



INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA – CAMPUS SANTA ROSA

(Processo Administrativo nº 23242.000751/2020-31)

TOMADA DE PREÇOS Nº 03/2020

ANEXO I

PROJETO BÁSICO: AQUISIÇÃO E INSTALAÇÃO DE CÂMARA FRIA - CONGELAMENTO, RESFRIAMENTO, ANTESSALA E ACESSÓRIOS

1. OBJETO

1.1. Contratação de Pessoa Jurídica para adaptação de espaço físico para instalação de Câmaras de congelamento, refrigeração e equipamentos operacionais necessários ao funcionamento dos mesmas e incorporáveis ao refeitório.

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de obra/aquisição e instalação de equipamentos incorporáveis à imóvel de propriedade da União. Trata-se de aquisição de Câmaras de Congelamento e Resfriamento a serem incorporadas no refeitório do IFFarr – *Campus* Santa Rosa para suprir demanda com guarda e armazenamento de gêneros alimentícios perecíveis.

1.3. À Natureza de Despesa é enquadrada no elemento **3.44.90.51** Subitem **92** – **INSTALAÇÕES**: Registra o valor das apropriações das despesas com instalações que sejam incorporáveis ou inerentes ao imóvel, tais como: elevadores, aparelhagem para ar-condicionado central, elétricas, hidráulicas, sanitárias, de vapor, de ar comprimido, frigoríficas, contra incêndio, de climatização, entre outras.

1.4. O contrato terá vigência pelo período de 12 (doze) meses, não sendo prorrogável na forma do Inc. II do Art. 57, da Lei de Licitações.

1.5. O regime de execução do contrato será o de empreitada por preço global.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A Aquisição e Instalação de Câmaras de Refrigeração visa atender a demanda da conservação de alimentos perecíveis necessários para a oferta da alimentação escolar aos discentes do IFFar - *Campus* Santa Rosa.

2.2. O *Campus* não possui infraestrutura para prestar o serviço de oferta da alimentação escolar nos moldes propostos pela instituição (Reitoria), e a viabilidade na oferta sugerida requer a instalação das Câmaras de Refrigeração para a conserva de alimentos perecíveis (carnes e hortifrutigranjeiros).

2.3. Os moldes institucionais propostos para a oferta da alimentação escolar é contratação de mão-de-obra terceirizada para a preparação / cocção dos



alimentos, com os postos de Cozinheiro e Auxiliar de Cozinha, sendo que para tanto é necessário que a instituição disponha de local para a conservação de alimentos perecíveis (frios e congelados).

2.4. À Infraestrutura necessária para a prestação de serviço de alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam os padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes do PNAE, não são adequadas, sendo que as Câmaras de Refrigeração são equipamentos mínimos necessários que viabilizam as condições de guarda e armazenamento.

2.5. O IFFarroupilha - *Campus* Santa Rosa visa atender à Regulamentação do Programa de Segurança Alimentar e Nutricional institucional, em conformidade ao PDI 2019-2026 vigente.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A solução para a necessidade da administração se dá com a aquisição de equipamentos de refrigeração para armazenar carnes e hortifrutigranjeiros em quantidade / volume. Neste sentido, os equipamentos mais apropriados são as câmaras de congelamento e de resfriamento, que, no caso, são incorporáveis ao imóvel.

3.2. As Câmaras de Congelamento e de Resfriamento são equipamentos não transferíveis de um local (prédio) para outro (não são portáteis), **sendo instalados e adaptados conforme as características do imóvel que os irá receber, tendo na infraestrutura sua sustentação, podendo variar em comprimento, largura e altura**, o que lhes dá a particularidade de não serem bens comuns, características que os difere de equipamentos usualmente encontrados no mercado.

3.3. Caracterização e identificação do local para a instalação das câmaras frias.

3.3.1. O local para a instalação do equipamento será instalado/montado numa peça no interior do prédio de refeitório próximo à área de preparo de alimentos, com as seguintes dimensões: 3,5 metros de largura por 7 metros de comprimento, com área total de 24,5 metros quadrados com pé direito livre de 4,10 metros.

3.3.2. O local está preparado e disponibilizado com contrapiso nivelado e rebaixado em 32 centímetros do piso final acabado, com toda drenagem, ventilação da base e pontos de saída de ralos lineares concluída.

3.3.3. Distância da câmara fria até a QGBT de aproximadamente 12 metros.



3.4. À solução completa deverá atender a aquisição e instalação de câmaras de congelamento, resfriamento, antecâmara, condensador e evaporador para as duas câmaras, painel de controle, e demais acessórios necessários à instalação e ao funcionamento e operação dos equipamentos conforme descritos à seguir.

3.5. Uma (01) **câmara de congelamento** de 8,54 m² (oito vírgula cinquenta e quatro metros quadrados), permitindo um rodízio mínimo mensal de 2.500 kg, dentre carnes do tipo bovina, suína, frango, e peixes, com possibilidade de temperatura de entrada de +6° C e congelamento a -20°C, mas com capacidade de operar na temperatura de -25° C.

3.6. Uma (01) **Câmara de Resfriamento** de 7,30 m² (sete vírgula trinta metros quadrados), permitindo um rodízio mínimo de 3.000 kg de frutas e legumes com capacidade de operar em temperatura de entrada de +25° C e resfriamento na temperatura de +2°C e com capacidade de operar na temperatura de -5° C. Na câmara de resfriamento deverá permitir controle de umidade relativa do ar interna entre 80 a 90% através de ajuste de temperatura.

3.7. Uma (01) **antecâmara** de 4,83 m² (quatro vírgula oitenta e três metros quadrados) com instalação de painéis frigoríficos compostos por chapas de aço com núcleo em PIR (espuma rígida de Poliisocianurato) com espessura de 50 mm de espessura, com função de ancoragem de teto, acabamento para higienização e padronização estética.

3.8. **Observação.** As áreas acima informadas na descrição das Câmara de Congelamento, Resfriamento e Antecâmara se referem a área útil em cada espaço.

3.9. A empresa executora da instalação deverá fazer toda impermeabilização inicial do contrapiso com (manta asfáltica de 3 mm) ou similar de eficiência superior. Posteriormente fará a instalação de guias U para fixar as placas painel de parede, montagem de teto em toda a área da câmara de congelamento, de resfriamento e na antecâmara. Os painéis de parede e de teto deverão atender às especificações conforme descrição abaixo. Os painéis da antecâmara serão de espessura menor com finalidade de dar acabamento para facilitar a higienização, e padronizados com os demais painéis. A confecção do piso interno da câmara fria poderá ser terceirizada para empresa especializada nesta execução. Sobre a vedação e impermeabilização do contrapiso inferior, deverão ser colocadas placas de EPS (poliestireno expandido) com aproximadamente 20 centímetros (10 + 10 centímetros) com densidade mínima de 14 kg/m³, ainda acima desta será feita vedação com (manta asfáltica de 3 mm), ou material de qualidade similar e eficiência superior. Por fim, fazer a colocação do concreto armado para composição do piso final e seus acabamentos.

3.10. **Paredes em painéis frigoríficos** compostos por chapas de aço com núcleo em espuma rígida de Poliisocianurato (PIR) com sistema de encaixe macho e fêmea no revestimento de aço (metálico) e na junção da espuma, com densidade de 39 a 43 kg/m³, auto extingüível, com PIR classe IIA, com resistência e função estrutural com revestimento em aço nas duas faces, espessura de 120 mm com largura útil da placa de 1120 a 1150 mm, com aproximadamente 3,20 metros de



comprimento; Revestimento externo e interno pode ser (Rib, microrib, calandrado ou similar) em aço galvanizado pintura epóxi (branco) RAL 9003 ou similar, com espessura dos revestimentos Externo/Interno de no mínimo 0,38mm. Aos 10 centímetros acima da base de fixação, na face interna do painel, deverá ser realizado um corte para retirada de aproximadamente 1,5 centímetros de largura do revestimento metálico e posterior vedação para evitar condução do frio para parte inferior do isolamento (quebra da ponte de frio).

3.11. **Pé direito interno** da câmara fria depois do piso acabado deverá ser de 2,95 m (\pm 5 cm).

3.12. **Teto** em painéis frigoríficos compostos por chapas de aço com núcleo em espuma rígida de Poliisocianurato(PIR) com sistema de encaixe macho e fêmea no revestimento de aço (metálico) pintura epóxi branca e na junção da espuma, com densidade de 39 a 43 kg/m³ com resistência e função estrutural com revestimento em aço nas duas faces, espessura de 120 mm com largura útil da placa de 1120 a 1150 mm, com aproximadamente 3,40 metros de comprimento. Revestimento interno liso em aço galvanizado RAL 9003 (branco), pintura epóxi, com espessura do revestimento Externo/Interno de no mínimo 0,5 mm.

3.13. **Considerar instalação de alçapão no teto da antecâmara ou na parede de alvenaria acima do teto da câmara fria para manutenção no tamanho aproximado de 60 x 80 cm, com molduras e acabamento em alumínio branco pintura epóxi branca.**

3.14. Juntamente com a instalação do piso e o processo de acabamento final, a empresa deverá realizar a colocação das grelhas metálicas em inox em frente às portas: 02 unidades de **Ralo (grelha) Linear** em aço inox uso alimentício AISI 304 ou 316, com filtro de 1 metro de comprimento, 20 centímetros de largura e aproximadamente 10 centímetros de profundidade com desnível interno de descarga lateral da água através de saída no padrão de cano de esgoto de 40 ou 50 mm.

3.15. **Piso de concreto armado** (aproximadamente 22m² e soma dos perímetros internos de aproximadamente 34m) executado na câmara de congelamento, resfriamento e na antecâmara, FCK 30 m.p.a. traço piso slump 10 \pm 1 cm, com uma leve declividade em direção à porta junto ao ralo linear. Malha de ferro 10 x 10 cm x 6,0 mm, que deverá ser colocado no terço inferior do concreto com uso de espaçadores ou suspensores para garantir sua uniformidade. Decorrido tempo necessário, sobre o piso deverá ser aplicado um revestimento de URETANO de cor cinza claro com 6 mm de espessura sobre toda a superfície e simultaneamente a confecção de rodapé boleado de 5 x 5 cm com o mesmo tipo de material (Uretano).

3.16. 2 unidades **Porta para câmara fria do tipo de encosto** (giratória comercial) com aquecimento no marco, de tamanho livre mínimo de 1,95 x 0,90 m (para permitir passagem de prateleiras de inox com rodízios tem 1,9 m de altura), sendo uma porta com abertura esquerda e uma porta com abertura direita - em chapa de 120 mm com núcleo em espuma rígida de PUR (Poliuretano) com densidade de 39 a 43 kg/m³, com trinco externo com chave e sistema de segurança que permite abertura pelo lado interno, mesmo chaveada.



3.17. 1 unidade **Porta para antecâmara** para vão de tamanho: 1,70 x 2,10 m (conforme detalhado em projeto), no qual deverá ser instalado um marco e porta dupla fabricada em painel de PIR (espuma rígida de Poliisocianurato), chapa 50 mm sendo uma folha de 1,0 x 2,05 e outra de 0,5 m x 2,05 m, revestidas com faixas de reforço de inox ou proteção contra batidas de prateleiras plataforma em altura ajustada de acordo com equipamentos existentes. com marco, fechadura, dobradiças, acabamentos e outros acessórios necessários, de tamanho total livre mínimo de 1,50 x 2,05 m (para permitir passagem de prateleiras de inox com rodízios tem 1,9 m de altura).

3.18. **Painel de controle** instalado na entrada da antecâmara de fácil acesso e livre de bloqueios por senhas. Deverá, ainda, a empresa ofertar treinamento de configuração e regulagem de todos os equipamentos instalados aos responsáveis pelo uso e operação destes no Instituto Federal Farroupilha – Campus Santa Rosa. Disponibilizar Manual de Funcionamento / Controle, se possível.

3.19. **Iluminação interna** com acendimento automático ao abrir a porta, instalada através de eletrodutos e luminárias blindadas com proteção contra estilhaçamento. Deverá ter sistema antipânico com sinal audiovisual.

3.20. Todos os demais componentes como cantoneiras, fixadores, produtos para vedação, rebites, fios, eletrodutos, caixas, luminárias, mangueiras para drenos e demais produtos necessários para instalação e perfeito funcionamentos, não descritos de forma específica, deverão ser fornecidos e instalados junto com o equipamento, conforme legislação vigente.

3.21. **Condensador e Evaporador** para a Câmara de Congelamento. Conjunto composto por **Condensadora para congelamento**, externa, trifásica 380V, 60Hz dotada de carenagem original de fábrica, com classe de proteção mínima IP54, contra contato e contra a entrada de corpos sólidos estranhos e água. Isolamento acústico com reduzido nível de ruído, medido a 3 metros de distância e com nível de ruído máximo de 60 decibéis. Pintura epóxi e acabamento final, resistentes à corrosão para atuação para produção de carga térmica de 40°C a -30°C (em situação extrema eventual), com capacidade refrigeração mínima de 2.310 Kcal/h em situação de temperatura ambiente de 35 °C e produção de temperatura de evaporação a -25°C, com potência mínima de 3 Hp. Mais um **Evaporador de Ar Forçado para câmaras frigoríficas de congelamento com degelo elétrico**, monofásica 220V, 60 Hz, faixa de evaporação entre 0 a -35°C, faixa de capacidade aproximada entre 2.500 a 4.000 Kcal/h, vazão de ar acima de 2.500 m³/hora (estimativa de 3 ventiladores de aproximadamente 250 mm por evaporador) com flecha de ar de até 10 metros para uso em câmaras frigoríficas com aproximadamente 3 metros de altura, capacidade mínima de evaporação de 2.700 Kcal/h a -25°C, com corpo em (alumínio ou inox) com serpentinas e tubulação de cobre para, dentro das condições de tamanho, características e quantidades de produtos estabelecidas acima totalmente compatível com a unidade condensadora. Gás refrigerante de acordo com as normas vigentes e que atendam ao compromisso com o Protocolo de Montreal, como por exemplo: gás 402B, 404A, 134A, entre outros de alta eficiência para uso industrial ou comercial, sem degradar a camada de ozônio.



3.22. **Condensador e Evaporador para Câmara de Resfriamento.** Conjunto composto por **Condensadora para resfriamento**, externa trifásica 380V, 60Hz dotada de carenagem original de fábrica, com classe de proteção mínima IP54, contra contato e contra a entrada de corpos sólidos estranhos e água. Isolamento acústico com reduzido nível de ruído máximo a 3 metros de distância de 60 decibéis. Pintura epóxi e acabamento final, resistentes à corrosão para atuação para produção de carga térmica de 40°C a -10°C (em situação extrema eventual), com capacidade refrigeração mínima de 3.150 Kcal/h em situação de temperatura ambiente de 35 °C e produção de temperatura de evaporação a -10°C, com potência mínima de 2 Hp (Horse-Power). E 1 (um) **Evaporador de Ar Forçado** para a câmara frigorífica de resfriamento com degelo elétrico, monofásica 220V, 60 Hz, faixa de evaporação entre 0 a -35°C, faixa de capacidade aproximada entre 2.500 a 4.000 Kcal/h, vazão de ar acima de 2.500 m³/hora (estimativa de 3 ventiladores de aproximadamente 250 mm por evaporador) com flecha de ar de até 10 metros para uso em câmaras frigoríficas com aproximadamente 3 metros de altura, capacidade mínima de evaporação de 3.200 Kcal/h a -5°C, com corpo em (alumínio ou inox) com serpentinas e tubulação de cobre para, dentro das condições de tamanho, características e quantidades de produtos estabelecidas acima totalmente compatível com a unidade condensadora. Gás refrigerante de acordo com as normas vigentes e que atendam ao compromisso com o Protocolo de Montreal, como por exemplo: gás 402B, 404A, 134A, entre outros de alta eficiência para uso industrial ou comercial, sem degradar a camada de ozônio.

3.23. As paredes devem ser constituídas de painéis pré-fabricados em material isolante-térmicos destinados à conservação em baixa temperatura dentro das câmaras.

3.24. A solução envolve uma antecâmara / ante sala que funciona como um otimizador no controle de temperatura das câmaras e acesso às Câmaras Frias;

3.25. Aquisição dos Painéis de comando e instalação.

3.26. Quanto à refrigeração, o sistema deve compreender unidades evaporadoras internas para cada uma das câmaras, e unidade externa composta por sistema de compressão e condensação de gás refrigerante.

3.27. Quanto aos elementos técnicos referentes às adequações de infraestrutura predial:

3.27.1. De responsabilidade da Administração:

3.27.1.1. Execução da base para câmara fria, com uma camada inicial de drenagem e posteriormente o contrapiso em concreto armado nivelado a 31cm a 33cm abaixo do nível final (piso base) para a instalação dos painéis e montagem das câmaras de congelamento, resfriamento e antecâmara.

3.27.2. De responsabilidade da contratada:

3.27.2.1. Impermeabilização inicial (contrapiso);

3.27.2.2. Montagem dos painéis;

3.27.2.3. Impermeabilização (vedações e acabamentos);



- 3.27.2.4. Instalação dos equipamentos necessários para o funcionamento e operação das câmaras de refrigeração (Condensador, Evaporador, painel de controle);
- 3.27.2.5. Realizar os Testes de Operação;
- 3.27.2.6. Promover o Treinamento e entrega técnica.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Os bens a serem adquiridos NÃO se enquadram na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005, bem como o serviço a ser prestado pela empresa que executará o projeto.

4.2. A característica de “não ser um bem” usualmente encontrado no mercado traz à licitação a adoção de modalidade da Lei 8.666/93, e, para o caso, sugere-se a Tomada de Preços em decorrência do valor da contratação.

4.2.1. Melhor compreensão de não se tratar de bem comum pode ser revisto na Descrição da Solução.

4.3. A proposta é o Regime de Execução “Empreitada por Preço Global” em decorrência da viabilidade da medição dos quantitativos a serem contratados bem como da quantidade a ser executada.

4.4. Trata-se de aquisição, por Licitação na modalidade Tomada de Preços, de um bem incorporável a imóvel, demandando na instalação adequações na infraestrutura do prédio para acomodar o equipamento.

4.5. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.6. A execução do contrato não gerará vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO, CARACTERÍSTICAS, QUANTITATIVOS E VALORES REFERENCIAIS

5.1. Para fins de participação no processo, a licitante deverá atender ao que segue:

5.1.1. Possuir atestado de capacidade técnica emitido por empresa pública ou privada para o qual tenha prestado serviço de complexidade similar ou superior ao objeto desta licitação;

5.1.2. Possuir engenheiro mecânico em seu quadro profissional ou contratado como responsável técnico pela empresa perante o CREA;



5.1.3. Possuir ART de projeto e execução de objeto de natureza semelhante ao desta licitação emitida a, no máximo, 05 anos;

5.1.4. Solicitar, no momento da licitação, cronograma de execução dos serviços;

5.1.4.1. O Cronograma de execução dos serviços estará sujeito a análise e aprovação pela Administração, devendo se limitar, no máximo, a 90 dias corridos de execução;

5.1.4.2. Deve estar incluído no prazo de, no máximo, 90 dias corridos o recebimento de insumos, máquinas, painéis, ou outros materiais necessários, e a execução completa da obra com a incorporação dos equipamentos ao refeitório, bem como os testes, treinamento e entrega técnica.

5.1.4.3. Os prazos acima poderão ser diminuídos a critério ou de acordo com as condições de execução da empresa.

5.1.5. Caso seja necessária a subcontratação, deverá a empresa ganhadora da licitação previamente apresentar o atendimento das exigências de habilitação da empresa subcontratada;

5.1.6. Não será permitida a subcontratação do serviço principal, a saber, impermeabilização inicial, a montagem dos painéis de parede e teto, portas, vedações e instalações, configurações, testes e treinamento de pessoal para operação dos equipamentos instalados.

5.1.7. Poderá ser permitida a subcontratação dos serviços complementares à instalação, como a execução do piso e acabamento com uretano, ralos lineares, as instalações elétricas, e os serviços de funilaria e/ou similares;

5.1.8. Para fins de habilitação da subcontratada, será verificada a habilitação jurídica e fiscal federal, estadual e municipal, bem como as condições para a qualificação técnica quanto a capacidade da execução de piso em concreto armado e acabamentos com grau de complexidade igual ou superior aos exigidos para esta licitação na parcela do serviço referente a primeira etapa;

5.1.9. **Poderá** a licitante apresentar a documentação de habilitação da subcontratada já no momento da licitação.

5.1.10. A administração emitirá posicionamento para a aceitação da subcontratada;

5.1.11. A documentação da subcontratada **deverá** ser apresentada à **administração** com antecedência de, no mínimo, 7 (sete) dias úteis a execução do serviço subcontratado.



5.1.11.1. A resposta quanto a aceitação da subcontratada será dada em até 02 (dois) dias úteis do recebimento da documentação.

5.2. As especificações e quantitativos do material solicitado seguem conforme abaixo discriminadas:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Referencial (R\$)
01	Instalação de Câmara de Congelamento (Frios), Resfriamento e demais acessórios necessários que garantam o pleno funcionamento e operação dos equipamentos de refrigeração ao final da instalação conforme descrito neste Projeto Básico.	Conjunto	01	R\$ 217.566,06
TOTAL – R\$				R\$ 217.566,06

5.3. O valor referencial deve envolver os custos necessários à instalação das câmaras de congelamento, de resfriamento, antecâmara, painéis, condensador, evaporador, pisos, mão de obra e demais componentes e acessórios necessários à completa execução da obra com a incorporação dos equipamentos ao refeitório conforme descrita neste Projeto Básico.

5.4. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para o cumprimento do contrato.

5.5. Pela complexidade/particularidade da obra/instalação e a incorporação dos equipamentos ao refeitório e por ser em ambiente existente junto à área de preparo de alimentos da instituição, sugere-se que a licitante realize visita técnica para conhecimento do espaço físico.

5.5.1. É necessário que o fornecedor apresente no mínimo de 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica comprovando que já forneceu os equipamentos, sendo iguais ou similares, conforme com as características técnicas exigidas no edital, sob pena de desclassificação.

5.5.1.1. Serão aceitos atestados de todo o território nacional, porém vale ressaltar que em caso de necessidade de vistoria *in loco* dos itens, todas as despesas serão por conta da licitante.



6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante **poderá** realizar vistoria no local das futuras instalações das câmaras frias, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8h30min às 16 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (55) 2013-0200 ou pelo e-mail licitacao.sr@iffarroupilha.edu.br.

6.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até as 12h do dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

6.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

6.2.2. Para a vistoria e acesso ao IFFarroupilha - Campus Santa Rosa, sugere-se que a licitante siga o protocolo de Biossegurança proposto pela instituição, e acessível em <<https://www.iffarroupilha.edu.br/noticias-san/item/17836-iffar-divulga-plano-de-conting%C3%Aancia-do-novo-coronav%C3%ADrus-covid-19-5efe6770631f3>>.

6.3. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderão ser disponibilizadas informações complementares relativas ao objeto da licitação em meio digital, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

6.4. A não realização da vistoria, dado que é facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

6.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

6.6. Será disponibilizado croqui do local de instalação, com medidas e alguns detalhamentos de posição de portas, posição de ralo linear (grelha) tamanho e aberturas de portas **(Anexo I)**.

6.7. Imagens do local da execução (Anexo II).

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:



7.1.1. A assinatura do contrato ocorrerá, no máximo, decorridos 60 (sessenta) dias contado do prazo do encerramento do recebimento das propostas, com datas a serem informadas no contrato;

7.1.1.1. Decorrido o prazo de 60 (sessenta) dias sem convocação para a contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos sem aplicação das sanções previstas neste Projeto Básico.

7.1.2. Será solicitado para empresas participantes para entrega, junto com a proposta de um cronograma de execução a partir da assinatura do contrato, **com prazo máximo de 90 dias de execução do serviço**, onde a empresa deverá indicar o tempo necessário para encomenda/aquisição de materiais e equipamentos e prazo para mobilização, montagem, testes, treinamento técnico e entrega final.

7.1.2.1. Para cada etapa prevista no Cronograma apresentado, a empresa deverá considerar o prazo de tempo contado em dias corridos.

7.1.2.2. Para a execução do serviço será tomado como data de referência o dia da assinatura do contrato.

7.1.2.3. Cumprir o cronograma aceito pela CPL no momento da licitação;

7.1.2.4. O Cronograma de execução passará a contar a partir da data informada na Portaria que indicará a prazo para a contagem do tempo da execução dos serviços.

7.1.3. Assinado o Contrato, a Administração indicará o Gestor do Contrato e os Fiscais do Contrato;

7.1.4. A montagem/instalação do objeto da licitação deverá ocorrer em horário normal de funcionamento da Instituição. Qualquer necessidade para execução dos serviços fora do horário normal, deverá ser solicitado para Coordenação de Infraestrutura que avaliará e agendará com o Serviço de vigilância.

7.1.5. Como a montagem vai ocorrer dentro da ambiente do prédio do refeitório, a empresa deverá permitir que a empresa que preste os serviços de vigilância no IFFar - Campus Santa Rosa faça a identificação dos profissionais que irão executar os serviços no espaço designado.

7.1.6. Durante o período da instalação, com o objetivo de assegurar condições seguras para os profissionais que farão a montagem e também para terceiros, a empresa deverá fazer a delimitação de áreas de risco e isolamento do local das instalações, bem como também do local de descarregamento e manipulação de painéis para montagem.



7.1.7. O início da montagem se dará com a instalação da impermeabilização do piso, montagens das guias “U”, montagem dos painéis de paredes e divisórias e o teto, que são as principais montagens. A partir das principais montagens permitirá a execução do piso final com as grelhas lineares em frente as portas. O acabamento final e vedações poderá ser executado antes ou depois do piso de acabamento com uretano;

7.1.8. Os deveres e disciplina exigidos (não fumar no ambiente escolar - não consumir bebidas alcoólicas);

7.1.9. Treinamento.

7.1.10. Disponibilizar o IMR assinado pelo responsável da Contratada para a Contratante.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

8.1. Assinado o contrato, a administração:

8.1.1. Publicará o Contrato;

8.1.2. Indicará um Fiscal Técnico, e Substituto, e um Gestor de Contratos, que serão os oficialmente designados para a fiscalização da Obra/aquisição com a incorporação dos equipamentos ao refeitório;

8.1.3. Requererá um Preposto por parte da Contratada;

8.1.4. Solicitará à Contratada, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço;

8.1.5. Emitirá Portaria para início das Obra/aquisição com a incorporação dos equipamentos ao refeitório;

8.1.6. Acompanhará diária ou semanalmente, ou sempre que entender necessário, a execução das obra/aquisição com a incorporação dos equipamentos ao refeitório;

8.1.7. Comunicará por escrito (preferencialmente por meio de e-mail) à contratada, sempre que necessário, a ocorrência de qualquer medida que demande comunicação formal entre as partes contratantes.

8.1.8. O recebimento da obra/aquisição com a incorporação dos equipamentos ao refeitório se dará de acordo com a execução total do objeto contratado; com a completa execução e a realização de testes de funcionamento e o treinamento de servidores que irão operacionalizar o equipamento.

8.1.8.1. O serviço não configura natureza contínua ou de prestação diária ou mensal;



8.1.8.2. A lista de verificação para o aceite definitivo, seguirá de acordo com os itens e a descrição do termo de referência.

8.1.8.3. O pagamento será realizado a adjudicatária após o recebimento e ateste da obra/aquisição com a incorporação dos equipamentos ao refeitório pela Administração, realizada pelos fiscais oficialmente designados.

8.1.9. A verificação do cumprimento da obrigação da contratada de manter todas as condições nas quais o contrato foi assinado durante todo o seu período de execução se dará através de consulta ao SICAF.

8.1.10. A licitante, pela inexecução total ou parcial das condições estabelecidas no ajuste, sem a devida justificativa aceita por este órgão licitante, e sem prejuízo das demais sanções aplicáveis, ficará sujeita, a critério deste mesmo órgão licitante, às penalidades de Sanção Administrativa previstas no Contrato;

8.1.11. Cumulativamente, a Contratada está sujeita a avaliação por IMR - Índice de Mensuração do resultado (Anexo III deste Projeto Básico).

8.1.11.1. Havendo avaliação negativa, a incidência deverá ser impactada no valor da Nota Fiscal dos Serviços prestados.

8.1.11.2. A Nota Fiscal dos Serviços deverá vir acompanhada do IMR assinado pelo Fiscal e Gestor do Contrato da Administração.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário, sem custo adicional ao apresentado na proposta aceita pela administração.

9.2. Ferramentas para montagens, recortes, fixação e perfeito alinhamento e ajuste de painéis e portas;

9.3. Aplicadores de vedação que garantam uma perfeita vedação e com acabamento liso e uniforme para facilitar a higienização;

9.4. Bomba de vácuo para para uma perfeita dessecação da tubulação antes de injetar o gás de refrigeração;

9.5. Equipamentos de medição, calibragem e teste de fuga de gás das máquinas instaladas.



9.6. Outros que a empresa julgar necessários a completa execução do serviço conforme descrito neste Projeto Básico.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

10.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

10.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, após a execução e recebimento da obra/aquisição com a incorporação dos equipamentos ao refeitório;

10.4.1. Deverá acompanhar a Nota Fiscal de Prestação dos Serviços o IMR resultante da qualidade do serviço prestado assinado entre as partes.

10.5. O pagamento se dará após o aceite definitivo pela equipe de fiscais indicados, sendo que para tanto:

10.5.1. O equipamento deverá ser testado;

10.5.2. Treinamento de operação dos equipamentos;

10.5.3. Treinamento para configuração dos equipamentos (senhas de bloqueio sob domínio de profissional(is) da instituição);

10.5.4. Emitido ART de execução;

10.5.5. Outros, se necessário.

10.6. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da Contratada, em conformidade com o Anexo XI, Item 6 da IN SEGES/MP nº 5/2017;

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

10.7.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis



por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto;

10.7.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

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

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

10.8. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

10.9. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

10.10. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

10.11. Arquivar, entre outros documentos,, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

10.12. Exigir da Contratada a reparação dos vícios verificados dentro do prazo de garantia do serviço, tendo em vista o direito assegurado à Contratante no art. 69 da Lei nº 8.666/93 e no art. 12 da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

10.13. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Executar o contrato conforme especificações deste Projeto Básico e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Projeto Básico e em sua proposta;

11.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços/obra/aquisição com a incorporação dos equipamentos ao refeitório efetuados em que se verificarem



vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

11.2.1. Deverá a empresa prestar manutenção e assistência técnica por um período de 12 meses a contar do recebimento do objeto pela Administração.

11.2.2. Em caso de acionamento da necessidade da realização de manutenção e/ou assistência técnica deverá a empresa apresentar profissional habilitado para realizar a manutenção em, no máximo, 12 horas.

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

11.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos do objeto a ser executado, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

11.5. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

11.6. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho, inclusive equipamentos e instalações, em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

11.7. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

11.8. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

11.9. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

11.10. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Projeto Básico, no prazo determinado.

11.11. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.



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

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

11.14. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

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

11.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

11.17. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

11.18. Manter os empregados nos horários predeterminados pela Contratante;

11.19. Apresentar os empregados devidamente identificados por meio de crachá;

11.20. Apresentar à Contratante, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço;

11.21. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Projeto Básico;

11.22. Manter preposto aceito pela Contratante nos horários e locais de prestação de serviço para representá-la na execução do contrato com capacidade para tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;



11.23. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da Contratante;

11.24. Adotar as providências e precauções necessárias, inclusive consulta nos respectivos órgãos, se necessário for, a fim de que não venham a ser danificadas as redes hidrossanitárias, elétricas e de comunicação.

11.25. Providenciar junto ao CREA as Anotações e Registros de Responsabilidade Técnica referentes ao objeto do contrato e especialidades pertinentes, nos termos das normas pertinentes (Leis ns. 6.496/77 e 12.378/2010);

11.26. Refazer, às suas expensas, os trabalhos executados em desacordo com o estabelecido no instrumento contratual, neste Projeto Básico e seus anexos, bem como substituir aqueles realizados com materiais defeituosos ou com vício de construção, pelo prazo de 05 (cinco) anos, contado da data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo.

11.27. Observar as diretrizes, critérios e procedimentos para a gestão dos resíduos da construção civil estabelecidos na Resolução nº 307, de 05/07/2002, com as alterações posteriores, do Conselho Nacional de Meio Ambiente - CONAMA, conforme artigo 4º, §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, nos seguintes termos:

11.27.1. O gerenciamento dos resíduos originários da contratação deverá obedecer às diretrizes técnicas e procedimentos do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil apresentado ao órgão competente, conforme o caso;

11.27.2. Nos termos dos artigos 3º e 10º da Resolução CONAMA nº 307, de 05/07/2002, a CONTRATADA deverá providenciar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos da construção civil originários da contratação, obedecendo, no que couber, aos seguintes procedimentos:

11.27.2.1. resíduos Classe A (reutilizáveis ou recicláveis como agregados): deverão ser reutilizados ou reciclados na forma de agregados, ou encaminhados a aterros de resíduos classe A de reservação de material para usos futuros;

11.27.2.2. resíduos Classe B (recicláveis para outras destinações): deverão ser reutilizados, reciclados ou encaminhados a áreas de armazenamento temporário, sendo dispostos de modo a permitir a sua utilização ou reciclagem futura;

11.27.2.3. resíduos Classe C (para os quais não foram desenvolvidas tecnologias ou aplicações economicamente



viáveis que permitam a sua reciclagem/recuperação): deverão ser armazenados, transportados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas;

11.27.2.4. resíduos Classe D (perigosos, contaminados ou prejudiciais à saúde): deverão ser armazenados, transportados, reutilizados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.

11.27.3. Em nenhuma hipótese a Contratada poderá dispor os resíduos originários da contratação em aterros de resíduos sólidos urbanos, áreas de “bota fora”, encostas, corpos d’água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas;

11.27.4. Para fins de fiscalização do fiel cumprimento do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, conforme o caso, a contratada comprovará, sob pena de multa, que todos os resíduos removidos estão acompanhados de Controle de Transporte de Resíduos, em conformidade com as normas da Agência Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ABNT NBR ns. 15.112, 15.113, 15.114, 15.115 e 15.116, de 2004.

11.28. Observar as seguintes diretrizes de caráter ambiental:

11.28.1. Na execução contratual, conforme o caso, a emissão de ruídos não poderá ultrapassar os níveis considerados aceitáveis pela Norma NBR-10.151 - Avaliação do Ruído em Áreas Habitadas visando o conforto da comunidade, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ou aqueles estabelecidos na NBR-10.152 - Níveis de Ruído para conforto acústico, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, nos termos da Resolução CONAMA nº 01, de 08/03/90, e legislação correlata;

11.28.2. Nos termos do artigo 4º, § 3º, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, deverão ser utilizados, na execução contratual, agregados reciclados, sempre que existir a oferta de tais materiais, capacidade de suprimento e custo inferior em relação aos agregados naturais, inserindo-se na planilha de formação de preços os custos correspondentes;

11.29. Responder por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por uso indevido de patentes registradas em nome de terceiros, por qualquer causa de destruição, danificação, defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens da Contratante, de seus funcionários ou de terceiros, ainda que ocorridos



em via pública junto à obra/aquisição com a incorporação dos equipamentos ao refeitório.

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

11.31. Poderá a empresa contratada emitir Certificado de Treinamento aos participantes da atividade.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. É permitida a subcontratação parcial do objeto.

12.1.1. É vedada a sub-rogação completa ou da parcela principal da obrigação, que consiste no fornecimento e instalação de painéis isotérmicos, portas, vedações, e ajustes da estrutura. Também fica vedada a subcontratação da montagem, instalação e testes de funcionamento dos equipamentos de refrigeração.

12.1.2. Será permitida a subcontratação dos serviços necessários para os ajustes na infraestrutura para a correta instalação / adequação às características particulares das Câmaras Frias, a exemplo do piso de concreto armado, instalação dos ralos lineares e o acabamento final do piso e rodapé com Uretano.

12.2. A subcontratação depende de autorização prévia da Contratante, a quem incumbe avaliar se a subcontratada cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

12.2.1. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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



14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

14.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

14.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto Básico.

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

14.5. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Projeto Básico, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

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

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

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

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

14.10. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da



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

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

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

14.13. Somente autorizar a subcontratação se as obrigações estabelecidas na Instrução Normativa SEGES/MP nº 6, de 6 de julho de 2018 forem expressamente aceitas pela subcontratada.

15. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

15.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento dos serviços, nos termos abaixo.

15.1.1. Ao final da execução dos serviços, conforme previsto no Cronograma de execução, a Contratada comunicará formalmente a finalização da execução dos serviços.

15.1.2. Agendar e realizar o Treinamento / Capacitação dos servidores do IFFar indicados pela Administração para a operação e configuração dos equipamentos;

15.1.3. O Treinamento / Capacitação deverá ocorrer no prazo de 05 (cinco) dias úteis da confirmação, pela Administração, da finalização dos serviços.

15.1.4. Aguardar a autorização para emitir a Nota Fiscal da prestação dos serviços acompanhada do IMR.

15.2. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do Treinamento / Capacitação, o Gestor do Contrato e Fiscal do Contrato deverão providenciar o ateste do recebimento definitivo dos serviços.

15.3. Apresentar os comprovantes da ART - Anotação de Responsabilidade Técnica - do objeto devidamente quitados junto ao órgão competente.

15.4. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).



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

16. DO PAGAMENTO

16.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

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

16.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Projeto Básico.

16.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

16.4. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 16.4.1. O prazo de validade;
- 16.4.2. A data da emissão;
- 16.4.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;
- 16.4.4. O período de prestação dos serviços;
- 16.4.5. O valor a pagar; e
- 16.4.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.



16.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

16.6. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

16.6.1. Não produziu os resultados acordados;

16.6.2. Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

16.6.3. Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

16.9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

16.10. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018.

16.11. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

16.12. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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



16.13.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

16.15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

16.16. No caso de obras, caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações de que trata a IN SEGES/MP nº 6, de 2018, a contratante comunicará o fato à contratada e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

16.16.1. Na hipótese prevista no subitem anterior, não havendo quitação das obrigações por parte da contratada no prazo de quinze dias, a contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

16.16.2. O contrato poderá ser rescindido por ato unilateral e escrito da contratante e a aplicação das penalidades cabíveis para os casos do não pagamento dos salários e demais verbas trabalhistas, bem como pelo não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), em relação aos empregados da contratada que efetivamente participarem da execução do contrato.

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

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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



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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

17. REAJUSTE

17.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

17.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice do INCC - Índice Nacional de Custos da Construção, medido pela Fundação Getúlio Vargas, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

17.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

17.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

17.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

17.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

17.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

18. GARANTIA DA EXECUÇÃO

18.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

18.1.1 Não se trata de contrato de execução continuada;

18.1.2 O prazo de execução dos serviços é curto - prazo máximo de 90 dias, sendo 45 dias para encomenda de materiais e equipamentos e 45 dias para execução, podendo estes serem reduzidos, conforme capacidade operacional da empresa;



18.1.3 O pagamento será único no final de execução e cumpridas as obrigações de testes e treinamentos de operação e o serviço não será parcelado.

19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

19.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

19.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato; Comportar-se de modo inidôneo; ou

19.1.4. Cometer fraude fiscal.

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

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

19.2.2. **Multa de:**

19.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

19.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

19.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

19.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

19.2.2.5. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

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



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

19.3. As sanções previstas nos subitens 19.2.1, 19.2.3 e 19.2.4 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

Tabela 1

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

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência ;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia ;	04



3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por atividade;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Realizar o Treinamento, ou não prestá-lo conforme agendado/programado.	04
10	Realizar o Treinamento, e por dia de atraso.	01
11	Executar e entregar do objeto com atraso, por dia.	02

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

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

19.5.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

19.5.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

19.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho



fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

19.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

19.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

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

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

19.10.1. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

19.11. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

19.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

20.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

20.1.1. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

20.1.2. O critério de aceitabilidade de preço será o máximo previsto neste projeto básico.

20.1.3. Regime de Execução será do tipo empreitada por preço unitário e, será desclassificada a proposta ou lance acima do valor unitário de referência fixado pela Administração;

20.2. O critério de julgamento da proposta é o menor preço. Dentre as propostas das proponentes consideradas habilitadas, serão classificadas as propostas pela ordem crescente dos preços, considerando-se vencedora a proponente que apresentar o Menor preço respeitado o preço máximo fixado pela administração em função da média de preços dos orçamentos da pesquisa.



20.3. Havendo empate entre duas ou mais propostas a classificação se fará por sorteio, em ato público, na mesma sessão ou em data para o qual todas as proponentes serão convocadas, desde que preliminarmente observado a preferência na contratação de microempresa e empresa de pequeno porte, bem como, o disposto no § 2º do art. 3º da Lei 8.666/93, se for o caso.

20.4. Será desclassificada a proposta de preço que:

- 20.4.1. Ultrapassar o valor fixado no item deste edital;
- 20.4.2. Deixar de cotar qualquer dos itens do objeto;
- 20.4.3. Alterar quantitativos constantes na planilha;
- 20.4.4. Cotar valor global manifestamente inexequível, nos termos estabelecidos nos §§ 1º e 2º do inciso II do art. 48 da Lei 8.666/93,
- 20.4.5. Não atender às exigências do presente edital de licitação.

21. ESTIMATIVA DE PREÇOS REFERENCIAIS

21.1. O preço máximo aceitável para execução do objeto deste Edital está estimado em R\$217.566,06 (duzentos e dezessete mil, quinhentos e sessenta e seis reais e seis centavos).

21.2. Tal valor foi obtido a partir de consulta com prestadores / fornecedores do bem a ser adquirido, adotando-se a média dos orçamentos como o valor referencial para esta licitação.

22. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

22.1. As despesas para atender a esta licitação, serão decorrentes de reversão de recursos da Assistência Estudantil que serão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o ano de 2020.

Gestão/Unidade: 26420

Fonte: 0100000000

Programa de Trabalho: 170803

Elemento de Despesa: 3.44.90.52-92

PI:

23. DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. Integram este Projeto Básico, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

23.1.1. Anexo I – Croqui da planta baixa do prédio do refeitório com medidas em escala e detalhamento das divisórias, posição e detalhes de portas e posição das grelhas lineares.

23.1.2. Anexo II Imagens do local da execução

23.1.3. Anexo III – Índice de Mensuração dos Resultados (IMR);



24. DA ELABORAÇÃO E APROVAÇÃO DO PROJETO BÁSICO

24.1. As pesquisas de preços e o Projeto Básico foram elaborados pelos integrantes da Portaria 045, de 18 de fevereiro de 2019 do IFFarroupilha - Campus Santa Rosa, vindo a ser aprovado pela Diretora Geral.

Santa Rosa - RS, 30 de novembro de 2020.

De acordo com o Projeto Básico

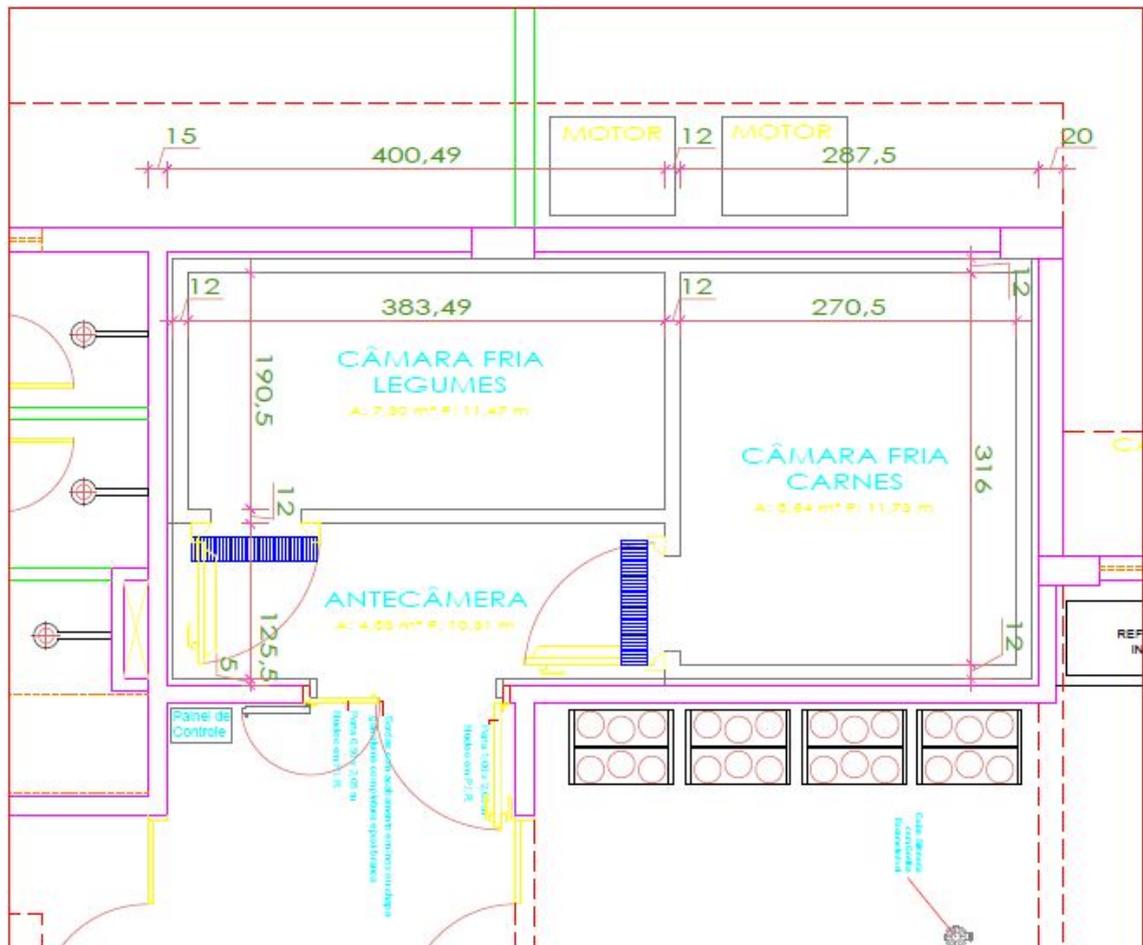
Renata Rotta

Diretora Geral

(Assinado Digitalmente)



ANEXO I - Croqui de Localização e Detalhes do Refeitório / Câmara de Congelamento e Resfriamento.





ANEXO II - Imagens do local da execução

Figura 1. Vista 3/4 do Refeitório do IFFar - Campus Santa Rosa



Fonte: IFarroupilha - Campus Santa Rosa (2020).

Figura 2. Vista traseira do Refeitório do IFFar - Campus Santa Rosa



Fonte: IFarroupilha - Campus Santa Rosa (2020).

Este é o local sugerido onde serão instalados os condensadores - unidade externa (área externa de onde será realizada a obra).



Figura 3. Vista lateral do Refeitório do IFFar - Campus Santa Rosa



Fonte: IFarroupilha - Campus Santa Rosa (2020).

Figura 4 e 5. Entrada lateral e corredor de serviço do refeitório



Fonte: IFarroupilha - Campus Santa Rosa (2020).



Figura 6. Porta de acesso para o local da obra (ao final do corredor de serviço)



Fonte: IFarroupilha - Campus Santa Rosa (2020).

Porta de entrada para o local onde serão instaladas as câmaras frias.

Figura 7 e 8. Vista interna do local da obra



Fonte: IFarroupilha - Campus Santa Rosa (2020).

Este é o local em que será realizada a instalação das câmaras frias, o “pé direito” é aproximadamente 4,2 metros de altura.



Figura 9. Localização do acesso à rede hidrosanitária (cano de ralo - dreno)



Fonte: IFarroupilha - Campus Santa Rosa (2020).



ANEXO III - ÍNDICE MENSURAÇÃO DOS RESULTADOS - IMR

ÍNDICE MENSURAÇÃO DOS RESULTADOS - IMR	
INDICADOR	Cumprir com a execução obra com a incorporação dos equipamentos ao refeitório conforme Cronograma de execução apresentado na Licitação
FINALIDADE	Realizar as adequações físicas necessárias às devidas instalações para as câmaras de congelamento e resfriamento, painéis de controle, antessala e demais adequações para o adequado funcionamento e operação dos equipamentos.
META A CUMPRIR	Atender o cronograma de execução apresentado pela empresa no momento da licitação, e aceito pela Administração.
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Aferição manual e visual.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Verificação dos serviços executados <i>in loco</i> ; Cronograma de execução elaborado entre as partes; Durante a negociação de prazos por meio de e-mail, os dias de não resposta serão computados na aplicação do IMR; A contratada deverá manter seus dados no SICAF atualizados, considerando que estes serão a base de referência usados pela administração.
PERIODICIDADE	Dária
MECANISMO DE CÁLCULO	Aferição realizada diariamente, podendo haver aferições em todos os turnos de trabalho, sendo, neste caso, a reincidência da INFRAÇÃO somatiza para fins de Cálculo no Ajuste de Pagamento. - CÁLCULO DIÁRIO DE PONTOS AFERIDOS: (total de pontos manhã) + (total de pontos tarde) = pontuação do dia - CÁLCULO DIÁRIO DE INFRAÇÕES (total de infrações da manhã) + (total de infrações da tarde) = Infrações do dia - CÁLCULO MENSAL: (soma do total de ocorrências diárias da variável) x (soma do total de infrações mensais da variável) x Grau da Infração = pontuação total
INÍCIO DA VIGÊNCIA	Recebimento da Ordem de Serviço e/ou documento equivalente utilizado pela administração para definir o início da execução do serviço.



FAIXA DE AJUSTE NO PAGAMENTO	Pontuação total do Mês: - Até 5 pontos: Pagamento de 100% da Nota Fiscal (N.F.); - De 5 a 10 pontos: Desconto de 1,20% até 6,40% da N.F.; - De 11 a 20 pontos: Desconto de 2,20% até 12,80% da N.F.; - Mais de 20 pontos: Desconto a partir de 4,20% da N.F. OBS.: A faixa de desconto NÃO É LINEAR, dependendo dos Graus das Infrações cometidas.				
	OBSERVAÇÕES A pontuação é cumulativa entre os indicadores.				
GRAU DAS INFRAÇÕES					
INCIDÊNCIA DO GRAU DAS INFRAÇÕES	1	2	3	4	5
	0,2%	0,4%	0,8%	1,6%	3,2%
	ao dia sobre o valor do contrato	ao dia sobre o valor do contrato	ao dia sobre o valor do contrato	ao dia sobre o valor do contrato	ao dia sobre o valor do contrato
INFRAÇÕES MENSURÁVEIS					
ITEM	DESCRIÇÃO DAS INFRAÇÕES				GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência ;				5
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia ;				4
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por dia ;				3
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por atividade ;				2
Para os itens a seguir, deixar de:					
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência ;				2
6	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por dia ;				1
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por ocorrência ;				3
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;				1
9	Realizar o Treinamento, ou não prestá-lo conforme agendado/programado.				4
10	Realizar o Treinamento, e por dia de atraso .				1
11	Executar e entregar do objeto com atraso, por dia .				2



INFRAÇÕES	OCORRÊNCIAS	%	DESCONTO	MECANISMO DE CÁLCULO PARA AJUSTE DE PAGAMENTO
1	0	3,2%	R\$ 0,00	As OCORRÊNCIAS devem ser SOMADAS, dado que num dia pode haver mais de uma INFRAÇÃO. A fórmula não capta a reincidência diária sobre os PONTOS.
2	0	1,6%	R\$ 0,00	As OCORRÊNCIAS devem ser CONTADAS, dado que num dia NÃO poderá ocorrer mais de uma INFRAÇÃO pelo mesmo motivo.
3	0	0,8%	R\$ 0,00	As OCORRÊNCIAS devem ser SOMADAS, dado que num dia pode haver mais de uma INFRAÇÃO por funcionário. A fórmula não capta a reincidência diária sobre os PONTOS.
4	0	0,4%	R\$ 0,00	As OCORRÊNCIAS devem ser SOMADAS, dado que num dia pode haver mais de uma INFRAÇÃO por atividade. A fórmula não capta a reincidência diária sobre os PONTOS.
5	0	0,4%	R\$ 0,00	As OCORRÊNCIAS devem ser SOMADAS, dado que num dia pode haver mais de uma INFRAÇÃO. A fórmula não capta a reincidência diária sobre os PONTOS.
6	0	0,2%	R\$ 0,00	As OCORRÊNCIAS devem ser SOMADAS, dado que num dia pode haver mais de uma INFRAÇÃO por funcionário. A fórmula não capta a reincidência diária sobre os PONTOS.
7	0	0,8%	R\$ 0,00	As OCORRÊNCIAS devem ser SOMADAS, dado que num dia pode haver mais de uma INFRAÇÃO. A fórmula não capta a reincidência diária sobre os PONTOS.
8	0	0,2%	R\$ 0,00	As OCORRÊNCIAS devem ser CONTADAS, dado que num dia NÃO poderá ocorrer mais de uma INFRAÇÃO pelo mesmo motivo.
9	0	1,6%	R\$ 0,00	As OCORRÊNCIAS devem ser CONTADAS, dado que num dia NÃO poderá ocorrer mais de uma INFRAÇÃO pelo mesmo motivo.



10	0	0,2%	R\$ 0,00	As OCORRÊNCIAS devem ser CONTADAS, dado que num dia NÃO poderá ocorrer mais de uma INFRAÇÃO pelo mesmo motivo.																																																																																																																																																																																																																																							
11	0	0,4%	R\$ 0,00	As OCORRÊNCIAS devem ser CONTADAS, dado que num dia NÃO poderá ocorrer mais de uma INFRAÇÃO pelo mesmo motivo.																																																																																																																																																																																																																																							
TOTAL DE OCORRÊNCIAS	0	VALOR PREVISTO	R\$ 217.566,06																																																																																																																																																																																																																																								
TOTAL DE PONTOS (Baseado nos Graus das Infrações)	0	VALOR FINAL	R\$ 217.566,06																																																																																																																																																																																																																																								
Tolerância: Até 5 Pontos!		% DEDUZIDO	0,00%																																																																																																																																																																																																																																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="11">INFRAÇÃO</th> <th>O</th> <th>P</th> <th>Q</th> <th>R</th> <th>S</th> <th>T</th> </tr> <tr> <th colspan="11">*OBS: Preencher conforme a quantidade de ocorrências que acontecerem em cada infração</th> <th>Planejamento</th> <th>Iniciação</th> <th>Execução</th> <th>Monitoramento e controle</th> <th>Finalização</th> <th></th> </tr> <tr> <th></th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> <th>10</th> <th>11</th> <th colspan="4">Observações:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dia 1</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td style="background-color: #c8e6c9;"></td> <td></td> <td></td> <td style="background-color: #ffe0b2;"></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dia 2</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td style="background-color: #c8e6c9;"></td> <td></td> <td></td> <td style="background-color: #ffe0b2;"></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dia 3</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td style="background-color: #c8e6c9;"></td> <td></td> <td></td> <td style="background-color: #ffe0b2;"></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dia 4</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td style="background-color: #c8e6c9;"></td> <td></td> <td></td> <td style="background-color: #ffe0b2;"></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dia 5</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td style="background-color: #c8e6c9;"></td> <td></td> <td></td> <td style="background-color: #ffe0b2;"></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dia 6</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> <td style="background-color: #bbdefb;"></td> <td></td> <td style="background-color: #ffe0b2;"></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dia 7</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> <td style="background-color: #bbdefb;"></td> <td></td> <td style="background-color: #ffe0b2;"></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dia 8</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> <td style="background-color: #bbdefb;"></td> <td></td> <td style="background-color: #ffe0b2;"></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dia 9</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> <td style="background-color: #bbdefb;"></td> <td></td> <td style="background-color: #ffe0b2;"></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dia 10</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> <td style="background-color: #bbdefb;"></td> <td></td> <td style="background-color: #ffe0b2;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						INFRAÇÃO											O	P	Q	R	S	T	*OBS: Preencher conforme a quantidade de ocorrências que acontecerem em cada infração											Planejamento	Iniciação	Execução	Monitoramento e controle	Finalização			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	Observações:				Dia 1																		Dia 2																		Dia 3																		Dia 4																		Dia 5																		Dia 6																		Dia 7																		Dia 8																		Dia 9																		Dia 10																	
INFRAÇÃO											O	P	Q	R	S	T																																																																																																																																																																																																																											
*OBS: Preencher conforme a quantidade de ocorrências que acontecerem em cada infração											Planejamento	Iniciação	Execução	Monitoramento e controle	Finalização																																																																																																																																																																																																																												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	Observações:																																																																																																																																																																																																																															
Dia 1																																																																																																																																																																																																																																											
Dia 2																																																																																																																																																																																																																																											
Dia 3																																																																																																																																																																																																																																											
Dia 4																																																																																																																																																																																																																																											
Dia 5																																																																																																																																																																																																																																											
Dia 6																																																																																																																																																																																																																																											
Dia 7																																																																																																																																																																																																																																											
Dia 8																																																																																																																																																																																																																																											
Dia 9																																																																																																																																																																																																																																											
Dia 10																																																																																																																																																																																																																																											
Sanções	Conforme termo de referência.																																																																																																																																																																																																																																										
Observações	<ol style="list-style-type: none"> 1. A pontuação é cumulativa entre os indicadores; 2. O percentual de desconto é aplicado sobre a fatura do serviço prestado; 3. O número de dias dependerá do Cronograma de Execução apresentado pela empresa e aceito pela Administração no momento da Licitação. 																																																																																																																																																																																																																																										



Emitido em 01/12/2020

PROJETO Nº 141/2020 - CLCSR (11.01.06.02.04.03)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 01/12/2020 15:58)

ANALICE MARCHEZAN

DIRETOR GERAL

1757058

(Assinado digitalmente em 01/12/2020 11:09)

CARLOS THOME

COORDENADOR

1758020

(Assinado digitalmente em 01/12/2020 11:19)

MAGNUS JAIME SCHEFFLER

COORDENADOR

1610208

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/documentos/> informando seu número: **141**, ano: **2020**, tipo: **PROJETO**, data de emissão: **01/12/2020** e o código de verificação: **9bd27ca7b3**