



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2020

Pregão Eletrônico nº 21/2020

Processo: 23343.002161.2020-12

Torna-se público que o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS – UASG: 158137**, na data, horário e local indicados, fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, pelo modo de disputa **ABERTO E FECHADO**, cujo critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO por GRUPO**, conforme descrição contida neste Edital e seus Anexos. O Pregoeiro e sua Equipe de Apoio são aqueles designados pela Portaria nº 1.222/2019. O procedimento licitatório obedecerá aos seguintes diplomas normativos: Lei nº 10.520/2002; Decreto nº 10.024/2019; Lei nº 8.666/93; IN SEGES/MPDG nº 05/2017; Decreto nº 8.538/2015; Decreto nº 9.507/2018; Lei nº 12.305/2010; Decreto nº 7.746/2012; IN SLTI/MPOG nº 01/2010; IN SEGES/MPDG nº 03/2018, bem como à legislação correlata, embora não citada, e demais exigências previstas neste Edital e seus Anexos.

Cadastro da Proposta: Desde a data de divulgação do Edital, no Comprasnet, até a data e horário de abertura da sessão pública

Data da sessão pública: 17/11/2020

Horário da sessão pública: 09:00 h

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

1 DO OBJETO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

- 1.1 O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada em prestação de serviços de instalação de restaurante e cantina, mediante concessão administrativa **gratuita** de espaço físico, para fornecimento de refeições, nas dependências do **Campus Avançado Carmo de Minas** do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, compreendendo todas as providências necessárias para a sua execução, conforme condições e quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2 A licitação é dividida em itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 1.2.1 Os itens estão **agrupados**, de modo a permitir o adequado dimensionamento de custos e de preços.
- 1.2.2 O critério de julgamento adotado será o de **menor preço por grupo**, considerado o valor estimado de um e outro, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.2.3 O modo de disputa será o **“aberto e fechado”**.
- 1.2.4 A presente contratação adotará o regime de execução indireta, sob o regime de **empreitada por preço global**.
- 1.2.5 A proposta terá validade de 120 (cento e vinte) dias.

2 DO CREDENCIAMENTO

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

- 2.2 O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/sistemas/sicaf-100-digital>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
- 2.3 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 2.4 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 2.5 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 2.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

3.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

3.2 Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

3.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s).

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

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

3.2.5 que estejam sob falência, recuperação judicial ou extrajudicial, ou concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação, observado o disposto no item 9.13.1.1 deste Edital.

3.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.

3.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

3.2.8 instituições sem fins lucrativos (§ único do art. 12 da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017).

3.2.8.1 É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU- Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

3.2.9 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017, bem como o disposto no Termo de Conciliação, anexo deste Edital, firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a AGU.

3.3 Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, que seja familiar de:

3.3.1 detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

3.3.2 de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

3.3.3 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);

3.4 Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

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

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

3.5.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

- 3.5.1.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 3.5.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 3.5.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 3.5.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 3.5.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 3.5.6 que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 3.5.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 3.5.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 1991.

- 3.6 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

4 DA PARTICIPAÇÃO DE LICITANTES SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

- 4.1 Não será permitida a participação de pessoas jurídicas organizadas em consórcio.

4.1.1 A impermissão de participação de licitantes que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio se justifica na medida em que, nas contratações de serviços de preparado e fornecimento de refeições, perfeitamente pertinente e compatível para empresas atuantes do ramo licitado, é bastante comum a participação de empresas de pequeno e médio porte, às quais, em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira, condições suficientes para a execução de contratações dessa natureza, o que não tornará restrito o universo de possíveis licitantes individuais.

4.1.2 A vedação ao consorciamento para a execução do objeto contratual não trará prejuízos à competitividade no certame, tampouco para a Administração, visto que, por regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital. Nestes casos, a Administração, com vistas a aumentar o número de participantes, admite a formação de consórcio.

4.1.3 A presente vedação encontra fundamento no art. 33 da Lei nº 8.666/1993, aplicada subsidiariamente às licitações promovidas sob a Lei nº 12.462/2011. Cuidase, ademais, de decisão que se insere no âmbito da discricionariedade administrativa.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

5 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação

5.1.1 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.2 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.3 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

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

5.5 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema

5.6 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

5.7 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1 Valor de sua proposta;

6.1.2 Valor global do grupo.

6.1.3 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, incluindo-se, dentre outras, as seguintes informações:

6.1.3.1

6.2 O licitante deverá preencher o Anexo II – Modelo de Proposta, anexo deste Edital, anexando-o, assinado.

6.2.1 Para assinatura do Anexo II – Modelo de Proposta poderá ser utilizada a certificação digital (e-CPF do representante legal ou e-CNPJ da empresa) no padrão da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

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

6.4 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

6.4.1 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.4.2 A empresa é a única responsável pela cotação correta dos seus encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

6.4.2.1 cotação de percentual menor do que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

6.4.2.2 cotação de percentual maior do que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

6.4.3 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MPDG n.5/2017.

6.5 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

quando requerido, sua substituição.

6.5.1 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.6 O prazo de validade da proposta não será inferior a 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.7 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

6.7.1 O descumprimento das regras supramencionadas, pela Administração e por parte dos contratados, pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6.8 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, em conformidade com a cláusula 17 do Anexo I – Termo de Referência ou com a sistemática de recolhimento de tributos instituída pela Lei complementar nº 123/2006 (Simples Nacional).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

6.8.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.8.2 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, conforme art. 18, § 5º-C, V, da Lei Complementar nº 123/2006.

7 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

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

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

7.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.6 O lance deverá ser ofertado pelo valor do grupo, para o período de 24 (vinte e quatro) meses.

7.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.8 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.9 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.10 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.11 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12 Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.1 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.13 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.13.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.14 Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

7.14.1 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com este subitem deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro;

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

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

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

7.17 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.

7.18 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

- 7.19 O critério de julgamento adotado será o menor preços por grupo, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.20 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.21 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.21.2 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.21.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.21.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.22 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.22.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

7.22.1.1 prestados por empresas brasileiras;

7.22.1.2 prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.22.1.3 prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.23 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.24 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

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

7.24.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 150 (cento e cinquenta) minutos, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.24.2.1 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.25 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.1.1 A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Composição de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexos deste Edital.

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

8.2.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.2.2 contiver vício insanável ou ilegalidade;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

8.2.3 não apresentar as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.2.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.2.4.1 Para tal finalidade, o valor global da proposta deverá ser inferior ao valor estimado pela Administração.

8.3 O Pregoeiro convocará o licitante para enviar documentação necessária, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo, no “chat”, prazo mínimo de 150 (cento e cinquenta) minutos, de acordo com a Instrução Normativa nº 01/2014, art. 3º-A, sob pena de não aceitação da proposta.

8.4 Convocado, o licitante, no prazo concedido, deverá encaminhar, além de outros que se façam necessários, os seguintes documentos, destinados à aferição da conformidade de sua proposta:

8.4.1 Planilhas de Composição de Custos e Formação de Preços ou documento equivalente.

8.5 *Em havendo erros ou equívocos no preenchimento das Planilhas de Composição de Custos e Formação de Preços, considerados os documentos acima indicados, como referenciais, **o licitante, devidamente informado, através do “chat” do Comprasnet, terá 01 (uma) oportunidade para reencaminhamento de sua proposta, escoimada dos vícios detectados.***

8.5.1 Todos os dados informados, pelo licitante, em suas Planilhas de Composição de Custos e Formação de Preços, deverão refletir com fidelidade a projeção dos custos especificados e a margem de lucro pretendida.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

8.6 **Não serão aceitos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato por conta de mudança da faixa de tributação que decorra do faturamento da empresa.** Por conta disso, deve-se projetar os custos incorridos ao longo da execução contratual esperada (prazo inicial e prorrogações), e não somente do presente.

8.7 Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

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

8.7.2 apresentar um ou mais valores da planilha de custos que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, quando for o caso.

8.8 É vedado à proponente incluir na Planilha de Custos e Formação de Preços:

8.8.1 item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em Acordos, Convenções ou Dissídios Coletivos de Trabalho que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade (art. 9º, parágrafo único, incisos I a III, do Decreto n.º 9.507/2018, e art. 6º da IN SEGES/MP n.º 5, de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

2017);

8.8.2 item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em Acordos, Convenções ou Dissídios Coletivos de Trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública (art. 6º, parágrafo único, da IN SEGES/MP n.º 5/2017);

8.8.3 rubricas que prevejam o custeio de despesas com treinamento, reciclagem, capacitação ou congêneres, pois tais parcelas já são cobertas pelas despesas administrativas (Acórdão TCU n.º 2.746/2015 - Plenário);

8.8.4 rubrica denominada “reserva técnica”, exceto se houver justificativa, na proposta, que indique, claramente e por meio de memória de cálculo, o que está sendo custeado, de modo a haver a comprovação da não cobertura do valor, direta ou indiretamente, por outra rubrica da planilha (Acórdãos TCU n.º 2.746/2015 – Plenário, n.º 64/2010 – 2ª Câmara e n.º 953/2016 - Plenário);

8.8.5 rubrica para pagamento do Imposto de Renda Pessoa Jurídica - IRPJ e da Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido – CSLL (Súmula TCU n.º 254/2010);

8.8.6 rubrica denominada “verba” ou “verba provisional”, pois o item não está vinculado a qualquer contraprestação mensurável (Acórdãos TCU n.º 1.949/2007 – Plenário e n.º 6.439/2011 – 1ª Câmara).

8.9 A inclusão na proposta de item de custo vedado não acarretará a desclassificação do licitante, devendo o pregoeiro determinar que os respectivos custos sejam excluídos da Planilha, adotando, se for o caso, as providências do art. 47, *caput*, do Decreto n.º 10.024, de 2019.

8.9.1 Na hipótese de contratação com a previsão de itens de custos vedados, tais valores serão glosados e os itens serão excluídos da Planilha, garantidas ampla



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

defesa e contraditório.

- 8.10 A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.
- 8.11 Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 8.12 Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexecuibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 8.12.1 As propostas com preços próximos ou inferiores ao mínimo estabelecido pelo Ministério da Economia, disponibilizado em meio eletrônico, no Portal de Compras do Governo Federal (<http://www.comprasgovernamentais.gov.br>), deverão comprovar sua exequibilidade, de forma inequívoca, sob pena de desclassificação, sem prejuízo do disposto nos itens 9.2 a 9.6 do Anexo VII-A, da Instrução Normativa/SEGES/MP n.º 5/2017 (Portaria SEGES/MP n. 213, de 25 de setembro de 2017).
- 8.13 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

- 8.13.1 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 8.14 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 150 (cento e cinquenta) minutos, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.14.1 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 8.14.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se, quando for o caso, as planilhas de composição de custos e formação de preços, bem como o modelo de proposta, readequados com o valor final ofertado.
- 8.15 Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
- 8.16 O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Composição de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;
- 8.17 Erros no preenchimento de planilhas, quando for o caso, não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.
- 8.17.1 ajuste de que que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.17.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha a indicação de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando for o caso.

8.17.3 Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, quanto ao preço ou a quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes.

8.18 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

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

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

8.21 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.22 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9 DA HABILITAÇÃO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

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

- a) SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (Níveis I, II, III, IV e VI), sendo que as certidões com restrições podem ser supridas pelo envio da documentação correspondente durante a sessão pública (<https://www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/sicaf>);
- b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

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

9.1.1.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.1.2 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.1.3 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

- 9.1.1.4 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.2 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.3 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.4 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 9.4.1 **É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.**
- 9.4.2 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).
- 9.5 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 150 (cento e cinquenta) minutos, sob pena de inabilitação.

- 9.6 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.7 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.8 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.9 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.10 Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.
- 9.11 **Relativos à Habilitação Jurídica:**
- 9.11.1 No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.11.2 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.11.3 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.11.4 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.11.5 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

9.12 Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

9.12.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

9.12.3 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS;

9.12.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou certidão positiva com efeitos de negativa.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

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

9.12.6 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

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

9.13 Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

9.13.1 Certidão negativa de falência, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 90 (noventa) dias contados da data da sua apresentação.

9.13.1.1 No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação

9.13.2 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados forma da legislação, via de regra, devidamente registrado na Junta Comercial a que se submete a empresa de acordo com a Instrução Normativa nº 03/2018 da SEGES/MPDG (SICAF) ou a Escrituração Contábil Digital (ECD) na forma da Instrução Normativa RFB nº 1774, de 22 de dezembro de 2017. O



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

balanço deve comprovar a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

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

9.13.2.2 É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/ estatuto social.

9.13.2.3 O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

9.13.2.4 A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial ou apurados mediante consulta *online*, no caso de empresas inscritas no SICAF:

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

9.13.2.5 O licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui (patrimônio líquido) equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.13.2.6 As empresas deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de:

9.13.2.6.1 Comprovação de possuir Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação ou item pertinente, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis já exigíveis na forma da lei;

9.13.2.6.2 Comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

9.13.2.6.3 Comprovação, por meio de declaração, da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do AnexoVI, de que 1/12 (um doze avos) do valor total dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, não é superior ao Patrimônio Líquido do licitante, podendo este ser atualizado na forma já disciplinada neste Edital;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

9.13.2.6.3.1 a declaração de que trata a subcondição acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social,

9.13.2.6.3.2 quando houver divergência percentual superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, entre a declaração aqui tratada e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), deverão ser apresentadas, concomitantemente, as devidas justificativas.

9.14 Relativos à Qualificação Técnica:

9.14.1 Apresentação de Certificado de Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição – CRN da região à qual estiver vinculada, conforme Resolução nº 603/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).

9.14.2 Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.14.3 Para fins da comprovação de que trata o item anterior, os atestados deverão dizer respeito à execução de serviços de mesma natureza e de características similares aos a que se refere o presente Edital.

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

9.14.5 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

9.14.6 Para os fins da cláusula acima, poderá, a licitante, apresentar cópias de contratos de prestação de serviços de mesma natureza e de características similares aos a que se refere o presente Edital, acompanhados dos seguintes demonstrativos: a-) cópia dos contratos; b-) cópias dos respectivos termos de aditamentos, sem solução de continuidade; e c-) em se tratando de contratos celebrados com a Administração Pública, extratos de publicação do Diário Oficial do respectivo ente federativo; ou, em se tratando de contratos celebrados com empresas privadas, cópias de Fatura de prestação de serviços emitida nos 12 (doze) meses anteriores à data prevista para apresentação da proposta.

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

9.14.8 Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 3(três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 3 (três) anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

9.14.9 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.14.10 Na contratação de serviços continuados com mais de 40 (quarenta) postos, o licitante deverá comprovar que tenha executado contrato com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de postos de trabalho a serem contratados.

9.14.11 Quando o número de postos de trabalho a ser contratado for igual ou inferior a 40 (quarenta), o licitante deverá comprovar que tenha executado contrato(s) em número de postos equivalentes ao da contratação, conforme exigido na alínea c2 do item 10.6 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.14.12 Para a comprovação do número mínimo de postos exigido, será aceito o somatório de atestados que comprovem que o licitante gerencia ou gerenciou serviços de terceirização compatíveis com o objeto licitado, nos termos do item 10.7 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

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

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

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

9.18 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.19 A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

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

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

9.22 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 150 (cento e cinquenta) minutos, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

- 10.1.1 ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;
 - 10.1.2 conter o valor global da proposta e o percentual de desconto ofertado sobre o valor global estimado, considerando somente 2 casas decimais, que deverão, se for o caso, ser arredondadas para o número maior subsequente, ajustado ao lance vencedor;
 - 10.1.3 conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 10.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 10.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 10.3 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).
- 10.4 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 10.5 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 10.6 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.7 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11 DOS RECURSOS

11.1 O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

aproveitamento.

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

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

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

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

14 DO TERMO DE CONTRATO

14.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

14.2 . O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.2.1 Para assinatura do termo de contrato, também poderá ser utilizada a certificação digital (e-CPF do representante legal ou e-CNPJ da empresa) no padrão da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

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

14.2.3 O prazo previsto nos subitens anteriores poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

14.3 As demais condições para assinatura do termo de contrato e as pertinentes à execução contratual são as constantes no Anexo IV – Minuta de Contrato.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

- 14.4 O prazo de vigência do contrato é de 24 (vinte quatro) meses, conforme Anexo IV – Minuta de Contrato, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no artigo 57, II, da Lei 8.666/1993.
- 14.5 Previamente à contratação a Administração realizará 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 nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.
- 14.6 No ato de assinatura do termo de contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.
- 14.6.1 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas neste Edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.
- 14.7 Até **08 (oito) dias úteis** antes do início da execução contratual, haverá a **realização de reunião** entre o representante legal da empresa, que, para este fim, se poderá fazer representar por procurador com poderes explícitos para representá-lo perante a Administração Pública e assumir compromisso em nome da empresa contratada, e o Gestor de Contratos e os respectivos fiscais, **nas dependências da Contratante**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

(Campus Avançado Carmo de Minas), para o acertamento dos seguintes pontos:

- 14.7.1 conferência dos itens de insumos;
- 14.7.2 apresentação de seu preposto; e
- 14.7.3 apresentação dos trabalhadores que desempenharão as suas funções nas dependências do Campus, que, para tal finalidade, serão cadastrados perante o serviço de portaria.

15 DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 15.1 A execução dos serviços será iniciada conforme o seguinte cronograma:
 - 15.1.1 **A execução do contrato se iniciará em até 10 (dez) dias úteis contados da emissão da Ordem de execução de Serviço.**
 - 15.1.2 Os serviços serão executados de acordo com o estabelecido na legislação vigente, inclusive levando-se em consideração o Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho vigente para a categoria.

16 DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 16.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistirão na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, devendo ser exercido por um representante da Administração, especialmente designado na forma dos artigos 67 e 73 da Lei nº 8.666/93.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

16.2 A fiscalização dos serviços seguirá o disposto no Anexo VIII da IN SEGES/MPDG nº 05/2017, no que couber.

16.2.1 A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

16.2.2 Quaisquer exigências da fiscalização do contrato inerentes ao seu objeto deverão ser prontamente atendidas pela contratada.

16.2.3 Estando os serviços em conformidade, os documentos de cobrança deverão ser atestados pela fiscalização do contrato e enviados ao setor competente para o pagamento devido.

16.2.4 Em caso de não conformidade, a contratada será notificada, por escrito, sobre as irregularidades apontadas, para as providências do artigo 69 da Lei 8.666/93, no que couber.

16.2.5 O contratante se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte, os serviços realizados, se em desacordo com a especificação do contrato ou da proposta de preços da contratada.

17 DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

17.1 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências previstas no artigo 78 da Lei nº 8.666/93.

17.2 Os procedimentos de rescisão contratual, tanto os amigáveis como os determinados por ato unilateral da contratante, serão formalmente motivados, asseguradas, à contratada, na segunda hipótese, a produção de contraditório e a dedução de ampla



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

defesa, mediante prévia e comprovada intimação da intenção da Administração para que, se o desejar, a contratada apresente defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados de seu recebimento e, em hipótese de desacolhimento da defesa, interponha recurso hierárquico no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da intimação comprovada da decisão rescisória.

17.3 O descumprimento das obrigações contratuais ou a não manutenção das condições de habilitação pela contratada poderá ensejar à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções, sendo vedada a retenção de pagamento se a contratada não incorrer em qualquer inexecução do serviço ou não o tiver prestado a contento.

17.4 A Administração concederá um prazo de 05 (cinco) dias úteis para que a contratada regularize suas obrigações contratuais ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir a situação.

18 DO PAGAMENTO

18.1 O prazo para pagamento será de 30 (trinta) dias, após a data do recebimento definitivo atestado na nota fiscal e encaminhado ao setor financeiro.

18.1.1 Caso a parcela não atinja o valor determinado na legislação, o prazo para pagamento será de 5 (cinco) dias úteis, de acordo com o § 3º do art. 5º da Lei nº 8.666/93: "Observados o disposto no caput, os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24, sem prejuízo do que dispõe seu parágrafo único, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da apresentação da fatura."

18.2 O pagamento somente será efetuado após a posição do "atesto", pelo servidor



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.

18.2.1 O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

18.3 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras.

18.3.1 Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

18.4 Antes do pagamento, a Contratante realizará consulta *online* ao SICAF e, se necessário, aos sítios oficiais, para verificar a manutenção das condições de habilitação da Contratada, devendo o resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

18.5 Constatando-se junto ao SICAF a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência *via e-mail* para que, no prazo de 5 (cinco) dias corridos regularize sua situação ou apresente defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período a critério da contratante.

18.5.1 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o órgão deverá adotar as medidas necessárias nos autos do processo administrativo correspondente, assegurados a ampla defesa e o contraditório.

18.6 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos da Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, da Secretaria da Receita Federal do Brasil, e da Lei nº 9.430, de 1996.

18.6.1 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

Lei Complementar nº 123/06 não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime.

18.6.1.1 O pagamento, entretanto, ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

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

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

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

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

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

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

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

VP = Valor da Parcela em atraso

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

I = (6 / 100)
365

19 DA RESTITUIÇÃO DE VALORES INDEVIDOS

- 19.1 Na hipótese de a CONTRATADA receber valores indevidos, o indébito será apurado em moeda corrente, na data do recebimento do valor indevido, e atualizado pelo índice IGP/M, calculado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV, "*pro rata temporis*", desde a data da apuração até o efetivo recolhimento.
- 19.2 A quantia recebida indevidamente será descontada dos pagamentos devidos à CONTRATADA, devendo a CONTRATANTE notificá-la do desconto e apresentar a correspondente memória de cálculo.
- 19.2.1 Previamente aos referidos descontos, permitir-se-á à CONTRATADA manifestar-se sobre o pagamento superior apurado pelo CONTRATANTE.
- 19.3 Na hipótese de inexistirem pagamentos a ser efetuados, a CONTRATANTE deverá notificar a CONTRATADA para que recolha, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis da data do recebimento do comunicado, a quantia paga indevidamente, por meio da Guia de Recolhimento da União – GRU, a ser preenchida e impressa no site do Tesouro Nacional (www.tesouro.fazenda.gov.br).
- 19.4 Efetuado o recolhimento de que trata o subitem 19.3, a CONTRATADA encaminhará ao CONTRATANTE o respectivo comprovante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 19.5 Caso o índice estabelecido no subitem 19.1 não possa mais servir aos fins a que se propõe, ficam, desde já, acertadas as partes em avançar outro para substituí-lo.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

20 RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

20.1 É o constante no Anexo I – Termo de Referência.

21 OBRIGAÇÕES DAS PARTES

21.1 São as constantes no Anexo I – Termo de Referência.

22 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1 São as constantes no Anexo I – Termo de Referência.

23 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

23.1 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.

24 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

24.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o Edital, na forma eletrônica pelo e-mail licitacao@ifsuldeminas.edu.br, ou mediante o encaminhamento de petição por escrito ao Pregoeiro.

24.1.1 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis.

24.1.2 Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

para a realização do certame, observando-se as exigências quanto à divulgação das modificações no Edital.

24.2 Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, através do e-mail: licitacao@ifsuldeminas.edu.br.

24.2.1 O pedido de esclarecimentos será respondido em até 02 (dois) dias úteis.

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

24.3.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional, que deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

24.4 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração

25 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

25.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

25.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

25.8.1 Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

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

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

25.11 Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no órgão, situado no endereço: Av. Vicente Simões, n.º 1.111 – Nova Pouso Alegre – CEP: 37.553-465 – Pouso Alegre/MG, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 11:00 horas e das 14:00 horas às 17:00 horas.

25.11.1 O processo tramita exclusivamente em meio eletrônico; por isso, esta cláusula estará atendida desde que o pretendente, se assim for de sua conveniência, requeira cópia digital do processo, que lhe será remetida na íntegra.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

REITORIA

25.11.1.1 Neste caso, a sua solicitação será atendida em até 24 (vinte e quatro) horas.

25.11.2 O Edital também está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos www.comprasgovernamentais.gov.br e www.ifsuldeminas.edu.br.

25.12 Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes nos seguintes diplomas legais: Lei nº 10.520/2002; Decreto nº 10.024/2019; Lei nº 8.666/93; IN SEGES/MPDG nº 05/2017; Decreto nº 8.538/2015; Decreto nº 9.507/2018; Lei nº 12.305/2010; Decreto nº 7.746/2012; IN SLTI/MPOG nº 01/2010; IN SEGES/MPDG nº 03/2018.

25.13 O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da **Justiça Federal, Seção Judiciária de Minas Gerais, Subseção Judiciária de Pouso Alegre**, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.

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

- 25.14.1 ANEXO I – Termo de Referência;
- 25.14.2 ANEXO II – Modelo de proposta;
- 25.14.3 ANEXO III – Declaração de Vistoria;
- 25.14.4 ANEXO IV – Minuta de Contrato.

Pouso Alegre, 03 de novembro de 2020

Marco Antonio de Melo Azevedo

Coordenador-Geral de Contratações Públicas

Marcelo Bregagnoli

Reitor

Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA

Pregão Eletrônico nº 21/2020

Processo nº 23343.002161.2020-12

1 DO OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto quantificar, especificar e definir as condições para contratação de empresa especializada em prestação de serviços de instalação de restaurante e cantina, mediante concessão administrativa gratuita de espaço físico, para fornecimento de refeições, nas dependências do Campus Avançado Carmo de Minas do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, compreendendo todas as providências necessárias para a sua execução, conforme condições e quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento.

1.2 Os itens abaixo descrito referem-se aos serviços que serão contratados, devendo as propostas de preços ser condizentes com o exigido neste documento, considerando-se, ainda, que os serviços deverão guardar perfeita compatibilização com as especificações, quantidades e condições descritas neste Termo de Referência.

1.3 O julgamento das propostas será pelo critério do menor preço por grupo.

Grupo 01 – ITEM 01

CATMAT: 15210	Tipo: Serviço
Descrição: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	
<p>Descrição Detalhada: Gramatura das refeições (Café da Manhã): A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura: - Leite com achocolatado, café e chá (250 ml) - Pão francês com manteiga (50 gr) - Pão caseiro com manteiga ou rosca (80 gr) - Bolos diversos (50 gr) Observações: 1. Todas as opções de bebidas deverão ser oferecidas</p>	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



diariamente, tendo o usuário o direito de escolher UMA das opções. 2. As opções de bebidas deverão ser oferecidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar açúcar ou adoçante. 3. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. Quantitativos estimados para 24 meses/400 dias letivos.

Quantidade	74.000	Unidade de fornecimento:	Refeição
:			
Local de Entrega:	Carmo de Minas-MG		
	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)	
Valor Estimado	R\$ 5,36	R\$ 396.640,00	

Grupo 01 – ITEM 02

CATMAT: 15210	Tipo: Serviço
Descrição: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	
Descrição Detalhada: Gramatura das refeições (Almoço): A composição de cada item do cardápio deverá atender a seguinte gramatura para as refeições: Prato principal: - Prato Proteico preparado sem osso (assado ou cozido) – per capita de 140 gramas; - Prato Proteico preparado sem osso (grelhado) – per capita de 120 gramas; - Carne moída e peixe frito – per capita de 100g; -Opção Vegetariana: ovos, omelete – per capita 100g; preparação à base de leguminosas/legumes proteicos (bolinho, torta, bife e etc)- 120g; - Observação: Per capita significa uma porção crua e limpa, retirados gorduras e nervos da carne; - Ou Prato Proteico com osso assado, grelhado ou cozido per capita de 180 a 200 gramas; - Acompanhamento: arroz Tipo I (per capita de 125 gramas) e feijão Tipo I (per capita de 85 gramas) Guarnições: - Massas (macarrão, lasanha, torta,) –100 a 120 gramas; Ou diversos (seleta de legumes, purês, ensopados, sautés, refogados, à milanesa, no vapor, creme, suflê, salpicão, maionese e macarrones) – 80 a 100 gramas; Ou farináceos (pirão, farofa, virado, angu/polenta, bolinho) –70 a 90 gramas; Ou ovos (omelete,	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



panqueca e mexido) – 100 gramas; Observações: 1. A Contratada pode uma vez ao mês instituir o DIA SEM CARNE, desde que realize ações de conscientização dos usuários, com aprovação da Fiscalização do Contrato. 2. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os acessórios. 3. O usuário pode optar livremente pelo prato principal ou pelo prato vegetariano, ambos devem estar disponíveis em quantidade suficiente para atendimento da demanda de comensais. 4. Não necessariamente deve ser seguida a sequência de dias do cardápio, a contratada pode estabelecer os dias de fornecimento. 5. É vedado servir hambúrguer industrializado, podendo haver substituição por bife de carne moída ou almôndega. 6. Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, empanados industrializados, bem como embutidos e correlatos. 7. É vedado uso de maionese caseira nos pratos que utilizam este ingrediente. Devendo ser utilizada a maionese industrializada. 8. O usuário que não consumir o prato principal, devido à presença de leite e ovos na preparação, terá direito a duas porções de guarnição. 9. Sobremesa: Frutas diversas (maçã, laranja, melancia, banana, mexerica/pokan) e frutas da estação.

Quantidade:	74.000	Unidade de fornecimento:	Refeição
Local de Entrega:	Carmo de Minas-MG		
Valor Estimado	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)	
	R\$ 12,69	R\$ 939.060,00	

Grupo 01 – ITEM 03

CATMAT: 15210	Tipo: Serviço
Descrição: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	
Descrição Detalhada: Gramatura das refeições (Lanche da Tarde): A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura: - Leite com achocolatado, café e chá (250 ml) - Sucos diversos/polpa de fruta (250 ml) - Pão francês com manteiga (50 gr) - Pão caseiro com manteiga ou rosca (80 gr) - Bolos diversos (50 gr) Observações: 1. Todas as opções de	



bebidas deverão ser oferecidas diariamente, tendo o usuário o direito de escolher UMA das opções. 2. As opções de bebidas deverão ser oferecidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar açúcar ou adoçante. 3. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.

Quantidade:	74.000	Unidade de fornecimento:	Refeição
Local de Entrega:	Carmo de Minas-MG		
Valor Estimado	Valor Unitário (R\$)		Valor Total (R\$)
	R\$ 5,59		R\$ 413.660,00

2 DOS ANEXOS

- 2.1 Integram o presente Termo de Referência os seguintes anexos:
 - 2.1.1 Anexo I – Cardápio
 - 2.1.2 Anexo II – Planta da Cozinha
 - 2.1.3 Anexo III – Modelo de avaliação de boas práticas
 - 2.1.4 Anexo IV – Laudo de verificação de condições locais

3 DO FUNDAMENTO LEGAL

3.1 A presente licitação tem fundamento nos seguintes diplomas legais, sem excluir outros eventualmente aplicáveis: Lei nº 10.520/2002; Decreto nº 10.024/2019; Lei nº 8.666/93; Lei nº 8.078/90; IN SEGES/MPDG nº 05/2017; LC nº 123/2006; Decreto nº 8.538/2015; Decreto nº 9.507/2018; da Lei nº 12.305/2010; Decreto nº 7.746/2012; IN SLTI/MPOG nº 01/2010.



4 DAS JUSTIFICATIVAS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Quais são os motivos que geraram a necessidade da aquisição ou contratação?

4.1.1 O IFSULDEMINAS – Campus Avançado Carmo de Minas é uma instituição responsável pela educação profissional, científica e tecnológica e funciona nos turnos matutino, vespertino e noturno. De acordo com a estrutura curricular da educação profissional e tecnológica, alguns cursos funcionam em dois turnos, o que exige a permanência dos alunos na instituição em tempo integral. Muitos desses alunos moram em bairros distantes, impossibilitando seu deslocamento até sua residência para fazer suas refeições e alguns não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário.

4.2 Quais são os objetivos, metas e benefícios a serem atendidos?

4.2.1 A Lei nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB) nos seus Art. 2º e 3º vem explicitar a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola. Objetiva-se atender ao que preconiza a LDB e o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa de Assistência Estudantil, o Benefício Alimentação, que tem como objetivo contribuir para a permanência do aluno em situação de vulnerabilidade social na escola e para a melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar. A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do processo licitatório para utilização de espaço público sem concessão onerosa para prestação de serviços de restaurante/lanchonete, para prestação de serviços continuados de fornecimento de refeições e lanches servidos



no estilo self-service e preparados nas dependências do IFSULDEMINAS - Campus Avançado Carmo de Minas, visando ao atendimento de qualidade e preços acessíveis a alunos desta instituição. Os servidores do Campus também serão atendidos considerando a inexistência de restaurantes próximos. Na contratação desses serviços, a economicidade será obtida através da concorrência entre as empresas do ramo no certame licitatório, cujo fator preponderante será a proposta mais vantajosa para a administração, ou seja, aquela que apresentar o menor preço no somatório das refeições do tipo café da manhã, almoço e lanche da tarde e satisfizer todas as exigências do processo.

4.3 Justificativa dos quantitativos solicitados.

4.3.1 O Campus Avançado Carmo de Minas possui o seguinte número atual (2020) de alunos: Curso Técnico em Informática Integrado ao ensino Médio: 94 alunos; Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio: 60; Curso Técnico em Administração Subsequente 83, Curso Técnico em Alimentos Subsequente 69. Curso Superior em Administração: 35 alunos. Considerando que não há nos arredores da instituição restaurantes ou lanchonetes que atendam à necessidade de alimentação dos servidores e alunos em quantidade e qualidade adequadas, torna-se necessária o uso do espaço público sem concessão onerosa para que terceiros explorem o serviço de fornecimento de refeições e lanches; tendo em vista a relação custo benefício e as vantagens para administração pública em obter no processo licitatório preços mais vantajosos sem deixar de atender de forma adequada as demandas da instituição. Ressalta-se que os quantitativos são os estimados para atender a demanda de 24 (vinte e quatro) meses.

4.4 Quais são os impactos do não atendimento?

4.4.1 O não atendimento a essa solicitação implicará no comprometimento do funcionamento da instituição e haverá a necessidade de aumentar o intervalo entre turnos para que os alunos e servidores possam deslocar-

se para realizar suas refeições em outros bairros ou em suas residências, pois não há restaurantes e lanchonetes adequadas (e nutricionalmente balanceados) no bairro onde está localizado o Campus Avançado Carmo de Minas. A instituição deverá responder pelo descumprimento da legislação vigente que esclarece que é dever do Estado garantir as condições de acesso e permanência na escola. Além disso, a estrutura já existente do refeitório/lanchonete deixarão de serem utilizadas e haverá interrupção do fornecimento de alimentação dentro do campus, realidade atual.



4.5 Foram considerados aspectos sustentáveis na solicitação? Se sim, quais?

4.5.1 Sim. Exige-se a observação dos critérios estabelecidos na legislação vigente para a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, inclusive para higiene pessoal, com a utilização moderada e cuidadosa de saneantes domissanitários e, quando possível, substituindo-os por outros métodos e produtos menos agressivos ao meio ambiente. Exige-se, ainda, a redução do uso de materiais descartáveis.

5 DAS INFORMAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

5.1 A despesa está estimada em **R\$ 1.749.360,00** (um milhão, setecentos e quarenta e nove mil, trezentos e sessenta reais). A despesa de **R\$ 500.000,00** (quinhentos mil reais), dividida entre os anos de 2021 e 2022, será realizada por meio da Natureza de Despesa 339039.41, ação orçamentária 2994. A despesa de **R\$ 1.249.360,00** (um milhão, duzentos e quarenta e nove mil, trezentos e sessenta reais), dividida entre os anos de 2021 e 2022, será realizada por meio da natureza de despesa 339039.41, ação orçamentária 20RL. As demais informações orçamentárias somente poderão ser definidas após aprovação das LOAs de 2021 e 2022.

6 DO VALOR DE REFERÊNCIA GLOBAL ESTIMADO

	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS REITORIA COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

6.1 O custo global estimado é de **R\$ 1.749.360,00** (um milhão, setecentos e quarenta e nove mil, trezentos e sessenta reais).

6.1.1 O custo mensal estimado é de **R\$ 72.890,00** (setenta e dois mil, oitocentos e noventa reais).

6.1.2 A contratação terá vigência por 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser renovada, oportunamente.

6.2 O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas especializadas, em pesquisas de mercado, bem como em contratos administrativos em vigor.

7 DO LOCAL E DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES PARA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

7.1 Os serviços deverão ser prestados no seguinte endereço:

7.1.1 *Campus* Avançado Carmo de Minas do IFSULDEMINAS, situado na Alameda Murilo Eugênio Rubião, s/nº, Bairro Chacrinha, CEP 37.472-000 – Carmo de Minas-MG.

8 DO ESPAÇO CONCEDIDO E DA CONCESSÃO ADMINISTRATIVA GRATUITA

8.1 Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverão ser desenvolvidos pela CONTRATADA no refeitório e espaço destinado à cozinha, cantina/lanchonete do Campus Avançado Carmo de Minas – IFSULDEMINAS, com área total de 276,56 m², cedido à CONTRATADA **em regime de uso de bem público mediante concessão gratuita**. Ressalta-se que as refeições tipo almoço serão servidas no Campus nas dependências do refeitório pelo sistema self-service.

8.1.1 Todavia, será necessário o ressarcimento das despesas com fornecimento

de água e coleta de esgoto e com fornecimento de energia elétrica, com consta neste termo de referência.

8.1.2 A CONTRATADA é responsável pelos danos causados ao patrimônio público, no espaço sob concessão e em seu entorno, devendo arcar com qualquer dano e/ou prejuízo causado pelo uso indevido do espaço público.

8.2 A área de uso comum do refeitório e lanchonete poderá ser utilizada pelos demais membros da comunidade acadêmica para a realização de refeições de modo geral, inclusive quando se tratar de refeições trazidas de casa ou da compra de marmitex, fora do Campus.

8.3 Os serviços serão prestados pela empresa vencedora de segunda-feira a sexta-feira, sendo que a cantina e a lanchonete devem atender no mínimo, permanentemente, no horário compreendido entre as 08h00m e às 21h30m.

8.4 Os requisitos da concessão abrangem o seguinte:

8.4.1 Os requisitos necessários para o atendimento da necessidade da demanda de serviços de cantina são os dispostos neste Termo de Referência.

8.4.2 Os serviços de cantina apresentam natureza continuada, pois visam o fornecimento de lanches aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente de pessoas que trafegam pelo Campus.

8.4.3 Os critérios e práticas de sustentabilidade, no que couber, são os descritos abaixo.

8.4.3.1 No que couber, solicita-se que a CONTRATADA adote boas práticas de sustentabilidade, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, quando da execução dos serviços de cantina, conforme previsto na IN 06/2013/SLTI/MPOG tais como:

8.4.3.1.1 Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes;



8.4.3.1.2 Substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade; Copos para bebidas deverão ser biodegradáveis ou de material lavável (inox ou vidro). As bebidas quentes deverão ser colocadas em copos térmicos biodegradáveis. Embalagens para os lanches deverão ser de papel. Não deverá ser ofertado canudinho, a menos que seja biodegradável.

8.4.3.1.3 Uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

8.4.3.1.4 Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;

8.4.3.1.5 Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;

8.4.3.1.6 Treinamento periódico dos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes; e

8.4.3.1.7 Observação da Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº 20, de 7 dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

8.4.3.1.8 Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como pilhas e baterias dispostas para descarte que contenham, em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, em estabelecimentos que as comercializam ou na rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importantes, conforme disposto na legislação vigente;

8.4.3.1.9 Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescente e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.

8.4.3.1.10 Observar, quando da execução dos serviços, as práticas de sustentabilidade previstas na Instrução Normativa nº 1, de 19 janeiro de 2010, no que couber.

8.5 Do Manejo dos Resíduos:

8.5.1 Manter o lixo acondicionado em lixeiras com pedal e em sacos plásticos próprios para este fim, providenciando sua remoção diariamente, inclusive de alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, tomando medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

8.5.2 A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde.

8.5.3 Os lixos devem ser corretamente separados em recicláveis e orgânicos conforme Resolução nº 275, de 25 de abril de 2001, do CONAMA.

8.5.4 Conforme prevê o Decreto Federal nº 7.746 de 05 de junho de 2012, que regulamenta o Art. 3º da Lei 8.666/93, a Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional e as Empresas Estatais dependentes poderão adquirir bens e contratar serviços e obras considerando critérios e práticas de sustentabilidade objetivamente definidos no instrumento convocatório.

9 DA VISTORIA TÉCNICA

9.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, **o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços**, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda-feira a sexta-feira, das 09:00 horas às 17:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente por e-mail (**dap.carmodeminas@ifsuldeminas.edu.br**), com no mínimo 12 (doze) horas de antecedência, podendo sua realização ser comprovada por:

9.1.1 Atestado de vistoria, assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017; ou

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

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

9.3 Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

10 DO MOBILIÁRIO

10.1 Para a prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar ou instalar, no local, no mínimo, os seguintes insumos:

10.1.1 Fogão Industrial com 6 queimadores (1 unidade);

10.1.2 Forno micro-ondas (2 unidades);



10.1.3 Forno elétrico ou a gás com capacidade suficiente para atender o número de refeições. Podendo ser acoplado ao fogão ou independente, convencional, por convecção ou por combinado. Quantidade: 01 (uma) unidade.

10.1.4 Freezer de no mínimo 500 litros. Quantidade: 02 (duas) unidades, ou o suficiente para armazenar os alimentos de forma segura e adequada conforme a legislação exige.

10.1.5 Refrigerador Industrial de 4 portas. Quantidade: 01 (uma) unidade.

10.1.6 Chapa/bifeteira/lanche elétrica ou a gás. Quantidade: 01 (uma) unidade para cozinha e 01 (uma) unidade para lanchonete.

10.1.7 Balcão de distribuição aquecido em “banho maria”, com GNs diversos suficientes para o serviço de reposição dos alimentos. Deve suportar no mínimo 4 GNs 1/1. Quantidade: 01 (uma) unidade.

10.1.8 Utensílios adequados e suficiente em inox:

10.1.8.1 pegadores. Quantidade: 08 (oito) unidades.

10.1.8.2 Conchas. Quantidade: 08 (oito) unidades.

10.1.8.3 Escumadeiras. Quantidade: 08 (oito) unidades.

10.1.8.4 Colheres. Quantidade: 08 (oito) unidades.

10.1.9 Balcão de distribuição refrigerado para saladas e sobremesas. Quantidade: 01 (uma) unidade.

10.1.10 Liquidificador Industrial. Quantidade: 01 (uma) unidade.

10.1.11 Batedeira Industrial. Quantidade: 01 (uma) unidades.

10.1.12 Refresqueira refrigerada para distribuição de bebidas geladas. Quantidade: 01 (uma) unidade.

10.1.13 Utensílios diversos para cozinha e lanchonete em quantidades e



tamanhos adequados: panelas, caldeirões, frigideira, caçarolas, assadeiras; conchas, escumadeiras, garfos, facas, placas de corte de polipropileno, panelas de pressão, bules, leiteiras, rolo, dentre outros. Quantidade: a critério do contratado.

10.1.14 Termômetros digitais infravermelho e para imersão (tipo espeto).
Quantidade: 01 (uma) unidade.

10.1.15 Estufa aquecida para acondicionamento e exposição de alimentos (lancheonete). Quantidade: 01 (uma) unidade.

10.1.16 Balcão expositor para lanchonete. Quantidade: 01 (uma) unidade.

10.1.17 Jogos de talheres em inox (conjunto: garfo, faca e colher).
Quantidade: 200 (duzentos) conjuntos.

10.1.18 Pratos de louça, vidro ou melamina. Quantidade: 200 (duzentas) unidades.

10.1.19 Bandejas plásticas tipo self-service. Quantidade: 200 (duzentas) unidades.

10.1.20 Tabela ostensiva de preços. Quantidade: 01 (uma) unidades.

10.1.20.1 A tabela de preços das refeições deverá ser afixada em local visível.

10.2 Tais itens de insumos não serão remunerados à parte, devendo, portanto, o seu custo, estar amortizado no preço ofertado para as refeições.

10.3 Os custos com manutenção e instalação de equipamentos e mobiliários, manutenção de instalações (ex: caixas de gordura, cisternas) e sistemas (ex: água, esgoto, elétrico, frigorígeno, aquecimento, climatização, exaustão etc.), bem como da estrutura física (pintura e conservação de paredes, portas, superfícies e equipamentos), serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

10.4 Esta manutenção deve ser feita conforme necessidade/validade, a qual deve



ser avaliada por meio de monitoramento e pode ser exigida pela fiscalização do contrato.

10.5 Os custos com materiais de higiene e limpeza (ex: sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico, álcool gel 70%, saneantes, desinfetantes, detergentes etc.) serão de responsabilidade da CONTRATADA.

11 DOS ITENS DA LANCHONETE

11.1 Itens mínimos a serem ofertados na cantina/lancheonete.

Ite m	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
	BEBIDAS
1	Achocolatado light/diet . Caixa 200ml.
2	Água mineral com e sem gás. Garrafa/500ml
3	Bebidas isotônicas
4	Bebidas à base se soja
5	Café comum e/ou expresso
6	Café com leite
7	Chá- sachês (sabores diversos)
8	logurte integral/light/diet sabores variados
9	Leite pasteurizado
10	Refrigerante comum/light/diet
11	Sucos naturais/polpa de fruta – no mínimo três sabores
	LANCHES
12	Barra de cereais comum light/diet
13	Bolos: fubá, cenoura, chocolate, integral entre outros. Fatias/160 g
14	Frutas frescas (no mínimo 4 opções): banana, melancia, uva, abacaxi, laranja, etc
15	Doces: bombons, chocolates, pé de moleque, balas
16	Pão com manteiga e/ou com ovo frito



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



17	Salgados (no mínimo 5 tipos): coxinha, quibe, enroladinho de presunto e queijo, esfira de carne bovina, esfira de frango, risole, empada e opções sem carne: vegetarianas e veganas
18	Pão de queijo com e sem recheio (carne bovina, frango, presunto, queijo, peito de peru)
19	Mini-pizza (sabores diversos)
20	Misto-quente
21	Picolés e sorvetes (sabores diversos)
22	Salgados folhados
23	Sanduíche "cheese"- diversas composições
24	Sanduíche natural

11.2 É facultado à CONTRATADA a inclusão de mais produtos, além da variedade mínima exigida em contrato, no entanto, os preços desses devem ser tabelados conforme preço de mercado.

11.3 A cantina/lanchonete poderá vender pratos executivos e ou refeições mais elaboradas que as comercializadas no café da manhã, almoço e lanche da tarde, submetendo à Fiscalização do Contrato previamente a proposta de pratos e seus respectivos preços, para aprovação.

11.4 A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com os produtos a serem comercializados na cantina/lanchonete descritos no item 11.1, com seus respectivos preços e pesos ou volumes, devidamente acompanhadas de cotações de preços com o valor de mercado vigente de cada produto em três estabelecimentos de instituições de ensino, preferencialmente públicas, da cidade de Carmo de Minas-MG, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade da pesquisa dos preços e aprová-la. Todas as vezes que um

novo produto for incluído na cantina, esta lista deverá ser atualizada junto à Fiscalização do Contrato.

11.5 O preço inicial de todos os produtos comercializados na cantina no início da execução do contrato poderá sofrer reajuste a cada 12 (doze) meses de serviço prestado, após análise e aprovação, pela equipe de fiscalização, das justificativas apresentadas pela CONTRATADA, devidamente acompanhadas de cotações de preços com o valor de mercado vigente para cada produto.

11.5.1 Caso haja aprovação pela equipe de fiscalização do contrato, a nova tabela de preços, após os procedimentos de aditamento contratual, deverá ser fixada em local visível na cantina/lanchonete, obedecendo à legislação protetiva do consumidor.

11.6 Funcionamento do refeitório/cantina:

11.6.1 Os serviços serão prestados pela empresa vencedora de segunda-feira a sexta-feira, sendo que a cantina e a lanchonete devem atender no mínimo no horário compreendido das 08h00 às 21h30.

11.6.2 Para os alunos dos cursos técnicos integrados ao ensino médio subsidiados pela CONTRATANTE, as refeições deverão ser servidas respeitando os seguintes dias e horários de funcionamento apresentadas a seguir:

Refeições	Horários de Distribuição	Dias da Semana
Café da Manhã	09h30 às 09h50	De 2ª-feira a 6ª-feira
Almoço	12h05 às 13h15	De 2ª-feira a 6ª-feira
Lanche da Tarde	14h45 às 15h00	De 2ª-feira a 6ª-feira

11.7 A necessidade de distribuição do almoço e/ou lanches aos sábados dependerá do horário de aulas dos cursos no Campus, e somente deverá ser servido mediante solicitação por escrito pela equipe de fiscalização do contrato com antecedência mínima de 48 horas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



11.7.1 No caso informado acima a contratante poderá solicitar o entrega de lanche pela contratada, quando deverá ser servido o cardápio do lanche da tarde a partir de autorização pela equipe de fiscalização do contrato.

11.7.2 Aos alunos atendidos, do período noturno, pelos lanches da agricultura familiar – PNAE, o lanche será servido, pelo próprio Campus, nas dependências da lanchonete, das 20h40 às 20h50.

11.8 Durante o período de férias acadêmicas (após os dias de realização das provas finais), o horário de funcionamento poderá ser reduzido por até a metade.

11.9 Fica dispensado o funcionamento em feriados e recessos previstos no calendário acadêmico.

11.10 Em períodos de paralisações, greves e/ou interrupção do calendário acadêmico, caberá à Direção do Campus, a definição de quais refeições continuarão a ser servidas, bem como os horários reduzidos de funcionamento de cada uma delas.

11.11 Funcionamento mínimo do refeitório/lanchonete:

11.11.1 Ininterrupto, de segunda-feira a sexta-feira, das 08h00 às 21h30 em períodos escolares.

11.11.2 Durante o período de férias acadêmicas, das 08h00 às 17h00.

11.11.3 Aos sábados, das 08h00 às 17h00, caso solicitado pela Direção do Campus e/ou pela equipe de fiscalização do contrato.

11.11.4 Na hipótese da existência de eventos, fora dos dias e horários estipulados, a CONTRATADA deverá ser comunicada pela equipe de fiscalização do contrato com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, no mínimo, para que disponibilize os serviços da cantina/lanchonete.

11.11.5 Os horários podem ser modificados durante o período de férias acadêmicas, a partir de solicitação da contratada e análise da Direção Geral ou pela

equipe de fiscalização do contrato.

11.12 Quantidade estimada e tipo de refeições a serem servidas no restaurante:

11.12.1 Número estimado diário, anual e bianual de refeições: considerando os alunos subsidiados.

11.12.1.1 Deve-se considerar que o quantitativo de refeições servidas pode aumentar no decorrer do contrato, uma vez que há possibilidade de abertura de novas turmas no período de vigência do contrato.

11.12.1.2 Ao lado disso, cabe destacar que o Campus possui cerca de 33 (trinta e três) servidores e 11 (onze) trabalhadores terceirizados, potencialmente consumidores, assim como eventuais visitantes e alunos não subsidiados – cerca de 152 (cento e cinquenta e dois) alunos dos cursos técnicos subsequentes); além da previsão de ingresso de 70 (setenta) alunos do Curso Superior em Administração entre os anos de 2020-2021. A indicação dos quantitativos deste item não constitui nenhuma obrigação presente ou futura por parte da CONTRATANTE, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela CONTRATADA. Cuida-se de mera expectativa de fornecimento, não custeado pelo contrato decorrente desta licitação.

11.12.1.2.1 O quantitativo licitado NÃO contempla esses potenciais consumidores.

11.12.2 Em períodos de férias acadêmicas, paralisações, greves e/ou interrupções do calendário acadêmico, o número de refeições de obrigatório fornecimento poderá ser reduzido.

11.12.3 Conforme demanda, a Administração arcará com a alimentação dos, servidores em viagem em reunião no Campus desde que atenda o parecer Nº 177 D/2018/PGF/PF-IFSULDEMINAS. A saber: parecer favorável do Procurador-Chefe do



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



IFSULDEMINAS ao uso dos contratos de fornecimento de alimentação existentes nos campi para que os servidores de outras unidades, em viagens que não exijam pernoite, possam se alimentar gratuitamente, com respectivo reembolso pela Administração à empresa fornecedora, hipótese em que não haverá o pagamento da meia diária ao servidor, diante da disponibilização de alimentação e transporte.

11.12.3.1 O fornecimento de refeições que trata o item anterior, no caso de eventos de grande porte, a comunicação à Contratada deverá ocorrer com 48 horas de antecedência. No caso de reuniões, palestras e afins em que o número de presentes não ultrapasse a 20 (vinte) pessoas o aviso se dará, em princípio, com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência podendo ocorrer no entanto, imprevistos com o número comunicado.

11.12.3.2 Considerando que a Administração do Campus deverá arcar com as despesas referentes ao item anterior, o controle será feito através de lista prévia com informações dos presentes e estes deverão dar ciência ao pedirem a refeição, especificamente, almoço junto à Fiscalização do Contrato que por sua vez informará a CONTRATADA sobre o fornecimento das refeições.

11.12.3.3 O quantitativo de refeições servidas ao público descrito no item anterior deve constar na nota fiscal emitida a cada mês, conjuntamente com as demais refeições servidas (alunos subsidiados), sendo realizada na nota fiscal as devidas especificações quanto às refeições servidas e o público atendido.

11.12.3.4 Não poderá ser cobrado valor diferente para o fornecimento da alimentação conforme item anterior para os diferentes públicos (servidores, alunos não subsidiados e público externo à comunidade acadêmica).

11.13 **Em nenhuma hipótese a CONTRATADA deverá abrir crediário a alunos, servidores públicos ou profissionais terceirizados.**



11.14 Em nenhuma hipótese a CONTRATANTE se responsabilizará por danos advindos ao mobiliário alocado na contratação ou aos insumos estocados em suas dependências.

12 DA GRAMATURA DAS REFEIÇÕES

12.1 As refeições deverão apresentar a seguinte gramatura:

Grupo:01	
Item	Especificação
1	<p>Gramatura das refeições (Café da Manhã):</p> <p>A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura:</p> <ul style="list-style-type: none">- Leite com achocolatado, café e chá (250 ml)- Pão francês com manteiga (50 gr)- Pão caseiro com manteiga ou rosca (80 gr)- Bolos diversos (50 gr) <p>Observações:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Todas as opções de bebidas deverão ser oferecidas diariamente, tendo o usuário o direito de escolher UMA das opções.2. As opções de bebidas deverão ser oferecidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar açúcar ou adoçante.3. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitida utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.
2	<p>Gramatura das refeições (Almoço):</p> <p>A composição de cada item do cardápio deverá atender a seguinte gramatura para as</p>



refeições:

Prato principal:

- Prato Proteico preparado sem osso (assado ou cozido) – per capita de 140 gramas;
- Prato Proteico preparado sem osso (grelhado) – per capita de 120 gramas;
- Carne moída e peixe frito – per capita de 100g;
- Opção Vegetariana: ovos, omelete – per capita 100g; preparação à base de leguminosas/legumes proteicos (bolinho, torta, bife e etc)- 120g;
- **Observação:** Per capita significa uma porção crua e limpa, retirados gorduras e nervos da carne;
- Ou Prato Proteico com osso assado, grelhado ou cozido- per capita de 180 a 200 gramas;
- Acompanhamento: arroz Tipo I (per capita de 125 gramas) e feijão Tipo I (per capita de 85 gramas)

Guarnições:

- Massas (macarrão, lasanha, torta,) –100 a 120 gramas;
- Ou diversos (seleta de legumes, purês, ensopados, sautés, refogados, à milanesa, no vapor, creme, suflê, salpicão, maionese e macarronese) – 80 a 100 gramas;
- Ou farináceos (pirão, farofa, virado, angu/polenta, bolinho) –70 a 90 gramas;
- Ou ovos (omelete, panqueca e mexido) – 100 gramas;

Observações:

1. A Contratada pode uma vez ao mês instituir o DIA SEM CARNE, desde que realize ações de conscientização dos usuários, com aprovação da Fiscalização do Contrato.
2. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os



accessórios.

3. O usuário pode optar livremente pelo prato principal ou pelo prato vegetariano, ambos devem estar disponíveis em quantidade suficiente para atendimento da demanda de comensais.

4. Não necessariamente deve ser seguida a sequência de dias do cardápio, a contratada pode estabelecer os dias de fornecimento ou fazer substituição equivalente com aviso prévio.

5. É vedado servir hambúrguer industrializado, podendo haver substituição por bife de carne moída ou almôndega.

6. Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, empanados industrializados, bem como embutidos e correlatos.

7. É vedado uso de maionese caseira nos pratos que utilizam este ingrediente. Devendo ser utilizada a maionese industrializada.

8. O usuário que não consumir o prato principal, devido à presença de leite e ovos na preparação, terá direito a duas porções de guarnição.

9. Sobremesa: Frutas diversas (maçã, laranja, melancia, banana, mexerica/pokan) e frutas da estação.

Gramatura das refeições (Lanche da Tarde):

A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura:

- Leite com achocolatado, café e chá (250 ml)

- Sucos diversos/polpa de fruta (250 ml)

- Pão francês com manteiga (50 gr)

- Pão caseiro com manteiga ou rosca (80 gr)

- Bolos diversos (50 gr)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



Observações:

1. Todas as opções de bebidas deverão ser oferecidas diariamente, tendo o usuário o direito de escolher **UMA** das opções.
2. As opções de bebidas deverão ser oferecidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar açúcar ou adoçante.
3. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.

13 DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

13.1 Os serviços a serem contratados são classificados como comuns e de natureza continuada, conforme art. 1º da Lei nº 10.520/2002.

13.2 São considerados comuns, pois é possível sua definição e de seus padrões de desempenho e qualidade objetivamente no ato convocatório, por meio de especificações usuais do mercado em que se inserem.

13.3 Classificam-se como serviços continuados, porque visam atender uma necessidade pública permanente e contínua, além de um exercício financeiro, para assegurar o funcionamento das atividades finalísticas dos órgãos.

14 INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

14.1 O nutricionista (a) responsável técnico da CONTRATADA, deve comprovar registro no CRN, vínculo com a CONTRATADA e ter participação efetiva e pessoal nos trabalhos inerentes ao seu cargo. Deverá realizar visitas periódicas (semanalmente) nas dependências: cozinha, refeitório, cantina e lanchonete do Campus para desenvolver suas atividades conforme Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 e Resolução CFN Nº 465, de 23 de agosto de 2010, descritas de forma resumida no Anexo III. Avaliar a



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



aceitação dos cardápios junto aos usuários promovendo as alterações necessárias, treinar e supervisionar os manipuladores de alimentos e ainda avaliar as condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos e utensílios para garantia da segurança e qualidade dos alimentos servidos, observando com rigor as boas práticas de manipulação de alimentos. As visitas técnicas deverão ser registradas através de relatórios técnicos e anotações no livro de ocorrências, respondendo aos usuários.

14.2 O preposto designado pela CONTRATADA, será o elo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que possam surgir durante a vigência do contrato, em caso de ausência dos proprietários, podendo receber e assinar documentos, bem como deverá ter autonomia para a pronta resolução de problemas. Em casos de impedimento, este profissional deverá ser substituído por outro de nível de escolaridade igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE.

14.3 A CONTRATADA deverá participar, sempre que for convocada pela CONTRATANTE, de reuniões com o corpo técnico da CONTRATANTE a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por esta estipulados como metas.

14.4 Respeitando-se as normas internas de espaço físico do Campus Avançado Carmo de Minas - IFSULDEMINAS, é proibido incluir nos serviços oferecidos, qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de bebidas alcoólicas e artigos fumíferos, bem como, no caso da cantina/lanchonete, a comercialização de quaisquer outros produtos que não sejam pertencentes ao ramo de lanchonetes.

14.5 Público, preços e condições de pagamento no refeitório e cantina/lanchonete:

14.5.1 O refeitório será de uso prioritário para atendimento aos estudantes, sendo permitido o uso também por servidores, prestadores de serviços ao IFSULDEMINAS, visitantes ligados a atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem



como o público externo, desde que não comprometa o atendimento prioritário aos estudantes.

14.5.2 O público usuário é:

14.5.2.1 Estudantes de cursos integrados beneficiários:
refeição gratuita, paga pelo Campus, posteriormente;

14.5.2.2 Estudantes de cursos técnicos subsequentes, graduação e pós-graduação sem auxílio-alimentação: **refeição paga no valor integral, pelo estudante, no ato da refeição;**

14.5.2.3 Servidores, terceirizados, prestadores de serviço e público externo: **refeição paga pelo usuário, no valor integral, no ato da refeição;**

14.5.2.4 Servidores visitantes ligados a atividades de ensino, pesquisa e extensão, autorizados pela Administração: **refeição gratuita, paga pelo Campus, posteriormente.**

14.5.3 O Campus arcará em sua totalidade com as três refeições diárias para os alunos subsidiados, conforme quantidades apresentadas à contratada a cada semestre letivo. Para o ano de 2020, o estimado é de 154 (cento e cinquenta e quatro) alunos subsidiados e, para 2021, é de 185 (cento e oitenta e cinco) alunos. Tal auxílio é pessoal e intransferível.

14.5.3.1 Entretanto, nem todos os alunos utilizam as três refeições diariamente.

14.5.4 O Campus não custeará as refeições servidas indevidamente, sendo a CONTRATADA, neste caso, responsável, caso, por exemplos, não realize a devida verificação e o efetivo controle da entrada de alunos subsidiados nas dependências do refeitório no período das refeições ou permita que o mesmo aluno seja servido mais de uma vez, em um mesmo dia, em qualquer uma das três refeições subsidiadas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



14.5.5 Até o final da primeira quinzena do mês subsequente ao do fornecimento das refeições, a equipe de fiscalização fará a conferência do número total de refeições fornecidas aos alunos subsidiados no período anterior e, mensalmente, encaminhará planilha à empresa para emissão da nota fiscal de serviços prestados e, de posse desta, providenciará o seu ateste e encaminhamento para liquidação e pagamento.

14.5.6 O pagamento das refeições fornecidas aos servidores elencados no item 14.5.2.4 será realizado com observância da cláusula anterior, destacando-se que a CONTRATADA será responsável pelo ônus do fornecimento indevido de refeições e lanches.

14.5.7 Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida à empresa, e o pagamento ficará pendente até que sejam providenciadas as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

14.5.8 Quaisquer alterações nos dados bancários deverão ser comunicadas à CONTRATANTE, por escrito, ficando sob inteira responsabilidade da empresa os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos ou falta de pagamento devido à ausência de informação. Os pagamentos serão realizados após a comprovação de regularidade da empresa junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF).

14.5.9 A CONTRATADA deverá realizar a identificação biométrica dos alunos subsidiados que serão previamente cadastrados pelo Núcleo de Tecnologia da Informação do Campus Avançado Carmo de Minas, em sistema próprio, cujas mídias serão disponibilizadas pela CONTRATANTE, que gerará planilha do quantitativo de refeições e/ou lanches servidos, para posterior conferência pela equipe de fiscalização do contrato.



14.5.9.1 A identificação deverá ser feita por meio de crachá de identificação institucional com foto, para os servidores subsidiados descritos no item 14.5.2.4.

14.5.10 Em caso de falta de energia ou internet que impossibilite a utilização do sistema pela contratada, fica autorizado o acesso dos discentes subsidiados, desde que sejam encaminhados ao Setor de Assistência ao Educando – SAE, que expedirá autorização individual, não sendo aceita lista à parte com o nome destes alunos gerada pela CONTRATANTE.

14.5.11 O Campus não se responsabiliza pelo pagamento das refeições nos casos em que o sistema não identificar o usuário como discente do campus.

14.5.12 Caso a CONTRATADA utilize na lanchonete fichas de controle de vendas permanentes e/ou retornáveis será responsável pela sua desinfecção diária, visando reduzir o risco de contaminação microbiológica. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela segurança de seu caixa e do dinheiro arrecadado, não cabendo à CONTRATANTE qualquer responsabilidade em caso de furto ou roubo praticados contra a CONTRATADA.

14.5.13 É de responsabilidade da CONTRATADA a segurança de todo o patrimônio público que lhe vier a ser disponibilizado pela CONTRATANTE, no período de execução do contrato., alocado no espaço do refeitório e cantina/lanchonete.

14.6 Exigências e condições relativas ao refeitório/cantina e lanchonete:

14.6.1 Os serviços da CONTRATADA deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista. A carga horária de atuação do profissional deverá respeitar o estabelecido pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionista nº 380/2005, ficando o (a) profissional comprometido a atuar, no mínimo, o correspondente a 80% da carga horária durante as atividades de preparo e distribuição das refeições, devendo intercalar sua presença durante a semana entre o preparo do café da manhã, almoço e lanche da tarde. Caso o volume de refeições exija a presença de mais de um nutricionista, estes deverão se programar para que haja um nutricionista

presente durante todo o horário de preparação das refeições que serão ofertadas nas dependências do refeitório/cantina e lanchonete.

14.6.2 A CONTRATANTE designará, formalmente, por meio de Portaria institucional, no mínimo 02 (dois) servidores, que atuarão diretamente na fiscalização dos serviços prestados pela CONTRATADA, observando o cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos e o atendimento ao padrão de refeições estabelecido contratualmente.

14.6.3 A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar a fiscalização e inspeção do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estão sendo cumpridos.

14.6.4 O Campus disponibilizará para uso da CONTRATADA 30 (trinta) jogos de mesa com 04 (quatro) cadeiras para cada, para uso exclusivo no refeitório. Antes de a CONTRATADA iniciar suas atividades, será realizada a conferência do referido material (e outros que vierem a ser disponibilizados), na presença da equipe de fiscalização e do preposto da CONTRATADA. Este deverá assinar a declaração de recebimento dos equipamentos, com o ciente dos fiscais do contrato, ficando com uma cópia de igual teor.

14.6.5 A CONTRATADA terá 10 (dez) dias úteis para verificar os móveis recebidos e a estrutura física cedida e manifestar-se por escrito, caso haja alguma desconformidade, com a única finalidade de registro para fins de conferência ao término do contrato, uma vez que o IFSULDEMINAS não se responsabilizará diretamente pela sua manutenção.

14.6.5.1 A CONTRATADA é responsável pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios e estrutura física.

14.6.6 É vedado à CONTRATADA utilizar o espaço cedido para qualquer outro fim que não seja produção e distribuição de refeições e lanches para o



refeitório do IFSULDEMINAS – Campus Avançado Carmo de Minas, bem como as etapas anteriores e posteriores deste processo. Portanto, não será permitido utilizar os espaços cedidos para produção e distribuição de refeições para outros locais.

14.6.7 A distribuição dos alimentos e produtos alimentícios não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular dinheiro e realizar atividades de higienização e limpeza ambiental.

14.6.8 Durante todo o horário de distribuição das três refeições, o operador do caixa deverá ser exclusivo para tal função, não sendo permitido, nesses horários, o compartilhamento com o caixa da cantina. Inclusive, se for o caso, deverão formar-se filas independentes para ambos. Não será permitido durante o horário de distribuição das refeições que o operador de caixa desempenhe outras atividades.

14.6.9 A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições são de responsabilidade da CONTRATADA, e deverão ser supervisionadas pelo seu responsável técnico, de maneira a observar a aceitação, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

14.6.10 A água que abastece o Campus e a cozinha, o refeitório e a cantina/lanchonete não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Carmo de Minas – SAAE de Carmo de Minas; portanto, é de responsabilidade da CONTRATADA a instalação de filtros de água para preparo de sucos, refrescos e gelo.

14.6.11 A CONTRATADA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

14.6.12 **Mensalmente** serão avaliados pela equipe de fiscalização do contrato os serviços prestados, incluindo a qualidade e a quantidade da alimentação

comercializada, higiene ambiental, pessoal e de utensílios, variação de cardápio, nos termos do Anexo IV a este Termo de Referência. Esta avaliação será parte integrante das ferramentas de pesquisa de avaliação de boas práticas utilizadas pela fiscalização do contrato.

14.6.13 As Boas Práticas de Fabricação serão avaliadas conforme as Resoluções da ANVISA: RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. A comprovação de práticas inadequadas que comprometam a qualidade da alimentação proporcionará a aplicação das penalidades previstas em contrato.

14.6.14 Será exigido um mínimo de 70 % de adequação em relação aos itens avaliados. Cada item do anexo IV terá o valor de 1 ponto e será analisado e preenchido pela fiscalização do contrato com base nos registros de ocorrências mensais referentes à execução contratual. É garantido à Fiscalização da CONTRATANTE o direito de alterar o anexo IV, caso ele não esteja sendo efetivo para a avaliação, sendo a CONTRATADA comunicada previamente dessas alterações com suas respectivas justificativas. A CONTRATADA será informada sobre os resultados obtidos para que sejam tomadas as devidas providências; sem prejuízo das sanções administrativas, quando for o caso.

14.6.15 Antes de iniciar a fiscalização a CONTRATANTE fornecerá à CONTRATADA uma cópia do formulário de avaliação das boas práticas.

15 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

15.1 O adjudicatário, no prazo de **10 (dez) dias** após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia, para garantir o cumprimento da execução contratual, no montante de **5% (cinco por cento)** de seu valor global, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666/1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

15.1.1 O prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração contratante.

15.2 A garantia deverá ser renovada e atualizada a cada aditamento realizado, seja para prorrogação de prazo de vigência, seja para a concessão de reequilíbrio econômico-financeiro, seja para acréscimo ou supressão de valores, nos termos do artigo 56 da Lei nº 8.666/1993, no prazo máximo de **15 (quinze) dias**, a contar da assinatura do instrumento que deu causa à alteração do valor e prazo da garantia.

15.2.1 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,10% (um décimo por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

15.2.2 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento, ou cumprimento irregular, de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

15.3 A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

15.4 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

15.4.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

15.4.2 prejuízos diretos causados à Administração, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

15.4.3 multas, moratórias e punitivas, aplicadas pela Administração à contratada.

15.5 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



15.6 A garantia, se em dinheiro, deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

15.7 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

15.8 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

15.9 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

15.10 Será considerada extinta a garantia:

15.10.1 com a devolução da apólice, carta-fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

15.10.2 no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG n. 05/2017.

15.11 O garantidor (seguradora ou instituição financeira) não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

15.12 A Unidade Gestora não executará a garantia nas seguintes hipóteses:

15.12.1 caso fortuito ou força maior;

15.12.2 alteração, sem prévia anuência da seguradora ou do fiador, das



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



obrigações contratuais;

15.12.3 descumprimento das obrigações pela contratada decorrente de atos ou fatos da Administração; ou

15.12.4 prática de atos ilícitos dolosos por servidores da Administração.

15.13 Não serão admitidas outras hipóteses de não execução da garantia, que não as previstas acima.

15.14 A garantia apresentada na modalidade seguro-garantia ou fiança bancária deverá ser acompanhada de documentos que atestem o poder de representação do signatário da apólice ou carta fiança. Se a garantia ofertada for a fiança bancária, deverá o banco fiador renunciar expressamente ao benefício de ordem, nos termos do disposto nos artigos 827 e 828, I, da Lei nº 10.406/2002 – Código Civil.

15.15 Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação, a contratada deverá proceder à respectiva reposição, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela contratante, mediante ofício entregue contrarrecibo.

15.16 Caso a CONTRATADA opte pela **caução em dinheiro**, deverá providenciar o depósito junto à Caixa Econômica Federal, conforme determina o art. 82 do Decreto nº 93.872, de 23 de dezembro de 1986, nominal ao (contratante), para os fins específicos a que se destina, sendo o recibo de depósito o único meio hábil de comprovação desta exigência.

15.17 Caso a CONTRATADA opte pela **caução em títulos da dívida pública**, será com títulos emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, bem como, deverão ter valor de mercado compatível com o valor a ser garantido no Contrato, preferencialmente em consonância com as espécies recomendadas pelo Governo Federal, como aqueles previstos no artigo 2º da Lei nº 10.179, de 06 de fevereiro de 2001.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



15.18 Caso a CONTRATADA opte pela **caução sob a forma de fiança bancária**, deverá ter a carta de fiança emitida por Instituição Financeira autorizada pelo Banco Central do Brasil para realizar esta operação onde deverão constar as seguintes condições e/ou informações cuja previsão de risco será inclusa nas tarifas, taxas, emolumentos, comissões e tributos pagos pelo afiançado:

15.18.1 Beneficiário: (contratante);

15.18.2 Que se presta a garantia ao Contrato (Contrato nº XX/20xx) originado do Edital do Pregão Eletrônico nº 21/2020, cujo teor é do conhecimento da Instituição Financeira;

15.18.3 Que o prazo de validade igual ao do Contrato, acrescido do prazo de garantia técnica contra vícios ou defeitos, caso este exceda o prazo contratual;

15.18.4 Renúncia expressa aos benefícios de ordem e de excussão e ao direito de renúncia (arts. 827 e 835 do Código Civil);

15.18.5 Que a Instituição Financeira se obriga como devedor solidário;

15.18.6 Responsabilidade sobre os valores decorrentes de:

15.18.6.1 multas indenizatórias, moratórias, ressarcitórias e compensatórias;

15.18.6.2 despesas necessárias a realização de nova contratação para o objeto do Contrato ou aquisição dos bens não entregues ou entregues em desacordo com as especificações;

15.18.6.3 recusa injustificada de prestar assistência técnica, reposição do bem ou reexecução do serviço durante o período de garantia contra defeitos de fabricação;

15.18.6.4 encargos trabalhistas e sociais, tributos, indenizações trabalhistas ou não, devidas pela Contratada à Contratante e/ou a terceiros;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



15.18.6.5 valor integral da garantia durante todo o período de vigência do Contrato;

15.18.6.6 prazo para comunicação de inadimplência de, no mínimo, 10 (dez) dias úteis, contados da data em que a Contratante tenha tomado conhecimento da obrigação não cumprida.

15.19 Caso a CONTRATADA opte pela caução sob a forma de **seguro-garantia** deverá ser prestada por seguradora autorizada e sujeita à fiscalização da Superintendência de Seguros Privados – SUSEP, de acordo com as disposições da circular SUSEP no 232, de 3 de junho de 2003, e deverão constar na apólice as seguintes informações e/ou condições, cujos riscos acrescidos deverão constar no valor do prêmio, tarifas, taxas, emolumentos, comissões e tributos pagos pelo tomador:

15.19.1 Segurado: (contratante);

15.19.2 Que se presta a garantia ao Contrato nº XX/20xx, originado do Edital do Pregão Eletrônico nº 21/2020, cujo teor é do conhecimento da seguradora.

15.19.3 Prazo de validade igual ao do contrato, acrescido de mais 90 (noventa) dias.

15.19.4 Disposição expressa em cláusula específica para licitações e contratos de execução indireta de obras, serviços e compras da administração pública, bem como para concessões e permissões de serviço público, responsabilizando-se por multas punitivas, cujo agravamento de risco será acrescido ao prêmio.

15.19.5 Que a Instituição Seguradora se obriga como devedor solidário.

15.19.6 Responsabilidade sobre os valores decorrentes de: multas punitivas, indenizatórias, moratórias, ressarcitórias e compensatórias.

15.19.7 Recusa injustificada de prestar assistência técnica, reposição do bem ou reexecução do serviço durante o período de garantia contra defeitos de

fabricação.

15.19.8 Encargos trabalhistas e sociais, tributos, indenizações, trabalhistas ou não, devidas pela CONTRATADA à CONTRATANTE e/ou a terceiros.

15.19.9 Valor integral da garantia, durante todo o período de vigência da apólice.

15.19.10 Prazo para comunicação de sinistro de, no mínimo, 10 (dez) dias úteis, contados da data em que a CONTRATANTE tenha tomado conhecimento do fato.

15.20 O pagamento de preço, tarifas, prêmios, emolumentos e quaisquer outros valores da carta de fiança ou prêmio do seguro inclui todos os riscos previstos no Edital e Anexos e no Termo do contrato e deverá ser à vista, não sendo oponível contra a CONTRATANTE o não pagamento ou atraso de parcelas ou prestações de financiamento, parcelamento ou fracionamento junto a custodiante, Instituição Financeira ou seguradora, respectivamente.

15.21 A caução será devolvida após a comprovação, pela CONTRATANTE, de que o objeto do Contrato tenha sido executado e após a verificação da regularidade da CONTRATADA, frente às obrigações trabalhistas, previdenciárias e tributárias (federal, estadual e municipal), relativas ao Contrato.

16 DO REAJUSTE

16.1 O preço ofertado pela Contratada será fixo e irrevogável.

16.2 Em caso de eventual renovação contratual, os preços poderão ser revistos, mediante solicitação formal da CONTRATADA, na forma estabelecida neste Termo de Referência, após o transcurso do prazo de 01 (um) ano da data de apresentação da proposta.

16.2.1 Neste caso, adotar-se-á o índice **IPCA – alimentação e bebidas**.

16.2.2 Os casos não previstos neste Termo de Referência, referentes aos preços de insumos, serão resolvidos com base na legislação vigente.

16.3 Na hipótese de legislação superveniente que altere os critérios e procedimentos estabelecidos nesta cláusula, adotar-se-á o que vier a ser estabelecido pela nova legislação.

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

16.5 No caso de atraso em sua divulgação, ou não divulgação, do índice de reajustamento, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

16.6 A CONTRATADA é obrigada a apresentar memória de cálculo referente aos reajustamentos de preços, sob pena de indeferimento liminar do pedido.

16.7 A decisão sobre o pedido de reajuste deve ser feita no prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos. Os preços somente poderão ser reajustados após deliberação e autorização da CONTRATANTE, que culminará com a assinatura de Termo de Apostilamento.

16.8 Os custos deverão ser abertos de forma a visualizar os benefícios concedidos aos funcionários, os insumos de produção de acordo com o cardápio estabelecido, as quantidades de uniformes e quais os materiais e equipamentos serão disponibilizados.

17 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



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

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

17.3 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 que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

17.4 Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

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

17.4.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na CONTRATADA;

17.4.3 considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão.

17.5 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, para verificar se os serviços prestados pela CONTRATADA atendem ao disposto neste Termo de Referência.

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

17.7 Arquivar, entre outros documentos, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas e notificações expedidas relativas a presente concessão e aos serviços

desenvolvidos na Cantina.

17.8 Efetuar pesquisa de opinião da clientela da cantina SEMESTRALMENTE, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados para adoção de medidas corretivas, se necessário.

17.9 Solicitar a retirada do local ou a substituição do empregado da CONTRATADA que estiver sem uniforme, que embaraçar ou dificultar a fiscalização, ou cuja permanência no Campus seja julgada inconveniente.

17.10 Designar os fiscais, nomeados por Portaria, para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato.

17.11 Fiscalizar, durante todo o período de vigência do contrato, a execução do objeto, acompanhando todas as obrigações contratuais.

17.12 Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

17.13 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos Proprietários, Preposto ou Responsável Técnico da CONTRATADA.

17.14 Ceder à CONTRATADA os bens imóveis e móveis (cadeiras e mesas de refeitório) existentes para execução do serviço objeto do contrato, fornecendo no início da prestação do serviço, a relação dos itens disponibilizados.

17.15 Autorizar a CONTRATADA, por meio de parecer técnico da Direção, realizar adaptações nas instalações e móveis do Campus cedidos para uso, bem como reparos nos mesmos, quando necessário.

17.16 Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora ao local dos serviços.

17.17 Efetuar o pagamento à CONTRATADA após a apresentação da Fatura/Nota Fiscal, devidamente atestada pela fiscalização, acompanhada de relatório minucioso



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



referente ao período de pagamento e instruída pelos setores responsáveis. A apresentação da fatura deverá ser feita mensalmente, após a emissão da planilha de pagamento pelos fiscais do contrato.

17.18 Realizar pesquisas **semestrais** junto aos usuários para avaliação da refeição servida, da qualidade dos produtos comercializados, dos aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, da urbanidade e cortesia no atendimento ao público. Se os resultados das pesquisas apontarem índices superiores a 50% (cinquenta pontos percentuais) de desaprovação, a CONTRATADA será notificada e, caso esta avaliação se repita por mais uma vez consecutiva, ou três alternadas, a CONTRATANTE poderá iniciar instauração de processo de rescisão contratual.

17.19 A avaliação de satisfação pelos usuários ocorrerá mediante indicação do opinante através de formulários online que por sua vez serão analisados pelos fiscais do contrato. Após gerado relatório semestral de avaliação pelos usuários, este será enviado à CONTRATADA para ciência e, se for o caso, aos órgãos superiores competentes para que sejam tomadas as devidas providências. As pesquisas também poderão ocorrer através de formulários impressos disponibilizados, dentro do restaurante e nas imediações em qualquer horário e não podem, em nenhuma hipótese, sofrer interferência ou proibição por parte da CONTRATADA.

17.20 Aprovar mensalmente, após análise, os cardápios, elaborados pelo nutricionista da empresa vencedora do certame.

17.21 Comunicar à CONTRATADA qualquer alteração que ocorra no âmbito da CONTRATANTE que possa interferir no desenvolvimento das atividades do restaurante e ou da cantina.

17.22 Tomar as providências cabíveis quando comunicada pela CONTRATADA, em relação a qualquer ocorrência fora dos padrões normais e dos preceitos de boa conduta, por parte dos usuários em geral.

17.23 Encaminhar relatórios com os dados levantados no processo de fiscalização,

com as medidas a serem tomadas na solução dos problemas detectados. Em caso de reincidência nas falhas observadas, a Fiscalização poderá encaminhar procedimento punitivo, inclusive com a sugestão de anulação ou revogação do Contrato.

18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

18.2 A CONTRATADA deverá, sempre, oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente.

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

18.4 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou ao Campus Avançado Carmo de Minas, ou a qualquer de seus servidores, alunos ou prestadores de serviços, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou incorporar aos pagamentos devidos pela CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



18.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE.

18.8 Comunicar à equipe de fiscalização do contrato, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

18.9 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 dos serviços na Cantina.

18.10 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.

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

18.12 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 Termo de Referência, no prazo determinado.

18.13 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

18.14 Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Contrato.

18.15 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos,

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

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

18.17 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.

18.18 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

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

18.20 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE.

18.21 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.

18.22 Adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha necessários a



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



preparação e distribuição dos lanches, tais como: panelas, travessas, pratos, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços.

18.23 Adquirir e pôr em uso os equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, como mesas e cadeiras, liquidificadores, espremedores de sucos e centrífugas, chapas, fritadeiras, máquinas de café expresso, forno elétrico, forno micro-ondas, freezers, estufas e demais equipamentos e mobiliários necessários à execução do objeto do contrato;

18.24 Caso a CONTRATADA venha a utilizar fritadeira convencional, deverá providenciar meios para depurar/exaustar a gordura e os odores provenientes de seu uso.

18.25 Manter os equipamentos refrigeradores permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços.

18.26 Os equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA devem estar de acordo/serem compatíveis com a rede elétrica, hidráulica e sanitária da instituição.

18.26.1 Quaisquer danos causados a CONTRATANTE por incompatibilidade para os equipamentos ficarão a cargo da CONTRATADA.

18.27 A CONTRATADA deverá arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, bem como todos os dispositivos componentes das instalações.

18.28 Manter a área concedida com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, notadamente no período de maior utilização e frequência, sendo vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



18.29 Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.

18.30 Refazer ou substituir os lanches, considerados pelos responsáveis pela fiscalização sem condições de serem consumidos.

18.31 **NÃO comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências da contratante.**

18.32 Responsabilizar-se pelo transporte dos alimentos encomendados pelo Campus até o local em que serão servidos, arcando com todos os custos, e adotar, durante esse transporte, todos os métodos determinados pela legislação higiênico-sanitária vigente.

18.33 Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da lanchonete por qualquer motivo.

18.34 Atender prioritariamente aos servidores e estudantes da CONTRATANTE, utilizando de tratamento eficiente e cortês.

18.35 Arcar com as despesas de consumo do gás, energia elétrica e água necessários aos equipamentos e funcionamento da cantina, cozinha, refeitório e lanchonete, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

18.36 Arcar com despesas referentes a manutenção e instalação de equipamentos e mobiliários, manutenção de instalações, sistemas e estrutura física.

18.37 Manter pessoal em quantidade suficiente para executar os serviços, sem interrupções, seja por motivo de doença, férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, devendo a CONTRATADA acatar parecer da CONTRATANTE quando esta constatar que o número de empregados é insuficiente para o

bom andamento dos serviços.

18.37.1 Os empregados devem ser habilitados e possuir conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

18.37.2 Os empregados devem receber treinamentos ministrados por profissional nutricionista regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição, antes do início das atividades e ao menos uma vez por ano, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato.

18.37.3 Os treinamentos devem ser devidamente registrados e entregue cópia à CONTRATANTE.

18.38 Apresentar seus empregados no local com pontualidade e asseio, conforme os horários fixados pela CONTRATANTE, para fins de execução dos serviços.

18.39 Assumir todas as responsabilidades relativas a seus empregados, inclusive para atendimento em casos de emergência por acidentes ou qualquer mal súbito.

18.40 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados pela CONTRATADA na Cantina, Cozinha, Refeitório e Lanchonete.

18.41 Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONTRATANTE.

18.42 Disponibilizar, caso solicitado pela CONTRATANTE ou por fiscalização externa, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato.

18.43 Entregar, à equipe e fiscalização do contrato relação, que contenha nomes,

funções e horário de trabalho dos empregados, mantendo-a sempre atualizada.

18.44 Formalizar e manter preposto credenciado perante a CONTRATANTE, experiente e com poderes para representá-la na execução do Contrato.

18.45 Atribuir ao preposto as tarefas de: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como manter contato com o Fiscal do Contrato.

18.46 Manter os empregados devidamente uniformizados e identificados (nos padrões do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços/ ANVISA), além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

18.46.1 Os equipamentos de proteção individual – EPIs e uniformes devem ser fornecidos pela empresa a seus funcionários, sem repassar quaisquer custos a estes;

18.47 A CONTRATADA deverá instituir FILIAL, AGÊNCIA OU SUCURSAL no município de Carmo de Minas-MG, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato e apresentar alvará sanitário e alvará de localização e permanência em até 6 (seis) meses a contar da data de início de suas atividades nas dependências da CONTRATANTE.

18.47.1 Caso a licitante já disponha de matriz, filial, sucursal, agência ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

18.48 Apresentar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).

18.49 Arcar com demais despesas com material e insumos necessários à sua execução dos serviços como: locomoção, seguros, impostos, e quaisquer outras despesas que venham a ser determinadas por lei ou por situação de fato.

18.50 Manter, no local, relação nominal e carteira de saúde dos empregados que

prestem serviço nas instalações da CONTRATANTE, devidamente atualizada.

18.51 Informar à equipe de fiscalização do contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.

18.52 Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e solucionando todas as reclamações formuladas.

18.53 Arcar com o pagamento de multas aplicadas por órgãos de fiscalização relacionadas à sua existência e funcionamento.

18.54 Cumprir com rigor as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, sanitárias e sobre manipulação de alimentos.

18.55 Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da CONTRATANTE, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

18.56 Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto do contrato.

18.57 Não veicular publicidade acerca dos serviços, sem a anuência da CONTRATANTE.

18.58 Cumprir todas as orientações da CONTRATANTE para fiel desempenho das atividades especificadas.

18.59 Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONTRATANTE quanto aos serviços desempenhados na Cantina, Cozinha, Refeitório e Lanchonete.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



18.60 Utilizar as instalações fornecidas pelo Campus Avançado Carmo de Minas do IFSULDEMINAS, exclusivamente no cumprimento o objeto deste Termo de Referência, correndo às suas expensas, o asseio, a conservação, a guarda e a manutenção das instalações e equipamentos.

18.61 Em caso de rescisão contratual, a CONTRATADA deverá entregar o espaço da concessão da mesma forma que encontrou no início das atividades, fazendo reparos, pinturas e substituições de lâmpadas, interruptores e outros componentes, caso necessário, assim como deverá retirar todos os equipamentos de sua posse e realizar a higiene no local.

18.62 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do CONTRATO.

18.63 Possuir registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da região em que atua.

18.64 No que respeita ao próprio objeto da contratação:

18.64.1 Quanto ao cardápio em geral:

18.64.1.1 O cardápio diário completo será elaborado mensalmente pelo nutricionista da CONTRATADA, prevendo-se substituições, com respectivos consumos per capita, frequência de utilização e padrão, conforme especificações constantes no Anexo I.

18.64.1.2 O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias úteis em relação ao 1º dia de utilização, contemplando todas as opções, com gramagem das porções prontas para consumo e o valor nutricional das mesmas (incluindo: valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios, sódio, colesterol e fibra alimentar) para a devida aprovação da CONTRATANTE.

18.64.1.3 Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste Termo de Referência, a



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



Fiscalização do Contrato encaminhará à CONTRATADA para as devidas correções. A CONTRATADA deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise em até 72 (setenta e duas) horas.

18.64.1.4 A CONTRATADA, em condições especiais, poderá alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas, motivações formais, por escrito, à fiscalização e esta as aceite. Caso ocorram alterações, estas deverão ser informadas em quadro de aviso do restaurante no tempo mínimo de 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.

18.64.1.5 O cardápio mensal, conforme aprovado pela fiscalização, será divulgado no site institucional e murais do Campus, devidamente assinado pelo Responsável Técnico da CONTRATANTE.

18.64.1.6 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida a critério da CONTRATADA.

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

18.64.1.8 Caso a CONTRATADA não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido, estará sujeita às penalidades previstas no contrato.

18.64.1.9 Para preparo das refeições, caberá à CONTRATADA:

18.64.1.10 Usar sal em quantidades moderadas, dando preferência a outros temperos naturais para diversificar o sabor.

18.64.1.11 Não utilizar temperos industrializados, como caldos de carnes, caldos de legumes, molho de tomate condimentado e outros



temperos que contenham glutamato monossódico em sua composição.

18.64.1.12 Não utilizar amaciantes industrializados para carnes.

18.64.1.13 Deverá adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção.

18.64.1.14 Não utilizar nitrato de potássio (salitre).

18.64.1.15 Não utilizar espessante de qualquer natureza para os feijões, com exceção de preparação de Tutu de Feijão ou Feijão Tropeiro.

18.64.1.16 Evitar a inserção de alimentos ricos em gorduras trans no cardápio.

18.64.1.17 Não utilizar gordura vegetal hidrogenada ou óleos vegetais hidrogenados no preparo das refeições.

18.65 Quanto à distribuição das refeições:

18.65.1 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação de cada preparação, constando os ingredientes básicos (principalmente aqueles mais comumente relacionados a alergias e intolerâncias alimentares), bem como o valor calórico, junto ao balcão de distribuição, referente à porção de cada preparação oferecida.

18.65.2 A CONTRATANTE poderá realizar a degustação, durante a distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, por meio dos componentes da equipe de fiscalização, devendo a CONTRATADA realizar imediatamente a remoção, com imediata substituição, das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

18.65.3 A distribuição de refeições será pelo sistema de refeições servidas em balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e



sobremesas, porcionadas no momento da distribuição.

18.65.4 Deverão ser fornecidos aos usuários para servir a refeição: talheres de inox (garfos, facas e colheres), pratos de vidro temperado ou porcelana com diâmetro mínimo de 27 cm, bandejas plásticas tipo self-service para a refeição (limpas e secas) e micro-ondas para aquecimento das refeições dos usuários.

18.65.5 A CONTRATADA deve fornecer canecas plásticas retornáveis para os usuários. Sendo permitido o uso de copo de vidro tipo americano para atender a demanda da venda de bebidas (suco, chá, leite, café etc) da cantina/lanchonete e, vedado o uso de copos descartáveis, visando a sustentabilidade e proteção do meio ambiente, haja vista a meta institucional de desenvolvimento sustentável. A CONTRATADA deverá atender a restrições alimentares, oferecendo no restaurante/cantina e lanchonete alimentos sem lactose, light e diet.

18.65.6 O porcionamento das refeições deverá ser da seguinte forma:

18.65.6.1 As opções de saladas dispostas nos balcões refrigerados deverão ser servidas à vontade pelo próprio comensal.

18.65.6.2 Os acompanhamentos também deverão ser servidos livremente pelos usuários, ficando dispostos no balcão aquecido.

18.65.6.3 O prato principal, a guarnição e a sobremesa poderão ser porcionados pelos funcionários da CONTRATADA, conforme padrão estabelecido.

18.65.6.4 Todos os alimentos integrantes do café da manhã e lanche da tarde poderão ser porcionados pela CONTRATADA.

18.65.6.5 A CONTRATADA deverá disponibilizar para uso do próprio comensal, no mínimo: azeite, vinagre, sal, farinha de milho e guardanapos de papel.

18.65.6.6 Serão observadas a uniformidade, temperatura e



apresentação das porções.

18.65.6.7 Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, inclusive com quantidades adequadas a todos, devendo ser mantidas a apresentação, temperatura e qualidade durante toda a distribuição. Serão permitidas alterações em caso de mudanças bruscas na quantidade de usuários no respectivo dia.

18.65.6.8 A fruta deverá ser sanitizada para ser distribuída.

18.65.6.9 Os doces deverão ser distribuídos em recipientes retornáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio, quando necessário, ambos em materiais que não agriçam o meio ambiente.

18.65.7 Maiores detalhes estão disponíveis nos anexos correspondentes.

18.66 Quanto às instalações físicas, equipamentos e utensílios:

18.66.1 Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta licitação.

18.66.2 Zelar pelo que lhe for cedido, repondo o que perder, quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações originais.

18.66.3 Os demais equipamentos necessários e sua manutenção serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente. A retirada de qualquer móvel da CONTRATANTE para conserto deverá ser comunicada por escrito, previamente, à equipe de fiscalização, que se incumbirá dos controles e registros necessários.

18.66.4 A CONTRATADA deverá comunicar, por escrito, à equipe de fiscalização do Campus, qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação da Infraestrutura, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



18.66.5 As despesas originárias com tais obras e, ou, serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias). Não será permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da administração da CONTRATANTE, comunicada pela Fiscalização do Contrato do Campus Avançado Carmo de Minas – IFSULDEMINAS.

18.66.6 Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONTRATADA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.

18.66.7 Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA terá esta, independentemente da cobertura de seguro, um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da CONTRATANTE, para dar início à reparação do dano.

18.66.8 A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas cedidas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança. Incluem-se na manutenção predial: pintura, substituição de pisos e revestimentos/azulejos, substituição de lâmpadas, reatores, tomadas, maçanetas, interruptores, registros, telas, vedações, limpeza de caixa de gordura, filtros de água; e outros reparos na rede hidráulica, de esgoto e de elétrica que se façam necessários.

18.66.9 Os móveis pertencentes à CONTRATANTE, e disponibilizados à CONTRATADA, deverão, ao término do contrato, serem devolvidos em adequadas condições de uso. A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até cinco dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.

18.66.10 A CONTRATADA, em até cinco dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados na vistoria do item anterior, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.

18.66.11 Nos casos em que a estrutura física cedida apresentar bolores e descascamentos nas paredes e tetos, bem como quando vierem sendo sujos pelo uso, a CONTRATADA será responsável pelos reparos na pintura sempre que solicitados pela CONTRATANTE ou autoridade sanitária do município, nas mesmas cores.

18.66.12 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

18.66.13 A CONTRATANTE não se responsabiliza por utensílios descartados no lixo, ou utensílios retirados da dependência do refeitório e cantina pelos usuários, este controle deve ser realizado pela CONTRATADA.

18.66.14 Caso a CONTRATADA utilize equipamentos de refrigeração ou congelamento, como geladeiras e freezers, ela deverá colocar termômetro externo e realizar o monitoramento da temperatura interna dos mesmos.

18.66.15 A CONTRATADA deverá realizar troca dos filtros de água, limpeza de caixa de gordura, higienização dos reservatórios de água e tubulação das coifas, no mínimo, semestral ou sempre que necessários.

18.66.16 É de responsabilidade da CONTRATADA a higienização e



limpeza de todas as instalações e dependências utilizadas, inclusive o refeitório, bem como dos equipamentos e utensílios da distribuição e utilizados pela clientela.

18.66.17 Todos os procedimentos de limpeza e higienização e retirada do lixo devem ser realizados após cada uma das refeições servidas (café da manhã, almoço e lanche da tarde), de maneira a que as instalações estejam em perfeitas condições de higiene no momento de distribuição da refeição seguinte e não promovam a infestação de pragas e vetores.

18.66.18 A CONTRATADA é a responsável pelo descarte adequado de lixo orgânico, inorgânico e reciclável, devendo estes ocorrerem da maneira que menos agrida o meio ambiente.

18.67 Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços:

18.67.1 A CONTRATADA deverá manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pela CONTRATANTE, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.

18.67.2 Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), atendendo ao disposto nas seguintes normas:

18.67.2.1 Portaria Nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993;

18.67.2.2 Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;

18.67.2.3 Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;

18.67.2.4 Portaria CVS Nº 5, de 09 de abril de 2013.

18.67.3 Esses documentos (MBPF e POPs), bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à Fiscalização no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do início da execução do contrato, e deverão permanecer disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias em local de fácil acesso e consulta para os funcionários; bem como qualquer instrumento legal sobre o tema em questão que vier a ser publicado posterior à elaboração deste Termo de Referência.

18.67.4 Visando também a qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo trimestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle). Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à Fiscalização sempre que realizados.

18.67.5 O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; reciclagem; atendimento e acolhimento ao usuário.

18.67.6 Deverão ser realizados treinamentos específicos para os funcionários que atuarem como caixas, bem como o responsável pelo porcionamento das preparações no balcão de distribuição. Os comprovantes de realização dos treinamentos, no mínimo trimestrais, devem ser apresentados à Fiscalização sempre que realizados. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato.

18.67.7 As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



conforme características técnicas, apresentadas neste Termo de Referência, devendo ser adquiridas em estabelecimentos que tenham Serviço de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do Órgão fiscalizador estadual (IMA). Não deverão ser utilizadas carnes que não estejam constando na padronização, cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto neste Termo de Referência.

18.67.8 A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

18.67.9 A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.

18.67.10 A CONTRATADA deverá manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65 °C até o momento final da distribuição.

18.67.10.1 Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 6 °C.

18.67.11 A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 12 (doze) horas, para produtos existentes no mercado local, e de 24 (vinte e quatro) horas, para produtos advindos de outras cidades.

18.67.12 Os gêneros alimentícios semiestocáveis deverão ter prazo de validade de 80% a vencer, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características mesmo ainda dentro do prazo de validade.

18.67.13 A CONTRATADA deverá desprezar as sobras de alimentos que passaram por exposição nos balcões de distribuição, bem como as preparações que



extrapolaram os limites de tempo e temperatura.

18.67.14 O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não permanecer na área de manipulação durante as etapas de pré-preparo e preparo dos alimentos.

18.67.15 Fazer o monitoramento da qualidade do óleo e efetuar a troca conforme necessário. Manter controle impresso de troca periódica do óleo utilizado na fritura e do descarte do óleo usado, devendo destiná-lo às empresas que o reutilizem de maneira sustentável.

18.67.16 Em apoio ao desenvolvimento sustentável, no preparo de alimentos deverão, preferencialmente, ser utilizados gêneros alimentícios produzidos em âmbito local e por agricultura familiar.

18.68 Quanto aos recursos humanos:

18.68.1 A CONTRATADA deverá manter o pessoal em atividade no local identificado, trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados; assim como a CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados. São necessários para perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, no mínimo 3 funcionários; além do (s) responsável (s) técnico (s) e/ou preposto.

18.68.1.1 Os funcionários deverão colocar o uniforme completo no local de trabalho.

18.68.2 A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos.

18.68.2.1 Se necessário, a CONTRATANTE poderá solicitar a ampliação do quadro de pessoal para adequada execução dos serviços.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



18.68.3 Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN.

18.68.4 Manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera na CONTRATADA, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.

18.68.5 Encaminhar à Fiscalização da CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato e mensalmente, relação em que conste o nome completo de todo o pessoal que atuará na COZINHA, no REFEITÓRIO, na CANTINA e na LANCHONETE, bem como do Responsável Técnico da CONTRATADA.

18.68.5.1 Além disso, a relação nominal deverá fazer-se acompanhar de cópias xerográficas dos respectivos contratos de emprego ou das respectivas carteiras de trabalho e previdência social.

18.68.6 No mesmo prazo da cláusula anterior, deverão ser apresentadas à equipe de fiscalização, para fins de conferência, as carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) de todos os funcionários da CONTRATADA, em vias originais, que atuarão nas dependências da CONTRATANTE devidamente preenchidas e assinadas. Este procedimento deverá ser repetido sempre que houver nova contratação.

18.68.7 No prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis antes do início da execução do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar os exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs) de todos os funcionários que atuarão nas dependências da CONTRATANTE. Tal dever, cumprido mediante regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, é necessário a fim de providenciar a substituição, de imediato, daqueles que, em caso de doença incompatível com a função, possam comprometer a boa execução dos serviços.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



18.68.8 Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por desordens intestinais e ou dermatoses exsudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

18.68.9 Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular, diarreia e infecção respiratória.

18.68.10 A CONTRATADA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à CONTRATANTE, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto deles e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

18.68.11 Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

18.68.12 Todas as obrigações contratuais e sociais dos seus funcionários correrão por conta da CONTRATADA, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto

deste contrato, sendo a licitante vencedora, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.

18.68.13 A CONTRATADA deverá proibir dentro da Cozinha, Refeitório, Cantina e Lanchonete e suas dependências o uso por seus funcionários de objetos não pertencentes ao serviço, tais como celulares, fones de ouvido, rádio, jornais, bolsas, dentre outros; o uso de celular será permitido quando o uso deste for imprescindível para comunicação entre os funcionários com as responsáveis técnicas da CONTRATADA, para tratar de assuntos relacionados aos serviços prestados à CONTRATANTE.

18.68.14 Proibir terminantemente que os seus funcionários fumem dentro das dependências da CONTRATANTE.

18.68.15 Vedar acesso às instalações de empregados seus que se apresentem embriagados.

18.68.16 Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados para cumprimento do contrato mediante depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento pela CONTRATANTE ou apresentar mensalmente cópia de comprovante individual de pagamento dos salários, devidamente assinada pelos funcionários.

18.68.17 Apresentar certidões cíveis e criminais de toda a mão de obra atuante nas dependências da CONTRATANTE, quando solicitado.

18.69 Quanto à execução dos serviços:

18.69.1 É responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás de cozinha e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como equipamentos de proteção



individual (EPI) e coletivo em número suficiente para seus funcionários, sendo a utilização destes itens obrigatório por parte da CONTRATADA e seus funcionários.

18.69.2 A CONTRATADA deverá complementar e instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. No término do contrato, todos esses materiais da CONTRATADA poderão ser retirados.

18.69.3 A CONTRATADA deverá abastecer os banheiros e/ou vestiários dos seus funcionários com papel toalha descartável não reciclado, papel higiênico, sabonete líquido e álcool 70% para higienização final; os mesmos deverão ser equipados com lixeiras com tampa acionada por pedal. Quando não for disponibilizado álcool 70%, o sabonete líquido deverá ser antisséptico.

18.69.4 A colocação de chuveiros nos vestiários (caso estes sejam disponibilizados pela CONTRATANTE) é de responsabilidade da CONTRATADA, bem como dos armários para guarda dos pertences de uso particular e bolsas dos funcionários.

18.69.5 Toda pia ou lavabo, que for utilizada para higienização de mãos dos funcionários, deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

18.69.6 Durante todo o horário de distribuição das refeições, as pias de higienização de mãos dos usuários dos restaurantes deverão estar abastecidas com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem de mãos, álcool 70% e sabonete líquido, fornecidos pela CONTRATADA.

18.69.7 A CONTRATADA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As



refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos até o seu porcionamento.

18.69.8 Cabe à CONTRATADA, contratar diretamente com todos os fornecedores, nada contratando em nome da CONTRATANTE, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização da CONTRATANTE, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

18.69.9 A CONTRATANTE disponibilizará, diariamente, na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões com indicação obrigatória do opinante; sendo que, os resultados das análises feitas pela Fiscalização do Contrato deverão constar nos registros de execução do contrato.

18.69.9.1 A CONTRATADA será informada dos resultados obtidos para tomar as devidas providências, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis.

18.69.10 A CONTRATADA poderá realizar avaliações sempre que julgar necessário e pertinente, comunicando o resultado à Fiscalização.

18.69.10.1 Em todos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

18.69.11 As despesas com telefone, gás de cozinha, água e energia elétrica serão de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.

18.69.12 As despesas referentes a fornecimento de água e coleta de esgoto e a fornecimento de energia elétrica serão ressarcidas à CONTRATANTE, no valor mensal (estimado) de R\$ 50,00 (cinquenta reais) para cada, totalizando R\$ 100,00 (cem reais), **mensalmente**.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



18.69.12.1 Este valor deverá ser recolhido por meio de GRU (Guia de Recolhimento da União), e será reajustado a cada 12 (doze) meses, contados a partir da data de apresentação da proposta, com base no Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M) do período ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

18.69.12.1.1 Em nenhuma hipótese será admitida a compensação entre créditos e débitos, para a finalidade de ressarcimentos com tais despesas.

18.69.13 É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta indicado pela CONTRATANTE.

18.69.14 É dever da CONTRATADA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, bem assim todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

18.69.15 A CONTRATADA não poderá ceder, nem transferir, no todo ou em parte, o objeto desta licitação.

18.69.16 A potabilidade da água utilizada no preparo das refeições deverá ser testada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica, sendo resultado encaminhado à Fiscalização.

18.69.17 O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizado contra roedores, insetos voadores e rasteiros, pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses, ou quando a CONTRATANTE julgar necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Os comprovantes de realização do serviço devem ser



apresentados à equipe defiscalização.

18.69.17.1 Tal controle deverá ser feito, preferencialmente, em dia em que não haja expediente na instituição.

18.69.18 Como não há reservatório de água independente, o Campus se responsabiliza pela higienização das caixas d'água, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 6 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação.

18.69.19 Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. O registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por no mínimo 3 (três) meses, ficando disponível para consulta pela CONTRATANTE e por autoridades sanitárias.

18.69.20 **As amostras das preparações servidas diariamente no refeitório deverão ser separadas em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, conservados conforme temperaturas especificadas pela legislação sanitária vigente, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas. Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos, a CONTRATADA deverá providenciar o envio das amostras para análises microbiológicas/bacteriológicas. A coleta deverá contemplar todas as preparações (sólidas ou líquidas), incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições.**

18.69.20.1 Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos servidos na cantina/lanchonete, a CONTRATADA deverá providenciar o envio das amostras para análises microbiológicas/bacteriológicas.

18.69.20.2 A CONTRATADA deverá arcar com quaisquer custos acerca de análises microbiológicas.

18.69.21 Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONTRATANTE.

18.69.22 A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

18.69.23 Os balcões de distribuição dos alimentos e de preparação deverão ser mantidos limpos durante todo o horário das refeições.

18.69.23.1 O lanche da noite será entregue de segunda-feira a sexta-feira, das 20h40 às 20h50.

18.69.23.2 CONTRATADA deverá dispor de pessoal suficiente para que não haja filas no momento da entrega.

18.70 Obrigações com relação a boas práticas ambientais:

18.70.1 Deverá a CONTRATADA elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

18.70.2 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo; realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

18.70.3 Separar as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem,



tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses materiais, em atenção à Resolução CONAMA nº 275, de 30 de junho de 1999.

18.70.4 Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes para coleta seletiva.

18.70.4.1 Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/1999, CONAMA, para a identificação, por cores, dos recipientes coletores.

19 DAS VEDAÇÕES

19.1 À CONTRATADA é vedado:

19.1.1 Comercializar:

19.1.1.1 Tabaco e bebida alcoólica;

19.1.1.2 Medicamento ou produto químico-farmacêutico;

19.1.1.3 Qualquer tipo de produto que não seja destinado ao fornecimento de alimentação e de bebida, objeto deste termo, tais como chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e outros produtos estranhos ao objeto deste Termo de Referência;

19.1.2 Permitir que seus trabalhadores fumem ou consumam bebidas alcoólicas nas dependências da CONTRATANTE;

19.1.3 Efetuar varrições a seco;

19.1.4 Permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais, silvestres ou domésticos, nas instalações do Campus sob a sua responsabilidade;

19.1.5 Deter em depósito ou em mero transporte substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares);

19.1.6 Abrir crediário para terceirizatórios, servidores públicos ou alunos do Campus Avançado Carmo de Minas;

19.1.7 Manter em depósito, nas dependências da CONTRATANTE, insumos diversos dos empregados na execução contratual.

20 DO PREPOSTO

20.1 A empresa deverá indicar, formalmente, o preposto que a representará, para todos os efeitos, perante a Administração contratante,

20.1.1 O preposto deverá deter poderes para a representação, devendo, se não for o administrador da CONTRATADA, apresentar instrumento de mandato.

20.2 O preposto indicado deverá comparecer ao menos uma vez por quizena à sede da contratante, ou sempre que demandado, do que se lavrará termo de comparecimento, para inteirar-se da execução contratual, bem como de eventuais ocorrências.



20.3 A contratada deverá disponibilizar os meios de contato direto entre o supervisor e o preposto, bem como entre ambos e a contratante, com o fornecimento, de, no mínimo:

20.3.1 um número de telefone celular, com o DDD local (35);

20.3.2 um endereço de e-mail;

20.3.3 um endereço para envio de correspondência por via postal.

20.4 O preposto deverá estar apto a esclarecer as questões relacionadas às faturas dos serviços prestados.

	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS REITORIA COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

20.5 A CONTRATADA orientará o seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho.

21 DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

21.1 A execução do contrato será avaliada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle que compreendam a mensuração, entre outros, dos seguintes aspectos:

21.1.1 Os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;

21.1.2 A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

21.1.3 A adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;

21.1.4 O cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato; e

21.1.5 A satisfação do público usuário.

22 DOS CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

22.1 O objeto será aceito após a verificação, pela fiscalização do contrato, do cumprimento de todas as obrigações e especificações constantes do contrato, e dos demais documentos integrantes do processo de contratação, e ainda em conformidade com a legislação de regência.

22.2 A execução completa do contrato só acontecerá quando o contratado comprovar o pagamento de todas as obrigações trabalhistas referente à mão de obra utilizada.

23 DO RECEBIMENTO E DA ACEITAÇÃO DO OBJETO

23.1 A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do **recebimento definitivo** dos serviços, a cargo do gestor de contratos.

23.2 O recebimento, provisório ou definitivo, do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

23.3 O recebimento provisório será realizado pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, ou pela equipe de fiscalização.

23.4 Ao final de cada período mensal, o fiscal técnico deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório e em seus anexos.

23.5 Será elaborado relatório circunstanciado, com registro, análise e conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, o qual será encaminhado ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

23.6 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter registro, análise e conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa, devendo ser encaminhado ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

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

23.8 O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e administrativa e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

23.9 O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento

definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura.

24 DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO

24.1 Condições gerais de fiscalização:

24.1.1 A CONTRATANTE designará dois ou mais servidores para fiscalizar o trabalho desenvolvido pela CONTRATADA.

24.1.2 A equipe de fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONTRATADA.

24.1.3 A execução do contrato será avaliada constantemente pela equipe de fiscalização de forma a gerar relatórios que servirão como documentos comprobatórios para as sanções administrativas.

24.1.4 A qualidade da prestação dos serviços da CONTRATADA e o acompanhamento do cumprimento das obrigações contratuais serão avaliados mensalmente por meio de avaliações realizadas pela equipe de fiscalização, apontando as irregularidades apresentadas formalmente à CONTRATADA que não foram corrigidas ou que são reincidentes.

24.1.5 A equipe de fiscalização deverá emitir mensalmente Documento de Controle de Qualidade e Quantidade das refeições servidas e demais serviços prestados, que, obrigatoriamente, deverá ser apresentado ao nutricionista da CONTRATADA e vistado por ele firmado.

24.1.6 A equipe de fiscalização comunicar-se-á com a CONTRATADA por meio eletrônico (e-mail) e relatórios de ocorrências, a fim de prevenir e corrigir qualquer infração contratual, além de ratificar solicitações já efetuadas.

24.1.7 A CONTRATADA deverá manifestar-se formalmente, por meio



eletrônico (e-mail) e documentos, sempre que demandada pela equipe de fiscalização.

24.1.8 As sanções administrativas previstas serão aplicadas mediante análise e aceitação das providências e ou justificativas apresentadas pela CONTRATADA, visando o integral cumprimento das cláusulas contratuais.

24.1.9 Caberá à equipe de fiscalização sugerir as penalidades cabíveis, dentre as previstas no contrato e na legislação vigente, nos casos de descumprimento contratual.

24.1.10 **A fiscalização do serviço pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.**

24.2 Atribuições da Fiscalização:

24.2.1 Todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas.

24.2.2 Conferência da entrega pela CONTRATADA de toda a documentação legal referente à prestação do serviço nos prazos previstos contratualmente;

24.2.3 O registro em relatório de todas as ocorrências e deficiências verificadas, cuja cópia será encaminhada à CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas; caso não haja solucionamento do problema em no máximo **48 (quarenta e oito) horas**, a omissão se constituirá em infração contratual.

24.2.4 Exercício da fiscalização durante as etapas de recebimento, distribuição e higienização, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários e valores de refeições estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando



eventuais ocorrências;

24.2.5 Acompanhamento da execução do cardápio, conforme aprovado.

24.2.6 Observância da qualidade sensorial das refeições servidas.

24.2.7 Observância da qualidade dos gêneros alimentícios, vedando a utilização de gêneros ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

25 DA SUBCONTRATAÇÃO

25.1 Não é permitida a subcontratação do objeto desta licitação.

26 DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

26.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

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

26.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;

26.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;

26.1.4 comportar-se de modo inidôneo; ou

26.1.5 cometer fraude fiscal.

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

26.2.1 **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.

26.2.2 Multa de:

26.2.2.1 **0,4%** (quatro décimos por cento) até **0,8%** (oito 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;

26.2.2.2 **0,5%** (cinco décimos por cento) até **3%** (três 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;

26.2.2.3 **5%** (cinco por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

26.2.2.4 **0,2%** a **3,2%** por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas A e B**, abaixo; e

26.2.2.5 **0,10%** (um décimo por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de **2%** (dois por cento).

26.2.2.5.1 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

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

26.2.2.7 **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.

26.2.2.7.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

26.2.3.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa nos subitens 26.1.1 a 26.1.5 deste Termo de Referência.

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

26.2.5 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas A e B:

TABELA A

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



	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS REITORIA COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS	 <small>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS</small>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

TABELA B

INFRAÇÕES GRAU 1		PONTUAÇÃO
ITEM	DESCRIÇÃO	ATRIBUÍDA
1	Deixar de apresentar, mensalmente, lista atualizada com nome dos funcionários e suas respectivas funções, em caráter fixo ou de substituição temporária.	1
2	Deixar de comunicar, por escrito, à CONTRATANTE fatos dignos de menção para conhecimento.	1
3	Deixar de manter a tabela de preços da cantina em lugar visível na cantina, constando todos os itens.	1
4	Deixar de manter a tabela de preços das refeições em lugar visível.	1
5	Deixar de providenciar lixeiras limpas, com tampa acionada por pedal, em número suficiente para o acondicionamento do lixo.	1
6	Descumprir os horários de abertura e fechamento do refeitório ou cantina e lanchonete.	1
7	Falta ou inadequação de placas ou etiquetas de identificação das preparações na rampa de distribuição.	1
8	Não cumprimento de boas práticas de fabricação/manipulação, quaisquer presentes no Manual de Boas Práticas apresentado pela CONTRATADA à CONTRATANTE e exigidas pela legislação sanitária vigente.	1
9	Não divulgação do cardápio mensal ou divulgação diferente ao cardápio autorizado.	1
10	Não fornecer alimento para prova para os membros da Comissão de Fiscalização do Contrato.	1
11	Não fornecer certificados dos cursos de capacitação de todos os funcionários e de todos os temas nos prazos estabelecidos.	1
12	Não identificação de produtos alimentícios nas dependências	1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



	do refeitório/cantina e lanchonete.	
13	Não reposição de utensílios, equipamentos e mobiliários para manter a qualidade dos serviços prestados.	1
14	Uso de celular pelos manipuladores de alimentos, durante a execução dos serviços	1
15	Demais infrações que a critério da equipe de fiscalização do Contrato que sejam classificadas como de Grau 1.	1
INFRAÇÕES GRAU 2		PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
ITEM	DESCRIÇÃO	
1	Deixar de apresentar certificado de controle integrado de pragas e vetores, limpeza de caixa d'água, caixa de gordura, substituição de elementos filtrantes, laudos de potabilidade da água.	2
2	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador.	2
3	Desorganização e ou higienização inadequada de banheiros e vestiários dos funcionários.	2
4	Desorganização e ou higienização inadequada de paredes, piso, equipamentos, mesas e cadeiras do refeitório, cozinha, cantina e lanchonete.	2
5	Funcionários fumando nas dependências do Campus.	2
6	Funcionários sem o adequado uso de EPI (protetor auricular em locais com ruído; luva de malha de aço para quem realiza corte; luva de borracha e óculos para quem trabalha com produtos de limpeza; avental para quem trabalha em área molhada ou com manipulação de alimentos; sapato fechado para todos os funcionários)	2
7	Funcionários trajando uniformes sujos ou inadequados à função.	2
8	Inadequação no armazenamento de produtos alimentícios e produtos de limpeza.	2
9	Uso de utensílios ou ambiente inadequados para	2



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



	conservação de alimentos, materiais de limpeza e descartáveis.	
10	Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	2
11	Demais infrações que a critério da Fiscalização do Contrato sejam classificadas como de Grau 2.	2
INFRAÇÕES GRAU 3		PONTUAÇÃO
		ATRIBUÍDA
ITEM	DESCRIÇÃO	
1	Deixar de entregar aos funcionários, no mínimo, três jogos de uniformes e EPIs novos, anualmente, por funcionário a cada admissão.	3
2	Deixar de entregar cardápio do mês subsequente dentro do prazo estabelecido para aprovação.	3
3	Deixar de realizar manutenção predial no prazo estabelecido.	3
4	Deixar de realizar manutenção preventiva dos equipamentos.	3
5	Funcionário fora do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, apresentando-se com relógios, unhas compridas e com esmaltes, adornos, fones de ouvido e celulares durante o serviço, sapatilhas, sandálias, chinelos e tamancos.	3
6	Funcionários trabalhando sem registro formal ou sem atestado de saúde ocupacional, ou vencidos.	3
7	Uso de termômetros e balanças não calibrados.	3
8	Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante durante o preparo e distribuição das refeições.	3
9	Deixar de responder, no prazo fixado, a solicitação da equipe de fiscalização do Contrato.	3
10	Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado (por item).	3
11	Presença de insetos nas dependências internas do refeitório	3



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



	ou cantina e lanchonete, se tiver havido relapso no dever de higienização.	
12	Demais infrações que a critério da Fiscalização do Contrato sejam classificadas como de Grau 3.	3
INFRAÇÕES GRAU 4		PONTUAÇÃO
ITEM	DESCRIÇÃO	ATRIBUÍDA
1	Ausência ou preenchimento inadequado de planilha de recebimento de gêneros alimentícios.	4
2	Ausência ou preenchimento inadequado de planilha de temperatura de alimentos.	4
3	Ausência ou preenchimento inadequado de planilha de temperatura de equipamentos.	4
4	Deixar de elevar o quantitativo de funcionários no caso de deficiências na prestação dos serviços ou aumento da demanda de usuários.	4
5	Deixar de fornecer auxílio-transporte aos seus empregados.	4
6	Deixar de observar a legislação trabalhista e previdenciária.	4
7	Equipamentos com temperaturas fora da legislação para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição dos alimentos.	4
8	Manter a área de produção suja ou desorganizada antes, durante ou após o período de produção.	4
9	Manter as dependências, áreas, utensílios ou equipamentos mal higienizados antes ou após a utilização ou de um dia para o outro.	4
10	Manter lixo nas dependências de um dia para o outro ou não recolher e ou não acondicioná-los de maneira adequada até o descarte.	4
11	Não entregar ou não cumprir o Manual de Boas Práticas, bem como os POPs dentro do prazo estabelecido	4
12	Não preencher quadro mínimo ou não substituir função vaga por mais de cinco dias.	4



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



13	Não proceder a coleta de amostra de todos os itens e em todas as refeições.	4
14	Não realizar a higienização dos pisos, ralos, paredes, janelas, áreas externas, setor de carga e descarga entre outros.	4
15	Não realizar curso de capacitação de todos os funcionários sobre os temas exigidos por área dentro do prazo estabelecido.	4
16	Utilizar as dependências do restaurante e cantina para fins que não os do objeto do contrato.	4
17	Demais infrações que a critério da Fiscalização Contrato sejam classificadas como de Grau 4.	4
INFRAÇÕES GRAU 5		PONTUAÇÃO
ITEM	DESCRIÇÃO	ATRIBUÍDA
1	Cobrar, ou permitir que seja cobrada, gorjeta pelos serviços prestados.	5
2	Cobrar preços maiores do que os fixados.	5
3	Atrasar, sem justificativa, o início da prestação do serviço objeto do contrato.	5
4	Deixar de apresentar os documentos comprobatórios do pagamento de suas obrigações trabalhistas com seus empregados.	5
5	Deixar de efetuar o pagamento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas à execução do contrato.	5
6	Deixar de manter durante a execução do contrato as condições que ensejaram sua contratação.	5
7	Deixar de realizar a manutenção corretiva dos equipamentos.	5
8	Deixar de realizar a troca dos elementos filtrantes, calibração de equipamentos, análise de potabilidade da água, entre outros, no prazo estabelecido.	5
9	Deixar de realizar controle integrado de pragas no prazo	5



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL
DE MINAS GERAIS
REITORIA
COORDENADORIA-GERAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

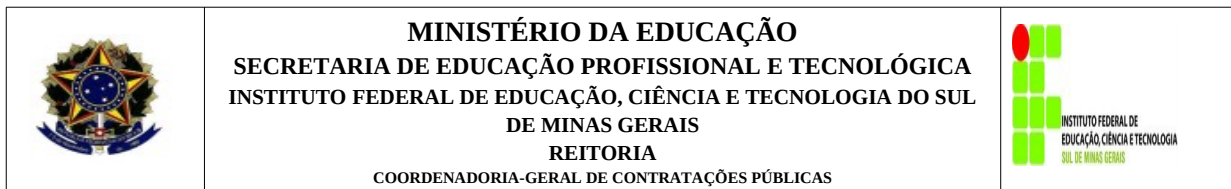


	estabelecido.	
10	Disponibilizar para consumo alimento pronto com alterações sensoriais.	5
11	Disponibilizar para consumo alimento pronto com contaminação física, química ou biológica.	5
12	Disponibilizar para consumo alimento pronto fora da temperatura adequada de conservação.	5
13	Falta de itens do cardápio durante as refeições ou porcionamento inadequado.	5
14	Interromper a realização dos serviços.	5
15	Usar gêneros alimentícios fora do prazo de validade ou sem rotulagem.	5
16	Fazer uso de água não potável.	5
17	Uso de produtos de origem animal sem registro no Serviço de Inspeção Federal.	5
18	Utilizar inadequadamente restos alimentares.	5
19	Utilizar produtos alimentícios ou de limpeza sem registro no Ministério da Saúde	5
20	Demais infrações que a critério da Fiscalização do Contrato sejam classificadas como de Grau 5.	5

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

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

26.5 Cada infração equivale a uma ocorrência.



26.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

27 DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS

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

28 DA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

28.1 O presente Termo de Referência foi elaborado pelo setor requisitante, auxiliado pela equipe de planejamento da licitação, estando em consonância com as disposições gerais, normativas aplicáveis e com o interesse e a conveniência da Administração, sendo submetido à consideração e aprovação do Reitor do IFSULDEMINAS.

Pouso Alegre, 03 de novembro de 2020

Marco Antonio de Melo Azevedo

Coordenador-Geral de Contratações Públicas

Marcelo Bregagnoli

Reitor



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS - Campus Avançado Carmo de Minas
Alameda Murilo Eugenio Rubião, s/n, Chacrinha, Carmo de Minas / MG, CEP 37.472-000 - Fone: (35) 99809-7953

REL Nº2/2020/PEDASSEST/DDE/CDM/IFSULDEMINAS

22 de outubro de 2020

ANEXO I

CARDÁPIOS SUGERIDOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2020

PROCESSO Nº 23343.002161.2020-12

CAFÉ DA MANHÃ

DIA	ALIMENTO	BEBIDA	OPÇÃO DE BEBIDA
SEGUNDA-FEIRA	Pão francês com manteiga	Leite com achocolatado	Café e Chá (diversos sabores)
TERÇA-FEIRA	Bolo (diversos sabores)	Leite com achocolatado	Café e Chá (diversos sabores)
QUARTA-FEIRA	Pão caseiro com manteiga	Leite com achocolatado	Café e Chá (diversos sabores)
QUINTA-FEIRA	Bolo (diversos sabores)	Leite com achocolatado	Café e Chá (diversos sabores)
SEXTA-FEIRA	Rosca	Leite com achocolatado	Café e Chá (diversos sabores)

Gramatura das refeições (Café da Manhã):

A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura:

- Leite com achocolatado, café e chá (250 ml)
- Pão francês com manteiga (50 gr)
- Pão caseiro com manteiga ou rosca (80 gr)
- Bolos diversos (50 gr)

Observações:

- 1. As opções de bebidas deverão ser oferecidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar açúcar ou adoçante.
- 2. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.
- 3. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio

ALMOÇO

Item	Prato principal	Vegetariano	Guarnição	Arroz	Feijão	Salada (sem sal ou outro condimento; temperado a critério do consumidor)	Sobremesa
1	Peixe à Dorê	Omelete com queijo	Batata soute	Branco	Carioca	Tomate, Alface, Repolho temperado	Banana
2	Frango à passarinho	Ovo cozido	Macarrão ao Molho Sugo	Branco	Carioca	Beterraba, Alface, Acelga	Maça
3	Bisteca suína	Hamburguer de soja	Mandioca Refogada	Branco	Carioca	Cenoura, Alface, Rúcula	Laranja
4	Picadinho bovino	Torta integral de legumes	Seleta de legumes	Branco	Carioca	Tomate, Alface, Beringela conserva	Melancia
5	Filé de frango grelhado	Picadinho soja com legumes	Abobrinha Refogada	Colorido	Carioca	Tomate, Chicória, Cenoura ralada	Mexerica
6	Bife à role	Ovo poche	Mandioquinha-salsa	Branco	Carioca	Tomate, Couve, Vagem com salsinha	Paçoca/ fruta
7	Pernil assado	Omelete	Purê de batata	Branco	Carioca	Tomate Acelga Beterraba em cubos	Maça
8	Frango ensopado	Carne moída de soja	Cará	Branco	Carioca	Beterraba Alface Abóbora	Banana
9	Carne de panela	Bife de soja	Quebebe	Branco	Carioca	Cenoura Alface Pepino em cubos	Mexerica

10	Costelinha	Pastel assado de soja	Vagem	Branco	Tropeiro	Tomate Alface Berinjela conserva	Laranja
11	Bisteca bovina	Torta integral de legumes	Mandioca frita	Branco	Carioca	Repolho roxo Alface Brócolis	Melancia
12	Frango assado	Hamburger de soja	Couve Refogada	Branco	Carioca	Tomate Alface Macarronese	Laranja
13	Iscas de Carne Aceboladas	Ovo frito	Sufê de chuchu	Branco	Carioca	Beterraba Alface Repolho temperado	Banana
14	Almôndega	Omelete	Farofa	Branco	Carioca	Tomate Acelga Couve acebolada	Banana
15	Panqueca de frango	Panqueca de carne de soja	Talharini	Branco	Carioca	Tomate Couve- flor Berinjela conserva	Laranja
16	Carne bovina assada	Pastel assado de soja	Farofa	Branco	Carioca	Tomate Alface Cenoura cozida	Mexerica
17	Pernil ao cubo	Ovo mexido	Jiló refogado	Branco	Carioca	Couve Alface Beterraba ralada	Maça
18	Strogonoff de frango	Bife de soja	Batata palha	Branco	Carioca	Tomate Alface Couve flor com orégano	Banana
19	Hamburger	Ovo frito	Repolho roxo Refogado	Branco	Carioca	Tomate Brócolis Acelga	Melancia/fruta
20	Costela suína	Omelete	Mandioca Refogado	Branco	Carioca	Tomate Chicória Pepino fatiado	Gelatina
21	Carne moída colorida	Carne moída de soja	Macarrão ao molho rose	Branco	Carioca	Tomate Alface Abóbora	Laranja
22	Espetinho de frango	Torta integral de legumes	Espaguete	Branco	Carioca	Rabanete Alface Beterraba em rodela	Banana
23	Pernil fatiado	Panquecas de	Polenta	Branco	Tutu à	Tomate Couve	Maça

Gramatura das refeições (Almoço):

A composição de cada item do cardápio deverá atender a seguinte gramatura para as refeições: Prato principal:

- Prato Proteico preparado sem osso (assado ou cozido) – per capita de 140 gramas;
- Prato Proteico preparado sem osso (grelhado) – per capita de 120 gramas;
- Carne moída e peixe frito – per capita de 100g;
- Observação: Per capita significa uma porção crua e limpa, retirados gorduras e nervos da carne;
- Ou Prato Proteico com osso assado, grelhado ou cozido- per capita de 180 a 200 gramas;

Guarnições:

- Massas (macarrão, lasanha, torta,) –100 a 120 gramas;

Ou diversos (seleta de legumes, purês, ensopados, sautés, refogados, à milanesa, no vapor, creme, suflê, salpicão, maionese e macarronese) – 80 a 100 gramas;

Ou farináceos (pirão, farofa, virado, angu/polenta, bolinho) –70 a 90 gramas; Ou ovos (omelete, panqueca e mexido) – 100 gramas;

LANCHE DA TARDE

DIA	ALIMENTO	BEBIDA	OPÇÃO DE BEBIDA
SEGUNDA-FEIRA	Bolo (sabores diversos)	Suco (sabores diversos)	Café e Chá (diversos sabores)
TERÇA-FEIRA	Pão caseiro com manteiga	Suco (diversos sabores)	Café e Chá (diversos sabores)
QUARTA-FEIRA	Pão francês com manteiga	Sucos (sabores diversos)	Café e Chá (diversos sabores)
QUINTA-FEIRA	Rosca	Leite com achocolatado	Café e Chá (diversos sabores)
SEXTA-FEIRA	Bolo (diversos sabores)	Suco (sabores diversos)	Café e Chá (diversos sabores)

Gramatura das refeições (Lanche da Tarde):

A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura:

- Leite com achocolatado, café e chá (250 ml)
- Suco/polpa de fruta (sabores diversos) 250 ml)
- Pão francês com manteiga (50 gr)
- Pão caseiro com manteiga ou rosca (80 gr)

- Bolos diversos (50 gr)

Observações:

- 1. Todas as opções de bebidas deverão ser oferecidas diariamente, tendo o usuário o direito de escolher UMA das opções.
- 2. As opções de bebidas deverão ser oferecidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar açúcar ou adoçante.
- 3. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.
- 4. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.

Observações:

1. A Contratada pode uma vez ao mês instituir o DIA SEM CARNE, desde que realize ações de conscientização dos usuários, com aprovação da Fiscalização do Contrato.
2. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os acessórios.
3. O usuário pode optar livremente pelo prato principal ou pelo prato vegetariano, ambos devem estar disponíveis em quantidade suficiente para atendimento da demanda de comensais. Atualmente, do total de 154 alunos subsidiados, 26 alunos são vegetarianos. Cabe ressaltar que com a abertura de uma nova turma o número estimado de alunos subsidiados será 185. Logo, poderá haver aumento no número de vegetarianos.
4. Não necessariamente deve ser seguida a sequência de dias do cardápio, a contratada pode estabelecer os dias de fornecimento.
5. É vedado servir hambúrguer industrializado (cardápio nº 19), podendo haver substituição por bife de carne moída ou almôndega.
6. Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, empanados industrializados, bem como embutidos e correlatos.
7. O usuário que não consumir o prato principal, devido à presença de leite e ovos na preparação, terá direito a duas porções de guarnição.

8. Importante:

A elaboração dos cardápios, bem como a sua execução devem ser pautadas pela Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 e Resolução CFN Nº 465, de 23 de agosto de 2010;

Considerando o Artigo 6º vigente da [Constituição da República Federativa do Brasil de 1988](#), que estabelece a alimentação como direito social;

Considerando os Artigos 2º e 3º da [Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006](#), que tratam sobre o direito humano a alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional;

Considerando o [Decreto nº 8.553, de 3 de novembro de 2015](#), que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;

Considerando as disposições do Ministério da Saúde na Matriz das Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica em Saúde;

Considerando que o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, editado em parceria pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Ministério da Saúde e Ministério da Educação, trata da execução da prática de ações de Educação Alimentar e Nutricional e contempla a responsabilidade do nutricionista na aplicação destas ações enquanto recurso terapêutico em indivíduos ou grupos sadios ou com algum agravo ou doença;

Considerando as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira vigente, enquanto instrumento de

práticas alimentares saudáveis para a promoção da saúde;

Considerando a edição vigente da Política Nacional de Alimentação e Nutrição;

Considerando o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional vigente aprovado pelo pleno executivo da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN);

Considerando a responsabilidade do nutricionista em prevenir a ocorrência de infrações à legislação sanitária e ao direito do consumidor e, ainda, as irregularidades impeditivas ao exercício profissional do nutricionista ou prejudiciais aos indivíduos e coletividades;

Considerando as normas de conduta para o exercício da profissão de nutricionista constantes no Código de Ética Profissional;

Considerando o compromisso profissional e legal do nutricionista, no exercício das suas atividades.

Documento assinado eletronicamente por:

- Carla Aparecida de Souza Viana, DIRETOR - CDM - DAP, em 22/10/2020 13:55:19.
- Pedro Paulo Oliveira, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 22/10/2020 13:53:08.
- Adilene Moreira Dionizio, AUXILIAR EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS, em 22/10/2020 12:12:15.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/10/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 97573

Código de Autenticação: b681edc373

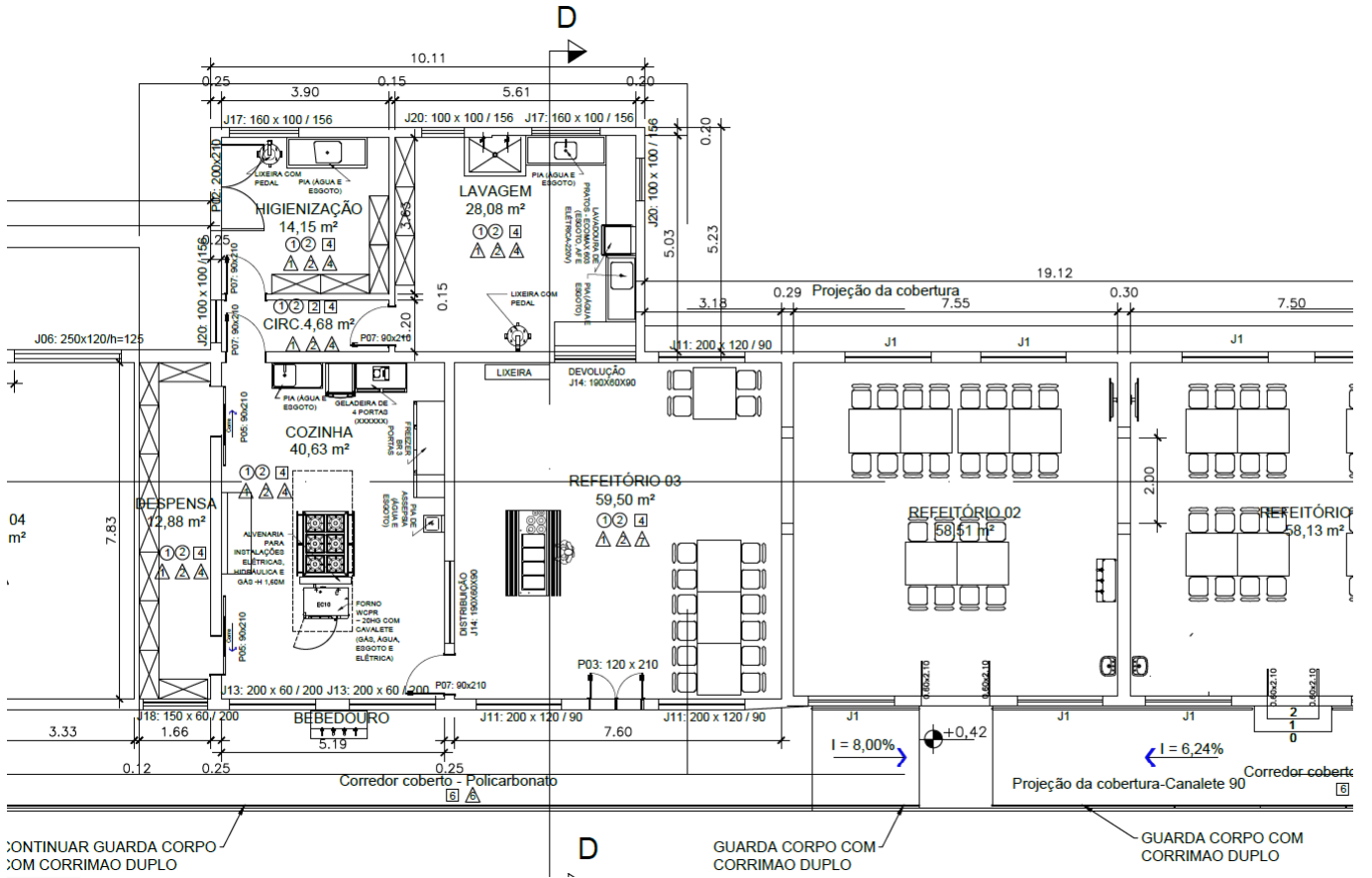




ANEXO II
PLANTA DA COZINHA E REFEITÓRIOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2020

PROCESSO Nº 23343.002161.2020-12



Documento assinado eletronicamente por:

- Carla Aparecida de Souza Viana, DIRETOR - CDM - DAP, em 22/10/2020 13:56:03.
- Pedro Paulo Oliveira, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 22/10/2020 13:52:22.
- Adilene Moreira Dionizio, AUXILIAR EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS, em 22/10/2020 12:15:28.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/10/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 97472
Código de Autenticação: b581eb5ca6





Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS - Campus Avançado Carmo de Minas
Alameda Murilo Eugenio Rubião, s/n, Chacrinha, Carmo de Minas / MG, CEP 37.472-000 - Fone: (35) 99809-7953

REL Nº4/2020/PEDASSEST/DDE/CDM/IFSULDEMINAS

22 de outubro de 2020

ANEXO III
MODELO DE AVALIAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2020

PROCESSO Nº 23343.002161.2020-12

REFEIÇÕES/CANTINA

Avaliação de Boas Práticas - Serviços Prestados : Cozinha, Refeitório, Cantina e Lanchonete					
ITEM	AVALIAÇÃO				
	RUIM	REGULAR	BOM	MUITO BOM	ÓTIMO
Agilidade dos Serviços					
Atendimento ao Cliente					
Higiene Ambiental (chão, balcão, lixo, pias, mesas e cadeiras)					
Higiene dos Pratos, Bandejas e Talheres					
Qualidade das Refeições					
Qualidade do Prato Vegetariano					
Quantidade da opção COM carnes					
Quantidade da opção SEM carnes					
Variação do Cardápio					
Em uma avaliação geral, os serviços prestados estão satisfatório? () SIM () NÃO Justificativa:					

LANCHONETE

Avaliação de Boas Práticas - Serviços Prestados pela Lanchonete			
Em uma avaliação geral, os serviços prestados estão satisfatório? () SIM () NÃO Justificativa:			
Item	Expectativas		
	ABAIXO	DENTRO	ACIMA

Agilidade no Atendimento			
Qualidade do Atendimento			
Higiene / Limpeza do Local			
Higiene dos Manipuladores / Balconistas			
Higiene dos Equipamentos e Utensílios			
Qualidade das Preparações			
Quantidade das Porções / Preparações			
Quantidade de Pessoal / Equipe			
Variedade de Produtos			

CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

ÓTIMO: Quando todos ou quase todos os itens da avaliação estiverem dentro ou acima das expectativas (90% a 100%)

BOM: Quando a maior parte dos itens da avaliação estiverem dentro ou acima das expectativas (70% a 89%)

REGULAR: Quando a metade dos itens da avaliação estiver dentro das expectativas e o restante abaixo (50% a 69%)

SOFRÍVEL: Quando a maior parte dos itens da avaliação estiver abaixo das expectativas (menor que 50%)

Documento assinado eletronicamente por:

- Carla Aparecida de Souza Viana, DIRETOR - CDM - DAP, em 22/10/2020 13:56:30.
- Pedro Paulo Oliveira, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 22/10/2020 13:51:47.
- Adilene Moreira Dionizio, AUXILIAR EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS, em 22/10/2020 12:19:47.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/10/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 97501
Código de Autenticação: bdb1c26de3





Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS - Campus Avançado Carmo de Minas
Alameda Murilo Eugenio Rubião, s/n, Chacrinha, Carmo de Minas / MG, CEP 37.472-000 - Fone: (35) 99809-7953

REL Nº5/2020/PEDASSEST/DDE/CDM/IFSULDEMINAS

22 de outubro de 2020

ANEXO IV

LAUDO DE VERIFICAÇÃO DE CONDIÇÕES LOCAIS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2020

PROCESSO Nº 23343.002161.2020-12

(No caso da empresa optar por não fazer a vistoria, deverá ser emitida uma declaração formal de pleno conhecimento das condições e peculiaridades da localidade, conforme cláusula 09 do Anexo I – Termo de Referência)

(MODELO)

(Art. 30, III, da Lei n. 8.666/1993)

DECLARAMOS, em atendimento ao previsto no Edital do **Pregão Eletrônico nº 21/2020**, que, por intermédio do _____, portador do CPF (MF) nº _____ e do RG nº _____, devidamente credenciado por nossa empresa _____, **vistoriamos** os locais de execução dos serviços de de instalação de restaurante e cantina, mediante concessão administrativa gratuita de espaço físico, para fornecimento de refeições, objeto do presente certame licitatório, no *Campus* Avançado Carmo de Minas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – IFSULDEMINAS, e que somos detentores de todas as informações relativas à sua execução.

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

Local e data

Nome e assinatura do representante legal da empresa

Visto em ____/____/____.

(Carimbo e assinatura do servidor do IFSULDEMINAS, responsável pelo acompanhamento da vistoria.)

OBSERVAÇÃO:

I. O licitante deverá comparecer ao local da vistoria com a declaração impressa em duas vias. Após a visita o responsável pelo IFSULDEMINAS assinará as declarações, conjuntamente com o representante do licitante, ficando com uma das vias.

II. No caso de a empresa optar por não fazer a vistoria, ela deverá emitir uma declaração formal de pleno conhecimento das condições e peculiaridades dos locais de execução dos serviços.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Carla Aparecida de Souza Viana, DIRETOR - CDM - DAP**, em 22/10/2020 13:57:05.
- **Pedro Paulo Oliveira, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 22/10/2020 13:51:00.
- **Adilene Moreira Dionizio, AUXILIAR EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS**, em 22/10/2020 12:22:09.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/10/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 97521
Código de Autenticação: 6af64ccdeb



ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA

(em papel personalizado da empresa)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2020

PROCESSO Nº 23343.002161.2020-12

Ao **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS (IFSULDEMINAS)**

OBJETO: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de instalação de restaurante e cantina, mediante concessão administrativa gratuita de espaço físico, para fornecimento de refeições, nas dependências do Campus Avançado Carmo de Minas do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, compreendendo todas as providências necessárias para a sua execução, conforme condições e quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no termo de referência.

Senhor Pregoeiro,

A empresa (razão social da licitante), inscrita no CNPJ nº (número do CNPJ) com sede na (endereço), por intermédio do(a) Sr(a). (nome do representante legal), que esta subscreve, portador(a) da Carteira de Identidade nº (número do RG do representante) e do CPF nº (número do CPF do representante), tendo examinado minuciosamente as normas específicas do referido Pregão Eletrônico, e após tomar conhecimento de todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, passa a formular a seguinte proposta:

GRUPO 01						
Item	Descrição	Quantidade diária	Quantidade anual	Quantidade bianual	Valor mensal (estimado)	Valor global (estimado)
01					R\$	R\$
02					R\$	R\$
03					R\$	R\$
Valor estimado total do Grupo 01:			R\$			

Declaramos, ainda:

- a-) Que os preços indicados na proposta incluem todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes;
- b-) Que conhecemos a legislação de regência desta licitação, e que os serviços serão fornecidos de acordo com as condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- c-) Que o prazo de validade desta proposta é de **120 (cento e vinte) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo do Edital.

Local, _____ de _____ de 2020

xxxxxxxxxxxxxxxxxxx (Nome do Representante Legal)

xxxxxxxxxxxxxxxxxxx (Nome da Empresa)

Dados da Empresa:

- a) Razão Social:
- b) CNPJ/MF:
- c) Endereço (Rua, Nº, Bairro, complemento):
- d) CEP:
- e) Cidade/UF:
- f) Tel./Fax:
- g) E-mail:
- h) Banco:
- i) Agência:
- j) Conta:

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:

- a) Nome:
- b) Endereço (Rua, Nº, Bairro, complemento):
- c) CEP:
- d) Cidade/UF:
- e) CPF/MF:

f) RG/Órgão Expedidor:

g) Cargo/Função:

h) Naturalidade:

i) Nacionalidade:

j) Estado Civil:

* Se o representante legal não for componente do quadro societário, munido de poderes de administração, deverá apresentar, juntamente com o presente modelo de proposta, o respectivo instrumento de procuração, por meio do qual se possa aferir com segurança ser ele o detentor dos poderes de representação da empresa.

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2020

PROCESSO Nº 23343.002161.2020-12

(No caso da empresa optar por não fazer a vistoria, deverá ser emitida uma declaração formal de pleno conhecimento das condições e peculiaridades da localidade, conforme cláusula 09 do Anexo I – Termo de Referência)

(MODELO)

(Art. 30, III, da Lei n. 8.666/1993)

DECLARAMOS, em atendimento ao previsto no Edital do **Pregão Eletrônico nº 21/2020**, que, por intermédio do _____, portador do CPF (MF) nº _____ e do RG nº _____, devidamente credenciado por nossa empresa _____, **vistoriamos** os locais de execução dos serviços de de instalação de restaurante e cantina, mediante concessão administrativa gratuita de espaço físico, para fornecimento de refeições, objeto do presente certame licitatório, no *Campus* Avançado Carmo de Minas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – IFSULDEMINAS, e que somos detentores de todas as informações relativas à sua execução.

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

Local e data

Nome e assinatura do representante legal da empresa

Visto em ____/____/_____.

(Carimbo e assinatura do servidor do IFSULDEMINAS, responsável pelo acompanhamento da vistoria.)

OBSERVAÇÃO:

- I. O licitante deverá comparecer ao local da vistoria com a declaração impressa em duas vias. Após a visita o responsável pelo IFSULDEMINAS assinará as declarações, conjuntamente com o representante do licitante, ficando com uma das vias.
- II. No caso de a empresa optar por não fazer a vistoria, ela deverá emitir uma declaração formal de pleno conhecimento das condições e peculiaridades dos locais de execução dos serviços.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais
IFSULDEMINAS
Avenida Vicente Simões, 1.111, Nova Pousa Alegre, Pousa Alegre / MG, CEP 37553-465 - Fone: (35) 3449-6150

ANEXO IV - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

Pregão Eletrônico nº 21/2020
Processo: 23343.002161.2020-12
Contrato XX/2020

TERMO DE CONTRATO Nº XX/2020 QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS, COMO CONTRATANTE, E A XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, COMO CONTRATADA, PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ASSOCIADO À CONCESSÃO ADMINISTRATIVA GRATUITA DE ESPAÇO FÍSICO DO CAMPUS AVANÇADO CARMO DE MINAS DO IFSULDEMINAS.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS, inscrito no CNPJ sob o n.º 10.648.539/0001-05, situado na Avenida Vicente Simões, 1.111, bairro Nova Pousa Alegre, Pousa Alegre-MG, CEP: 37553-465, neste ato representada pelo seu Reitor, Marcelo Bregagnoli, brasileiro, divorciado, residente e domiciliado na Rua Alberto de Barros Cobra, 613 – Apto 302 – Bairro Nova Pousa Alegre, na cidade de Pousa Alegre, Minas Gerais, CEP: 37553422, portador da carteira de Identidade nº 6.517.588 SSP/MG, CPF nº 666.113.426-72, portador da matrícula funcional nº 1218109, nomeado pelo Decreto de 23 de julho de 2018, publicado no DOU de 24 de julho de 2018, consoante delegação de competência que lhe foi conferida, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 23343.002161.2020-12, e em observância às disposições Lei nº 10.520/2002; Decreto nº 10.024/2019; Lei nº 8.666/93; IN SEGES/MPDG nº 05/2017; Decreto nº 8.538/2015; Decreto nº 9.507/2018; Lei nº 12.305/2010; Decreto nº 7.746/2012; IN SLTI/MPOG nº 01/2010; IN SEGES/MPDG nº 03/2018, Parecer Jurídico nº XXX D/2020/PGF/PF IFSULDEMINAS bem como à legislação correlata, embora não citada, e demais exigências previstas neste Edital e seus Anexos, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Edital do Pregão Eletrônico nº 21/2020, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1. Constitui objeto do presente instrumento a contratação de empresa especializada em prestação de serviços de instalação de restaurante e cantina, mediante concessão administrativa gratuita de espaço físico, para fornecimento de refeições, nas dependências do Campus Avançado Carmo de Minas do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, compreendendo todas as providências necessárias para a sua execução conforme condições e quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no Edital e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

1. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital e seus anexos, identificado no preâmbulo acima, e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA E DOS PRAZOS DO CONTRATO

1. O prazo de vigência do contrato é de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no artigo 57, II, da Lei 8.666/1993.

2. O início de execução do contrato se iniciará em até 10 (dez) dias úteis contados da emissão da Ordem de execução de Serviço.

3. Os serviços serão executados de acordo com o estabelecido na legislação vigente, inclusive levando-se em consideração o Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho vigente para a categoria.

CLÁUSULA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

1. Não é permitida a subcontratação do objeto deste Termo de Contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR DO CONTRATO

1. O valor estimado para este contrato é de R\$ 1.749.360,00 (um milhão, setecentos e quarenta e nove mil, trezentos e sessenta reais).

2. O custo mensal estimado é de R\$ 72.890,00 (setenta e dois mil, oitocentos e noventa reais).

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE DO VALOR DO CONTRATO

1. O preço ofertado pela Contratada será fixo e irrevogável.

2. Em caso de eventual renovação contratual, os preços poderão ser revistos, mediante solicitação formal da CONTRATADA, na forma estabelecida no Termo de Referência, após o transcurso do prazo de 01 (um) ano da data de apresentação da proposta.

3. Neste caso, adotar-se-á o índice IPCA – alimentação e bebidas.

4. Os casos não previstos no Termo de Referência, referentes aos preços de insumos, serão resolvidos com base na legislação vigente.

5. Na hipótese de legislação superveniente que altere os critérios e procedimentos estabelecidos nesta cláusula, adotar-se-á o que vier a ser estabelecido pela nova legislação.

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

7. No caso de atraso em sua divulgação, ou não divulgação, do índice de reajustamento, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

8. A CONTRATADA é obrigada a apresentar memória de cálculo referente aos reajustamentos de preços, sob pena de indeferimento liminar do pedido.

9. A decisão sobre o pedido de reajuste deve ser feita no prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos. Os preços somente poderão ser reajustados após deliberação e autorização da CONTRATANTE, que culminará com a assinatura de Termo de Apostilamento.

10. Os custos deverão ser abertos de forma a visualizar os benefícios concedidos aos funcionários, os insumos de produção de acordo com cardápio estabelecido, as quantidades de uniformes e quais os materiais e equipamentos serão disponibilizados.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO HORÁRIO E LOCAL DE FUNCIONAMENTO

1. Os serviços serão prestados nas dependências do IFSULDEMINAS – Campus Avançado Carmo de Minas associada à concessão gratuita de uso de área em espaço físico de 131 m², destinado à instalação de cantina e lanchonete no espaço situado à Alameda Murilo Eugênio Rubião, s/nº, Chacrinha, Carmo de Minas - MG.

2. O objeto do contrato será executado de acordo com os itens 11.6, 11.7, 11.8, 11.9, 11.10, 11.11 e 11.12 do Projeto Básico.

CLÁUSULA OITAVA - DOS DIREITOS E DAS VEDAÇÕES DA CONTRATADA

1. Os direitos e vedações da contratada são aqueles constantes nos itens 18 e 19 do Projeto Básico.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

1. As obrigações da contratante são aquelas constantes no item 17 do Projeto Básico.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

1. A contratada apresentará, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura deste Termo de Contrato, garantia de execução contratual, no valor de R\$ 87.468,00 (oitenta e sete mil, quatrocentos e sessenta e oito reais), que será liberada de acordo com as condições previstas no Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666/1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

2. E demais disposições do item 15 do projeto básico.

CLÁUSULA ONZE – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

1. Este Contrato poderá ser alterado mediante Termo Aditivo, com as devidas justificativas, nos termos do art. 65 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DOZE – DA RESPONSABILIDADE CIVIL

1. Qualquer dano ocasionado à contratante ou a terceiros, por ato comissivo ou omissivo, doloso ou culposo da contratada ou de seus prepostos, sujeitará esta, independentemente de outras combinações contratuais e legais, ao pagamento de perdas e danos.

SUBCLÁUSULA ÚNICA – É também de inteira responsabilidade da contratada, que detém natureza de empresa prestadora de serviços, as obrigações patronais ou trabalhistas tidas com seus empregados, não gerando, a presente relação contratual de prestação de serviços, qualquer responsabilidade solidária da contratante em relação aos empregados da contratada

CLÁUSULA TREZE – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. As infrações e sanções administrativas são aquelas constantes no item 26 do projeto básico.

CLÁUSULA QUATORZE – DA RESCISÃO

1. A ocorrência de quaisquer das hipóteses ensejará a rescisão do presente Contrato:

- a) O não cumprimento de cláusulas contratuais;
- b) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
- c) A lentidão do seu cumprimento, levando a instituição a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço ou do fornecimento nos prazos estipulados;
- d) O atraso injustificado no início do serviço ou fornecimento;
- e) Paralisação do serviço ou fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação a instituição;
- f) A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato;
- g) O desatendimento das determinações regulares do funcionário designado para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- h) A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- i) A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- j) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;
- k) O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos ao contrato também poderá ser rescindido por conveniência da Administração sem que caiba a contratada qualquer ação ou interpelação judicial nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei no 8.666/93.

2. No caso de rescisão administrativa ou amigável, esta deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada do Diretor Geral do IFSULDEMINAS – Campus Avançado Carmo de Minas.

3. Havendo descumprimento das obrigações contratuais por qualquer das partes, a outra poderá rescindir o contrato, ficando o inadimplente sujeito às perdas e danos decorrentes de seu ato, sem prejuízo das demais cominações previstas neste edital e na legislação em vigor que regulamenta os processos de licitação (Lei 8.666/93).

CLÁUSULA QUINZE – DA PUBLICAÇÃO DO EXTRATO

1. A publicação do presente instrumento, em extrato, no Diário Oficial do Estado, ficará a cargo da contratante, no prazo e forma dispostos pela legislação pertinente.

CLÁUSULA DEZESSEIS – DO FORO E DOS CASOS OMISSOS

1. Quaisquer dúvidas surgidas na execução deste Contrato serão dirimidas entre as partes, durante a sua vigência, passando as decisões, assim tomadas, a fazer parte integrante do mesmo.

2. O Foro competente para dirimir as questões do presente contrato é o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Minas Gerais, Subseção Judiciária de Varginha/MG, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem, assim, justas e acordadas, assinam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, as quais para maior autenticidade, são também firmadas por duas testemunhas.

Pouso Alegre, XX DE XXXXXXX de 2020

Contratante:

Contratada:

Marcelo Bregagnoli

Reitor

Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Sul de Minas
Gerais

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Representante Legal CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF:

Documento assinado eletronicamente por:

- Nilza Domingues de Carvalho, FUNCAO GRATIFICADA - IFSULDEMINAS - CLIC, em 27/10/2020 14:40:01.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 27/10/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 98760

Código de Autenticação: 5e3be64757



Documento eletrônico gerado pelo SUAP (<https://suap.ifsuldeminas.edu.br>)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais