, o que tem gerado descontentamento junto aos pais dos alunos.

Diante do exposto, em virtude dos fatos apresentados necessitamos a contratação urgente de prestadores de serviços para atender as seguintes demandas: **Restaurante Universitário**: 29 (vinte e nove) auxiliares de cozinha, e para o **Restaurante do Colégio de Aplicação** 05 (cinco) Auxiliares de Cozinha. Totalizando a quantidade de 34 (trinta e quatro) funcionários.

C) DESCRIÇÃO E NATUREZA DOS SERVIÇOS

Prestação de serviços para preparação e distribuição de refeições, serviços de cozinha e serviços de limpeza em geral para atender às necessidades do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Acre, envolvendo a alocação, pela contratada, de mão-de-obra qualificada para efetuar os serviços abaixo relacionados:

- Cumprir as normas de trabalho do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação;
- Verificar e cumprir as rotinas para a manutenção de condições adequadas de higienização e organização das cozinhas do Restaurante Universitário, Colégio de Aplicação e do espaço físico do Anfiteatro Garibaldi Brasil;
- Receber os gêneros necessários a confecção do cardápio, conferindo a qualidade dos mesmos;
- Executar tarefas do pré-preparo das refeições;
- Executar o preparo das refeições;
- Garantir a adequada apresentação das preparações;
- Executar o porcionamento das refeições;
- Executar serviços de limpeza e higienização nas cozinhas, copas, refeitórios e anexos do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação, procedendo a coleta e lavagem das bandejas, talheres e demais utensílios utilizados na preparação das refeições;
- Executar os serviços de montagem e reposição dos alimentos nos balcões de atendimento e ou esteiras, durante a distribuição das refeições;
- Realizar a guarda e retirada dos gêneros alimentícios do almoxarifado, freezers e câmaras frigoríficas, segundo técnicas estabelecidas;
- Operar forno, fogão, fritadeiras, panelões e demais equipamentos e utensílios utilizados nas cozinhas do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação.
- Manter a ordem e a limpeza dos locais de trabalho, seguindo normas e instruções da Vigilância Sanitária e das coordenações do Restaurante Universitário, Colégio de Aplicação e Anfiteatro Garibaldi Brasil;
- Responsabilizar-se pelos materiais e gêneros alimentícios sob sua guarda;
- Manter a uniformização adequada, observando as condições de higiene pessoal;
- Atender às determinações dos responsáveis pelas cozinhas e dos nutricionistas;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e grau de dificuldade.

D) LOCAIS ONDE SERÃO REALIZADOS OS SERVIÇOS:

Os serviços serão realizados nas áreas internas e externas do Restaurante Universitário e Colégio

de Aplicação da Universidade Federal do Acre.

E) PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado de acordo com a legislação vigente.

F) ESTIMATIVA DE CUSTOS

<i>ITEM</i>	Especificação do serviço	Und	Quant.	Unit.	mês	Total/ano
01	Contratação de empresa prestadora de serviços para preparação de refeições, serviços de cozinha e serviços de limpeza em geral a fim de atender às necessidades do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Acre.	Funcionário	34	2.398,99	81.565,66	978.787,92
VALOR TOTAL						978.787,92

G) VALOR GLOBAL ESTIMADO

Estimado para fazer frente às despesas um custo total de R\$ 978.787,92 (Novecentos e setenta e oito mil, setecentos e oitenta e sete reais e noventa e dois centavos). A previsão de recursos necessários para a contratação do serviço está contemplada na programação orçamentária do exercício de 2013 da Universidade Federal do Acre - UFAC.

H) DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes das obrigações assumidas pelo objeto da licitação correrão através das seguintes Dotações Orçamentárias: PTRES: 061869; Fonte: 0100; PT: 12364203240020012; Elemento de despesa: 33.90.37 – Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

I) RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Diretoria de Material e Patrimônio (DMAP)

Rio Branco - AC, 15 de janeiro de 2013.

ANEXO II PLANILHA DE CUSTOS

2.6 PLANILHA DE CUSTOS

2.6.1 Os licitantes deverão cotar o preço mensal do posto para execução dos serviços especificados neste edital, incluindo as despesas legais incidentes, bem, ainda, deduzindo quaisquer descontos que venham a ser concedidas observadas as composições especificadas para cada tipo de posto, conforme discriminado abaixo:

- a) Orçamento de mão de obra;
- b) Orçamento estimado pelo UFAC, incluindo a parcela fixa e variável, tanto mensal quanto anual planilhas individuais de custos estimados para o posto;
- c) O licitante deverá apresentar sua proposta obedecendo ao piso salarial fixado da categoria, se houver.
- d) Caso o licitante apresente sua proposta com o salário inferior ao fixado e esteja provisoriamente classificada em primeiro lugar, ela poderá, após diligência, ajustar os salários no prazo estabelecido. O não atendimento da diligência no prazo fixado ou a recusa em fazê-lo caracteriza-se hipótese de desclassificação da proposta.
- e) O ajuste na planilha, na forma do item anterior, não poderá implicar alteração do valor total da proposta.
- f) Também será desclassificada a proposta que, após as diligências, não corrigir ou justificar eventuais irregularidades apontadas pelo pregoeiro.

PLANO DE TRABALHO

1. Justificativa, demanda e quantidade dos serviços a serem contratados:

O Restaurante Universitário conta atualmente com 09 (funcionários do quadro), incluindo um nutricionista, uma Economista Doméstica (Chefe do Restaurante) e 15 (quinze) servidores terceirizados. Tais funcionários são responsáveis pela produção de refeições, limpeza e serviços de copa. A média diária de faltas é de 07 (sete) servidores (atestados médico contínuos). Para suprir a demanda média de refeições servidas 750/dia, é necessária a contratação de 20 (vinte) prestadores de serviços, sendo 10 (dez) servidores por turno. Vale ressaltar que os cargos de Cozinheiro e de Auxiliar de Cozinha foram extintos pelo Governo Federal, por meio da Medida Provisória nº 1.524, de 11/10/1996, bem como os constantes problemas que atingem os servidores do quadro permanente desta IFES, causados por problemas de saúde, aposentadoria, falecimento, PDV. Etc. Desta forma o Restaurante Universitário da UFAC enfrenta dificuldades em manter a execução dos serviços de maneira satisfatória e de forma responsável, garantindo uma alimentação de boa qualidade.

Quanto ao Colégio de Aplicação, o Restaurante daquela Instituição de Ensino atende diariamente 580 (quinhentos e oitenta) alunos por intermédio de uma parceria com a Coordenadoria de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Rio Branco. O colégio não possui nem servidores do quadro nem terceirizados para atender a demanda diária do restaurante, existindo tão somente um único funcionário lotado no setor que apresenta idade avançada e graves problemas de saúde. Tal situação tem levado o restaurante a restringir o preparo da merenda a mingau e suco com bolachas. Não sendo possível seguir as orientações/recomendações dos nutricionistas quando a servir um cardápio variado, o que tem gerado descontentamento junto aos pais dos alunos.

Diante do exposto, em virtude dos fatos apresentados necessitamos a contratação urgente de prestadores de serviços para atender as seguintes demandas: **Restaurante Universitário**: 29 (vinte e nove) auxiliares de cozinha, **Restaurante do Colégio de Aplicação**: 05 (cinco) Auxiliares de Cozinha, totalizando 34 (trinta e quatro) funcionários.

PROJETO BÁSICO

1. Objetivo:

Contratação de empresa prestadora de serviços para preparação de refeições, serviços de cozinha e serviços de limpeza em geral para atender às necessidades do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Acre. A contratação observa o Inciso II, do Art. 57 da Lei nº 8666/93, com a execução dos serviços de forma contínua, que poderão ter a sua duração prorrogada por períodos de 12 (doze) meses (observando-se o exercício financeiro, limitado a 60 (sessenta) meses).

2. Descrição e natureza dos serviços:

Prestação de serviços para preparação e distribuição de refeições, serviços de cozinha e serviços de limpeza em geral para atender às necessidades do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Acre, envolvendo a alocação, pela contratada, de mão-de-obra qualificada para efetuar os serviços abaixo relacionados:

- Cumprir as normas de trabalho do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação;
- Verificar e cumprir as rotinas para a manutenção de condições adequadas de higienização e organização das cozinhas do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação;
- Receber os gêneros necessários a confecção do cardápio, conferindo a qualidade dos mesmos;
- Executar tarefas do pré-preparo das refeições;
- Executar o preparo das refeições;
- Garantir a adequada apresentação das preparações;
- Executar o porcionamento das refeições;
- Executar serviços de limpeza e higienização nas cozinhas copas, refeitórios e anexos do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação procedendo a coleta e lavagem das bandejas, talheres e demais utensílios utilizados na preparação das refeições;
- Executar os serviços de montagem e reposição dos alimentos nos balcões de atendimento e ou esteiras, durante a distribuição das refeições;
- Realizar a guarda e retirada dos gêneros alimentícios do almoxarifado, freezers e câmaras frigoríficas, segundo técnicas estabelecidas;
- Operar forno, fogão, fritadeiras, painéis e demais equipamentos e utensílios utilizados nas cozinhas do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação.
- Manter a ordem e a limpeza dos locais de trabalho, seguindo normas e instruções da Vigilância Sanitária e das coordenações do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação;
- Responsabilizar se pelos materiais e gêneros alimentícios sob sua guarda;
- Manter a uniformização adequada, observando as condições de higiene pessoal;
- Atender às determinações dos responsáveis pelas cozinhas e dos nutricionistas;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e grau de dificuldade.

3. Locais onde serão realizados os serviços:

Os serviços serão realizados nas áreas internas e externas do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Acre.

4. Obrigações e responsabilidades:

A Contratada fornecerá a mão-de-obra para a perfeita execução dos serviços e demais atividades correlatas, obrigando-se a:

1. Prestar, diariamente, serviços em 03 (três) turnos de preparação e distribuição de refeições e serviços de limpeza em geral, colocando a disposição do Restaurante Universitário, o quantitativo de 29 (vinte e nove) servidores, sendo auxiliares de cozinha e no Restaurante do Colégio de Aplicação 05 (cinco) auxiliares de cozinha, para a execução dos serviços, com jornada de trabalho de 40 (quarenta) horas semanais;

1.1. A CONTRATANTE poderá alterar o horário dos serviços, se achar conveniente, a qualquer tempo durante a vigência do contrato;

1.2. O quantitativo dos serviços, durante a vigência do contrato, poderá ser alterado segundo as necessidades da CONTRATANTE, e de acordo com a legislação em vigor;

1.3. Os serviços serão executados das dependências da contratante;

1.4. A CONTRATANTE fornecerá todos os equipamentos, utensílios, gêneros alimentícios e materiais de limpeza necessários à execução dos serviços;

1.5. Os profissionais deverão possuir pelo menos o Ensino Fundamental completo, e para trabalhar nos Restaurantes tanto do Universitário como do Colégio de Aplicação, apresentar Certificado de Treinamento para Manipulação de Alimentos, emitido por Entidade cadastrada junto à Divisão de Vigilância Sanitária, Carteira de Saúde, com renovação e observando-se a legislação. O conteúdo ministrado deverá ser fornecido aos trabalhadores em material impresso;

1.6. Os profissionais deverão realizar semestralmente, ou quando solicitado, avaliação clínica e laboratorial, para emissão de atestado de Saúde para manipulação de alimentos;

2. Indicar supervisor encarregado pelos serviços, sem que este profissional configure no quantitativo de pessoal a ser contratado, com o intuito de garantir o bom andamento dos serviços, e com a responsabilidade pela fiscalização e orientação necessárias aos executores dos serviços. Este supervisor terá a obrigação de reporta-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços da CONTRATANTE, e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidos todos os problemas detectados;

3. Manter os profissionais devidamente uniformizados e mantendo-os em perfeita condições de uso. No caso dos restaurantes fornecer para cada trabalhador 03 (três) mudas de uniforme, com a seguinte composição: calças de brim branco 100% (cem por cento) algodão, camisetas de algodão DR fio 30 x 1 branca, rede de proteção para cabelo e gorro de brim branco com elástico na barra, jaleco de brim branco, toca descartável, luvas plásticas descartáveis saia de brim branca e mascaras descartáveis;

4. Cumprir, obrigatoriamente, as normas legais vigentes de segurança e medicina do trabalho, inclusive quanto ao percentual de insalubridade, que no presente caso refere-se a 100% (cem por cento) do total de contratados, com grau a ser definido de conformidade com Laudo Pericial;

5. Responsabilizar-se por todas as despesas com os empregados executores dos serviços contratados, assim como pelos danos ou prejuízos impostos a CONTRATANTE ou a terceiros, resultantes de atos ou omissões dos seus empregados quando no desempenho dos serviços contratados;

6. Providenciar a substituição imediata dos empregados, nas faltas ou licenças ao serviço, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE:

6.1. Manter a quantidade de empregados necessários, a disposição da CONTRATANTE, de forma permanente, sem que configure no quantitativo contratado, para substituição em caso de falta ou licença.

6.2. A CONTRATANTE descontará dos pagamentos a serem efetuados à CONTRATADA, toda e qualquer falta dos empregados, desde que não tenha havido reposição imediata, além da aplicação da multa de 0.5% (zero vírgula cinco por cento) incidente sobre o valor da fatura do mês vigente;

6.3. Não serão permitidas saídas de trabalhadores da CONTRATADA durante o horário de expediente;

7. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela CONTRATANTE, cujas reclamações obriga-se a atender prontamente;

8. Providenciar a substituição imediata de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA que não mereça sua confiança ou embarace a fiscalização ou, ainda, que conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atividades que lhe forem atribuídas;

9. Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;

10. Implantar de forma adequada a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem todas as dependências da CONTRATANTE;

11. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando elementos portadores de atestado de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em Carteira de Trabalho;

12. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;

13. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares e determinadas pela CONTRATANTE;

14. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento de seus empregados, em caso de mal súbito ou acidente;

15. Cumprir. Além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual e municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE;

16. Cumprir durante a vigência do contrato a legislação trabalhista e os acordos coletivos de trabalho;

17. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus empregados;

18. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndio nas áreas do Restaurante Universitário e do Colégio de Aplicação;

19. Comunicar com 01 (um) mês de antecedência o nome do trabalhador em férias no mês subsequente, não devendo concentrar mais de duas férias em um mesmo período;

20. Fornecer para cada trabalhador os seguintes Equipamentos de Proteção Individual (EPIs):

- 02 (dois) pares de calçados de segurança, na cor branca, em couro hidrofugado, solado PU injetado, antiderrapante, sem biqueira, sem cadarço, com elastômeros laterais, cano curto, possuindo certificado de aprovação – CA, expedido pelo Ministério do trabalho;
- 02 (dois) pares de botas em PVC, cano médio, cor branca;
- 02 (dois) aventais longos, de napa branca;
- 02 (dois) pares de luvas antitérmicas e antiderrapantes, com mangas longas;

20.1. Os equipamentos de proteção individual deverão ser mantidos em perfeitas condições de uso, visando garantir a segurança do trabalhador;

21. Confeccionar e distribuir aos seus empregados, cópias das chaves dos armários dos vestiários e sempre que houver substituições no quadro de empregados, providenciar para que a chave seja entregue ao novo empregado;

22. Manter Programa de Prevenção de Riscos Ambientais e Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, conforme determina a Legislação, com ênfase nos exames laboratoriais importantes para trabalhadores de serviços de alimentação, com: coprocultura, hemograma, VDRL e cultura de urina.

5. Fiscalização dos Serviços:

- Todos os serviços a serem executados serão indicados pelo setor responsável e/ou chefias imediatas do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Acre, a quem caberá à fiscalização e aceitação dos mesmos;
- A Fiscalização das Chefias do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação terão livre acesso ao local de trabalho da mão-de-obra contratada;
- A Fiscalização das Chefias do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação, não permitirão que a mão de obra execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas;
- A execução do Contrato será acompanhada e fiscalizada pelas chefias do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Acre;
- O pagamento pela prestação dos serviços será mensal, mediante a apresentação da Nota Fiscal atestada pelas chefias do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Acre, conforme Relatório de Acompanhamento Mensal emitido pelo Gestor do Contrato.

Rio Branco, Acre, 03 de Dezembro de 2012.

Prof. MsC. João Petrolitano Gonçalves de Assis

Diretor de Assuntos Comunitários

MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM A UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE E A EMPRESA OU Sr. (a)PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAR OS SERVIÇOS DE

 CONFORME ESPECIFICADO NO EDITAL Nº 031/2012 E SEUS ANEXOS, CONSTANTE NO PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23107.019189/2011-82.

A UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE, neste ato denominada CONTRATANTE, localizada no Campus Universitário, BR 364 – KM 04 – Distrito Industrial, CNPJ (MF) n.º 04.071.106/0001-37, neste representada por sua **Magnífica Reitora Profª. Dra. OLINDA BATISTA ASSMAR**, RG Nº 02293824-5 e CPF Nº 041.331.707-25, residente e domiciliada na cidade de Rio Branco-AC e, de outro lado a Empresa ou Sr. (a)inscrite no CNPJ ou CPF sob o n.º..... Inscr. Est.e Inscr. Mun, n.º....., estabelecida à....., doravante denominada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a)....., portador da Cédula de identidade n.ºe CPF n.º....., de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por Contrato Social ou procuração, tem entre si celebram o presente contrato da UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE, conforme especificado no Edital Nº 031/2012, Projeto Básico e/ou Termo de Referência, e a proposta apresentada pela CONTRATADA, constante do Processo nº 23107.XXXXXX/2011-XX, os quais são Partes integrantes do Presente Contrato sujeitando-se a CONTRATADA às normas disciplinares da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores e as Leis nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001, 10.520, de 17 de julho de 2002 e Decretos nº 5.450 de 31 de Maio de 2005, 1.054 de 07 de Fevereiro de 1994, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços, de forma contínua, para preparação de refeições, serviços de cozinha e serviços de limpeza em geral para atender às necessidades do Restaurante Universitário (RU), Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Acre, no Campus Universitário, Rio Branco-Acre, nos termos e condições elencados no Termo de Referência e demais anexos do Edital do Pregão Eletrônico Nº 031/2012, que integram o presente contrato, independente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR DO CONTRATO

2.1 O valor estimado total deste contrato é de R\$ (), conforme proposta vencedora do Pregão Eletrônico nº 31/2012.

2.2 O valor deste contrato constitui os serviços que serão executados em preços globais, não estando a UFAC obrigada a realizá-los em sua totalidade, e não cabendo a contratada direito de pleitear qualquer tipo de reparação.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DESPESA E DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1 As despesas decorrentes das obrigações assumidas pelo objeto da licitação ocorrerão no exercício de 2012, através da seguinte Dotação Orçamentária: Fonte: 0112; PTRES: 044161/044160 e 044162 ; PT: 12.364.2032.20RK.0012,12.364.2032.002.0012 e 12.364.2032.828.0012;; Elemento de despesa: 33.90.37 – Serviço de Terceiros – Pessoa Jurídica, conforme Nota de Empenho Estimativo nº ____, de __/__/____.

CLÁUSULA QUARTA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

4.1. A execução do Contrato, bem como os casos nele omissos, regula-se pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-lhes, supletivamente, os princípios da 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.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

5.1. O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, com início a partir de e término em, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo, e havendo interesse mútuo, conforme o inciso II, do art. 57, da Lei nº 8666/93.

CLÁUSULA SEXTA – DOS ENCARGOS DO CONTRATANTE

- 6.1. Prestar à CONTRATADA todas as informações solicitadas e necessárias para a prestação dos serviços;
- 6.2. Designar servidores da CONTRATANTE para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93;
- 6.3. Notificar à CONTRATADA, por escrito, a ocorrência de eventuais falhas ou imperfeições na prestação dos serviços, fixando prazo para sua correção;

CLÁUSULA SÉTIMA– DOS ENCARGOS DA CONTRATADA

- 7.1. Executar o serviço objeto da contratação de acordo com o padrão de qualidade exigida pela CONTRATANTE;
- 7.2. Manter o pessoal necessário para garantir a execução do serviço, no **Restaurante Universitário**: 23 (vinte e três) auxiliares de cozinha e, totalizando 25 funcionários e para o **Restaurante do Colégio de Aplicação 05** (cinco) Auxiliares de Cozinha, no regime de trabalho de **40 (quarenta) horas semanais**, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta ao serviço e demissão de empregados, que não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a contratante, sendo de exclusiva responsabilidade da empresa contratada as despesas com todos os encargos e obrigações sociais, trabalhistas e fiscais;
- 7.3. manter um supervisor responsável pelo gerenciamento dos serviços, com poderes de representante ou preposto para tratar com o CONTRATANTE;
- 7.4. selecionar rigorosamente os empregados que prestarão o serviço contratado, encaminhando elementos de boa conduta e demais referências e tendo sua função profissional legalmente registrada em suas carteiras de trabalho;
- 7.5. colocar, imediatamente, à disposição da CONTRATANTE, após o recebimento "Solicitação de Serviço" o pessoal necessário à sua execução;
- 7.6. efetuar a reposição de pessoal, em caráter imediato, em eventual ausência, não sendo permitida a prorrogação da jornada de trabalho (dobra);
- 7.7. verificar e cumprir as rotinas para a manutenção de condições adequadas de higienização e organização das cozinhas do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação;
- 7.8. diligenciar no sentido de que seus empregados cumpram rigorosamente os horários estabelecidos pela CONTRATANTE, devendo ainda ser substituídos nos casos de faltas, ausência legal ou férias, de maneira a não prejudicar o bom andamento e a boa execução dos serviços;
- 7.9. manter, durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital.
- 7.10. todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a UFAC;
- 7.11. receber os gêneros necessários à confecção do cardápio, conferindo a qualidade dos mesmos;

- 7.12. executar tarefas do pré-preparo das refeições;
- 7.13. executar o preparo das refeições;
- 7.14. garantir a adequada apresentação das preparações;
- 7.15. manter-se no serviço, não devendo afastar-se de seus afazeres para atender chamados e/ou cumprir tarefas solicitadas por terceiros não autorizados;
- 7.16. executar o porcionamento das refeições;
- 7.17. executar serviços de limpeza e higienização nas cozinhas, copas, refeitórios e anexos do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação, procedendo à coleta e lavagem das bandejas, talheres e demais utensílios utilizados na preparação das refeições;
- 7.18. fiscalizar regularmente os seus empregados designados para a prestação do serviço para verificar as condições em que o serviço está sendo prestado
- 7.19. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração cometida por seus empregados quando da execução do serviço objeto deste contrato;
- 7.20. recrutar, selecionar e encaminhar à CONTRATANTE os empregados necessários à realização dos serviços, de acordo com a qualificação mínima exigida;
- 7.21. cuidar para que o preposto indicado mantenha permanente contato com a unidade responsável pela fiscalização do contrato e adote as providências requeridas relativas à execução dos serviços pelos empregados;
- 7.22. submeter previamente a relação dos empregados ao exame da CONTRATANTE, podendo esta requerer a substituição daqueles que, a seu juízo, não preencham as condições de idoneidade e de capacidade exigível para os serviços, conforme exigência do Projeto Básico do edital do Pregão Eletrônico nº 31/2012;
- 7.23. colocar à disposição da CONTRATANTE, diariamente, o número de funcionários previsto no **Anexo I – Termo de Referência** e, quando for o caso, o quantitativo necessário para cobertura de eventuais faltas, as quais serão motivos de glosa com base nos custos apresentados pela CONTRATADA, na fatura do mês correspondente, caso não haja reposição de pessoal num prazo máximo de uma hora;
- 7.24. orientar seus empregados visando o tratamento ao público com urbanidade e educação, observando os procedimentos e rotinas de trabalho estabelecidas pela Universidade Federal do Acre;
- 7.25. executar os serviços de montagem e reposição dos alimentos nos balcões de atendimento e ou esteiras, durante a distribuição das refeições;
- 7.26. realizar a guarda e retirada dos gêneros alimentícios do almoxarifado, freezers e câmaras frigoríficas, segundo técnicas estabelecidas;
- 7.27. operar forno, fogão, fritadeiras, panelões e demais equipamentos e utensílios utilizados nas cozinhas do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação.
- 7.28. manter a ordem e a limpeza dos locais de trabalho, seguindo normas e instruções da Vigilância Sanitária e das coordenações do Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação;
- 7.29. responsabilizar se pelos materiais e gêneros alimentícios sob sua guarda;
- 7.30. manter a uniformização adequada, observando as condições de higiene pessoal;
- 7.31. atender às determinações dos responsáveis pelas cozinhas e dos nutricionistas;
- 7.32. executar outras tarefas de mesma natureza e grau de dificuldade;
- 7.33. Comunicar com 01 (um) mês de antecedência o nome do trabalhador em férias no mês subsequente, não devendo concentrar mais de duas férias em um mesmo período;
- 7.34. Fornecer para cada trabalhador os seguintes Equipamentos de Proteção Individual (EPIs):
 - 02 (dois) pares de calçados de segurança, na cor branca, em couro hidrofugado, solado PU injetado, antiderrapante, sem biqueira, sem cadarço, com elastômeros laterais, cano curto, possuindo certificado de aprovação – CA, expedido pelo Ministério do trabalho;
 - 02 (dois) pares de botas em PVC, cano médio, cor branca;
 - 02 (dois) aventais longos, de napa branca;
 - 02 (dois) pares de luvas antitérmicas e antiderrapantes, com mangas longas;
- 7.35. Os equipamentos de proteção individual deverão ser mantidos em perfeitas condições de uso, visando garantir a segurança do trabalhador;

7.36. Confeccionar e distribuir aos seus empregados, cópias das chaves dos armários dos vestiários e sempre que houver substituições no quadro de empregados, providenciar para que a chave seja entregue ao novo empregado;

7.37. Manter Programa de Prevenção de Riscos Ambientais e Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, conforme determina a Legislação, com ênfase nos exames laboratoriais importantes para trabalhadores de serviços de alimentação, com: coprocultura, hemograma, VDRL e cultura de urina.

CLÁUSULA OITAVA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

- 8.1 Durante a vigência do contrato, a execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pela CONTRATANTE por servidor designado para esse fim, representando o CONTRATANTE.
- 8.2 O representante anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com execução dos serviços, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
- 8.3 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.
- 8.4 A atestação de conformidade da prestação dos serviços cabe ao titular do setor responsável pela fiscalização do contrato ou a outro servidor designado para esse fim.

CLÁUSULA NONA – DA REPACTUAÇÃO DO CONTRATO

- 9.1. As repactuações do contrato serão permitidas, desde que observado o interregno mínimo de um ano, a contar da data limite para a apresentação da proposta ou da data do orçamento a que a proposta se referir, ou ainda da data da última repactuação.
- 9.2. Será adotada, como data do orçamento a que a proposta se referir, a data de acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente que estipular o salário vigente à época da apresentação da proposta, vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de antecipações e benefícios não previstos originariamente.
- 9.3. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de 1(um) ano será contado a partir da data de início dos efeitos financeiros da última repactuação ocorrida.
- 9.4. A repactuação será precedida de cálculo e demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos, de acordo com a Planilha de Composição de Custos e Formação de Preços vigente, devendo ser observada a adequação aos novos preços de mercado e ao limite máximo estabelecido pela Secretaria de Logística e Tecnologia de Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.
- 9.5. A repactuação que ocorrer a partir do segundo ano de contrato terá o percentual do item “aviso prévio trabalhado” zerado, visto que esse custo é pago integralmente no primeiro ano de contrato;
- 9.6. Os efeitos financeiros da repactuação são devidos para os custos da mão-de-obra a partir da data da entrada em vigor da convenção coletiva que a empresa vai seguir e, para os demais itens, a contar da data da solicitação, desde que devidamente acompanhada dos documentos comprobatórios, cabendo à parte interessada a iniciativa e o encargo dos cálculos e da demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos.
- 9.7. Não apresentação da documentação comprobatória da variação dos custos ensejará o arquivamento da solicitação.
- 9.8. As alterações relativas à repactuação contratual serão formalizadas anualmente, em Termo Aditivo único, ainda que os efeitos financeiros possam se dar em datas distintas para mão-de-obra.
- 9.9. A CONTRATADA poderá exercer, perante a CONTRATANTE, seu direito à repactuação dos preços do contrato até a o término da vigência contratual.
- 9.10 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.

- 9.11. Quando da solicitação da repactuação, esta somente será concedida mediante negociação entre as partes, considerando-se:
- 9.12. Os preços praticados no mercado e em outros contratos da Administração;
- 9.13. As particularidades do contrato em vigência;
- 9.14. O novo acordo ou convenção coletiva das categorias profissionais;
- 9.15. A nova planilha com a variação dos custos apresentada;
- 9.16. Indicadores setoriais, valores oficiais de referencia, tarifas públicas ou outros equivalentes; e
- 9.17. A disponibilidade orçamentária da CONTRATANTE.

9.18 No caso de repactuação, será lavrado termo aditivo ao contrato vigente.

9.19. A CONTRATANTE poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela CONTRATADA.

9.20. Os novos valores contratuais decorrentes da repactuação produzirão efeitos:

9.21. a partir da assinatura do termo aditivo;

9.22. em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou

9.23. em data anterior à repactuação, somente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão-de-obra e estiver vinculada a instrumento legal, acordo, convenção ou sentença normativa, podendo a data estipulada no instrumento para o início dos efeitos financeiros do reajuste salarial ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.

9.24. No caso do previsto no subitem 69.3, o pagamento retroativo deverá ser concedido exclusivamente para os itens que motivaram a retroatividade e apenas em relação à diferença porventura existente.

9.25. A CONTRATANTE deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação vantajosa.

9.26. A CONTRATANTE poderá prever o pagamento retroativo do período em que a proposta de repactuação permaneceu sob sua análise, por meio de Termo de Reconhecimento de Dívida.

9.27. Na hipótese do item anterior, o período em que a proposta permaneceu sob análise da CONTRATANTE será contado como tempo decorrido para fins de contagem da anualidade da próxima repactuação.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ATESTAÇÃO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 10.1. Caberá as chefias imediatas do Restaurante Universitário (RU) e Colégio de Aplicação ou a outro servidor designado da Universidade Federal do Acre, proceder a atestação das faturas correspondentes aos serviços realizados.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PAGAMENTO

11.1. O **licitante vencedor** deve apresentar a Diretoria de Administração/ ou outro setor designado para este fim, a nota fiscal/fatura discriminada, em 2 (duas) vias, para liquidação e pagamento da despesa pela UFAC, no prazo de 10 (dez) dias, contado do término da execução do serviço, mediante ordem bancária a ser creditada em conta corrente.

11.2. Caso a licitante vencedora seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor

11.3. A UFAC poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pelo **licitante vencedor**, nos termos deste Edital.

11.4. Nenhum pagamento será efetuado ao **licitante vencedor** na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira.

11.5. atestação de conformidade da entrega do(s) produto(s).

11.6. O prazo de pagamento dos serviços será contado a partir da data final do período de adimplimento de cada parcela.

11.7. comprovação de regularidade junto ao SICAF.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO AUMENTO OU SUPRESSÃO

- 12.1. No interesse da Administração da CONTRATANTE, o valor atualizado deste Contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no art. 65, parágrafos 1º e 2º da Lei nº 8.666/93.
- 12.2. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar nas mesmas condições licitadas os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite ora previsto, calculado sobre o valor a ser contratado; e
- 12.3. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta cláusula, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

- 14.1. Este Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da Administração do CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas, adequadas ao edital do Pregão Eletrônico nº 31/2012.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- DAS PENALIDADES

- 15.1 O atraso injustificado na execução dos serviços ou o descumprimento das obrigações estabelecidas neste contrato sujeitará a CONTRATADA à multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente.
- 15.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração da CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
 - 15.3 Advertência;
 - 15.4 Multa de:
 - 15.4.1 0,3% (três décimos por cento) por dia sobre o valor unitário do produto, limitada a 10% (DEZ por cento) do valor do mesmo produto, em caso de atraso na entrega. Após o 30º (trigésimo) dia corrido e a critério da Administração, no caso de entrega 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;
 - 15.4.2 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução das obrigações assumidas, em especial, os prazos de execução dos serviços de assistência técnica. 10%(dez por cento) sobre o valor total deste Contrato, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente;
 - 15.5 Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, conforme Inciso III, Art. 87 da Lei 8.666 de 21 de Junho de 1993;
 - 15.6 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração do CONTRATANTE, pelos prejuízos resultantes e após, decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.
 - 15.7 Pelos motivos que se seguem, principalmente, a CONTRATADA estará sujeita às penalidades tratadas nos itens anteriores:
 - 15.8 Pela recusa injustificada em assinar este Contrato;
 - 15.9 Pelo atraso na execução dos serviços, em relação ao prazo proposto e aceito;
 - 15.10 Pela recusa em refazer qualquer serviço que vier a ser rejeitado caracterizando-se da se a medida não se efetivar no prazo de 10 (dez) dias, contado da data de rejeição. Além das penalidades citadas, a CONTRATADA ficará sujeita, ainda, o cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do CONTRATANTE e no que couberem, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei nº 8.666/93.
 - 15.11 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do CONTRATANTE, em relação a um dos eventos arrolados no item 15.4 desta cláusula, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.
 - 15.12 As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do CONTRATANTE, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA RESCISÃO

- 16.1 A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos nº 77 a 80 da Lei no 8.666/93.

- 16.2 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurando o contraditório e a ampla defesa.
- 16.3 A rescisão do Contrato poderá ser:
- 16.4 Determinada por ato unilateral e escrito da administração do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei mencionada, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 30(trinta) dias;
- 16.5 Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termos no processo licitatório, desde que haja conveniência para a Administração do CONTRATANTE; ou
- 16.6 Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
- 16.7 Nos casos de rescisão, previstos nos incisos I a XI e XVIII do artigo 78 da Lei n. 8.666/1993, sujeita-se a empresa contratada ao pagamento de multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO

17. Incumbirá a Contratante providenciar, à sua conta, a publicação deste Contrato e de todos os Termos Aditivos a ele referentes, no Diário Oficial da União, no prazo previsto pela Lei 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA VINCULAÇÃO DO EDITAL E A PROPOSTA CONTRATADA

18.1 O presente contrato fundamenta-se nas Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993, Decreto 3.555/00 e vincula-se ao edital e anexos do Pregão Eletrônico nº 31/2012, Projeto Básico e Termo de Referência, constante do Processo nº 23107.019189/2011-82 e a proposta apresentada pela CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

19.1. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

19.2. E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, às quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes: CONTRATANTE e CONTRATADA, e pelas testemunhas abaixo.

.....dede

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

NOME:NOME:

CPF: CPF:

ANEXO V

Modelo de Planilha de Custos e Memória de Cálculo

I	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base ¹	
H	Outros (especificar)	
Total da Remuneração (R\$)		

Obs.: Nem todos os adicionais constantes da remuneração incidirão sobre o salário, tendo que observar o dissídio coletivo da categoria

MÓDULO 2 - BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS		
II	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte ²	
B	Auxílio Alimentação (vales, cesta básica etc.) ³	
E	Auxílio funeral. ⁴	
F	Dedução legal do vale transporte (6%) ¹⁰	
G	Seguro de Vida ⁸	
H	Estojo de Primeiros Socorros ¹¹	
I	Pcmso, Cipa, PPRA ¹²	
J	Outros (especificar)	
Total de benefícios mensais e diários (R\$)		

MÓDULO 3 - INSUMOS		
III	Insumos	Valor (R\$)
A	Uniformes e EPI's ⁷	
B	Materiais ⁶	
C	Manutenção de Equipamentos ⁵	
D	Outros (especificar)	
Total de Insumos		R\$

SUB - MÓDULO 4.1 - ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS			
4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS (Art. 22, inciso I da Lei 8.212/1991)	20,00%	
B	SESI ou SESC (Art. 30 da Lei 8.036/90)	1,50%	
C	SENAI OU SENAC (Decreto-Lei nº 2.318/86)	1,00%	
D	INCRA (Art. 1º, Inciso I do Decreto Lei 1.146/70)	0,20%	
E	Salário Educação (Art. 3º do Decreto Lei nº 87.043/82)	2,50%	
F	FGTS (Art. 15 da Lei nº 8.036/90)	8,00%	
G	Riscos Ambientais do Trabalho - RAT	3,00%	
H	SEBRAE (Art. 8 da Lei 8.029/90)	0,60%	
Total		36,80%	

SUB - MÓDULO 4.2 - 13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS			
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	13º Salário	8,33%	
B	Adicional de Férias	2,78%	
Sub Total		11,11%	
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre o 13º Salário e Adicional de Férias	4,09%	
Total		15,20%	

SUB - MÓDULO 4.3 - AFASTAMENTO MATERNIDADE			
4.3	Afastamento Maternidade	%	Valor (R\$)
A	Afastamento Maternidade	0,073%	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	0,027%	
Total		0,10%	

SUB - MÓDULO 4.4 - PROVISÃO PARA RESCISÃO			
4.4	PROVISÃO PARA RESCISÃO	%	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio indenizado	0,42%	
B	Indenização Adicional ⁹	0,08%	
C	Incidência do FGTS s/ aviso prévio indenizado	0,03%	
D	Multa do FGTS s/ aviso prévio indenizado (sem justa causa)	4,00%	
E	Multa do FGTS sobre o aviso prévio trabalhado	0,16%	
F	Aviso prévio trabalhado	1,94%	
G	Incidência do submódulo 4.1 s/ aviso prévio trabalhado	0,72%	
Total		7,35%	

SUB - MÓDULO 4.5 - COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
4.4	CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE	%	Valor (R\$)
A	Férias	8,33%	
B	Ausência por doença	1,66%	
C	Licença paternidade	0,02%	
D	Ausências legais	0,07%	
E	Ausência por acidente de trabalho	0,03%	
Subtotal		10,11%	
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de	3,72%	

	Reposição	
	Total	13,83%

MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		
4	ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	Valor (R\$)
4.1	13º Salário + Adicional de Férias	
4.2	Encargos Previdenciários e FGTS	
4.3	Afastamento Maternidade	
4.4	Custo de Rescisão	
4.5	Custo de Reposição do Profissional Ausente	
4.6	Outros	
	Total	

Total Parcial (Módulos 1, 2, 3 e 4)	
--	--

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO			
4	CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO	%	Valor (R\$)
A	Despesas Administrativa e/ou operacionais		
B	Lucro		
C	Tributos sobre o faturamento		
	ISSQN ou ISS		
	COFINS		
	PIS		
	TOTAL - TRIBUTOS SOBRE FATURAMENTO		
	Total		

QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
4	MÃO-DE-OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL (Valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 01 - Composição da Remuneração	
B	Módulo 02 - Benefícios Mensais e Diários	
C	Módulo 03 - Insumos Diversos (uniformes, materiais e outros)	
D	Módulo 04 - Encargos Sociais e Trabalhistas	
E	Módulo 05 - Despesas Administrativas e/ou operacionais + Lucro	
	Subtotal (A+B+C+D+E):	
E	Módulo 05 - Tributos	
	Valor total por empregado	

Obs1.:

- 1) Conforme Acordo Coletivo de Trabalho 2012/2012
- 2) Conforme Cláusula Nona - Auxílio Alimentação a Título de Verba Indenizatória do Acordo Coletivo 2012/2012
- 3) Conforme Cláusula Décima Primeira - Auxílio Funeral do Acordo Coletivo 2012/2012
- 4) A manutenção de equipamentos deverá ser baseada na estimativa de gasto mensal com a manutenção

somada à depreciação do equipamento e dividida pela quantidade de funcionários que será necessário para a execução do serviço e somente deverá ser cobrada se houver a necessidade de a empresa disponibilizar equipamentos que deverão ser relacionados pela contratante.

6) Somente poderá constar valores para materiais caso a administração não disponibilize os mesmos por meios próprios e os solicite no seu projeto básico, especificando o tipo e a quantidade de materiais.

7) Conforme Cláusula décima sétima do Acordo Coletivo as empresas deverão fornecer aos seus empregados, mediante cautela, no mínimo 02 (dois) uniformes, repostos a cada 6 (seis) meses no mínimo ou conforme a necessidade, ou seja, serão 04 uniformes por ano no mínimo.

8) Conforme cláusula vigésima sétima - Estabilidade em Acidente, parágrafo único do Acordo Coletivo 2012/2012

9) Estimativa de 1% (um por cento) dos funcionários serão demitidos em situação de receber a indenização adicional.

10) O cálculo da dedução do vale transporte será feito em cima do percentual 6% do salário-base.

11) Conforme Cláusula Vigésima Sexta - Estojos de primeiros socorros do Acordo Coletivo de Trabalho 2012/2012.

12) Conforme Parágrafo único da Cláusula Quadragésima Sétima - CIPA do Acordo Coletivo de Trabalho 2012/2012.

Obs2.: O licitante somente preencherá os campos que se encontrarem coloridos tendo em vista que os demais já foram definidos conforme a legislação ou o acordo coletivo da categoria.

Obs3.: A empresa deve elaborar sua proposta e, por conseguinte, sua planilha com base no regime de tributação ao qual estará submetido durante a execução do contrato.

OBS4.: NA ANÁLISE DAS PROPOSTAS E TAMBÉM DA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS UNITÁRIO, ESTA PLANILHA SERÁ UTILIZADA COMO MODELO PARA ANÁLISE.