

Termo de Referência 130/2023

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
130/2023	158137-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG	JOAO CARLOS FERREIRA	02/01/2024 15:09 (v 1.0)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23343003733202315

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto quantificar, especificar e definir as condições para contratação de empresa especializada em prestação de serviços de instalação de restaurante e cantina, mediante concessão administrativa gratuita de espaço físico, para fornecimento de refeições, nas dependências do Campus Avançado Carmo de Minas do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, compreendendo todas as providências necessárias para a sua execução, conforme condições e quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento.
- 1.2. Os itens abaixo 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(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de 24 (vinte e quatro) meses contados da data de assinatura do termo de contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

Grupo 01 – ITEM 01

CATMAT: 15210	Tipo: Serviço
Descrição: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	
Descrição Detalhada: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 (60 gr) • Queijo (50 gr) • Manteiga (30 gr) • Ovos (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.
--

Quantidade:	80.000	Unidade de fornecimento:	Refeição
Local de Entrega:	Campus Av.Carmo de Minas-MG- IFSULDEMINAS		
Valor Estimado		Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
		R\$ 5,62	R\$ 449.600,0

Grupo 01 – ITEM 02

CATMAT: 15210	Tipo: Serviço
Descrição: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	
<p>Descrição Detalhada: Gramatura das refeições (Almoço) - A composição de cada item do cardápio deverá atender a seguinte gramatura para as refeições: Prato principal: • Prato Proteico preparado sem osso (assado ou cozido) – per capita de 140 gramas; • Prato Proteico preparado sem osso (grelhado) – per capita de 120 gramas; • Carne moída e peixe frito – per capita de 100g; • 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 macarroneze) – 80 a 100 gramas; Ou farináceos (pirão, farofa, virado, angu/polenta, bolinho) –70 a 90 gramas; Ou ovos (omelete, panqueca e mexido) – 100 gramas;</p>	

Quantidade:	80.000	Unidade de fornecimento:	Refeição
Local de Entrega:	Campus Av.Carmo de Minas-MG- IFSULDEMINAS		

Valor Estimado	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
	R\$ 12,25	R\$ 980.000,00

Grupo 01 – ITEM 03

CATMAT: 15210		Tipo: Serviço	
Descrição: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante			
<p>Descrição Detalhada: 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) • Manteiga (30 gr) • Pão francês (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.</p>			
Quantidade:	80.000	Unidade de fornecimento:	Refeição
Local de Entrega:		Campus Av.Carmo de Minas-MG- IFSULDEMINAS	
Valor Estimado		Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
		R\$5,45	R\$ 436.000,00

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2023, conforme consta das informações básicas deste termo de referência.

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. *descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.*

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

3.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

3.1.1. baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

3.1.2. preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

3.1.3. maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

3.1.4. maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

3.1.5. maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

3.1.6. uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

3.1.7. origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e

3.1.8. utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

Subcontratação

3.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

3.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

3.4. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

3.5. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

3.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

Vistoria

3.7. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim.

3.8. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

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

3.10. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

3.11. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

3.12. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda-

feira a sexta-feira, das 09:00 horas às 17:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente por e-mail (dap.carmodeminas@ifsuldeminas.edu.br), com no mínimo 12 (doze) horas de antecedência, podendo sua realização ser comprovada por:

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

3.12.2. 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).

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 15 (dez) dias úteis, contados da emissão da ordem de execução de serviço.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Campus Avançado Carmo de Minas do IFSULDEMINAS, situado na Alameda Murilo Eugênio Rubião, s/nº, Bairro Chacrinha, CEP 37.472-000 – Carmo de Minas-MG.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: de segunda-feira a sexta-feira, sendo que a cantina e a lanchonete devem atender no mínimo, permanentemente, no horário compreendido entre as 08h00 e às 21h30. Eventualmente, poderá haver a necessidade de prestação de serviços aos sábados, no horário compreendido entre as 08h00 e às 17h00.

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

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

Refeições	Horários de Distribuição	Dias da Semana
Café da Manhã	10h05min às 10h35min	De 2ª-feira a 6ª-feira
Almoço	12h30min às 14h00	De 2ª-feira a 6ª-feira
Lanche da Tarde	15h35min às 16h00	De 2ª-feira a 6ª-feira

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

5.4.1. No caso informado acima a Contratante poderá solicitar a entrega de almoços e/ou lanches para Contratada, que deverá ser servido conforme cardápio previamente aprovado pelo fiscal técnico e autorização da Fiscalização do Contrato.

5.4.2. Nos sábados letivos e/ou dias letivos semanais, a Contratante poderá solicitar à Contratada que os lanches sejam servidos nas salas de aula, em razão do horário de sigilo das provas dos simulados que são aplicadas regularmente conforme calendário acadêmico.

5.4.3. Aos alunos atendidos, do período diurno e noturno, pelos lanches da agricultura familiar - PNAE, o lanche será servido pela Contratada nas dependências da lanchonete/refeitório, 15h35min às 16h00 para os discentes dos cursos técnicos integrados ao ensino médio das 20h40 às 20h50 para os cursos técnicos subsequentes.

5.4.4. Os lanches do PNAE são adquiridos pelo Campus e a fiscalização da entrega realizada dos lanches do

PNAE pela Contratada ficará a cargo da fiscal responsável pelos lanches da agricultura familiar.

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

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

5.7. 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.

Funcionamento mínimo do refeitório/lanchonete:

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

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

5.7.3. Aos sábados, das 08h00 às 17h00, caso solicitado pela Direção do Campus e/ou Fiscalização do Contrato a qualquer tempo.

5.7.4. 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 da cantina/lanchonete.

5.7.5. 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.

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

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

5.8.1.1. 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.

5.8.1.2. Além disso, cabe destacar que o Campus possui cerca de 42 (quarenta e dois) servidores e 17 (dezesete) trabalhadores terceirizados, potencialmente consumidores, assim como eventuais visitantes e alunos não subsidiados. A CONTRATANTE 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.

O quantitativo licitado NÃO contempla esses potenciais consumidores.

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

5.8.1.5. 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.

5.8.1.6. 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.

5.8.1.7. 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.

5.8.1.8. 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.

5.8.1.9. 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).

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

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

Rotinas a serem cumpridas

5.11. A execução contratual observará as rotinas:

5.11.1.1. Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverão ser desenvolvidos

pela CONTRATADA no refeitório e espaço destinado à cozinha, cantina/lanchonete do Campus Avançado Carmo de Minas -

IFSULDEMINAS, com área total de 276,56 m², cedido à CONTRATADA em regime de concessão uso de bem

público
gratuita.

5.11.1.1.1. As refeições tipo almoço serão servidas no Campus, nas dependências do refeitório, pelo sistema self-service.

5.11.1.1.2. 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.

5.11.1.2. Os espaços estão localizados na Alameda Murilo Eugênio Rubião, s/n, bairro Chacrinha, Carmo de Minas-MG.

5.11.1.3. A CONTRATADA será responsável pelo pagamento da despesa com energia elétrica e consumo de água e coleta de esgoto.

5.11.1.3.1. O pagamento dessa despesa será feito exclusivamente por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU.

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

5.11.1.5. Os requisitos da concessão abrangem o seguinte:

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

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

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

5.11.1.5.3.1. 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:

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

5.11.1.5.3.1.2. 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.

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

5.11.1.5.3.1.4. Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;

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

5.11.1.5.3.1.6. 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

5.11.1.5.3.1.7. 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;

5.11.1.5.3.1.8. 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;

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

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

5.11.1.6. Do Manejo dos Resíduos:

5.11.1.6.1. 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;

5.11.1.6.2. 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.

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

Materiais a serem disponibilizados

5.12. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

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

5.12.1.1. Fogão Industrial com 6 queimadores (1 unidade);

5.12.1.2. Forno micro-ondas (2 unidades);

5.12.1.3. 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);

5.12.1.4. Freezer de no mínimo 500 litros (2 unidades ou o suficiente para armazenar os alimentos de forma segura e adequada conforme a legislação exige);

5.12.1.5. Refrigerador Industrial de 4 portas (1 unidade);

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

5.12.1.7. 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);

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

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

5.12.1.10. Liquidificador Industrial (1 unidade);

5.12.1.11. Batedeira Industrial (1 unidade);

5.12.1.12. Refresqueira refrigerada para distribuição de bebidas geladas (1 unidade);

5.12.1.13. 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;

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

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

5.12.1.16. Balcão expositor para lanchonete (1 unidade);

5.12.1.17. 230 (duzentos e trinta) jogos de talheres em inox (garfo, faca e colher);

5.12.1.18. 230 (duzentos e trinta) pratos de louça, vidro ou melamina;

5.12.1.19. 230 (duzentos e trinta) bandejas plásticas tipo self-service.

5.12.1.20. Tabela ostensiva de preços (1 unidade).

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

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

5.12.3. 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.

5.12.4. 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.

5.12.5. 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.

5.12.6. Itens mínimos a serem ofertados na cantina/lanchonete.

Item	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
	BEBIDAS
2	Água mineral com e sem gás. Garrafa/500ml
4	Bebidas à base de soja

5	Café comum e/ou expresso
6	Café com leite
7	Chá- saches (sabores diversos)
8	iogurte integral/light/diet sabores variados
9	Leite pasteurizado

10	Sucos naturais/polpa de fruta – no mínimo três sabores
	LANCHES
11	Barra de cereais comum light/diet
12	Bolos: fubá, cenoura, chocolate, integral entre outros. Fatias/160 g
13	Frutas frescas (no mínimo 4 opções): banana, melancia, uva, abacaxi, laranja, etc
14	Pão com manteiga e/ou com ovo frito
15	Salgados (no mínimo 5 tipos): coxinha, quibe, enroladinho de queijo, esfirra de carne bovina, esfirra de frango, pastel assado, empada e opções sem carne: vegetarianas e veganas
16	Pão de queijo com e sem recheio (carne bovina, frango, queijo)
18	Mini- pizza (sabores diversos)
19	Misto-quente
20	Picolés e sorvetes de frutas (sabores diversos)
21	Salgados folhados
22	Sanduíche "cheese"- diversas composições
23	Sanduíche natural

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

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

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

5.12.10. O preço inicial de todos os produtos comercializados na cantina no início da execução do contrato poderá sofrer reajuste a cada 12 (doze) meses de serviço prestado, somente 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 de instituições de ensino da cidade de Carmo de Minas-MG.

5.12.11. 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.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.13. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

5.13.1. O nutricionista (a) responsável técnico da CONTRATADA, deve comprovar registro no CRN, vínculo com a CONTRATADA e ter participação efetiva e pessoal nos trabalhos inerentes ao seu cargo. Deverá realizar visitas periódicas (semanalmente) nas dependências: cozinha, refeitório, cantina e lanchonete do Campus para desenvolver suas atividades conforme Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 e Resolução CFN Nº 465, de 23 de agosto de 2010, descritas de forma resumida no Anexo III. Avaliar a aceitação dos cardápios junto aos usuários promovendo as alterações necessárias, treinar e supervisionar os manipuladores de alimentos e ainda avaliar as condições higiênico- sanitárias das instalações, equipamentos e utensílios para garantia da segurança e qualidade dos alimentos servidos, observando com rigor as boas práticas de manipulação de alimentos. As visitas técnicas deverão ser registradas através de relatórios técnicos e anotações no livro de ocorrências, respondendo aos usuários.

5.13.2. 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.

5.13.3. 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.

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

5.13.4.1. 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.

5.13.4.2. O público usuário é:

5.13.4.2.1. Estudantes de cursos integrados beneficiários: refeição gratuita paga pelo Campus posteriormente;

5.13.4.2.2. Estudantes de cursos técnicos subseqüentes, graduação e pós-graduação sem auxílio-alimentação: refeição paga no valor integral, pelo estudante, no ato da refeição;

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

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

5.13.4.3. O Campus arcará em sua totalidade com as três refeições diárias para os alunos subsidiados, conforme quantidades apresentadas à contratada a cada semestre letivos; sendo este auxílio pessoal e intransferível. Entretanto, nem todos os alunos utilizam as três refeições diariamente.

5.13.4.4. 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 em um mesmo dia em quaisquer uma das três refeições subsidiadas.

5.13.4.5. 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.

5.13.4.6. O pagamento das refeições fornecidas aos servidores elencados acima será feito com observância do disposto no item 11.13.3.3.

5.13.4.6.1. A CONTRATADA é responsável pelo ônus do fornecimento indevido de refeições e lanches, devendo arcar com as despesas.

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

5.13.4.8. 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). A CONTRATADA deverá realizar a identificação biométrica dos alunos subsidiados que serão previamente cadastrados pelo Núcleo de Tecnologia da Informação do Campus Avançado Carmo de Minas em sistema próprio 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).

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

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

5.13.4.11. 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 microbológica; o mesmo se aplica à cantina. 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.

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

5.13.5. Exigências e condições relativas ao refeitório/cantina e lanchonete:

5.13.6. 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 Nutrição 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 do refeitório/ cantina e lanchonete.

5.13.6.1. 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.

5.13.6.2. 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.

5.13.6.3. O Campus disponibilizará para uso da CONTRATADA 30 jogos de mesa com 04 cadeiras cada um 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 o preposto da CONTRATADA. Este deverá assinar a declaração de recebimento dos mesmos, ficando com uma cópia de igual teor.

5.13.6.4. 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.

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

5.13.6.6. É vedado à CONTRATADA utilizar o espaço cedido para qualquer outro fim que não seja produção e distribuição de refeições e lanches para o refeitório do IFSULDEMINAS – Campus Avançado Carmo de Minas, bem como as etapas anteriores e posteriores deste processo. Portanto, não será permitido utilizar os espaços cedidos para produção e distribuição de refeições para outros locais.

5.13.6.7. A distribuição dos alimentos e produtos alimentícios não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular

dinheiro e realizar atividades de higienização e limpeza ambiental.

5.13.6.8. Durante todo o horário de distribuição das três refeições o caixa deve ser exclusivo, não sendo permitido nesses horários o compartilhamento com o caixa da cantina, devendo ocorrer inclusive filas independentes para os mesmos. Não será

permitido durante o horário de distribuição das refeições que o caixa desempenhe outras atividades.

5.13.6.9. 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.

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

5.13.6.11. 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.

5.13.6.12. 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.

5.13.6.13. 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.

5.13.6.14. 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.

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

5.14. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.14.1. As refeições deverão apresentar a seguinte gramatura:

Grupo:01	
Item	Especificação

	<u>Gramatura das refeições (Café da Manhã):</u>
--	--

1	<p>A composição mínima de cada item deverá atender a seguinte gramatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leite , café e chá de diversos sabores (250 ml) • Pão francês (50 gr) • Pão caseiro/rosca (80 gr) • Bolos diversos sabores diversos (60 gr) • Queijo (50 gr) • Manteiga (30 gr) • Ovos (50 gr) <p>Observações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar e preferencialmente à base de Stevia. 2. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo pe utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. 3. Todas as opções de bebidas deverão ser oferecidas diariamente, tendo o usuário o direito de UMA das opções. 4. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.
2	<p><u>Gramatura das refeições (Almoço):</u></p> <p>A composição de cada item do cardápio deverá atender a seguinte gramatura para as refeições:</p> <p>Prato principal:</p>

- 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;

leguminosas/legumes proteicos (bolinho, torta, bife e etc)- 120g;

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

Acompanhamento:

- arroz Tipo I (per capita de 125 gramas) e feijão Tipo I (per capita de 85 gramas)

Observações:

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

3. O usuário pode optar livremente pelo prato principal ou pelo prato vegetariano, ambos de estar disponíveis em quantidade suficiente para atendimento da demanda de comensais.
4. Não necessariamente deve ser seguida a sequência de dias do cardápio, a Contratada

	<p>pode estabelecer os dias de fornecimento ou fazer substituição equivalente <u>com aviso prévio técnico em tempo hábil para análise da substituição.</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. É vedado servir hambúrguer industrializado, podendo haver substituição por bife de carne moída almôndega. 2. Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, em industrializados, bem como embutidos e correlatos. 3. É vedado o uso de <u>maionese caseira</u> nos pratos que utilizam este ingrediente. Devendo ser utilizada a maionese industrializada. 4. O usuário que não consumir o prato principal, devido à presença de leite e ovos na preparação, direito a duas porções de guarnição.
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"> • Leite puro, iogurte com polpa de fruta (sabores diversos), mingau e vitamina de frutas (250 ml) • Banana ou laranja ou maçã ou mexerica ponkan ou fruta da época aprovada previamente após a fiscal técnico do contrato: 2 unidades (120g) • Pipoca (50 g) • Queijo (50g) • Manteiga (30 gr) • Pão francês (50 gr) <p>Observações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia.

	<p>2. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo pe utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.</p> <p>3. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.</p> <p>1. Todas as opções de bebidas deverão ser oferecidas diariamente, tendo o usuário o</p>
--	---

	<p>direito de escolher UMA das opções.</p> <p>1. As opções de bebidas deverão ser oferecidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usué utilizar açúcar ou adoçante.</p> <p>2. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitid utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.</p>
--	---

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.15. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

a. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.1.1. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.1.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.1.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.1.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.1.5. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.1.6. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de execução do contrato.

6.1.7. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

6.1.7.1. 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.

6.1.7.1.1. 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.

6.1.7.2. 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:

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

um endereço de e-mail;

um endereço para envio de correspondência por via postal.

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

6.1.9. 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. Fiscalização

6.1.10. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput). Fiscalização Técnica

6.1.11. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.1.12. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.1.13. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.1.14. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.1.15. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.1.16. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII). Fiscalização Administrativa

6.1.17. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.1.18. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.1.19. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.1.19.1. DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO

6.1.19.1.1. Condições gerais de fiscalização:

6.1.19.1.1.1. A CONTRATANTE designará dois ou mais servidores para fiscalizar o trabalho desenvolvido pela CONTRATADA.

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

6.1.19.1.1.3. A execução do contrato será avaliada constantemente pela Fiscalização de forma a gerar relatórios que servirão como documentos comprobatórios para as sanções administrativas.

6.1.19.1.1.4. 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.

6.1.19.1.1.5. 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 vistado pelo mesmo.

6.1.19.1.1.6. 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.

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

6.1.19.1.1.8. 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.

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

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

6.1.19.1.2. Atribuições da Fiscalização:

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

6.1.19.1.2.2. Conferir a entrega pela CONTRATADA de toda a documentação legal referente à prestação do serviço nos prazos previstos contratualmente;

6.1.19.1.2.3. 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;

6.1.19.1.2.4. 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;

6.1.19.1.2.5. A execução do cardápio conforme aprovado;

6.1.19.1.2.6. Observar a qualidade sensorial das refeições servidas;

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

6.1.20. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.1.21. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.1.22. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.1.23. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.1.24. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.1.25. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.1.26. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto neste item.

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

Do recebimento

7.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias úteis, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

7.3. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.4. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.5. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.6. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.7. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá 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, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.7.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.7.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.7.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

7.7.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.7.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.8. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.9. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.9.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.9.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

7.9.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.9.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização. 7.9.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.10. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.11. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.12. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.13. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.14. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021. 7.15. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.15.1. o prazo de validade;

7.15.2. a data da emissão;

7.15.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.15.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.15.5. o valor a pagar; e

7.15.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.16. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.17. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.18. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

7.21. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

7.23. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.24. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IGPM de correção monetária.

Forma de pagamento

7.25. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

7.27. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável. 7.27.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.28. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Antecipação de pagamento

7.29. A presente contratação NÃO permite a antecipação de pagamento.

Cessão de crédito

7.30. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.30.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.31. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.32. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.33. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

7.34. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento de propostas

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por grupo.

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será o constante neste termo de referência, qual seja o de empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.14. 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal ou estadual ou distrital, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda municipal ou estadual ou distrital, conforme o caso, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais ou estaduais ou distritais, conforme o caso, relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.23. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.23.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.23.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e

8.23.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.23.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.24. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 5% do valor total estimado da contratação.

8.25. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.26. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.27. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

8.28. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.29. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente, qual seja o Conselho Regional de Nutricionista, em plena validade;

8.29.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

8.30. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.30.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.30.1.1.1.1. o(s) atestado(s) deverá(ão) reportar-se, no mínimo, ao fornecimento de 30% (trinta por cento) do quantitativo diário estimado de refeições, por período não inferior a 12 (doze) meses, consecutivos ou não.

8.30.1.1.1.2. 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.

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

8.30.1.1.1.4. 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.

8.30.1.1.2. 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.

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

8.30.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.30.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.30.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.30.5. 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.

8.30.6. O descumprimento desta obrigação importará em inexecução total do contrato, para fins de incidência das disposições constantes no neste Termo de Referência.

8.31. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.31.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.31.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.31.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.31.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.31.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

8.31.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e

8.31.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.865.600,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. A despesa está estimada em R\$ 1.865.600,00 (um milhão, oitocentos e sessenta e cinco mil e seiscentos reais).

9.2. O custo mensal estimado é de R\$77.733,33 (setenta e sete mil, setecentos e trinta e três reais e trinta e três centavos).

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

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 26412/158137;

II) R\$ 1.065.600,00 (um milhão e sessenta e cinco mil e seiscentos reais):

- III) PTRES: 170925
- IV) Fonte de Recursos: 1000000000
- V) Natureza de Despesa: 33903941
- VI) PI: L20RLP01PSN
- VII) R\$ 800.000,00 (oitocentos mil reais):
- VIII) PTRES: 185231
- IX) Fonte de Recursos: 1000000000
- X) Natureza da Despesa: 33903941
- XI) PI: L2994P01SAN

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. DAS VEDAÇÕES

11. DAS VEDAÇÕES

11.1. À CONTRATADA é vedado:

11.1.1. Comercializar:

11.1.1.1. Tabaco e bebida alcoólica;

11.1.1.2. Medicamento ou produto químico-farmacêutico;

11.1.1.3. 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;

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

11.1.3. Efetuar varrições a seco;

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

11.1.5. 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);

11.1.6. Abrir crediário para terceirizados, servidores públicos ou alunos do Campus Avançado Carmo de Minas;

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

11.2. A CONTRATADA deve sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente.

12. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

12. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

12.1. Além das obrigações constantes no Edital, o contratado se sujeita às seguintes:

12.1.1. 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;

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

12.1.3. 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;

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

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

7.203, de 2010;

12.1.1.6. 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;

12.1.1.7. 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.

12.1.1.8. 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 Cantina.

12.1.1.9. 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.

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

12.1.1.11. 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.

12.1.1.12. 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.

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

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

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

12.1.1.16. 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.

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

12.1.1.18. 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.

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

12.1.1.20. 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;

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

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

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

12.1.1.24. 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;

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

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

12.1.1.26. 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;

12.1.1.27. 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;

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

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

12.1.30. NÃO comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências da contratante;

12.1.31. 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;

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

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

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

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

12.1.36. 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;

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

12.1.36.2. 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.

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

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

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

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

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

12.1.41. 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;

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

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

12.1.44. 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;

12.1.45. 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;

12.1.45.1. Os EPI's e uniformes devem ser fornecidos pela empresa a seus funcionários, sem repassar quaisquer custos a estes;

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

12.1.46.1. A CONTRATADA deverá apresentar, no momento da habilitação, a correspondente Declaração de que instalará FILIAL, AGÊNCIA OU SUCURSAL no município de Carmo de Minas-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.

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

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

12.1.47. 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;

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

12.1.49. 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;

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

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

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

12.1.53. 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;

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

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

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

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

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

12.1.59. 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.

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

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

12.1.62. No que respeita ao próprio objeto da contratação:

12.1.62.1. Quanto ao cardápio em geral:

12.1.62.1.1. 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.

12.1.62.1.2. 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.

12.1.62.1.3. 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.

12.1.62.1.4. 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.

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

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

12.1.62.1.7. Fica a critério da CONTRATADA incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado

pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico contratado.

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

12.1.62.1.9. Para preparo das refeições, caberá à CONTRATADA:

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

12.1.62.1.11. 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.

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

12.1.62.1.13. Não utilizar nitrato de potássio (salitre).

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

12.1.62.1.15. Evitar alimentos ricos em gorduras trans no cardápio.

12.1.62.1.16. Não utilizar gordura vegetal hydrogenada ou óleos vegetais hydrogenados no preparo das refeições.

12.1.62.1.17. Quanto à distribuição das refeições:

12.1.62.2. 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.

12.1.62.3. 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.

12.1.62.4. 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.

12.1.62.5. 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.

12.1.62.6. A CONTRATADA deve fornecer canecas plásticas retornáveis para os usuários. Sendo permitido o uso de copo de vidro tipo americano para atender a demanda da venda de bebidas (suco, chá, leite, café 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.

12.1.62.7. O porcionamento das refeições deverá ser da seguinte forma:

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

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

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

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

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

12.1.62.7.6. Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;

12.1.62.7.7. 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;

12.1.62.7.8. A fruta deverá ser sanitizada para ser distribuída;

12.1.62.7.9. 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;

12.1.62.8. Maiores detalhes estão disponíveis nos anexos correspondentes.

12.1.63. Quanto às instalações físicas, equipamentos e utensílios:

- 12.1.63.1. Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta licitação.
- 12.1.63.2. Zelar pelo que lhe for cedido, repondo o que perder, quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações originais.
- 12.1.63.3. 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.
- 12.1.63.4. 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.
- 12.1.63.5. As despesas originárias com tais obras e, ou, serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias). Não será permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da administração da CONTRATANTE, comunicada pela Fiscalização do Contrato do Campus Avançado Carmo de Minas – IFSULDEMINAS.
- 12.1.63.6. 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.
- 12.1.63.7. 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.
- 12.1.63.8. 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.
- 12.1.63.9. 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 cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até cinco dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.
- 12.1.63.10. 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.
- 12.1.63.11. 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.
- 12.1.63.12. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- 12.1.63.13. 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.
- 12.1.63.14. 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.
- 12.1.63.15. A CONTRATADA deverá realizar troca dos filtros de água, limpeza de caixa de gordura, higienização dos reservatórios de água e tubulação das coifas, no mínimo, semestral ou sempre que necessários.
- 12.1.63.16. 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.
- 12.1.63.17. 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.
- 12.1.63.18. 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.
- 12.1.64. Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços:
- 12.1.64.1. 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.

12.1.64.2. 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:

12.1.64.2.1. Portaria Nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993;

12.1.64.2.2. Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;

12.1.64.2.3. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;

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

12.1.64.3. 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.

12.1.64.4. 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.

12.1.64.5. 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.

12.1.64.6. 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.

12.1.64.7. 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 (IMA). Não deverão ser utilizadas carnes que não estejam constando na padronização, cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto neste Termo de Referência.

12.1.64.8. 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.

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

12.1.64.10. 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.

12.1.64.11. 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.

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

12.1.64.13. 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 descritos na legislação vigente.

12.1.64.14. 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.

12.1.64.15. 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.

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

12.1.65. Quanto aos recursos humanos:

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

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

12.1.65.3. 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.

12.1.65.4. 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.

12.1.65.5. 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.

12.1.65.6. 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.

12.1.65.7. 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.

12.1.65.8. 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.

12.1.65.9. 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.

12.1.65.10. 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.

12.1.65.11. 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.

12.1.65.12. 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.

12.1.65.13. 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.

12.1.65.14. 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.

12.1.65.15. Proibir terminantemente de fumar dentro das dependências da CONTRATANTE.

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

12.1.65.17. Apresentar certidões cíveis e criminais de toda a mão de obra atuante nas dependências da

CONTRATANTE, quando solicitado.

12.1.66. Quanto à execução dos serviços:

12.1.66.1. 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.

12.1.66.2. 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.

12.1.66.3. 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.

12.1.66.4. 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.

12.1.66.5. Toda pia / 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.

12.1.66.6. 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.

12.1.66.7. 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.

12.1.66.8. 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.

12.1.66.9. 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.

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

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

12.1.66.11. As despesas com telefone, gás de cozinha, água e energia elétrica ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a CONTRATANTE, referente a essas despesas.

12.1.66.12. As taxas referentes a: água e energia elétrica serão no valor mensal de R\$ 100,00 (cem reais) cada uma; totalizando R\$ 200,00 (duzentos reais) mensal. Este valor deverá ser recolhido por GRU (Guia de Recolhimento da União) e será reajustado a cada 12 (doze) meses, contados a partir da data de apresentação da proposta, com base no Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M) do período ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

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

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

12.1.66.15. A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.

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

12.1.66.17. O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizado contra roedores, insetos voadores e rasteiros, pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses, ou quando a

CONTRATANTE julgar necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização.

12.1.66.18. A CONTRATADA 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.

12.1.66.19. Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. O registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela CONTRATANTE e autoridades sanitárias.

12.1.66.20. As amostras das preparações servidas diariamente no refeitório deverão ser separadas em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, conservados conforme temperaturas especificadas pela legislação sanitária vigente, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas. Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos, a CONTRATADA deverá providenciar o envio das amostras para análises microbiológicas /bacteriológicas. A coleta deverá contemplar todas as preparações (sólidas ou líquidas), incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições.

12.1.66.20.1. Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos servidos na cantina /lanchonete, a CONTRATADA deverá providenciar o envio das amostras para análises microbiológicas /bacteriológicas.

12.1.66.20.2. A CONTRATADA deverá arcar com quaisquer custos acerca de análises microbiológicas.

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

12.1.66.22. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

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

12.1.66.23.1. O lanche da noite será entregue de segunda à sexta- feira, das 20h40 às 20h50.

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

12.1.67. Obrigações com relação a boas práticas ambientais:

12.1.67.1. 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.

12.1.67.2. 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.

12.1.67.3. 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.

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

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

13. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

13. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

13.1. Além das obrigações constantes no Edital, o contratante se sujeita às seguintes:

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

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

13.1.3. 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;

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

13.1.4.1. 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;

13.1.4.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na CONTRATADA;

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

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

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

13.1.7. Arquivar, entre outros documentos, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas e notificações expedidas relativas a presente concessão e aos serviços desenvolvidos na Cantina;

13.1.8. 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;

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

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

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

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

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

13.1.14. 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.

13.1.15. 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.

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

13.1.17. 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.

13.1.18. 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.

13.1.19. 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.

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

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

13.1.22. 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.

13.1.23. 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.

14. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Para fim de permitir a melhor orientação das partes, deverão os contratantes observar o seguinte rol de infrações administrativas, tipificadas, e os correspondentes níveis de gravidade (de 1 a 5):

GRAU	Gravidade
1	Leve
2	Leve
3	Moderada
4	Grave
5	Grave

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, a 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/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	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador.	2
3	Desorganização e ou higienização inadequada de banheiros e vestiários dos funcionários.	2
4	Desorganização e ou higienização inadequada de paredes, piso, equipamentos, mesas e cadeiras do refeitório, cozinha, cantina e lanchonete.	2

5	Funcionários fumando nas dependências do Campus.	2
6	Funcionários sem o adequado uso de EPI (protetor auricular em locais com ruído; luva de malha de aço para quem realiza corte; luva de borracha e óculos para quem trabalha com produtos de limpeza; avental para quem trabalha em área molhada ou com manipulação de alimentos; sapato fechado para todos os funcionários)	2
7	Funcionários trajando uniformes sujos ou inadequados à função.	2
8	Inadequação no armazenamento de produtos alimentícios e produtos de limpeza.	2
9	Uso de utensílios ou ambiente inadequados para 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	2

	sejam classificadas como de Grau 2.	
INFRAÇÕES GRAU 3		PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
ITEM	DESCRIÇÃO	
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 calibrados.	3
8	Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante durante o preparo e distribuição das refeições.	3
9	Deixar de responder, no prazo fixado, a solicitação da	3

	Comissão de Fiscalização do Contrato.	
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
INFRAÇÕES GRAU 4		PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
ITEM	DESCRIÇÃO	
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		4

	Equipamentos com temperaturas fora da legislação para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição dos alimentos.	
8	Manter a área de produção suja ou desorganizada antes, durante ou após o período de produção.	4
9	Manter as dependências, áreas, utensílios ou equipamentos mal higienizados antes ou após a utilização ou de um dia para o outro.	4
10	Manter lixo nas dependências de um dia para o outro ou não recolher e ou não acondicioná-los de maneira adequada até o descarte.	4
11	Não entregar ou não cumprir o Manual de Boas Práticas, bem como os POPs dentro do prazo estabelecido	4
12	Não preencher quadro mínimo ou não substituir função vaga por mais de cinco dias.	4
13	Não proceder a coleta de amostra de todos os itens e em todas as refeições.	4
14	Não realizar a higienização dos pisos, ralos, paredes, janelas, áreas externas, setor de carga e descarga entre outros.	4
15	Não realizar curso de capacitação de todos os funcionários sobre os temas exigidos por área dentro do prazo estabelecido.	4
16	Utilizar as dependências do restaurante e cantina para fins que não os do objeto do contrato.	4

17	Demais infrações que a critério da Fiscalização Contrato sejam classificadas como de Grau 4.	4
INFRAÇÕES GRAU 5		PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
ITEM	DESCRIÇÃO	
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 porcionamento 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	Utilizar produtos alimentícios ou de limpeza sem registro no Ministério da Saúde	5
		5
20	Demais infrações que a critério da Fiscalização do Contrato sejam classificadas como de Grau 5.	5

15. DA RESTITUIÇÃO DE VALORES INDEVIDOS

15. DA RESTITUIÇÃO DE VALORES INDEVIDOS

15.1. 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.

15.2. 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.

15.2.1. Previamente aos referidos descontos, permitir-se-á à CONTRATADA manifestar-se sobre o pagamento superior apurado pelo CONTRATANTE.

15.3. 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).

15.4. Efetuado o recolhimento de que trata o subitem 13.3, a CONTRATADA encaminhará ao CONTRATANTE o respectivo comprovante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

15.5. Caso o índice estabelecido no subitem 13.1 não possa mais servir aos fins a que se propõe, ficam, desde já, acertadas as partes em avençar outro para substituí-lo.

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Despacho: Para a assinatura deste Termo de Referência

ADILENE MOREIRA DIONIZIO

Requisitante

Despacho: Para a assinatura deste Termo de Referência

PEDRO PAULO OLIVEIRA

Responsável técnico (nutricionista)

Despacho: Para a assinatura deste Termo de Referência

CARLA APARECIDA DE SOUZA VIANA

Diretora de Administração e Planejamento

Despacho: Para a assinatura deste Termo de Referência

FABRICIO DA SILVA FARIA

Pró-Reitor de Administração (substituto)

Despacho: Para a assinatura deste Termo de Referência

CLEBER AVILA BARBOSA

Autoridade competente