



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS POUSO ALEGRE

**EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021**

**Pregão Eletrônico nº 10/2021**

**Processo: 23502.000280.2021-33**

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**, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço global, conforme descrição contida neste Edital e seus Anexos. O Pregoeiro e sua Equipe de Apoio são aqueles designados pela Portaria nº 1.136/2020. O procedimento licitatório obedecerá aos seguintes diplomas normativos: Lei nº 10.520/2002; Decreto nº 10.024/2019; Lei nº 8.666/93; Lei nº 6.583/1978; Decreto nº 84.444/1980; 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:** 20/05/2021

**Horário da sessão pública:** 09:00 h

**Local:** Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

## **1 DO OBJETO**

1.1 O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada em prestação de **alimentação coletiva utilizando de equipamentos próprios em todas as etapas de produção e distribuição das refeições bem como na prestação de serviços referentes ao armazenamento, higienização e distribuição dos itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE**, para fornecimento de refeições, associada à **concessão onerosa** administrativa de uso de área em espaço físico, nas dependências do *Campus* Pouso Alegre 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,



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**

estabelecidas neste instrumento , estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.1.1 A licitação será realizada em grupo único, formado por 04 itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.1.2 Os itens estão **agrupados**, de modo a permitir o adequado dimensionamento de custos e de preços.

1.1.3 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.

1.1.4 O modo de disputa será o **“aberto e fechado”**.

1.1.5 A presente contratação adotará o regime de execução indireta, sob o regime de **empreitada por preço global**.

1.1.6 A proposta terá validade de **180 (cento e oitenta) 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.

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 que se tornem desatualizados.

2.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**

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.

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 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:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS POUSO ALEGRE**

- 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 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS POUSO ALEGRE**

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 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 preparo 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. Cuida-se, ademais, de decisão que se insere no âmbito da discricionariedade administrativa.

#### **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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**

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, nesta 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.

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, para o período de 24 (vinte e quatro) meses, de acordo com o Anexo II – Modelo de Proposta.

6.1.3 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**

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 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 nº 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, 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 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.7 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS POUSO ALEGRE**

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).

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**

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 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 global do grupo, para o período de 24 (vinte e quatro) meses, de acordo com o Anexo II – Modelo de Proposta.

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, 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS POUSO ALEGRE**

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 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,



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS POUSO ALEGRE**

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 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.

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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**

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, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

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 contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.2.3 não apresente 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;

8.3 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:

8.3.1 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 e salários 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;

8.3.2 apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.4 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**

IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.5 Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

8.6 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.

8.7 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, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.8 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.

8.8.1 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.8.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.9 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.

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

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

8.12 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS POUSO ALEGRE**

artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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

## **9 DA HABILITAÇÃO**

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.

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**

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 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;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**

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 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.

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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**

**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 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:

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS POUSO ALEGRE**

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

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

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 Anexo VI, 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;

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**

discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), deverão ser apresentadas, concomitantemente, as devidas justificativas.

**9.14 Relativos à Qualificação Técnica:**

9.14.1 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 ao menos 01 (um) atestado fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou de direito privado, que ateste aptidão para o desempenho da atividade compatível em características com o objeto constante deste Edital.

9.14.1.1 Para tal finalidade, o(s) atestado(s) deverá(ão) reportar-se, no mínimo, ao fornecimento de 70% (setenta por cento) do **quantitativo diário** estimado de refeições, por **período não inferior a 12 (doze) meses, consecutivos ou não**.

9.14.1.2 Os atestados referir-se-ão a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo 06 (seis) meses do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior, apenas aceito mediante a apresentação do contrato.

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

9.14.1.4 Para os fins desta cláusula, 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.

9.14.2 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.15 **Alternativamente** à apresentação de atestado(s), a licitante poderá formular **declaração**, informando que presta, ou prestou, serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, de forma autônoma, atendendo necessariamente ao número de refeições e ao período mencionado na cláusula 9.14.1.1, **sujeitando-se, todavia, à**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**

**realização de diligências, para confirmação, pelo pregoeiro**, auxiliado pela sua equipe de apoio.

9.16 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.

9.17 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.

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

9.19 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal 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.

9.20 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.

9.21 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.

9.22 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.

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

## **10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**

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:

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 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,



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**

em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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

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

## **12 DA 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**

no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

### **13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

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.

14.4 O prazo de vigência do contrato é de 24 (vinte e 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,



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS POUSO ALEGRE**

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 (Campus Pouso Alegre)**, 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.

14.8 Como **condição para a assinatura do termo de contrato**, o adjudicatário deverá comprovar a seu **registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da circunscrição em que tenha a sua sede**, em conformidade com o Decreto nº 84.444/1980 e a Resolução nº 378/2005, do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), e o vínculo com o nutricionista que atuará como seu responsável técnico (identificado por nome completo, número do CPF e número de registro na entidade de classe profissional), o qual deverá deter registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de sua circunscrição e vínculo de trabalho com a CONTRATADA, pois terá participação efetiva e pessoal nos trabalhos inerentes ao seu cargo.

14.8.1 O descumprimento desta obrigação importará em inexecução total do contrato, para fins de incidência das disposições constantes no Anexo I – Termo de Referência.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS POUSO ALEGRE**

## **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.

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**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS POUSO ALEGRE**

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 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 a 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 atingir 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 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS POUSO ALEGRE**

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 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:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS POUSO ALEGRE**

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

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:

$I = \frac{6}{100}$
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](http://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 avençar 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  
CAMPUS POUSO ALEGRE**

**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](mailto: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 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:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**

[compraslicitacoes.pousoalegre@ifsuldeminas.edu.br](mailto:compraslicitacoes.pousoalegre@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 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS POUSO ALEGRE**

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. Maria da Conceição Santos, n.º 900 – Bairro Parque Real – CEP: 37.560-260 – 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.

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](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) e [www.ifsuldeminas.edu.br](http://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; Lei nº 6.583/1978; Decreto nº 84.444/1980; 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:

25.14.1.1 Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

25.14.1.2 Anexo II – Cardápio;

25.14.1.3 Anexo III – Planta da Cozinha;

25.14.1.4 Anexo IV – Modelo de avaliação de boas práticas;

25.14.1.5 Anexo V – Laudo de verificação de condições locais.

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, 29 de abril de 2021



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS POUSO ALEGRE**

Mariana Felicetti Rezende  
Diretora-Geral  
Campus Pouso Alegre - IFSULDEMINAS



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre  
Avenida Maria da Conceição Santos, 900, Parque Real, POUSO ALEGRE / MG, CEP 37.560-260 - Fone: (35) 3427-6600

TERMO Nº1/2021/POA-CLC/POA-DAP/POA/IFSULDEMINAS

## Anexo I - TERMO DE REFERÊNCIA

Pregão Eletrônico nº 10/2021  
Processo nº: 23502.000280.2021-33

### 1 DO OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto quantificar, especificar e definir as condições para contratação de empresa especializada na produção e fornecimento de **alimentação coletiva utilizando de equipamentos próprios em todas as etapas de produção e distribuição das refeições bem como na prestação de serviços referentes ao armazenamento, higienização e distribuição dos itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE**, para fornecimento de refeições, associada à concessão onerosa administrativa de uso de área em espaço físico, nas dependências do *Campus* Pouso Alegre 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 descritos 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	
<b>Descrição:</b> Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante			
<b>Descrição Detalhada:</b> Gramatura das refeições (Café da Manhã). A composição mínima de cada item deverá atender a seguinte gramatura: Leite, café e chá (250 ml), Pão francês (50 gr), Pão caseiro/rosca (80 gr) Bolos diversos (50gr), na quantidade aproximada de 315 unidades (refeições) diárias. Observações: Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.			
<b>Quantidade:</b>	126.000	<b>Unidade de fornecimento:</b>	Refeição
<b>Local de Entrega:</b>	Pouso Alegre -MG		
<b>Valor Estimado</b>	<b>Valor Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Total (R\$)</b>	
	R\$ 9,94	R\$ 1.252.440,00	

#### Grupo 01 – ITEM 02

CATMAT: 15210		Tipo: Serviço	
<b>Descrição:</b> Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante			
<b>Descrição Detalhada:</b> 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; Prato Proteico com osso assado, grelhado ou cozido- per capita de 180 a 200 gramas; com opção vegetariana. Observação: Per capita significa uma porção crua e limpa, retirados gorduras e nervos da carne. 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, panqueca e mexido) – 100 gramas; Salada; Uma fruta; Suco natural. Na quantidade aproximada de 315 unidades diárias			

<b>Quantidade:</b>	126.000	<b>Unidade de fornecimento:</b>	Refeição
<b>Local de Entrega:</b>	Pouso Alegre -MG		
<b>Valor Estimado</b>	<b>Valor Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Total (R\$)</b>	
	R\$ 15,11	R\$1.903.860,00	

#### Grupo 01 – ITEM 03

CATMAT: 15210	Tipo: Serviço		
<b>Descrição:</b> Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante			
<b>Descrição Detalhada:</b> Gramatura das Refeições (Lanche da Tarde). A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura: Leite puro, suco natural (250 ml), iogurte com polpa de fruta (sabores diversos), mingau e vitamina de frutas (250 ml) Banana 2 unidades (120g) Queijo (50g), na quantidade aproximada de 315 unidades (refeições) diárias. Observações: Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.			
<b>Quantidade:</b>	126.000	<b>Unidade de fornecimento:</b>	Refeição
<b>Local de Entrega:</b>	Pouso Alegre -MG		
<b>Valor Estimado</b>	<b>Valor Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Total (R\$)</b>	
	R\$ 9,94	R\$ 1.252.440,00	

#### Grupo 01 – ITEM 04

CATMAT: 15210	Tipo: Serviço		
<b>Descrição:</b> Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante			
<b>Descrição Detalhada:</b> Gramatura das Refeições (Lanche da Noite). A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura: Café com leite ou achocolatado, Leite ou chá (250 ml), Pão francês (50gr) com queijo, Pão caseiro/rosca (80 gr), Bolos diversos (50gr), na quantidade aproximada de 200 unidades (refeições) diárias. Observações: Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.			
<b>Quantidade:</b>	80.000	<b>Unidade de fornecimento:</b>	Refeição
<b>Local de Entrega:</b>	Pouso Alegre -MG		
<b>Valor Estimado</b>	<b>Valor Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Total (R\$)</b>	
	R\$ 9,94	R\$795.200,00	

## 2 DOS ANEXOS

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

## 3 DO FUNDAMENTO LEGAL

3.1 A presente licitação tem fundamento nos seguintes diplomas legais: 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 Considerando que o Campus Pouso Alegre oferta cursos da Educação Básica na modalidade Integrado, ou seja, cursos que funcionam em dois turnos, o que exige a permanência dos alunos na Instituição em tempo integral. Considerando que a maioria desses alunos mora em bairros distantes, o que impossibilita seu deslocamento até sua residência para fazer suas refeições. Considerando ainda que muitos desses não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário bem como o fato de nos arredores do Campus não existirem restaurantes e lanchonetes suficientes para atender à demanda institucional com qualidade e preços acessíveis para a comunidade escolar. A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do processo

licitatório para a contratação de empresa especializada na produção e fornecimento de alimentação coletiva utilizando de equipamentos próprios em todas as etapas de produção e distribuição das refeições bem como na prestação de serviços referentes ao armazenamento, higienização e distribuição dos itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE.

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

4.2.1 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, 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. -Garantir aos estudantes acesso aos refeitórios e cantinas e à alimentação adequada no período em que estão na Instituição, a fim de contribuir para seu desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem e rendimento escolar.

4.3 Justificativa dos quantitativos solicitados.

4.3.1 O Campus Pouso Alegre possui atualmente 272 alunos matriculados nos cursos Técnicos Integrados e Subsequentes. Com a efetivação das matrículas para o ano de ingresso de 2021 serão somados a esses o quantitativo de 105 novos alunos dos cursos Integrados e mais 160 alunos dos cursos Subsequentes perfazendo o total de 537 alunos. O Campus Pouso Alegre oferece ainda cursos de nível superior nos turnos matutino, vespertino e noturno, cerca de 300 alunos, bem como cursos FIC e de Pós-Graduação. Além deste público, o Campus Pouso Alegre possui em seu quadro funcional mais de 100 profissionais entre servidores, profissionais terceirizados e bolsistas, que permanecem na instituição para o cumprimento de sua jornada de trabalho e por isso necessitam de serviços de alimentação em quantidade e qualidade, adequadas.

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 servidores e os alunos possam deslocar-se para realizar suas refeições em outros bairros ou em suas residências, pois não há restaurantes e lanchonetes no bairro onde estará localizado o Câmpus Pouso Alegre. O custo da instituição com o auxílio estudantil para deslocamento dos alunos no intervalo para refeições será agravado. Além disso, 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.

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 alimentos, 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, estimada em **R\$5.203.940,00** (cinco milhões, duzentos e três mil, novecentos e quarenta reais), obedecerá à seguinte classificação orçamentária:

5.1.1 Natureza da despesa: 339039.41

5.1.2 As demais informações orçamentárias (Fonte de Recursos, PTRES e PI) serão informadas posteriormente, quando do empenho.

## 6 DO VALOR DE REFERÊNCIA GLOBAL ESTIMADO

6.1 O custo global estimado é de **R\$5.203.940,00** (cinco milhões, duzentos e três mil e novecentos e quarenta reais).

6.1.1 O custo mensal estimado é de **R\$ 216.830,83** (duzentos e dezesseis mil, oitocentos e trinta reais e oitenta e três centavos).

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 Pouso Alegre do IFSULDEMINAS**, situado na Av. Maria da Conceição Santos, n.º 900 – Bairro Parque Real – CEP: 37.560-260 – Pouso Alegre/MG.

## 8 DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO

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* Pouso Alegre - IFSULDEMINAS, com área total de 444,73 m<sup>2</sup>, providos de 30 mesas e 180 cadeiras de refeitório, cedido à contratada em regime de concessão onerosa administrativa de uso de área em espaço físico .

8.1.1 As refeições tipo almoço serão servidas no *Campus* Pouso Alegre, nas dependências do refeitório, pelo sistema self-service.

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 Os espaços estão localizados na Av. Maria da Conceição Santos, n.º 900 – Bairro Parque Real – CEP: 37.560-260 – Pouso Alegre/MG.

8.3 O valor mensal a ser pago pela CONTRATADA pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa de imóvel do IFSULDEMINAS Campus Pouso Alegre, considerando valor médio obtido a partir de avaliações técnicas feitas por corretores do

município na última licitação e considerando os reajustes anuais ( até o ano de 2020), será de **R\$ 2.874,38 (dois mil, oitocentos e setenta e quatro reais e trinta e oito centavos)** referente à cessão do espaço.

8.4 O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo;

8.5 O pagamento pelo uso do espaço público correspondente à cessão onerosa deverá ser realizado através de Conta Única da União, até o décimo dia do mês subsequente ao uso, sendo de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA gerar a Guia de Recolhimento da União – GRU para a Unidade Gestora promotora da Licitação, com código de recolhimento adequado ao objeto licitado, devendo apresentá-la quitada ao fiscal do contrato, até o décimo quinto dia do mês subsequente ao mês de referência.

8.6 Nos meses considerados como meses de férias e/ou recesso escolar, o valor pela cessão onerosa do imóvel terá um desconto de 50% (cinquenta por cento), proporcional aos dias de efetiva férias e/ou recesso escolar.

8.7 A CONCESSIONÁRIA providenciará, às suas custas, alvará de funcionamento, aprovação de toda e qualquer documentação exigida pelos poderes competentes dos serviços públicos, incluindo vigilância sanitária, para execução dos trabalhos objeto desta licitação;

8.8 Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato do Campus Pouso Alegre do IFSULDEMINAS ou por dispositivo legal;

8.9 Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico concedido ficar inacessível à CONCESSIONÁRIA, no todo ou em parte, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, excluindo-se os domingos do período de inacessibilidade;

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

8.11 Os serviços, em regra, 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 07h00m e às 21h30m.

8.11.1 Frequentemente, há no *Campus* a realização de atividades curriculares e extracurriculares aos sábados. Sempre que isto ocorrer, haverá a necessidade de prestação de serviços aos sábados no horário compreendido entre as 07h00m e às 17h00m.

8.12 Os requisitos da concessão abrange o seguinte:

8.12.1 Os requisitos necessários para o atendimento da necessidade da demanda de serviços do restaurante, lanchonete/cantina são os dispostos neste Termo de Referência.

8.12.2 Os serviços de cantina apresentam natureza continuada, pois visam ao fornecimento de refeições e lanches aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente de pessoas que trafegam pelo *Campus* Pouso Alegre.

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

8.12.3.1 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:

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

8.12.3.1.2 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.

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

8.12.3.1.4 Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;

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

8.12.3.1.6 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

8.12.3.1.7 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;

8.12.3.1.8 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;

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

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

8.13 Do Manejo dos Resíduos:

8.13.1 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;

8.13.2 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.

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

8.13.4 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 FACULTATIVA

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 ([compraslicitacoes.pousoalegre@ifsuldeminas.edu.br](mailto:compraslicitacoes.pousoalegre@ifsuldeminas.edu.br)), com no mínimo 24 (vinte e quatro) 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 ensejem desavenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade).

9.2 O prazo para a 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.

9.4 **A realização de vistoria é facultativa.**

## 10 DO MOBILIÁRIO E DOS INSUMOS

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 combinado (1 unidade);

10.1.4 Freezer de no mínimo 500 litros (2 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 (1 unidade);

10.1.6 Chapa/bifeteira/lanche elétrica ou a gás (1 unidade para cozinha outra 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 (1 unidade);

10.1.8 Utensílios adequados e suficiente em inox: pegadores (8 unidades), conchas (8 unidades), escumadeiras (8 unidades) e colheres (8 unidades);

10.1.9 Balcão de distribuição refrigerado para saladas e sobremesas (1 unidade);

10.1.10 Liquidificador Industrial (1 unidade);

10.1.11 Batedeira Industrial (1 unidade);

10.1.12 Refresqueira refrigerada para distribuição de bebidas geladas (1 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;

10.1.14 Termômetros digitais infravermelho e para imersão (tipo espeto) (1 unidade);

10.1.15 Estufa aquecida para acondicionamento e exposição de alimentos (lanchonete) (1 unidade);

10.1.16 Balcão expositor para lanchonete (1 unidade);

10.1.17 200 (duzentos) jogos de talheres em inox (garfo, faca e colher);

10.1.18 200 (duzentos) pratos de louça, vidro ou melamina;

10.1.19 200 (duzentos) bandejas plásticas tipo self-service.

10.1.20 Tabela ostensiva de preços (1 unidade).

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 ser 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/lanchonete.

Item	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
<b>BEBIDAS</b>	
1	Chocolate em pó, adicionado ao leite.
2	Água mineral com e sem gás. Garrafa/500ml
3	Bebidas isotônicas
4	Bebidas à base se soja
5	Café comum e/ou expresso, sem adição de açúcares
6	Café com leite
7	Chá- sachês (sabores diversos)
8	logurte integral/light/diet sabores variados
9	Leite pasteurizado
10	Vitaminas de frutas com ou sem adição de leite ou açúcares
11	Sucos naturais/polpa de fruta – no mínimo três sabores sem adição de açúcares
<b>LANCHES</b>	
12	Barra de cereais comum light/diet
13	Bolos: fubá, cenoura, chocolate, integral entre outros, sem recheios e coberturas. Fatias/160 g
14	Frutas frescas (no mínimo 4 opções): banana, melancia, uva, abacaxi, laranja, etc
15	Salada de frutas
16	Pão com manteiga e/ou com ovo frito
17	Salgados (no mínimo 5 tipos). A oferta destes itens deve seguir as especificações legais referentes aos ingredientes que os compõem. Devem ser oferecidas opções vegetarianas e veganas.
18	Pão de queijo com e sem recheio ( carne bovina, frango, queijo)
19	Mini- pizza (sabores diversos), sem adição de embutidos
20	Pão com queijo, frio ou quente
21	Picolés e sorvetes (sabores diversos)
22	Salgados folhados
23	Omeletes com queijo ou vegetais
24	Sanduíche natural

11.2 Todos os itens oferecidos na lanchonete devem estar de acordo com a Resolução Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, do FNDE.

11.3 É facultado à contratada a inclusão de mais produtos, além da variedade mínima exigida em contrato; no entanto, os preços devem ser tabelados conforme preço de mercado e serem permitidos pela legislação vigente que trata da segurança alimentar e nutricional em ambiente escolar.

11.4 A cantina/lanchonete poderá vender pratos executivos 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.

11.5 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 Pouso Alegre – 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/lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à Fiscalização do Contrato.

11.6 O preço inicial de todos os produtos comercializados na cantina/lanchonete no início da execução do contrato poderá sofrer reajuste, a cada 12 (doze) meses de execução do serviço, após análise e aprovação da Fiscalização das justificativas apresentadas pela contratada, devidamente acompanhadas de cotações de preços com o valor de mercado vigente de cada produto em três estabelecimentos comerciais ou de instituições de ensino públicas, preferencialmente do município de Pouso Alegre-MG.

11.7 Caso haja aprovação da Fiscalização do Contrato, a nova tabela de preços deverá ser fixada em local visível na cantina/lanchonete, obedecendo à legislação protetiva do consumidor.

11.8 Funcionamento do restaurante,refeitório,cantina/lanchonete:

11.8.1 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 07h00 às 21h30.

11.8.2 Para os alunos dos cursos técnicos integrados ao ensino médio subsidiados pela CONTRATANTE, as refeições deverão ser servidas respeitando os dias e horários que serão informados após o retorno das atividades presenciais.

11.8.3 Devido às normas de biossegurança que serão exigidas para o retorno das aulas presenciais ou híbridas em razão da pandemia da COVID-19; poderá ocorrer a solicitação de que as refeições e lanches sejam servidos em turnos alternados para evitar aglomerações e respeitar as normas de segurança vigentes em conformidade com os órgãos sanitários competentes, bem como as normas do Plano de Biossegurança do *Campus* Pouso Alegre para combate e prevenção à pandemia da COVID-19.

11.9 A necessidade de distribuição do almoço e/ou lanches aos sábados dependerá do horário de aulas dos cursos no *Campus* Pouso Alegre, e deverá ser servido mediante solicitação por escrito da Fiscalização do Contrato com antecedência mínima de 48 horas.

11.10 **A CONTRATADA será responsável pela entrega dos lanches adquiridos pelo Campus através dos recursos disponibilizados**

pele FNDE referente ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE (Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013).

11.10.1 Será também de responsabilidade da CONTRATADA o armazenamento desses alimentos.

11.10.2 O horário de entrega dos lanches, adquiridos pelo recurso do PNAE, será definido e informado no retorno das atividades presenciais.

11.10.3 A CONTRATADA deverá dispor de pessoal suficiente para que não haja filas no momento da entrega.

11.11 Durante o período de férias acadêmicas (após os dias de realização das provas finais), o horário será reduzido conforme cláusula 11.12.2.

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

11.13 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.

11.14 Funcionamento mínimo do refeitório/lanchonete:

11.14.1 Ininterrupto, de segunda-feira a sexta-feira, das 07h00 às 21h30 em períodos escolares.

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

11.14.3 Aos sábados, das 07h00 às 17h00, caso solicitado pela Direção do *Campus* e/ou Fiscalização do Contrato, a qualquer tempo, com antecedência mínima de 48 horas.

11.14.4 Na hipótese da existência de eventos fora dos dias e horários estipulados, a contratada deverá ser comunicada pela Fiscalização do Contrato com 48 horas de antecedência para que disponibilize os serviços do restaurante, cantina/lanchonete.

11.14.5 Os horários podem ser modificados durante o período de férias acadêmicas, a partir de solicitação da contratada e análise da Direção Geral e/ou da Fiscalização do Contrato.

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

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

11.15.1.1 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.

11.15.1.2 Ao lado disso, cabe destacar que o *Campus* possui potenciais consumidores que não são subsidiados pelas refeições pouco mais que 100 funcionários, entre servidores e terceirizados, assim como eventuais, visitantes, prestadores de serviços e alunos; cerca de 300 alunos dos cursos superiores nos turnos matutino, vespertino e noturno, bem como cursos FIC e de Pós-Graduação que não são subsidiados. 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.

11.15.1.2.1 O quantitativo licitado NÃO contempla esses potenciais consumidores.

11.15.2 Em períodos de férias acadêmicas, paralisações, greves e/ou interrupções do calendário acadêmico, o número de refeições fica reduzido.

11.15.3 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-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.

11.15.3.1 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 pessoas o aviso se dará, em princípio, com 24 horas de antecedência podendo ocorrer, no entanto, imprevistos com o número comunicado.

11.15.3.2 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.

11.15.3.3 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.

11.15.3.4 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).

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

11.17 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
	Gramatura das refeições (Café da Manhã): A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura: - Leite, café e chá (250 ml) - Pão francês com manteiga (50 gr) - Pão caseiro com manteiga ou rosca (80 gr) - Bolos diversos (50 gr)

1	<p>Observações:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Todas as opções de bebidas deverão ser oferecidas diariamente, tendo o usuário o direito de escolher <b>UMA</b> das opções.</li> <li>2. As opções de bebidas deverão ser oferecidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente do à base de Stevia.</li> <li>3. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.</li> </ol>
2	<p><del>Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.</del> Gramatura das refeições (Almoço):</p> <p>A composição de cada item do cardápio deverá atender a seguinte gramatura para as refeições:</p> <p>Prato principal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prato Proteico preparado sem osso (assado ou cozido) – per capita de 140 gramas;</li> <li>- Prato Proteico preparado sem osso (grelhado) – per capita de 120 gramas;</li> <li>- Carne moída e peixe frito – per capita de 100g;</li> <li>- Opção Vegetariana: ovos, omelete – per capita 100g; preparação à base de leguminosas/legumes proteicos (bolinho, torta, bife e etc)- 120g;</li> <li>- <b>Observação:</b> Per capita significa uma porção crua e limpa, retirados gorduras e nervos da carne;</li> <li>- Ou Prato Proteico com osso assado, grelhado ou cozido- per capita de 180 a 200 gramas;</li> <li>- Acompanhamento: arroz Tipo I (per capita de 125 gramas) e feijão Tipo I (per capita de 85 gramas)</li> </ul> <p>Guarnições:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Massas (macarrão, lasanha, torta,) –100 a 120 gramas;</li> <li>- Ou diversos (seleta de legumes, purês, ensopados, sautés, refogados, à milanesa, no vapor, creme, suflê, salpicão, maionese e macarronese) – 80 a 100 gramas;</li> <li>- Ou farináceos (pirão, farofa, virado, angu/polenta, bolinho) –70 a 90 gramas;</li> <li>- Ou ovos (omelete, panqueca e mexido) – 100 gramas;</li> </ul> <p>Observações:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os acessórios.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>5. É vedado servir hambúrguer industrializado, podendo haver substituição por bife de carne moída ou almôndega.</li> <li>6. Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, empanados industrializados, bem como embutidos e correlatos.</li> <li>7. É vedado o uso de maionese caseira nos pratos que utilizam este ingrediente. Devendo ser utilizada a maionese industrializada.</li> <li>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.</li> <li>9. Sobremesa: Frutas diversas (maçã, laranja, melancia, banana, mexerica/ponkan) e frutas da estação.</li> </ol>
3	<p>Gramatura das refeições (Lanche da Tarde):</p> <p>A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leite puro (250 ml)</li> <li>- Iogurte com polpa de frutas/ sabores diversos (250 ml)</li> <li>- Mingau (fubá de milho, amido de milho, aveia em flocos ou farinha, farinha de trigo) e vitaminas de frutas (250 ml)</li> <li>- Banana 2 unidades (120g)</li> <li>- Pipoca de milho, natural (não industrializada) (50 g)</li> <li>- Queijo branco, "Tipo Minas Frescal" (50g)</li> </ul> <p>Observações:</p>

	<p>1. Todas as opções de bebidas deverão ser oferecidas diariamente, tendo o usuário o direito de escolher <b>UMA</b> das opções.</p> <p>2. As opções de bebidas deverão ser oferecidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia.</p> <p>3. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.</p>
4	<p>Gramatura das refeições (Lanche da Noite): A composição mínima de cada item deverá atender a seguinte gramatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leite, café e chá (250 ml)</li> <li>-Pão francês com queijo(50gr)</li> <li>-Pão caseiro/rosca (80 gr)</li> <li>-Bolos diversos (50 gr)</li> </ul> <p>Observações:</p> <p>1. Todas as opções de bebidas deverão ser oferecidas diariamente, tendo o usuário o direito de escolher <b>UMA</b> das opções.</p> <p>2. As opções de bebidas deverão ser oferecidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia.</p> <p>3. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.</p>

### 13 DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

13.1 Os serviços a serem contratados são classificados como comuns, de natureza contínua, 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 contínuos, 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, acompanhando presencialmente as atividades de produção e distribuição das refeições 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 II. Avaliar a 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. A carga horária semanal de trabalho do nutricionista deve obedecer os Parâmetros Numéricos Mínimos de Referência para Atuação do Nutricionista, descritos no Anexo II da Resolução CFN Nº 600.

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* Pouso Alegre - IFSULDEMINAS, é proibido incluir nos serviços oferecidos, qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de bebidas alcoólicas e artigos fumíferos, bem como, no caso da cantina/lancheonete, a comercialização de quaisquer outros produtos que não sejam pertencentes ao ramo de lanchonetes e não estejam em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e a Política de Segurança Alimentar e nutricional do IFSULDEMINAS.

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

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 quatro refeições diárias, incluindo os lanches adquiridos pelo *Campus* através dos recursos disponibilizados pelo FNDE referente ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE (Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013) para os alunos subsidiados, conforme quantidades apresentadas à contratada a cada semestre letivo. Para o ano de 2021 estima-se que 537 alunos serão subsidiados e para 2022 está previsto o mesmo quantitativo; sendo este auxílio pessoal e intransferível. Entretanto, nem todos os alunos utilizam as quatro refeições diariamente.
- 14.5.4 O *Campus* não arcará com refeições servidas indevidamente, inclusive, sendo a contratada responsável caso não realize a devida verificação e controle da entrada de alunos subsidiados nas dependências do refeitório no período das refeições; permitido que o mesmo aluno seja servido mais de uma vez para uma mesma refeição.
- 14.5.5 A cada quinzena do mês subsequente ao fornecimento das refeições, a 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 encaminhará para liquidação.
- 14.5.6 O pagamento das refeições fornecidas aos servidores elencados no item 14.5.2.4 será feito com observância do disposto no item 11.13.3.3.
- 14.5.6.1 A contratada é responsável pelo ônus do fornecimento indevido de refeições e lanches, devendo arcar com as despesas.
- 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 iniciará 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* Pouso Alegre em sistema próprio que gerará planilha do quantitativo de refeições e/ou lanches servidos para posterior conferência da fiscalização do contrato; e o 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, internet ou outros motivos que impossibilitem a utilização do sistema pela Contratante e/ou contratada, fica autorizado o acesso dos discentes subsidiados, desde que sejam encaminhados à Coordenadoria de Assistência Estudantil - CAE que expedirá autorização individual; não sendo aceita lista à parte com o nome destes alunos gerada pela contratada.
- 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 desinfecção diária das mesmas, visando reduzir o risco de contaminação microbiológica; o mesmo se aplica à cantina e ao restaurante. 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 praticado contra a contratada; o mesmo se aplica ao caixa da cantina.
- 14.5.13 No período de retorno às aulas presenciais ou híbridas, as fichas deverão ser substituídas por uma forma de atendimento que não comprometa as ações de controle e prevenção da pandemia da COVID-19. Respeitando assim, todas as normas vigentes solicitadas pelos órgãos sanitários competentes, bem como o Plano de Biossegurança do *Campus* Pouso Alegre. Esta medida será necessária, pelo tempo que perdurar a pandemia da COVID-19 e ações de controle de propagação da doença.
- 14.5.14 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 da cozinha, refeitório e cantina/lanchonete.
- 14.6 Exigências e condições relativas à cozinha, 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 mesmo 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, os mesmos deverão se programar para que haja um nutricionista presente durante todo o horário de preparação das refeições que serão ofertadas nas dependências da cozinha, 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 pode 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 mesas e 180 cadeiras para o refeitório. Antes da contratada iniciar suas atividades, será realizada a conferência do referido material (e outros que vierem a ser disponibilizados) na presença da Fiscalização e do preposto da contratada. Este deverá assinar a declaração de recebimento dos mesmos, ficando com uma cópia de igual teor.
- 14.6.5 A contratada terá 10 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 responsabiliza pela manutenção dos mesmos.
- 14.6.6 A contratada é responsável pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios e estrutura física.

14.6.7 É vedado à contratada utilizar o espaço para qualquer outro fim que não seja produção e distribuição de refeições e lanches para o restaurante, refeitório e cantina/lancheonete do IFSULDEMINAS – *Campus* Pouso Alegre, bem como as etapas anteriores e posteriores deste processo. Portanto, não será permitido utilizar os espaços cedidos para produção e distribuição de alimentos e refeições para outros locais.

14.6.8 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.

14.6.9 A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições são de responsabilidade da contratada e deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da mesma, de maneira a observar sua 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, refeitório e cantina/lancheonete não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional da Companhia de Saneamento de Minas Gerais (COPASA), 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 fiscalização do contrato os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação comercializada, higiene ambiental, pessoal e de utensílios, variação de cardápio nos termos do Anexo IV. 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 se fizer necessário.

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.

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 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.

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 10/2021**, 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 à 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;

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 10/2021**, 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 Os preços ofertados pela contratada serão fixos e irrevogáveis, podendo ser reajustados a cada 12 (doze) meses, contados da data de apresentação das propostas, mediante pedido formal e expresso da contratada.

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

16.2.1 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 intervalo mínimo de 12 (doze) meses 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 memoriais de cálculo referente aos reajustes 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

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 à 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 embarçar 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 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 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.

18.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, 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.

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

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

18.6 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.

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

18.8 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 cozinha, refeitório, lanchonete/cantina.

18.9 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.

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

18.11 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.

18.12 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.

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

18.14 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.

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

18.16 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.

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

18.18 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.

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

18.20 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.

18.21 Adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha necessários à preparação e distribuição das refeições e dos lanches, tais como: panelas, travessas, pratos, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços.

18.22 Adquirir e pôr em uso os equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, e demais equipamentos e mobiliários necessários à execução do objeto do contrato.

18.23 Caso a contratada utilize fritadeira convencional deve providenciar meios para depurar/exaustar a gordura e os odores provenientes de seu uso.

18.24 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

18.25 Os equipamentos disponibilizados pela contratada devem estar de acordo ou serem compatíveis com a rede elétrica, hidráulica e sanitária da instituição.

18.25.1 Quaisquer danos causados à CONTRATANTE por incompatibilidade para os equipamentos ficarão a cargo da contratada.

18.26 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.

18.27 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.

18.28 A contratada deverá fornecer álcool em gel tanto para os usuários quanto para os seus funcionários, além de identificar de forma clara com marcadores específicos no chão e nos espaços entre mesas e cadeiras; as distâncias que deverão ser respeitadas para evitar aglomerações com intuito de prevenir e combater a pandemia da COVID-19.

18.29 A contratada deverá fornecer luvas plásticas descartáveis tanto para os seus funcionários que manipulam alimentos, quanto para os usuários que utilizarem o sistema self-service em quantidades adequadas e correspondentes ao número das refeições servidas ao dia, reduzindo assim o risco de contaminações nos alimentos e visando o combate à pandemia da COVID-19. Outras medidas sanitárias com este fim poderão ser solicitadas.

18.29.1 O custo das luvas plásticas deverá ser amortizado no preço das refeições.

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

18.31 Refazer ou substituir as refeições e os lanches, considerados pelos responsáveis pela fiscalização sem condições de serem consumidos.

18.32 Não comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências da CONTRATANTE.

18.33 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.

18.34 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 e da cozinha/restaurante por qualquer motivo.

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

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

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

18.38 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.

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

18.38.2 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.

18.38.3 Os treinamentos devem ser devidamente registrados, mediante a entrega de cópia do comprovante de sua realização à CONTRATANTE.

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

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

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

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

18.43 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.

18.44 Entregar ao Fiscal do Contrato relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho dos empregados, mantendo-a sempre atualizada.

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

18.46 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.

18.47 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.

18.47.1 Os EPI's e uniformes devem ser fornecidos pela empresa a seus funcionários, sem repassar quaisquer custos a estes. Manter os documentos de registros de entregas/recebimentos de EPI's e uniformes arquivados e apresentá-los quando solicitados pelos fiscais de contrato.

18.48 A contratada deverá instituir matriz, filial, sucursal, agência ou escritório no município de Pouso Alegre-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.

18.48.1 A contratada deverá apresentar, no momento da habilitação, a correspondente Declaração de que instalará FILIAL, AGÊNCIA OU SUCURSAL no município de Pouso Alegre-MG, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, no prazo estabelecido em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SEGES/MPDG nº 05/2017.

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

18.49 Apresentar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA).

18.50 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.

18.51 Manter, no local, relação nominal e carteira de saúde dos empregados que prestem serviço nas instalações da CONTRATANTE, devidamente atualizada.

18.52 Informar ao Fiscal 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.

18.53 Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e solucionando todas as reclamações formuladas.

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

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

18.56 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.

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

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

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

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

18.61 Utilizar as instalações fornecidas pelo Campus Pouso Alegre - IFSULDEMINAS, exclusivamente no cumprimento do objeto deste Termo de Referência, correndo às suas expensas, o asseio, a conservação, a guarda e a manutenção das instalações e equipamentos.

18.62 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.

18.63 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato.

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

18.65 **No que respeita ao próprio objeto da contratação :**

18.65.1 Quanto ao cardápio em geral:

18.65.1.1 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 II**.

18.65.1.2 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.

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

18.65.1.4 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 úteis, 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.

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

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

18.65.1.7 Fica a critério da contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, não deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico contratado e nem acrescente alimentos proibidos ou restritos pelo Programa Nacional de Alimentação de Alimentação Escolar (PNAE).

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

18.65.1.9 Para preparo das refeições, caberá à contratada:

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

18.65.1.11 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.

18.65.1.12 Não utilizar amaciantes industrializados para carnes. Adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção.

18.65.1.13 Não utilizar nitrato de potássio (salitre).

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

18.65.1.15 Evitar alimentos ricos em gorduras trans no cardápio.

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

#### 18.66 **Quanto à distribuição das refeições:**

18.66.1 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional 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.

18.66.2 A CONTRATANTE poderá realizar a degustação, durante a distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, na pessoa dos fiscais, devendo a contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

18.66.3 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.

18.66.4 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.

18.66.5 A contratada deve fornecer canecas plásticas ou em aço inoxidável 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 e 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 restrições alimentares oferecendo no restaurante/cantina e lanchonete alimentos sem lactose, light e diet.

18.66.6 O porcionamento das refeições deverá ser da seguinte forma:

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

18.66.6.2 Os acompanhamentos também deverão ser servidos livremente pelos usuários, ficando dispostos no balcão aquecido;

18.66.6.3 O prato principal, a guarnição e a sobremesa poderão ser porcionados pelos funcionários da contratada conforme padrão estabelecido;

18.66.6.4 Todos os alimentos integrantes do café da manhã e lanche da tarde poderão ser porcionados pela contratada;

18.66.6.5 A contratada deverá disponibilizar para uso do próprio comensal, no mínimo: azeite, vinagre, sal, farinha de milho e guardanapos de papel;

18.66.6.6 Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;

18.66.6.7 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;

18.66.6.8 A fruta deverá ser sanitizada para ser distribuída;

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

18.66.7 Maiores detalhes estão disponíveis nos anexos correspondentes.

#### 18.67 **Quanto às instalações físicas, equipamentos e utensílios:**

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

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

18.67.3 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 Fiscalização que se incumbirá dos controles e registros necessários.

18.67.4 A contratada deverá comunicar, por escrito, à Fiscalização do *Campus* qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação da Infraestrutura, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

18.67.5 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 concedido, sem a aprovação prévia e por escrito da administração da CONTRATANTE, comunicada pela Fiscalização do Contrato do *Campus* Pouso Alegre – IFSULDEMINAS.

18.67.6 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.

18.67.7 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.

18.67.8 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.

18.67.9 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 de conservação dos mesmos, bem como do imóvel concedido, 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.

18.67.10 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.

18.67.11 Nos casos que a estrutura física cedida apresentar bolores e descascamentos nas paredes e tetos, bem como os mesmos forem 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.

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

18.67.13 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.

18.67.14 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.

18.67.15 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 necessário.

18.67.16 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.

18.67.17 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 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.

18.67.18 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.

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

18.68.1 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.

18.68.2 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:

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

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

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

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

18.68.3 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.

18.68.4 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.

18.68.5 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.

18.68.6 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.

18.68.7 As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão 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 (Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, no caso de Minas Gerais). Não deverão ser utilizadas carnes que não estejam constando na padronização, cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto neste Termo de Referência.

18.68.8 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.

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

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

18.68.11 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 24 (vinte e quatro) horas para produtos advindos de outras cidades.

18.68.12 Os gêneros alimentícios semi estocáveis 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.

18.68.13 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, conforme descrito na legislação vigente.

18.68.14 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.

18.68.15 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.

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

18.69 Quanto aos recursos humanos:

18.69.1 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 (três) funcionários; além do (s) responsável (s) técnico (s) e/ou preposto.

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

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

18.69.3 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.

18.69.4 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.

18.69.5 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: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera na COZINHA, REFEITÓRIO, CANTINA E LANCHONETE, bem como do Responsável Técnico da contratada. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização.

18.69.6 Neste mesmo prazo deverão ser apresentadas à Fiscalização, para fins de conferência, as carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) de todos os funcionários da contratada que atuarão nas dependências da CONTRATANTE devidamente preenchidas e assinadas. Este procedimento deverá ser repetido sempre que houver nova contratação.

18.69.7 No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis contados 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. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.

18.69.8 Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por distúrbios 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, devendo ser substituídas imediatamente pela contratada, sem prejuízo para os serviços prestados.

18.69.9 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.

18.69.10 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.

18.69.11 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.

18.69.12 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.

18.69.13 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 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.

18.69.14 **Proibir terminantemente o consumo de cigarros e similares dentro das dependências da CONTRATANTE.**

18.69.15 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.

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

18.70 Quanto à execução dos serviços:

18.70.1 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.

18.70.2 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.

18.70.3 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.

18.70.4 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.

18.70.5 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.

18.70.6 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.

18.70.7 A contratada deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma 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.

18.70.8 Cabe à contratada, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada 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.

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

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

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

18.70.11 **As despesas com telefone e gás de cozinha ficarão a cargo da contratada, eximindo qualquer ônus para a CONTRATANTE, referente a essas despesas.**

18.70.12 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.

18.70.13 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.

18.70.14 A contratada não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o objeto do contrato.

18.70.15 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 o resultado encaminhado à Fiscalização.

18.70.16 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 Fiscalização.

18.70.17 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 os registros da operação.

18.70.18 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 3 (três) meses e disponível para consulta pela CONTRATANTE e autoridades sanitárias.

18.70.19 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.

18.70.19.1 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.

18.70.19.2 A contratada deverá arcar com quaisquer custos acerca de análises microbiológicas.

18.70.20 Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONTRATANTE.

18.70.21 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.

18.70.22 Os balcões de distribuição dos alimentos ou preparações deverão ser mantidos limpos durante todo o horário das refeições.

18.70.22.1 contratada deverá dispor de pessoal suficiente para que não haja filas no momento da entrega.

18.71 Obrigações com relação a boas práticas ambientais:

18.71.1 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.

18.71.2 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.

18.71.3 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.

18.71.4 Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes para coleta seletiva.

18.71.4.1 Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/1999, CONAMA, para a identificação, por cores, dos recipientes coletores.

## 19 DA CAPACIDADE TÉCNICA

19.1 Para fim de avaliação da capacidade técnico-operacional, deverão ser observadas as seguintes exigências:

19.2 Na licitação:

19.2.1 São as constantes no edital.

19.3 Na assinatura do termo de contrato:

19.3.1 São as constantes no edital.

## 20 DAS VEDAÇÕES

20.1 À contratada é vedado:

20.1.1 Comercializar:

20.1.1.1 Tabaco e bebida alcoólica;

20.1.1.2 Medicamento ou produto químico-farmacêutico;

20.1.1.3 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;

20.1.2 Permitir que seus trabalhadores fumem ou consumam bebidas alcoólicas nas dependências da CONTRATANTE;

20.1.3 Efetuar varrição a seco;

20.1.4 Permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais, silvestres ou domésticos, nas instalações do *Campus* sob a sua responsabilidade;

20.1.5 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);

20.1.6 Abrir crediário para terceirizados, servidores públicos ou alunos do *Campus* Pouso Alegre;

20.1.7 Manter em depósito, nas dependências da CONTRATANTE, insumos diversos dos empregados na execução contratual.

20.2 A contratada deve sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente.

## 21 DO PREPOSTO

21.1 A empresa deverá indicar, formalmente, o preposto que a representará, para todos os efeitos, perante a Administração contratante, conforme Anexo V do Edital.

21.1.1 O preposto indicado deverá comparecer ao menos uma vez por semana na 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.

21.1.1.1 Neste caso, a contratada deverá designar, formalmente, um supervisor, que deverá comparecer à sede da contratante mensalmente, independentemente de solicitação, para inteirar-se das ocorrências e proceder à aposição de “ciente” no livro de ocorrências; em havendo ocorrências que demandem a sua presença, o supervisor deverá comparecer, desde que formalmente notificado, em até 12 (doze) horas à sede da contratante.

21.1.2 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:

21.1.2.1.1 um número de telefone celular, com o DDD local (35);

21.1.2.1.2 um endereço de e-mail;

21.1.2.1.3 um endereço para envio de correspondência por via postal.

21.2 O preposto e, se for o caso, o supervisor, deverá estar apto a esclarecer as questões relacionadas às faturas dos serviços prestados.

21.3 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.

## 22 DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

22.1 A execução do contrato será avaliada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle que compreendam a mensuração, entre outros, dos seguintes aspectos:

22.1.1 Os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;

22.1.2 A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

22.1.3 A adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;

22.1.4 O cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato; e

22.1.5 A satisfação do público usuário.

## 23 DOS CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

23.1 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.

23.2 A execução completa do contrato só acontecerá quando o contratado comprovar o pagamento de todas as obrigações trabalhistas referentes à mão de obra utilizada, quando da contratação de serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra.

## 24 DO RECEBIMENTO E DA ACEITAÇÃO DO OBJETO

24.1 A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, a cargo do gestor de contratos

24.2 O recebimento, provisório ou definitivo, do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

24.3 O recebimento provisório será realizado pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, ou pela equipe de fiscalização.

24.4 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.

24.5 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.

24.6 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.

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

24.8 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.

24.9 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.

## 25 DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO

25.1 Condições gerais de fiscalização:

25.1.1 A CONTRATANTE designará dois ou mais servidores para fiscalizar o trabalho desenvolvido pela contratada.

25.1.2 A Fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da contratada.

25.1.3 A execução do contrato será avaliada constantemente pela Fiscalização de forma a gerar relatórios que servirão como

documentos comprobatórios para as sanções administrativas.

25.1.4 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 Fiscalização, apontando as irregularidades apresentadas formalmente à contratada que não foram corrigidas ou que são reincidentes.

25.1.5 A 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 visto pelo mesmo.

25.1.6 A 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.

25.1.7 A contratada deverá manifestar-se formalmente, por meio eletrônico (e-mail) e documentos, sempre que demandada pela Fiscalização.

25.1.8 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.

25.1.9 Caberá à Fiscalização sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

25.1.10 A fiscalização do serviço pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

25.2 Atribuições da Fiscalização:

25.2.1 Todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;

25.2.2 Conferir a entrega pela contratada de toda a documentação legal referente à prestação do serviço nos prazos previstos contratualmente;

25.2.3 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 resolução do problema em, no máximo, **48 horas**, solicitar a imediata providência administrativa;

25.2.4 Exercer a 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;

25.2.5 A execução do cardápio conforme aprovado;

25.2.6 Observar a qualidade sensorial das refeições servidas;

25.2.7 Observar a qualidade dos gêneros alimentícios, vedando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

## 26 DA SUBCONTRATAÇÃO

26.1 **Não é permitida a subcontratação do objeto desta licitação.**

## 27 DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

27.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a contratada que:

27.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

27.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;

27.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;

27.1.4 comportar-se de modo inidôneo; ou

27.1.5 cometer fraude fiscal.

27.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à contratada as seguintes sanções:

27.2.1 **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;

27.2.2 **Multa de:**

27.2.2.1 **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;

27.2.2.2 **0,5%** (cinco décimos por cento) até **10%** (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

27.2.2.3 **7%** (sete por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

27.2.2.4 **0,2% a 3,2%** por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas A e B**, abaixo

27.2.2.5 **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).

27.2.2.5.1 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

27.2.2.6 As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

27.2.2.7 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.

27.2.2.7.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **60 (sessenta) dias**, a

contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

27.2.3 Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

27.2.3.1 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.

27.2.4 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.

27.2.5 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

**TABELA B**

INFRAÇÕES GRAU 1		PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
ITEM	DESCRIÇÃO	
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/ cantina e lanchonete.	1
7	Falta ou inadequação de placas/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 do refeitório/cantina e lanchonete.	1
13	Não reposição de utensílios, equipamentos e mobiliários para manter a qualidade dos serviços prestados.	1
14	Uso de celular pelos manipuladores de alimentos.	1
15	Demais infrações que a critério da 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 ambientes inadequados para conservação de alimentos, materiais de limpeza e descartáveis.	2
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
<b>INFRAÇÕES GRAU 3</b>		<b>PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA</b>
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	
1	Deixar de entregar aos funcionários, no mínimo, três jogos de uniformes novos 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 bigode, barbas, 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 calibradas.	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 Comissão 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/cantina e lanchonete.	3
12	Demais infrações que a critério da Fiscalização do Contrato sejam classificadas como de Grau 3.	3
<b>INFRAÇÕES GRAU 4</b>		<b>PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA</b>
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	
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,	4

	durante ou após o período de produção.	
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
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 de Contrato sejam classificadas como de Grau 4.	4
<b>INFRAÇÕES GRAU 5</b>		<b>PONTUAÇÃO</b>
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>ATRIBUÍDA</b>
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 estabelecido.	5
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 posicionamento inadequado.	5
14	Interromper a realização dos serviços.	5
15	Usar gêneros alimentícios fora do prazo de validade ou sem rotulagem.	5
16	Uso de água não potável.	5
17	Uso de produtos de origem animal sem registro no Serviço de Inspeção Federal.	5
18	Utilização de restos alimentares.	5
19	Não cumprir as normas higiênicas e sanitárias de prevenção e combate à pandemia da COVID -19	5
20	Utilizar produtos alimentícios ou de limpeza sem registro no Ministério da Saúde	5
21	Demais infrações que a critério da Fiscalização do Contrato	5

27.3 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.

27.4 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.

27.5 Cada infração equivale a uma ocorrência.

27.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## 28 DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS

28.1 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.

## 29 DA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

29.1 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 da Diretora Geral do Campus Pouso Alegre do IFSULDEMINAS.

Pouso Alegre, 29 de abril de 2021

Ivanete Fonseca Martins de Abreu  
Coordenação de Acompanhamento ao Educando  
Requisitante

Mariana Felicetti Rezende  
Diretora-Geral  
Campus Pouso Alegre - IFSULDEMINAS

Documento assinado eletronicamente por:

- Mariana Felicetti Rezende, DIRETOR GERAL - CD2 - POA, em 29/04/2021 15:01:27.
- Ivanete Fonseca Martins de Abreu, COORDENADOR - FG2 - POA - CAE, em 29/04/2021 14:39:48.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 29/04/2021. 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: 144026  
Código de Autenticação: 4e487b4216





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais  
IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre  
Avenida Maria da Conceição Santos, 900, Parque Real, POUSO ALEGRE / MG, CEP 37.560-260 - Fone: (35) 3427-6600

ETP Nº2/2021/CAE/DDE/POA/IFSULDEMINAS

**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de**  
**Minas Gerais IFSULDEMINAS-Campus Pouso Alegre**

**Avenida Maria da Conceição Santos nº 900, Bairro Parque Real, CEP: 37560-260-Pouso**  
**Alegre/MG-Fone: (35)3427-6600**

## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou Projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração, com base na Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020 do Ministério da Economia, no Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais legislações correlatas.

### **1. Histórico de revisões:**

Data	Versão	Descrição	Autores
01/03/2021	01	Primeira versão	Ivanete Fonseca Martins de Abreu
			Priscilla Barbosa Andery
			Rosana Rovaris Zanotti

Data	Versão	Descrição	Autores
10/03/2021	02	Versão Intermediária	Priscilla Barbosa Andery
			Rosana Rovaris Zanotti

Data	Versão	Descrição	Autores
31/03/2021	03	Última	Ivanete Fonseca Martins de Abreu

	versão	
--	--------	--

## 2. Normativos que disciplinam os serviços a serem contratados:

<b>Normativos</b>	<b>Considerações</b>
<b>Lei nº 8.666/93</b>	Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública.
<b>Instrução Normativa nº 40/2020 do ME</b>	Dispõe sobre a elaboração do Estudo Técnico Preliminar - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.
<b>Lei Complementar nº 123/2006</b>	Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei nº 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar nº 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis nº 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999.
<b>Decreto nº 8.538/2015</b>	Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal.
<b>Lei nº 12.305/2010.</b>	Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências.
<b>Decreto nº 7.746/2012</b>	Regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP.
<b>Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010</b>	Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal.
<b>Lei nº 8.078/1990</b>	Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.
<b>Lei nº</b>	Institui modalidade de licitação denominada pregão, para

<b>10.520/2002</b>	aquisição de bens e serviços comuns.
<b>Decreto nº 10.024/2019</b>	Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.
<b>Decreto nº 7.892/2013</b>	Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
<b>Decreto nº 9.507/2018</b>	Regulamenta a contratação de serviços, inclusive de cessão de mão de obra com dedicação exclusiva (terceirização), mediante execução indireta.
<b>Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017</b>	Regulamenta a contratação de serviços, mediante execução indireta, especialmente os de cessão de mão de obra com dedicação exclusiva (terceirização).
<b>Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05/2014</b>	Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral.
<b>Art. 208, inciso VII, da Constituição Federal</b>	Institui o atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.
<b>Lei nº9.394 /96 LDB Art. 2º e 3º</b>	Estabelece os princípios e fins da educação nacional.
<b>Decreto nº 7.234, de 19/07/2010</b>	Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES
<b>Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009.</b>	Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.
<b>ANVISA - Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</b>	Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
<b>Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020</b>	Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

## **1.Informações Básicas e (NUP-Número Único de Processo)**

O processo único será iniciado pelo Setor de Licitações do órgão

## **2.Necessidade da Contratação:**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais Campus Pouso Alegre é uma instituição responsável pela educação profissional, científica e tecnológica e funciona nos turnos matutino, vespertino e noturno e a estrutura dos cursos da educação profissional e tecnológica exige a permanência dos alunos na instituição em tempo integral. Considerando que nos arredores deste órgão não existem restaurantes e lanchonetes para atender à demanda institucional e que ofereçam um serviço de qualidade, além de preços acessíveis para a comunidade escolar, justifica-se a contratação de empresa especializada na produção e fornecimento de alimentação coletiva.

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; ambos reparados nas dependências do IFSULDEMINAS-Campus Pouso Alegre, visando ao atendimento de qualidade e preços acessíveis a alunos desta instituição.

## **3.Dados para Contratação (Área requisitante):**

<b>Área requisitante</b>	<b>Responsável</b>
<b>Campus Pouso Alegre-DAP</b>	<b>Brenda Tarcísio da Silva</b>
<b>Campus Pouso Alegre -CAE</b>	<b>Ivanete Fonseca Martins de Abreu</b>

## **4.Descrição dos Requisitos da Contratação**

Contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para todas as etapas de produção e distribuição, com equipamentos próprios, de refeições do tipo café da manhã, almoço, lanche da tarde e lanche noturno, bem como para armazenamento, higienização e distribuição de itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE e ainda com a prestação de serviços de lanchonete, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica. Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e bebidas não alcoólicas; materiais de consumo em geral. Utilização de recursos próprios para todos os utensílios, retornáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços, incluindo todos os equipamentos necessários para o efetivo funcionamento da cozinha, inclusive gás de cozinha (GLP); mão de obra especializada, nutricionista, pessoal técnico, operacional e administrativo, capacitados, uniformizados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária; equipamentos, utensílios e mobiliários de cozinha e refeitório em quantidades adequadas e suficientes, em perfeito estado de conservação, bem como higienização e limpeza necessários para o pleno funcionamento das atividades do serviço

de restaurante, cantina e lanchonete.

Suprir a necessidade de fornecer alimentação em condições higiênicas sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas aos alunos e disponibilizar serviço de cantina aos alunos, servidores, terceirizados e visitantes do Campus Pouso Alegre - IFSULDEMINAS, contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica, mediante cardápio diversificado e disponibilização de serviço de restaurante, refeitório, cantina e lanchonete. Objetiva-se também 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.

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, a opção por produtos ecológicos, tomando providências no dia a dia para diminuir o impacto ambiental dos produtos de limpeza convencionais, entre outras observações constantes do termo de referência.

O prazo previsto para início da execução do contrato será determinado em conformidade com as medidas sanitárias tomadas pelos órgãos competentes no que diz respeito ao retorno das aulas presenciais; no contexto da pandemia do COVID-19. A vigência mínima será de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta meses) conforme previsto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93, a partir da Ordem de Serviço, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

## **5. Levantamento de Mercado e Justificativa da Escolha do Tipo de Solução a Contratar:**

A análise de mercado para a solução a ser implementada teve como base um contrato da administração pública celebrado pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais / Campus Pouso Alegre vinculado ao Edital Pregão Eletrônico nº 06/2017, **processo:** 23502.003353.2017-62.

**Solução Viável:** SIM

**Órgão:** 26412 / 154811

**Pregão Eletrônico:** 06/2017

**Contrato:** 01/2018

**Empresa:** FRANGO MAIS MC LTDA. - ME

**Descrição Detalhada:** Contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, para produção e fornecimento, com equipamentos próprios, de café da manhã e almoço, por meio de concessão onerosa pelo uso do espaço público, e para produção e fornecimento, com equipamentos próprios, de almoço e lanche, no período da manhã, da tarde e/ou da noite, a critério da administração, e comercialização de produtos alimentícios (lanches e refeições) e bebidas não alcoólicas.

## **6. Descrição da solução como um todo:**

Contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, para produção e fornecimento, com equipamentos próprios, de café da manhã, almoço (refeição servida no sistema self-service), lanche da tarde e lanche noturno; bem como armazenamento, higienização e distribuição de itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE e ainda para oferta de serviços de lanchonete e cantina à comunidade acadêmica por meio de concessão onerosa do espaço público destinados à instalação do restaurante, refeitório e cantina/lanchonete no Campus Pouso Alegre - IFSULDEMINAS. A empresa deverá realizar a produção e fornecimento das refeições com equipamentos próprios. Abaixo os equipamentos mínimos para que os serviços sejam prestados de forma adequada e eficiente:

- Fogão Industrial com 6 queimadores (1 unidade);
- Forno de micro-ondas (2 unidades);
- 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 combinado (1 unidade);
- Freezer de no mínimo 500 litros (2 unidades ou o suficiente para armazenar os alimentos de forma segura e adequada conforme a legislação exige);
- Refrigerador industrial de 4 portas (1 unidade);
- Chapa bifeteira / lanche elétrica ou a gás (1 unidade para cozinha e outra para lanchonete);
- Balcão de distribuição aquecido em “banho maria”, com GNs diversos e suficientes para o serviço e reposição dos alimentos. Deve suportar no mínimo 4 GNs 1/1; (1 unidade)
- Utensílios adequados e suficientes em aço inox: pegadores (8 unidades), conchas (8 unidades), escumadeiras (8 unidades) e colheres (8 unidades);
- Balcão de distribuição refrigerado para saladas e sobremesas (1 unidade);
- Liquidificador industrial (1 unidade); Batedeira industrial (1 unidade);
- Refresqueira refrigerada para distribuição de bebidas geladas (1 unidade) ;
- Utensílios diversos para cozinha e lanchonete em quantidade e tamanhos adequados: Panelas, caldeirões, frigideiras, caçarolas, assadeiras, conchas, escumadeiras, garfos, facas, placas de corte de polipropileno, panelas de pressão, bules, chaleiras, leiteiras, rolo para massas, dentre outros;
- Termômetros digitais infravermelho e para imersão (tipo espeto) (1 unidade);
- Estufa aquecida para acondicionamento e exposição de alimentos (lanchonete) (1 unidade); Balcão expositor para lanchonete (1 unidade);
- 200 jogos de talheres em inox (garfo, faca e colher); 200 pratos de louça, vidro ou melamina;
- 200 bandejas plásticas tipo “self service”;
- Tabela ostensiva de preços (1 unidade).

## 7. Estimativas das quantidades a serem contratadas:

**ESTIMATIVA** Demanda Atual

**Pregão Eletrônico:** 06/2017 Contrato: 01/2018

**Processo:** 23502.003353.2017-62

**FORMA DE CONTRATAÇÃO:** ANUAL

Grupo	Item	Especificação	Quant. Diária Estimada	Valor Unitário Estimado	Valor Total Diário Estimado	Total Anual Estimado (200 dias letivos)
		<b>Almoço</b>				

<b>1</b>	<b>1</b>	<b>conforme especificação constante no item 5.4 deste Termo de Referência</b>	<b>295</b>	<b>R\$6,34</b>	<b>R\$1.870,30</b>	<b>R\$374,060,00</b>
	<b>2</b>	<b>Lanche conforme especificação constante no item 5.4 deste Termo de Referência.</b>	<b>200</b>	<b>R\$1,00</b>	<b>R\$200,00</b>	<b>R\$40.000,00</b>
	<b>Total</b>					<b>R\$2.070,30</b>

Em 2019, através de Termo Aditivo, ocorreu a prorrogação da vigência do contrato, nos termos de sua Cláusula Sexta - Da Vigência, por mais 12 (meses) mês, estabelecendo-se novo período para 01/03/2019 a 01/03/2020. Ocorrendo as seguintes alterações:

- O valor global estimado para cobrir as despesas relativas à prorrogação contratual foi de R\$ 436.295,22 (quatrocentos e trinta e seis mil, duzentos e noventa e cinco reais e vinte e dois centavos), contemplando o período de 01/03/2019 a 01/03/2020.
- O valor mensal pago pela CONTRATADA pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa de imóvel do IFSULDEMINAS Campus Pouso Alegre, considerando valor médio obtido a partir de avaliações técnicas feitas por corretores do município, foi de R\$ 2.690,39 (dois mil, seiscentos e noventa reais e trinta e nove centavos) referente a cessão do espaço.

Os valores do presente termo aditivo foram reajustados conforme previsão expressa na cláusula quinta do contrato 01/2018.

Para o reajuste do valor da cessão do espaço público foi utilizado o índice IGP-M, de 7,6156600%, calculado através do site do banco central.

A solicitação de reajuste dos valores da alimentação foi protocolada tempestivamente pela contratada atendendo o item 6 da cláusula quarta do contrato, e para a correção foi utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) - Grupo Alimentação e Bebidas divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), índice de 5,37%, passando o custo do lanche de R\$ 1,00 para R\$ 1,05 e da refeição de R\$ 6,34 para

R\$ 6,68. Conforme o 1º Termo Aditivo de 2020, tem-se que da vigência do contrato supracitado, nos termos de sua Cláusula Sexta – Da Vigência, por mais 12 (doze) meses, estabelecendo-se novo período para 01/03/2020 a 01/03/2021.

Os valores também sofreram reajuste, conforme previsão expressa na cláusula quinta do contrato 01/2018. Para o reajuste do valor da cessão do espaço público foi utilizado o índice IGP-M acumulado de 6,8389%, calculado através do site do banco central divulgado até a data da assinatura deste termo aditivo.

A solicitação de reajuste dos valores da alimentação foi protocolada tempestivamente pela contratada atendendo o item 6 da cláusula quarta do contrato, e para a correção foi utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas acumulado de 3,7900% calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), divulgado até a data da assinatura deste termo aditivo, passando o custo do lanche de R\$ 1,05 para R\$ 1,09 e da refeição de R\$ 6,68 para R\$ 6,93.

- A despesa com este termo aditivo, no corrente exercício, no montante de R\$ 452.648,95 (quatrocentos e cinquenta e dois mil, seiscentos e quarenta e oito reais e noventa e cinco centavos) que contemplará o período de 01/03/2020 a 01/03/2021.

O valor do reajuste do período é de R\$ 16.353,73 (dezesesseis mil, trezentos e cinquenta e três reais e setenta e três centavos);

- O valor mensal pago pela CONTRATADA pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa de imóvel do IFSULDEMINAS Campus Pouso Alegre, considerando valor médio obtido a partir de avaliações técnicas feitas por corretores do município, foi de R\$ 2.874,38 (dois mil, oitocentos e setenta e quatro reais e trinta e oito centavos) referente a cessão do espaço.

#### **DEMANDA ATUAL/CONTRATAÇÃO ANUAL**

A demanda atual levou em consideração o número de matrículas para os cursos integrados ofertados pelo Campus Pouso Alegre, sendo o número de 635 alunos dos Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio e Subsequentes que são subsidiados pelas refeições.

<b>Demanda Atual</b>	
<b>Necessidade Identificada</b>	<b>Quantitativo Demandado</b>
<b>Refeições/Almoço</b>	<b>315 alunos/dia</b>
<b>Café da Manhã</b>	<b>315 alunos/dia</b>
<b>Lanche da Tarde</b>	<b>315 alunos/dia</b>
<b>Lanche da Noite</b>	<b>200 alunos/dia</b>
<b>Total Identificado (almoço+café da manhã+lanche da tarde+lanche da noite) = 1145 unidades/dia</b>	<b>Total demandado estimado(almoço+café da manhã+lanche da tarde+lanche da noite)=1145 lanches unidades/dia</b>

### **8. Estimativas Do Valor da Contratação:**

#### **8.1. LEVANTAMENTO DE PREÇOS**

**EMPRESA: Lanchonete Tudo a Ver LTDA**

CNPJ: 08.412.674/0001-05

DATA DA PROPOSTA: 30/03/2021

GRUPO	ITEM	CAT SERV	ESPECIFICAÇÃO	QTD.	UNID.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO R\$	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$
01	01	15210	CAFÉ DA MANHÃ, com estimativa para 400 dias letivos.	126.000	Unid.	R\$10,80	R\$1.360.800,00
	02	15210	ALMOÇO, com estimativa para 400 dias letivos.	126.000	Unid.	R\$20,50	R\$2.583.000,00
	03	15210	LANCHE DA TARDE, com estimativa para 400 dias letivos.	126.000	Unid.	R\$10,80	R\$1.360.800,00
	04	15210	LANCHE DA NOITE, com estimativa para 400 dias letivos.	80.000	Unid.	R\$10,80	R\$864.000,00
Valor total estimado: R\$6.168.600 (seis milhões, cento e sessenta e oito mil e seiscentos reais)							

EMPRESA: Celso Eustáquio dos Santos

CNPJ: 15.328.667/000-49

DATA DA PROPOSTA: 30/03/2021

GRUPO	ITEM	CAT SERV	ESPECIFICAÇÃO	QTD.	UNID.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO R\$	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$
	01	15210	CAFÉ DA MANHÃ, com	126.000	Unid.	R\$11,20	R\$1.411.200,00

			estimativa para 400 dias letivos.				
	02	15210	ALMOÇO, com estimativa para 400 dias letivos.	126.000	Unid.	R\$21,10	R\$2.658.600,00
01	03	15210	LANCHE DA TARDE, com estimativa para 400 dias letivos.	126.000	Unid.	R\$11,20	R\$1.411.200,00
	04	15210	LANCHE DA NOITE, com estimativa para 400 dias letivos.	80.000	Unid.	R\$11,20	R\$896.000,00
<b>Valor total estimado: R\$6.364.400,00 (seis milhões, trezentos e sessenta e quatro mil e quatrocentos reais)</b>							

**\*EMPRESA: Empresa: Maria de Fátima Pereira Gomes 06332360631 - Cozinharte**

**CNPJ: 32.921.772/0001-52**

**DATA DA PROPOSTA: 15/03/2021**

GRUPO	ITEM	CAT SERV	ESPECIFICAÇÃO	QTD.	UNID.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO R\$	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$
	01	15210	CAFÉ DA MANHÃ, com estimativa para 400 dias letivos.	126.000	Unid.	R\$3,30	R\$415.800,00
	02	15210	ALMOÇO, com estimativa para 400 dias letivos.	126.000	Unid.	R\$9,80	R\$1.398.600,00

<b>01</b>	<b>03</b>	<b>15210</b>	<b>LANCHE DA TARDE, com estimativa para 400 dias letivos.</b>	<b>126.000</b>	<b>Unid.</b>	<b>R\$3,30</b>	<b>R\$415.800,00</b>
	<b>04</b>	<b>15210</b>	<b>LANCHE DA NOITE, com estimativa para 400 dias letivos.</b>	<b>80.000</b>	<b>Unid.</b>	<b>R\$3,30</b>	<b>R\$896.000,00</b>
<b>Valor total estimado: R\$2.330.400 (dois milhões, trezentos e trinta mil e quatrocentos reais)</b>							

**\*\*EMPRESA: EMPREENDIMENTOS FORTALEZA EIRELI**

**CNPJ: 11.793.372/0001-02**

**DATA DA PROPOSTA: 13/04/2021**

<b>GRUPO</b>	<b>ITEM</b>	<b>CAT SERV</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>QTD.</b>	<b>UNID.</b>	<b>VALOR UNITÁRIO ESTIMADO R\$</b>	<b>VALOR TOTAL ESTIMADO R\$</b>
	<b>01</b>	<b>15210</b>	<b>CAFÉ DA MANHÃ, com estimativa para 400 dias letivos.</b>	<b>126.000</b>	<b>Unid.</b>	<b>R\$7,81</b>	<b>R\$984.060,00</b>
	<b>02</b>	<b>15210</b>	<b>ALMOÇO, com estimativa para 400 dias letivos.</b>	<b>126.000</b>	<b>Unid.</b>	<b>R\$9,04</b>	<b>R\$1.139.040,00</b>
<b>01</b>	<b>03</b>	<b>15210</b>	<b>LANCHE DA TARDE, com estimativa para 400 dias letivos.</b>	<b>126.000</b>	<b>Unid.</b>	<b>R\$7,81</b>	<b>R\$984.060,00</b>

<b>04</b>	<b>15210</b>	<b>LANCHE DA NOITE, com estimativa para 400 dias letivos.</b>	<b>80.000</b>	<b>Unid.</b>	<b>R\$7,81</b>	<b>R\$624.800,00</b>
<b>Valor total estimado: R\$3.731.960,00 (três milhões, setecentos e trinta e um mil e novecentos e sessenta reais)</b>						

## 8.2.ESTIMATIVA DO CUSTO TOTAL DA CONTRATAÇÃO

<b>GRUPO</b>	<b>ITEM</b>	<b>CAT SERV</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>QTD.</b>	<b>UNID.</b>	<b>VALOR UNITÁRIO ESTIMADO R\$</b>	<b>VALOR TOTAL ESTIMADO R\$</b>
<b>01</b>	<b>01</b>	<b>15210</b>	<b>CAFÉ DA MANHÃ, com estimativa para 400 dias letivos.</b>	<b>126.000</b>	<b>Unid.</b>	<b>R\$9,94</b>	<b>R\$1.252.440,00</b>
	<b>02</b>	<b>15210</b>	<b>ALMOÇO, com estimativa para 400 dias letivos.</b>	<b>126.000</b>	<b>Unid.</b>	<b>R\$15,11</b>	<b>R\$1.903.860,00</b>
	<b>03</b>	<b>15210</b>	<b>LANCHE DA TARDE, com estimativa para 400 dias letivos.</b>	<b>126.000</b>	<b>Unid.</b>	<b>R\$9,94</b>	<b>R\$1.252.440,00</b>
	<b>04</b>	<b>15210</b>	<b>LANCHE DA NOITE, com estimativa para 400 dias letivos.</b>	<b>80.000</b>	<b>Unid.</b>	<b>R\$9,94</b>	<b>R\$795.200,00</b>
<b>Valor total estimado: R\$5.203.940,00(cinco milhões, duzentos e três mil e novecentos e quarenta reais)</b>							

**Observação:** O quantitativo total para 24 (vinte e quatro meses) foi obtido multiplicando-se a demanda diária estimada de cada item por 400 (quatrocentos) dias letivos. O preço médio estimado para cada refeição foi obtido com base em pesquisa de preços de mercado

com apresentação de propostas por empresas.

\*A proposta de preço da empresa Maria de Fátima Pereira Gomes 06332360631 - Cozinharte referente aos itens 01,03 e 04 foi descontabilizada para cálculo do valor médio por estar discrepante das propostas das outras empresas.

\*\*A proposta de preço da Empresa **EMPREENHIMENTOS FORTALEZA EIRELI** se refere ao Pregão Eletrônico 41/2019 da UASG 153036, pesquisada no Painel de Preços.

### **9. Justificativas para o Parcelamento ou não da Solução (\* Preenchimento Obrigatório):**

Não é viável o parcelamento da solução, uma vez que se trata de um serviço continuado para atender à demanda de fornecimento de alimentação coletiva para o Campus Pouso Alegre-IFSULDEMINAS.

### **10. Contratações correlatas e/ou interdependentes:**

O objeto de contratação não envolve contratações correlatas e/ou interdependentes.

Justificativa: o objeto é contratação de empresa especializada na produção e fornecimento de alimentação coletiva utilizando de equipamentos próprios em todas as etapas de produção e distribuição das refeições bem como na prestação de serviços referentes ao armazenamento, higienização e distribuição dos itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE .

### **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento:**

A contratação está alinhada com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) - item 4.3.3 - Política de Acolhimento e Acompanhamento Discente e consoante aos planos instituídos na Política de Assistência Estudantil do IFSULDEMINAS, aprovada pela Resolução nº 101, de 16 de dezembro de 2013, que é um conjunto de princípios e diretrizes que orientam a elaboração e implantação de ações que promovam aos discentes o acesso, a permanência e a conclusão com êxito dos cursos ofertados pela instituição, visando à melhoria do desempenho acadêmico nas atividades realizadas no decorrer do processo educativo e buscando alternativas para reduzir a reprovação e evasão escolar.

**Nº do Item no PGC 2021:** 5511

**Código CATMAT:** 15210

**Nome no CATMAT:** Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

**Descrição Detalhada do item:** Gramatura das refeições (Café da Manhã): A composição mínima de cada item deverá atender a seguinte gramatura: Leite , café e chá (250 ml) Pão francês (50 gr) Pão caseiro/rosca (80 gr) Bolos diversos (50 gr) Observações: Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.

**Quantidade:** 126.000 unidades (estimado)

**Valor Unitário:** R\$8,43 (estimado)

**Valor Total:** R\$1.062.180,00 (estimado)

**Nº do Item no PGC 2021:** 5512

**Código CATMAT:** 15210

**Nome no CATMAT:** Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

**Descrição Detalhada do item:** 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; Prato Proteico com osso assado, grelhado ou cozido- per capita de 180 a 200 gramas; Observação: Per capita significa uma porção crua e limpa, retirados gorduras e nervos da carne; 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, panqueca e mexido) - 100 gramas.

**Quantidade:** 126.000 unidades (estimado)

**Valor Unitário:** R\$13,80 (estimado)

Valor Total: R\$1.738.800,00 (estimado)

**Nº do Item no PGC 2021:** 5513

**Código CATMAT:** 15210

**Nome no CATMAT:** Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

**Descrição Detalhada do item:** Gramatura das refeições (Lanche da Tarde): A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura: Leite puro, iogurte com polpa de fruta (sabores diversos), mingau e vitamina de frutas (250 ml) Banana 2 unidades (120g) Pipoca (50 g) Queijo (50g) Observações: Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.

**Quantidade:** 126.000 unidades (estimado)

**Valor Unitário:** R\$8,43 (estimado)

**Valor Total:** R\$1.062.180,00 (estimado)

**Nº do Item no PGC 2021:** 5514

**Código CATMAT :** 15210

**Nome no CATMAT:** Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

**Descrição Detalhada do item: Gramatura das refeições (Lanche da noite):** A composição mínima de cada item deverá atender a seguinte gramatura: Leite, café e chá (250 ml) Pão francês (50gr) com queijo, Pão caseiro/rosca (80 gr) Bolos diversos (50 gr) Observações: Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.

**Quantidade:** 80.000 unidades (estimado)

**Valor Unitário:** R\$8,43 (estimado)

**Valor Total:** R\$674.400,00 (estimado)

## **12.Resultados Pretendidos (Efetividade e desenvolvimento nacional sustentável):**

Com a contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação

coletiva, pretendemos garantir o fornecimento de refeições de baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas aos alunos, servidores, terceirizados e visitantes do Campus Pouso Alegre-IFSULDEMINAS. Sempre visando pela diminuição de materiais descartáveis, priorizando por materiais e suprimentos ecologicamente corretos; contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica, mediante cardápio diversificado e atendendo 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.

### **13.Providências anteriores à Contratação:**

Providências para adequação do ambiente do Órgão às necessidades da demanda do Campus Pouso Alegre. Os ambientes destinados à instalação da cozinha, refeitório, cantina e lanchonete no Campus Pouso Alegre-IFSULDEMINAS estão disponíveis e em excelente estado de conservação. A área de 444,73 m<sup>2</sup>, foi recentemente reformada, estando com todas as instalações hidráulicas e elétricas prontas para utilização. A área da cozinha corresponde a 185,18 m<sup>2</sup>. Totalizando assim, uma área de 444,73 m<sup>2</sup>. Será providenciada a capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado. Detalhamento do espaço está abaixo:

- **REFEITÓRIO/CANTINA**

**Refeitório com a cantina(Cantina = 17,15 m<sup>2</sup> + Refeitório = 242,4 m<sup>2</sup> )**

**TOTAL = 259,55 m<sup>2</sup>**

- **COZINHA**

**Cozinha = 44,0 m<sup>2</sup>**

**Despensa = 16,10 m<sup>2</sup>**

**Despensa fria= 8,0 m<sup>2</sup>**

**Higienização (banheiro vestiário masculino= 19,3 m<sup>2</sup>**

**Higienização (banheiro vestiário feminino= 19,3 m<sup>2</sup>**

**Lavagem = 10,5 m<sup>2</sup>**

**Circulação = 7,86 m<sup>2</sup>**

**Carga e Descarga= 51,90 m<sup>2</sup>**

**Lixo= 3,5 m**

**D.M.L.=4,72 m<sup>2</sup>**

**TOTAL = 185,18 m<sup>2</sup>**

- **TOTAL GERAL DAS ÁREAS REFEITÓRIO/CANTINA = 259,55 m<sup>2</sup>**

**COZINHA = 185,18 m<sup>2</sup>**

**TOTAL GERAL = 444,73 m<sup>2</sup>**

### **14.Possíveis Impactos Ambientais:**

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, a opção por produtos ecológicos, tomando providências no dia a dia para diminuir o impacto ambiental dos produtos de limpeza convencionais, bem como uso como de materiais biodegradáveis em detrimento de materiais descartáveis tais como copos plásticos e marmitex de isopor; entre outras observações constantes do termo de referência.

## 15.Declaração da Viabilidade ou Não da Contratação:

Com base nos elementos anteriores do presente documento de Estudo Técnico Preliminar, declaramos que:

( x ) É viável a contratação proposta pela unidade requisitante.

( ) Não é viável a *contratação* proposta pela unidade requisitante.

### Serviço/Material Descrição da Solução ou Cenário

Viável Contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, para produção e fornecimento, com equipamentos próprios, de almoço (refeições servidas no estilo self-service), café da manhã e lanche da tarde, bem como o serviço de lanchonete para a comunidade acadêmica e visitantes do Campus Pouso Alegre-IFSULDEMINAS com uso do espaço público com concessão onerosa do imóvel.

### Serviço

Soluções Inviáveis: Sem Registro.

### 15.1.Justificativa da viabilidade (\* Preenchimento Obrigatório):

A solução apresenta-se viável para o fornecimento da alimentação escolar aos alunos uma vez que contempla o fornecimento de refeições produzidas nas dependências do Campus e servidas no estilo self-service, bem o preparo do café da manhã e lanche da tarde. Esta foi a alternativa encontrada para suprir as necessidades da oferta de alimentação em quantidade e qualidade, suficientes aos alunos, servidores bem como profissionais terceirizados e visitantes do campus Pouso Alegre.

### Benefícios Diretos e Indiretos da Solução Adotada:

Serviço/Material	Benefícios Diretos	Benefícios Indiretos
Alimentação Coletiva	Alimentação dos Alunos	Melhora na qualidade das refeições

## 16.Responsável pelo Estudo Técnico Preliminar:

Certifico que sou responsável pela elaboração do presente documento que compila os Estudos Técnico Preliminares:

Pouso Alegre, Estudo Técnico Preliminar, 31 de março de 2021.

### Integrante Técnico

**Servidor:** Pedro Paulo Oliveira

**SIAPE :** 1441596

### Integrante Requisitante

**Servidora:** Ivanete Fonseca Martins de Abreu

**SIAPE:** 2269315

## 17.Do Acesso às Informações contidas no presente Estudo Técnico

## Preliminar:

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, entendemos que:

( x ) As informações contidas no presente Estudo Técnico Preliminar deverão estar disponíveis para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

( ) As informações contidas no presente Estudo Técnico Preliminar assumem caráter sigiloso, nos termos do art. 23 da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, e, portanto, deverão ter acesso restrito.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Pedro Paulo Oliveira, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 14/04/2021 11:45:10.
- **Ivanete Fonseca Martins de Abreu, COORDENADOR - FG2 - POA - CAE**, em 13/04/2021 19:12:37.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 13/04/2021. 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: 139739  
Código de Autenticação: bbb3a58f4d





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre  
Avenida Maria da Conceição Santos, 900, Parque Real, POUSO ALEGRE / MG, CEP 37.560-260 - Fone: (35) 3427-6600

REL Nº6/2021/POA-CLC/POA-DAP/POA/IFSULDEMINAS

27 de abril de 2021

**ANEXO II**  
**CARDÁPIO**

**Pregão Eletrônico nº 10/2021**

**Processo nº: 23502.000280.2021-33**

Composição Básica Nutricional Mínima

**CAFÉ DA MANHÃ**

<b>DIA</b>	<b>ALIMENTO</b>	<b>BEBIDAS</b>	<b>OPÇÃO DE BEBIDA PARA CASOS ESPECIAIS</b>
SEGUNDA-FEIRA	Pão (diversos) com queijo	Café sem açúcar/Leite	Chá (diversos sabores)
TERÇA-FEIRA	Rosca/Pão doce com manteiga	Café sem açúcar Leite	Chá (diversos sabores)
QUARTA-FEIRA	Pão (diversos) com patê vegetal	Café sem açúcar Leite	Chá (diversos sabores)
QUINTA-FEIRA	Bolo (diversos sabores)	Café sem açúcar Leite	Chá (diversos sabores)
SEXTA-FEIRA	Pão (diversos) com manteiga/queijo	Café sem açúcar Leite	Chá (diversos sabores)

**Gramatura das refeições (Café da Manhã):**

**A composição mínima de cada item deverá atender a seguinte gramatura:**

- Leite , café e chá (250 ml)
- Pão francês (50 gr)
- Pão caseiro/rosca (80 gr)
- Bolos diversos (50 gr)

**Observações:**

1. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia.
2. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.
3. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.

**ALMOÇO**

<b>Item</b>	<b>Prato principal</b>	<b>Opção Vegetariana</b>	<b>Guarnição</b>	<b>Arroz</b>	<b>Feijão Simples</b>	<b>Salada</b>
<b>1</b>	Peixe à Dorê	Omelete com Queijo	Batata Souté	Branco e Integral	Carioca	Tomate Alface Repolho Cenoura
<b>2</b>	Frango Crocante	Lasanha de Abobrinha	Mandioca Ensopada	Branco e Integral	Carioca	Beterraba Alface Acelga Chuchu
<b>3</b>	Bisteca Suína	Hambúrger de Soja	Seleta de Legumes	Branco e Integral	Preto	Cenoura Alface Tomate Couve
<b>4</b>	Picadinho Bovino	Torta integral de Legumes	Macarrão ao Molho Sugo	Branco e Integral	Carioca	Alface Beringela Rúcula Beterraba

<b>5</b>	Filé de Frango Grelhado	Picadinho de soja (PTS) com legumes	Abobrinha Refogada	Branco e Integral	Carioca	Tomate Chicória Cenoura Acelga
<b>6</b>	Bife à Rolê	Ovo Pochê/Cozido	Batata Salsa	Branco e Integral	Carioca	Agrião Couve Vagem Pepino
<b>7</b>	Iscas de Frango Aceboladas	Soufflé de Legumes	Lentilha ao Molho	Branco e Integral	Carioca	Rúcula Alface Repolho Brócolis
<b>8</b>	Pernil Assado	Omelete/Ovos Mexidos	Purê de Batata	Branco e Integral	Carioca	Chicória Acelga Beterraba Vagem
<b>9</b>	Frango Ensopado	Carne Moída de Soja (PTS)	Inhame Sauté	Branco e Integral	Carioca	Beterraba Alface Abóbora Brócolis
<b>10</b>	Carne de Panela	Bife de soja (PTS)	Quibebe de Abóbora	Branco e Integral	Carioca	Cenoura Alface Pepino Repolho
<b>11</b>	Costelinha Suína	Pastel Assado de Soja	Vagem Refogada	Branco e Integral	Tropeiro	Tomate Alface Beringela Cenoura
<b>12</b>	Bisteca Bovina	Torta Integral de Legumes	Mandioca Frita	Branco e Integral	Carioca	Repolho/Roxo Alface Brócolis Abóbora
<b>13</b>	Frango Assado	Hambúrguer de Soja	Quiabo Refogado	Branco e Integral	Carioca	Rabanete Alface Pepino Acelga
<b>14</b>	Iscas de Carne Bovina Aceboladas	Ovo Frito	Suflê de Chuchu	Branco e Integral	Carioca	Beterraba Alface Repolho

						Couve-Flor
<b>15</b>	Almôndegas	Omelete de Queijo e Espinafre	Farofa	Branco e Integral	Carioca	Tomate Acelga Beterraba Couve
<b>16</b>	Panqueca de Frango	Panqueca de Soja	Talharim ao Sugo	Branco e Integral	Carioca	Chicória Couve-Flor Beringela Rúcula
<b>17</b>	Carne Bovina Assada	Pastel Assado de Soja (PTS)	Purê de Batata Salsa	Branco e Integral	Carioca	Tomate Alface Cenoura Vagem
<b>18</b>	Pernil ao Cubo	Pizza Vegetariana	Virado de Abobrinha	Branco e Integral	Carioca	Couve Alface Batata com Ovos
<b>19</b>	Strogonoff de Frango	Bife de Soja	Batata com Ervas	Branco e Integral	Carioca	Tomate Alface Couve-Flor Chicória
<b>20</b>	Hambúrguer Caseiro	Quibebe de Abóbora de Forno	Repolho Refogado	Branco e Integral	Carioca	Cenoura Brócolis Acelga Chuchu
<b>21</b>	Costela Suína	Omelete de Espinafre com Queijo	Mandioca Ensopada	Branco e Integral	Carioca	Couve Chicória Pepino Batata Salsa
<b>22</b>	Jardineira de Carne Moída	Carne Moída de Soja (PTS)	Macarrão ao Pesto	Branco e Integral	Carioca	Tomate Alface Abóbora

						Chuchu
<b>23</b>	Espetinho de Frango	Torta Integral de Legumes	Maionese de Batatas com Legumes	Branco e Integral	Carioca	Rabanete Alface Beterraba Acelga
<b>24</b>	Pernil Fatiado	Panqueca de Legumes	Polenta	Branco e Integral	Carioca	Tomate Couve Rúcula Cenoura
<b>25</b>	Lasanha à Bolonhesa	Lasanha de Legumes ao Molho Vermelho	Cenoura com Ervas	Branco e Integral	Carioca	Repolho Vagem Beterraba Alface
<b>26</b>	Frango Grelhado	Ovo Frito	Creme de Milho	Branco e Integral	Carioca	Alface Pepino Couve-Flor Agrião
<b>27</b>	Carne Moída com Legumes	Escondidinho de Lentilha	Abóbora Refogada	Branco e Integral	Carioca	Couve Cenoura Acelga Tomate
<b>28</b>	Bolinho de Peixe	Croquete de Feijão	Macarrão Parafuso ao Alho e Óleo	Branco e Integral	Carioca	Alface Chicória Beterraba Brócolis
<b>29</b>	Bife de Pernil	Omelete de Queijo	Couve Refogada	Branco e Integral	Tutu	Chicória Tomate Rabanete Acelga
<b>30</b>	Almôndegas ao Sugo	Almôndegas de Soja (PTS)	Batata Rústica	Branco e Integral	Carioca	Alface Vagem Abobrinha

						Agrião
<b>31</b>	Frango Ensopado	Polenta de Forno com Molho de Soja	Batata Salsa	Branco e Integral	Carioca	Acelga Pepino Chuchu Beterraba

### **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;
- Prato Proteico com osso assado, grelhado ou cozido- per capita de 180 a 200 gramas;

**Observação:** Per capita significa uma porção crua e limpa, retirados gorduras e nervos da carne.

#### 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**

<b>DIA</b>	<b>ALIMENTO</b>	<b>BEBIDA</b>
SEGUNDA-FEIRA	Batata doce Maçã	Leite puro
TERÇA-FEIRA	logurte com polpa de frutas Banana	Café
QUARTA-FEIRA	Pipoca de milho natural, não industrializada Mingau (fubá de milho, amido de milho, aveia em flocos ou farinha e farinha de trigo) Laranja/Mexerica	Suco de fruta ou polpa (sabores variados)
QUINTA-FEIRA	Vitamina de frutas com aveia e maçã	Café
SEXTA-FEIRA	Queijo branco, "Tipo Minas Frescal" Banana	Leite puro

#### **Gramatura das refeições (Lanche da Tarde):**

#### **A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura:**

- Leite puro, logurte com polpa de fruta (sabores diversos), mingau e vitamina de frutas ( 250 ml)
- Banana 2 unidades (120g)
- Pipoca (50 g)
- Queijo (50g)

**Observações:**

1. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia.
2. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.
3. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.

**LANCHE DA NOITE**

<b>DIA</b>	<b>ALIMENTO</b>	<b>BEBIDAS</b>	<b>OPÇÃO DE BEBIDA PARA CASOS ESPECIAIS</b>
SEGUNDA-FEIRA	Pão (diversos) com queijo	Café sem açúcar/Leite	Chá (diversos sabores)
TERÇA-FEIRA	Rosca/Pão doce com manteiga	Café sem açúcar Leite	Chá (diversos sabores)
QUARTA-FEIRA	Pão (diversos) com patê vegetal	Café sem açúcar Leite	Chá (diversos sabores)
QUINTA-FEIRA	Bolo (diversos sabores)	Café sem açúcar Leite	Chá (diversos sabores)
SEXTA-FEIRA	Pão (diversos) com manteiga/queijo	Café sem açúcar Leite	Chá (diversos sabores)

**Gramatura das refeições (Lanche da Noite):****A composição mínima de cada item deverá atender a seguinte gramatura:**

- Leite , café e chá (250 ml)
- Pão francês (50 gr)
- Pão caseiro/rosca (80 gr)

**Observações:**

- Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia.

- O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.
- Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.

### **Observações Gerais:**

1. Uma vez ao mês poderá ser instituído 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, o serviço de alimentação pode estabelecer os dias de fornecimento.
5. É vedado servir hambúrguer industrializado (cardápio nº 20), 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.

### **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:

- **Pedro Paulo Oliveira, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 29/04/2021 08:09:54.
- **Ivanete Fonseca Martins de Abreu, COORDENADOR - FG2 - POA - CAE**, em 27/04/2021 18:08:14.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 27/04/2021. 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: 143405

Código de Autenticação: 228d921ba0



Documento eletrônico gerado pelo SUAP (<https://suap.ifsuldeminas.edu.br>)  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre  
Avenida Maria da Conceição Santos, 900, Parque Real, POUSO ALEGRE / MG, CEP 37.560-260 - Fone: (35) 3427-6600

REL Nº4/2021/POA-CLC/POA-DAP/POA/IFSULDEMINAS

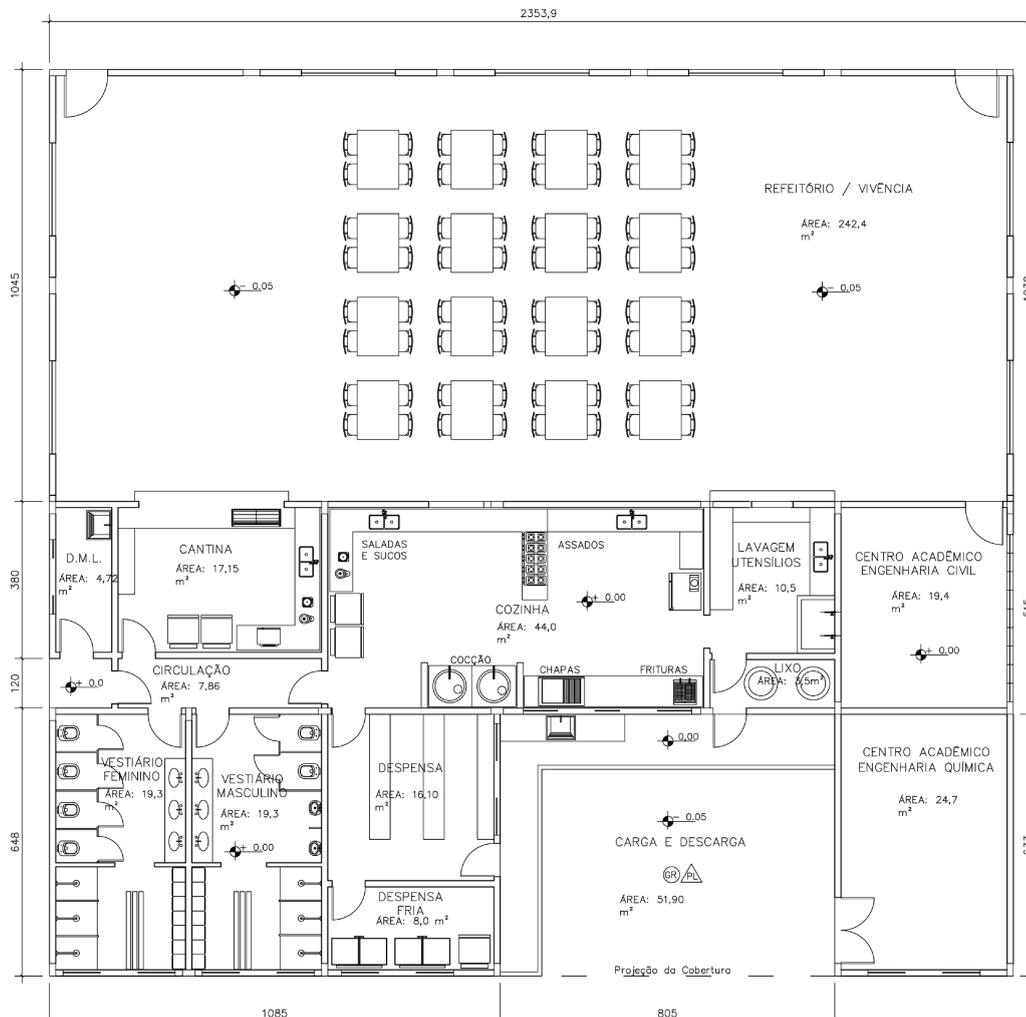
23 de abril de 2021

### ANEXO III

### PLANTA DA COZINHA

Pregão Eletrônico nº 10/2021

Processo nº: 23502.000280.2021-33



Documento assinado eletronicamente por:

- **Pedro Paulo Oliveira, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 26/04/2021 10:58:27.
- **Ivanete Fonseca Martins de Abreu, COORDENADOR - FG2 - POA - CAE**, em 23/04/2021 10:05:49.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 23/04/2021. 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: 142295

Código de Autenticação: 6665c5e3e8



Documento eletrônico gerado pelo SUAP (<https://suap.ifsuldeminas.edu.br>)  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre  
Avenida Maria da Conceição Santos, 900, Parque Real, POUSO ALEGRE / MG, CEP 37.560-260 - Fone: (35) 3427-6600

REL Nº3/2021/POA-CLC/POA-DAP/POA/IFSULDEMINAS

22 de abril de 2021

**ANEXO IV**

**MODELO DE AVALIAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS**

**Pregão Eletrônico nº 10/2021**

**Processo nº: 23502.000280.2021-33**

**REFEIÇÕES/CANTINA**

<b>Avaliação de Boas Práticas-Serviços Prestados :Cozinha, Refeitório, Cantina e Lanchonete</b>					
<b>ITEM</b>	<b>AVALIAÇÃO</b>				
	<b>RUIM</b>	<b>REGULAR</b>	<b>BOM</b>	<b>MUITO BOM</b>	<b>ÓTIMO</b>
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					
<p><b>Em uma avaliação geral, os serviços prestados estão satisfatório?</b></p> <p><b>( ) SIM ( ) NÃO</b></p> <p><b>Justificativa:</b></p>					

**LANCHONETE**

Avaliação de Boas Práticas-Serviços Prestados pela Lanchonete			
Em uma avaliação geral, os serviços prestados estão satisfatório?			
( ) SIM ( ) NÃO			
<b>Justificativa:</b>			
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

Em uma avaliação geral, os serviços prestados estão satisfatório?

( ) SIM ( ) NÃO

**Justificativa:**

#### 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:

- Pedro Paulo Oliveira, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 26/04/2021 11:18:09.
- Ivanete Fonseca Martins de Abreu, COORDENADOR - FG2 - POA - CAE, em 22/04/2021 17:49:49.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/04/2021. 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: 142122

Código de Autenticação: b1209e65d3





Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre  
Avenida Maria da Conceição Santos, 900, Parque Real, POUSO ALEGRE / MG, CEP 37.560-260 - Fone: (35) 3427-6600

REL Nº2/2021/POA-CLC/POA-DAP/POA/IFSULDEMINAS

22 de abril de 2021

## ANEXO V

### LAUDO DE VERIFICAÇÃO DE CONDIÇÕES LOCAIS

Pregão Eletrônico nº 10/2021

Processo nº: 23502.000280.2021-33

*(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 10/2021**, 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* Pouso Alegre 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:

- **Pedro Paulo Oliveira, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 26/04/2021 11:26:47.
- **Ivanete Fonseca Martins de Abreu, COORDENADOR - FG2 - POA - CAE**, em 22/04/2021 16:35:19.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/04/2021. 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: 142131

Código de Autenticação: 06202638e6





Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre  
Avenida Maria da Conceição Santos, 900, Parque Real, POUSO ALEGRE / MG, CEP 37.560-260 - Fone: (35) 3427-6600

REL Nº7/2021/POA-CLC/POA-DAP/POA/IFSULDEMINAS

30 de abril de 2021

**ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA**  
**(em papel personalizado da empresa)**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021**

**PROCESSO nº 23502.000280.2021-33**

Ao INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS (IFSULDEMINAS)

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada em prestação de alimentação coletiva utilizando de equipamentos próprios em todas as etapas de produção e distribuição das refeições bem como na prestação de serviços referentes ao armazenamento, higienização e distribuição dos itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE, para fornecimento de refeições, associada à concessão onerosa administrativa de uso de área em espaço físico, nas dependências do Campus Pouso Alegre 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, estabelecidas no Edital e seus anexos.

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:

- Que os preços indicados na proposta incluem todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes;
- 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;
- Que o prazo de validade desta proposta é de **180 (cento e oitenta) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo do Edital.

Local, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021

xxxxxxxxxxxxxxxxxx ( Nome do Representante Legal)

xxxxxxxxxxxxxxxxxx (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.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juciana de Fatima Garcia, TECNICO DE LABORATORIO AREA**, em 30/04/2021 10:28:54.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 30/04/2021. 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: 144239

Código de Autenticação: f6fa2720dc





Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre  
Avenida Maria da Conceição Santos, 900, Parque Real, POUSO ALEGRE / MG, CEP 37.560-260 - Fone: (35) 3427-6600

DE Nº1/2021/POA-CLC/POA-DAP/POA/IFSULDEMINAS

30 de abril de 2021

### ANEXO III – DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Pregão Eletrônico nº 10/2021  
Processo: 23502.000280.2021-33

*(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 10/2021**, 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* Pouso Alegre 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, deverá emitir, em modelo de seu uso habitual, uma declaração formal de pleno conhecimento das condições e peculiaridades dos locais de execução dos serviços.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juciana de Fatima Garcia**, TECNICO DE LABORATORIO AREA, em 30/04/2021 10:31:32.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 30/04/2021. 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: 144241

Código de Autenticação: c6baf93144





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais  
IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre  
Avenida Maria da Conceição Santos, 900, Parque Real, POUSO ALEGRE / MG, CEP 37.560-260 - Fone: (35) 3427-6600

## MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

Pregão Eletrônico nº 10/2021  
Processo: 23502.000280.2021-33

**TERMO DE CONTRATO Nº XX/2021 QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS, COMO CONTRATANTE, E A XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, COMO CONTRATADA, PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ASSOCIADO À CONCESSÃO ADMINISTRATIVA ONEROSA DE ESPAÇO FÍSICO DO CAMPUS POUSO ALEGRE DO IFSULDEMINAS.**

O Campus Pouso Alegre do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS, inscrito no CNPJ sob o n.º 10.648.539/0008-81, situado na Avenida Maria da Conceição Santos, 900, Bairro Parque Real, Pouso Alegre –MG, CEP 37.560-260, neste ato representada pela sua Diretora-Geral, Mariana Felicetti Rezende, brasileira, residente e domiciliado em Pouso Alegre-MG, portador da carteira de Identidade nº XXXXXXX, CPF nº XXXXXXX, portador da matrícula funcional nº XXXXXX, nomeada pela Portaria Ministerial no 1.193, de 02 de Agosto 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 23502.000280.2021-33, 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 10/2021, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

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 Pouso Alegre 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. A contratação terá vigência por 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser renovada, oportunamente.
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\$ X.XXX.XXX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)**.
2. O custo mensal estimado é de **R\$ XX.XXX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)**.

#### 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 intervalo 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 memoriais de cálculo referente aos reajustes 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 como 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 Pouso Alegre associada à concessão onerosa de uso de área em espaço físico de 444,73 m<sup>2</sup>, destinado à instalação de cantina e lanchonete no espaço situado à Avenida Maria da Conceição Santos, 900, Parque Real, Pouso Alegre- MG.
2. O objeto do contrato será executado de acordo com o item 16 do Edital.

#### CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES E DAS VEDAÇÕES DA CONTRATADA

1. As obrigações e vedações da contratada são aquelas constantes nos itens 18 e 20 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\$ XX.XXX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)**, 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 projeto básico.

#### CLÁUSULA ONZE – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, na classificação abaixo:

Valor	PTRES	PI	Fonte	ND	Sub-Item
<b>XXX.XXX.XXX,XX</b>	<b>XXXXXX</b>	<b>XXXXXXXXXXXX</b>	<b>XXXXXXXXXX</b>	<b>XXXXXX</b>	<b>XX</b>

## **CLÁUSULA DOZE – 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 TREZE – 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 QUATORZE – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

1. As infrações e sanções administrativas são aquelas constantes no item 2.7 do projeto básico.

## **CLÁUSULA QUINZE – 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 à 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 à 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 da Diretora Geral do IFSULDEMINAS – Campus Pouso Alegre.

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 DEZESSEIS – 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 DEZESSETE – 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 Pouso Alegre/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 2021

Contratante:

Contratada:

Mariana Felicetti Rezende  
Diretora-Geral  
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:

- Sarita Luiza de Oliveira, COORDENADOR - FG1 - POA - POA-CLC, em 29/04/2021 16:14:58.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 29/04/2021. 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: 144067  
Código de Autenticação: 898c58aa47



Documento eletrônico gerado pelo SUAP (<https://suap.ifsuldeminas.edu.br>)  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais