



**PI: L2994P2305R**







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

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

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

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:

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

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

7.10.1 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

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

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

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.17. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.20. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.21. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.22. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.23. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será





- ## 9 DA HABILITAÇÃO

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));
- d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

- 9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade



9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

**9.10. Qualificação Econômico-Financeira:**

9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social

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

### 9.11. Qualificação Técnica:

9.11.1. Atuar no ramo de alimentação e apresentar para qualificação os seguintes documentos:

**a) Comprovante atualizado de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, com o cadastro para a atividade econômica alimentação, classificado pelo Código Nacional de Atividade Econômica – CNAE;**

**b) Alvarás e certificações de funcionamento do estabelecimento em atividade emitido pelos órgãos competentes dentro da circunscrição em que estiver.**

9.11.2 Certidão de registro e/ou inscrição da licitante e do seu responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutrição competente. Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data da abertura das propostas, profissional de



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

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

9.11.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável:

9.11.4.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

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

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

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

9.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

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

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

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

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











#### 22.12.2 ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato:

Diretor Geral







- Touca descartável;
- Botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante.

#### 5.15 Cardápio, tipo de refeição, valores nutricionais e demais detalhes

##### 5.15.1 Tipo de refeição

5.15.1.2 Almoço: Os cardápios das refeições atenderão estas sugestões:

| <b>Tipo</b>     | <b>Composição</b>                                                              | <b>Porção ao Usuário</b> | <b>Quantidade</b>   |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------|
| Acompanhamentos | - Arroz branco                                                                 | Livre                    | Consumo à vontade   |
|                 | -Feijão carioca ou preto tipo 1                                                | Livre                    | Consumo à vontade   |
| Prato principal | - Carne (bovina, suína, pescado, frango ou opção vegetariana)                  | Porcionado (01 Porção)   | Mínimo (160 a 250g) |
| Guarnição       | -<br>Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos; massas, cereais. | Livre                    | Consumo à vontade   |
| Saladas         | - Saladas: 03 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas                     | Livre                    | Consumo à vontade   |
| Sobremesa       | Sobremesa                                                                      | Porcionado (01           | Mínimo de 100g      |

|      |         |                        |                  |
|------|---------|------------------------|------------------|
|      | - fruta | Porção)                |                  |
| Suco | - Suco  | Porcionado (01 Porção) | Mínimo de 200 ml |

5.15.1.3 Marmita: Os cardápios das refeições atenderão estas sugestões:

| <b>Tipo</b>     | <b>Composição</b>                                                           | <b>% da embalagem</b>         | <b>Quantidade mínima</b> |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| Acompanhamentos | - Arroz branco                                                              | 30%                           | -                        |
|                 | -Feijão carioca ou preto tipo 1                                             | 15%                           | -                        |
| Prato principal | - Carne (bovina, suína, pescado ou frango)                                  | 15%                           | Mínimo (160 a 250g)      |
| Guarnição       | - Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos; massas, cereais. | 20%                           | -                        |
| Saladas         | - Saladas: 03 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas                  | 20%                           | -                        |
| Sobremesa       | - Sobremesa: fruta                                                          | alocado em embalagem separada | Mínimo de 100g           |
| Suco            | - Suco                                                                      | alocado em embalagem          | Mínimo de 200 ml         |

|  |  |          |  |
|--|--|----------|--|
|  |  | separada |  |
|--|--|----------|--|

#### 5.15.2 Opção geral e opção Vegetariana

5.15.2.1 Para a opção vegetariana deverá ser considerado aproximadamente 10 % (dez por cento) do número total de refeições;

5.15.3 Os cardápios propostos neste item poderão ser modificados a qualquer tempo, por similares, conforme conveniência e oportunidade sem que destoem das premissas básicas nutricionais ou causem elevação de valor, a fim de atender reclamações dos usuários ou adaptabilidade à ingredientes sazonais.

#### 5.15.4 Porcionamento

5.15.4.1 O porcionamento das refeições deverá ser realizado da seguinte forma:

- a) As saladas dispostas no balcão refrigerado deverão ser servidas livremente pelo próprio usuário;
- b) Os acompanhamentos (arroz e feijão) e a guarnição dispostos no balcão aquecido deverão ser servidos livremente pelo próprio usuário;
- c) O prato principal, a sobremesa e o suco poderão ser porcionados pelos colaboradores da CONTRATADA.

5.15.4.2 Nos dias em que forem servidos galinhada, feijoada ou pescado, a CONTRATADA deverá oferecer outras opções de prato principal e acompanhamentos, como opção para escolha pelo usuário, conforme descrito abaixo:

- a) nos dias que for oferecida galinhada, servir uma opção de carne ou ovo e arroz branco;
- b) nos dias que for oferecida feijoada ou pescado, servir outra opção de carne ou ovo;
- c) o ovo servido poderá ser omelete ou ovo mexido. Não poderão ser servidos ovos fritos.

#### 5.15.5 Especificações detalhada dos pratos

##### 5.15.5.1 Acompanhamentos

- Arroz branco: tipo 1 (um). Frequentemente a preparação do arroz branco pode ser adicionada de brócolis, cenoura, passas, lentilha, conforme a aceitação dos clientes;
- Feijão: carioca ou preto tipo 1 (um): oferecido diariamente;

O prato principal será constituído por alimento a base de proteína, conforme a tabela abaixo:

| Tipo            | Especificação                                                                 | Preparações                                             | Porção | Frequência   |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------|--------------|
| Bovina sem osso | Patinho, alcatra, coxão mole, maminha, ou outro corte de qualidade comprovada | Bife, cubos, iscas, assados.                            | 200 g  | 04 vezes/mês |
|                 | Contra filé                                                                   | Grelhado                                                | 200 g  | 04 vezes/mês |
|                 | Carne moída de carne de qualidade comprovada                                  | Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne | 160 g  | 02 vezes/mês |
| Frango sem osso | Filé de peito de frango                                                       | Grelhado, cubos, iscas, assado, bife, estrogonofe.      | 180 g  | 03 vezes/mês |
|                 | Sobrecoxa desossada                                                           | Cubos, assada.                                          | 180 g  | 02 vezes/mês |
| Frango com osso | Sobrecoxa                                                                     | Assado, cozido, com ou sem molho                        | 250 g  | 04 vezes/mês |
| Suína sem osso  | Lombo, pernil                                                                 | Assado, bife, com ou sem molho                          | 200 g  | 03 vezes/mês |
| Pescado         | Filé: merluza, tilápia.                                                       | Grelhado                                                | 180 g  | 01 vez/mês   |
| Pescado         | Postas de peixe: dourada e pintado                                            | Molho                                                   | 250 g  | 01 vez/mês   |

| Tipo | Especificação                 | Porção | Frequência                                    |
|------|-------------------------------|--------|-----------------------------------------------|
| Ovo  | Omelete; ovo mexido ou cozido | 150 g  | Quando houver, feijoada, galinhada ou pescado |



tangerina, pêra, uva, manga, laranja;

c) Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, melão, melancia, abacaxi.

d) Na saída será disponibilizado café sem açúcar para os comensais que desejarem. Deverão ser disponibilizados copos descartáveis de 50 ml, colher descartável, açúcar cristal e adoçante em sachê;

5.15.6 Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios.

5.15.6.1 O Valor calórico para o ALMOÇO terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria Interministerial nº 66/2006. Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Restaurante do IFTM Campus Uberlândia deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

| NUTRIENTES             | VALORES DIÁRIOS |
|------------------------|-----------------|
| Valor energético total | 2000 calorias   |
| Carboidrato            | 60 %            |
| Proteína               | 15 %            |
| Gordura Total          | 25 %            |
| Gordura saturada       | < 10%           |
| Fibra                  | >25g            |
| Sódio                  | ≤ 2400 mg       |

5.15.6.2 As refeições principais, como o almoço e marmita deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder as faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

As refeições principais deverão seguir a seguinte distribuição de macronutrientes, fibra e sódio:

| Refeição         | Carboidrato (%) | Proteínas (%) | Gorduras (%) | Gorduras saturadas(%) | Fibras (g) | Sódio(mg) |
|------------------|-----------------|---------------|--------------|-----------------------|------------|-----------|
| Almoço e Marmita | 60              | 15            | 25           | < 10                  | 7 – 10     | 720 - 960 |

5.15.7 Distribuição das Refeições:

5.15.7.1 As refeições serão distribuídas em sistema self-service parcial, em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca e bandejas de plástico. Sempre que necessário, a

CONTRATADA deverá disponibilizar pratos fundos e cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições.

5.15.7.2 A CONTRATADA poderá disponibilizar, em quantidade suficiente, e manter no balcão refrigerado um molho do tipo vinagrete. Deverão ser disponibilizados outros temperos como: azeite extra virgem de primeira qualidade, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: farinha simples ou temperada, sal em sachês (ofertado de forma controlada pelo colaborador da CONTRATADA) e guardanapos de papel.

5.15.7.3 O suco deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos descartáveis, com capacidade mínima de 200 ml, adoçado e gelado.

5.15.7.4 A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verduras em água potável e higienizá-las em solução de hipoclorito de sódio com concentração de 100 ppm (partes por milhão). A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições.

5.15.7.5 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela CONTRATADA.

5.15.7.6 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.

5.15.7.7 Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

5.15.7.8 O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à fiscalização do CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, com a distribuição calórica e de macronutrientes, para a devida análise, podendo a CONTRATADA em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e apresente justificativa, por escrito, à fiscalização de contrato e esta as aprove.

5.15.7.9 Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a fiscalização de contrato encaminhará as notificações à CONTRATADA para as devidas correções. A CONTRATADA deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.

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

5.15.7.11 O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do Restaurante, devidamente assinado pelo responsável técnico da CONTRATADA. O cardápio semanal será divulgado no site do Campus para informação aos usuários.

5.15.7.12 Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as

preparações que estiverem dispostas no Buffet para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos.

5.15.7.13 Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas, nos mesmos padrões do cardápio estabelecido em contrato. As marmitas poderão ser solicitadas conforme necessidade de cada aluno, sendo entregues no refeitório durante o horário de funcionamento para o almoço.

5.16 Apresentar atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 300 (trezentas) refeições/dia por pelo menos 2 (dois) anos, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pelo CONTRATANTE. Apresentar também alvará sanitário inerente ao serviço prestado, bem como alvará de funcionamento emitido pelos órgãos competentes.

5.17 Apresentar certidão de registro e/ou inscrição da licitante e do seu responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutrição competente.

5.18 Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data da abertura das propostas, profissionais de nível superior, nas quantidades previstas nos termos da RESOLUÇÃO CFN 380/2005, reconhecidos pelo Conselho Regional de Nutrição, detentores de atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente licitação.

5.20 A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de contrato social e sua última alteração, sendo na condição de sócio; como diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima; se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional;

5.21 A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no presente instrumento.

5.22 Declaração indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutrição do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta Licitação.

5.22 Emitir junto aos órgãos competentes e manter no local de funcionamento o Alvará de Vigilância Sanitária em vigor, bem como, realizar todas as benfeitorias, treinamentos previstos em lei ou solicitações em atendimento à quaisquer exigências dos órgãos fiscalizadores (Prefeitura Municipal de Uberlândia e Secretaria Estadual de Saúde), conforme legislações vigentes.

5.23 Comprovante atualizado de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, com o cadastro para a atividade econômica alimentação, classificado pelo Código Nacional de Atividade Econômica – CNAE:

5.24 Alvarás e certificações de funcionamento do estabelecimento em atividade emitido pelos órgãos competentes dentro da circunscrição em que estiver sediada de acordo com as legislações vigentes;

5.25 Apresentar múltiplas alternativas de formas de pagamento aos usuários do serviço.

5.25.1 Observação: O recurso do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) será utilizado para subsidiar parcialmente o valor total da refeição dos estudantes da Educação Básica.

## 6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1 Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da CONTRATADA e/ou no edital como requisito previsto em lei especial;

6.2 O descarte de resíduos alimentares é um dos possíveis impactos ambientais e deverá ser realizado em consonância com as legislações vigentes bem como com as diretrizes relativas à vigilância sanitária;

6.3 Outro possível impacto, o descarte de resíduos sólidos deverá também obedecer os critérios das legislações vigentes, e os resíduos passíveis de reciclagem devem ser objeto de coleta seletiva e destinação correta;

6.4 Considerando que o consumo de água ocorre em grande quantidade neste tipo de serviço, a empresa deverá desenvolver meios, incluindo a capacitação de funcionários e a conscientização do público usuário para a otimização e racionalização do consumo de água.

6.5 Visando evitar contaminações a empresa deverá se utilizar de produtos produtos de limpeza biodegradáveis, bem como outros produtos que sejam minimamente agressivos ao meio ambiente;

6.6 A empresa deverá ainda se atentar aos dispositivos previstos no Guia de Licitações Sustentáveis, da AGU, e no art. 5º da Instrução Normativa 01/2010 da SLTI/MPOG.



7.1.7. As opções do cardápio dos restaurantes deverão ser servidas de maneira que todas as opções existentes no cardápio básico, constantes no item 10.2, sejam rigorosamente cumpridas.

7.1.8. A CONTRATADA deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como não deve ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado.

7.1.9. As mesas de servir (balcões térmicos de distribuição de alimentos) deverão ser apropriadas à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.

7.1.10. Em relação às instalações e à forma de preparação dos alimentos, o fiscal do contrato poderá fazer a qualquer momento vistorias periódicas às instalações e dependências dos restaurantes.

7.1.11. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigências regidas pelas normas que regulem esta atividade.

7.1.12. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando as devidas categorias:

- a) Alimentos secos ou não perecíveis.
- b) Frutas, verduras e legumes.
- c) Alimentos congelados.
- d) Leites, derivados e sobremesas à base de leite.
- e) Carnes, peixes e aves crus.
- f) Alimentos cozidos.

## **8. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO**

8.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:30 horas às 15:00 horas.

8.1.1 A vistoria, caso seja realizada, deverá ser marcada previamente com o servidor Hélio Sander dos Santos ou outro servidor designado pelo IFTM, pelo telefone: (34) 3233-8838.

8.1.2 Para a cotação dos insumos e equipamentos necessários à execução do objeto deste Termo de Referência, sugere-se que representante da empresa proceda à minuciosa vistoria no local para estimar os quantitativos devidos, sendo de responsabilidade da empresa fornecer todo o material necessário para o atendimento desta.

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

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

8.4 Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

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

8.6 A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação, para tanto, após a vistoria, será firmado o termo, conforme o modelo disponível no anexo VII (Modelo do Termo de Vistoria).

8.7 A realização da vistoria não se consubstancia em condição para participação da licitação, ficando, contudo, as licitantes cientes de que após a apresentação das propostas não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

## 9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1 Não haverá materiais de consumo a serem disponibilizados à CONTRATADA.

9.2 Os materiais e recursos humanos necessários para execução do objeto será gerido pela própria CONTRATADA.

9.3 Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para o fim e objetivo desta licitação, sendo que o CONTRATANTE poderá requerer o espaço do restaurante para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONTRATADA, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário.

9.4 Deverão ser alocados extintores de incêndio conforme projeto aprovado pelo Corpo de Bombeiros de Minas Gerais. As recargas e manutenção dos mesmos deverão ser realizadas periodicamente, durante a vigência contratual, e em caso de reposição ou substituição, ficará por conta da CONTRATADA, conforme as legislações pertinentes: NBR 15808/2013, NBR 12693/2013, NBR 12962/2013 e IT nº 16 do Corpo de Bombeiros de Minas Gerais. Não serão admitidos durante o funcionamento do refeitório quaisquer extintores com carga abaixo do recomendado ou com validade expirada;

9.5 A CONTRATADA receberá as instalações do CONTRATANTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do anexo XI.

9.6 O CONTRATANTE poderá, a seu critério, conceder o empréstimo de bens patrimoniais que possam vir a ser disponibilizados na concessão, mediante assinatura de termo de responsabilidade por representante responsável pela CONTRATADA conforme anexo XI.

9.7 A CONTRATADA se obriga a devolver todos os bens em perfeito estado de funcionamento.

9.8 A CONTRATADA se responsabiliza pelas manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios.

9.9 Com o término do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pelo CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos danificados pelo uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações.

9.10 O CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, no mínimo 30 (trinta) dias antes do término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias.

9.11 Os móveis e equipamentos da CONTRATADA deverão possuir etiqueta patrimonial para identificação.

9.12 A CONTRATADA, em até 05 (cinco) dias úteis antes o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.

9.13 Eventuais adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário deverão ser efetuadas pela CONTRATADA após aprovação da fiscalização do CONTRATANTE, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização.

9.14 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 no Restaurante, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.

9.15 Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CONTRATADA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal designado pelo IFTM Campus Uberlândia, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

9.16 A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.

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

9.18 A CONTRATADA é responsável por equipar e/ou adequar o restaurante, quando do início das atividades, com os equipamentos necessários, mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários, inclusive dos portadores de deficiência e mobilidade reduzida.

9.19 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios em boas condições de uso (talheres, pratos, bandejas, etc), além de embalagens de sobremesa reutilizáveis, guardanapos e produtos a serem acondicionados nos galheteiros (azeite, sal, vinagre e palito), em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores das refeições, cabendo-lhe ainda fornecer os demais materiais e equipamentos necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza para manutenção do Restaurante.

9.20 A empresa poderá utilizar equipamentos próprios ou adaptadores aos equipamentos já existentes e cedidos para a higienização semiautomático de utensílios.

9.21 A CONTRATADA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONTRATADA à fiscalização do IFTM, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços.

9.22 A CONTRATADA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente ao fiscal do CONTRATANTE.

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

9.24 Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA, terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 05 (cinco) dias, para dar início à reparação do dano.

9.25 O CONTRATANTE não se responsabiliza por talheres descartados no lixo e pratos quebrados pelos usuários do refeitório, este controle deve ser realizado pela CONTRATADA.

9.26 A CONTRATADA será responsável pelo controle de usuários na entrada do refeitório.

## **10. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO**

10.1. Participarão da gestão contratual os seguintes atores, com suas respectivas responsabilidades:

10.1.1. Gestor do Contrato: responsável pela coordenação das atividades relacionadas à gestão do Contrato, bem como pela formalização dos procedimentos que envolvam prorrogação, alteração,



11.2 A empresa deve estar informada que durante o ano existe uma sazonalidade quanto à média de usuários do restaurante, tais como finais de semana, feriados e férias, quando a movimentação é bem menor.

11.3 Também deve estar ciente de que anualmente ocorrem eventos que provocam aumento na demanda de refeições diárias: Semana da Família Rural, Congressos, Semana de Ciências Agrárias, entre outros. Caso isso ocorra, a CONTRATANTE avisará a CONTRATADA 20 (vinte) dias antes do evento para possibilitar o planejamento operacional para a execução do objeto.

11.4 A CONTRATANTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual, cabendo à CONTRATADA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

11.5 a CONTRATADA deverá desenvolver um sistema informatizado de controle para as refeições servidas. Caso a licitante vencedora opte por um sistema de controle de utilização de cartões magnéticos, o custo dos mesmos não poderá ser repassados aos usuários.

11.6 O valor das refeições será custeado pelos usuários (estudantes, servidores, colaboradores, terceirizados e público em geral), sendo que o IFTM – Campus Uberlândia PODERÁ, de acordo com seus critérios e disponibilidade orçamentária, subsidiar no todo ou em parte, o valor das refeições para os estudantes atendidos pela Assistência Estudantil (Programa Auxílio Alimentação), de acordo com o decreto no 7234 de 19 de Julho de 2010.

11.6.1 Os estudantes beneficiados pela Assistência Estudantil (Programa Auxílio Alimentação) deverão efetuar diretamente à CONTRATADA o pagamento da diferença entre o valor homologado nesta licitação e o valor subsidiado pela Assistência Estudantil.

11.6.1 Os demais usuários do restaurante farão o pagamento de suas refeições diretamente à CONTRATADA devendo ser cobrado o valor unitário da refeição homologado nesta licitação.

11.6.2 A CONTRATADA deverá instalar um monitor na entrada do restaurante para que seja possível identificar os estudantes atendidos pela Assistência Estudantil (Programa Auxílio Alimentação).

11.6.3 A CONTRATADA deverá emitir diário e mensalmente relatório do número de refeições comercializadas aos estudantes beneficiados pela Assistência Estudantil (Programa Auxílio Alimentação) a fim de subsidiar a fiscalização e o pagamento, do subsídio, por parte Coordenação da Assistência Estudantil.

11.7 A CONTRATADA deve estar ciente de que a ocorrência de novas epidemias ou quaisquer fatores que provoquem encerramento de atividades presenciais, por períodos prolongados, podem ocasionar o fechamento das atividades do restaurante.

11.8 Como o restaurante está localizado na zona rural, o fluxo de ônibus é menor do que na zona urbana, cabendo à CONTRATADA a responsabilidade pelo ir e vir dos seus colaboradores não

afetando o horário de funcionamento do restaurante e, conseqüentemente prejudicando o atendimento à comunidade.

11.9 A localização do restaurante, na zona rural, propicia a ocorrência de animais em situação de rua e a CONTRATADA deve ser responsável por afixar cartazes educativos aos usuários para evitar que se alimentem os cães e para impedir que os mesmos possam adentrar no recinto do refeitório em consonância com as normas sanitárias vigentes.

## **12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

12.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais

12.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, 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;

12.3 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;

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

a) 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;

b) direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa CONTRATADA;

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

d) considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

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

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

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

12.8 Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

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

12.10 Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela CONTRATADA, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

12.11 Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço.

12.12 Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato, ressalvando o direito à ampla defesa.

12.13 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora.

12.14 Autorizar, se de acordo, a CONTRATADA realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.

12.15 Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local de prestação dos serviços.

12.16 Analisar e aprovar, se de acordo, os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

12.17 Verificar as regularidades fiscais, trabalhistas e de inidoneidade durante a vigência contratual, mediante consulta on-line;

12.18 Fixar em local visível na área do refeitório, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação;

12.19 Proceder as vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados de acordo a legislação vigente.

12.20 Notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção;

12.21 Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pelo CONTRATANTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento. O FISCAL do Contrato será responsável pela fiscalização do patrimônio cedido;

12.22 Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONTRATADA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho;

12.23 Não permitir que os colaboradores da CONTRATADA executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas;

12.24 Realizar as avaliações higienicossanitárias e de satisfação conforme a frequência estabelecida neste termo.

### **13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

13.1 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;

13.2 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;

13.3 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 dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

13.5 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;

13.6 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa CONTRATADA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

- 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

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

13.8 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.

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

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

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

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

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

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

13.15 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;

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

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

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

13.19 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o

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

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

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

13.22 Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

13.23 O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à CONTRATANTE distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

13.24 Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da CONTRATANTE, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

13.25 Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da CONTRATANTE ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

13.26 Correrão às expensas da CONTRATADA as despesas mensais decorrentes do consumo de água e energia elétrica proporcional da área ocupada, bem como quaisquer outros tributos Federais, Estaduais ou Municipais referente a atividade desenvolvida pela CONTRATADA. Na impossibilidade de pagamento direto destas despesas de água e energia elétrica descritas anteriormente, a CONTRATADA recolherá via GRU estes valores que deverão ser calculados pelo gestor do contrato e enviada a GRU à CONTRATADA todo dia 5 de cada mês com vencimento todo dia 10 de cada mês. O comprovante de pagamento da GRU deverá ser enviado para o gestor do contrato até dia 20 de cada mês.

## **14. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

14.1 Exigências para a qualificação técnica:

14.1.1 Apresentar atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 300 (trezentas)

refeições/dia por pelo menos 2 (dois) anos, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pelo CONTRATANTE.

14.1.2 Certidão de registro e/ou inscrição da licitante e do seu responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutrição competente.

14.1.3 Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data da abertura das propostas, profissionais de nível superior, nas quantidades previstas nos termos da RESOLUÇÃO CFN 380/2005, reconhecidos pelo Conselho Regional de Nutrição, detentores de atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente licitação.

14.1.4 Declaração indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutrição do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta Licitação.

14.1.5 Emitir junto aos órgãos competentes e manter no local de funcionamento o Alvará de Vigilância Sanitária em vigor, bem como, realizar todas as benfeitorias, treinamentos previstos em lei ou solicitações em atendimento à quaisquer exigências dos órgãos fiscalizadores (Prefeitura Municipal de Uberlândia e Secretaria Estadual de Saúde), conforme legislações vigentes.

14.2 A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de contrato social e sua última alteração, sendo na condição de sócio; como diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima; se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional;

14.3 A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no presente instrumento.

## **15. INSTALAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS**

15.1 Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para o fim e objetivo desta licitação, sendo que o CONTRATANTE poderá requerer o espaço do restaurante para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONTRATADA, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário.

15.2 Deverão ser alocados extintores de incêndio conforme projeto aprovado pelo Corpo de Bombeiros de Minas Gerais. As recargas e manutenção dos mesmos deverão ser realizadas periodicamente, durante a vigência contratual, e em caso de reposição ou substituição, ficará por conta da CONTRATADA, conforme as legislações pertinentes: NBR 15808/2013, NBR 12693/2013, NBR 12962/2013 e IT nº 16 do Corpo de Bombeiros de Minas Gerais. Não serão admitidos durante o funcionamento do refeitório quaisquer extintores com carga abaixo do recomendado ou com validade expirada;

15.3 A CONTRATADA receberá as instalações do CONTRATANTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário.

15.4 O CONTRATANTE poderá, a seu critério, conceder o empréstimo de bens patrimoniais que possam vir a ser disponibilizados na concessão, mediante assinatura de termo de responsabilidade por representante responsável pela CONTRATADA.

15.5 A CONTRATADA se obriga a devolver todos os bens em perfeito estado de funcionamento.

15.5.1 A CONTRATADA se responsabiliza pelas manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios.

15.6 Com o término do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pelo CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos danificados pelo uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações.

15.7 O CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, no mínimo 30 (trinta) dias antes do término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias.

15.8 Os móveis e equipamentos da CONTRATADA deverão possuir etiqueta patrimonial para identificação.

15.9 A CONTRATADA, em até 05 (cinco) dias úteis antes o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.

Eventuais adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário deverão ser efetuadas pela CONTRATADA após aprovação da fiscalização do CONTRATANTE, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização.

15.10 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 no Restaurante, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.

15.11 Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CONTRATADA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal designado pelo IFTM Campus Uberlândia, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

15.12 A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.

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

15.14 A CONTRATADA é responsável por equipar e/ou adequar o restaurante, quando do início das atividades, com os equipamentos necessários, mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários, inclusive dos portadores de deficiência e mobilidade reduzida.

15.15 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios em boas condições de uso (talheres, pratos, bandejas, etc), além de embalagens de sobremesa reutilizáveis, guardanapos e produtos a serem acondicionados nos galheteiros (azeite, sal, vinagre e palito), em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores das refeições, cabendo-lhe ainda fornecer os demais materiais e equipamentos necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza para manutenção do Restaurante.

15.16 A empresa poderá utilizar equipamentos próprios ou adaptadores aos equipamentos já existentes e cedidos para a higienização semiautomático de utensílios.

15.17 A CONTRATADA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONTRATADA à fiscalização do IFTM , para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONTRATADA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente ao fiscal do CONTRATANTE.

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

15.19 Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA, terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 05 (cinco) dias, para dar início à reparação do dano.

15.20 O CONTRATANTE não se responsabiliza por talheres descartados no lixo e pratos quebrados

pelos usuários do refeitório, este controle deve ser realizado pela CONTRATADA.

15.21 A CONTRATADA será responsável pelo controle de refeições na entrada do refeitório.

## **16. QUANTO ÀS BOAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO DE ALIMENTOS E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**

16.1 A CONTRATADA deve 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 fiscalização do IFTM Campus Uberlândia, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos, utensílios e materiais envolvidos na prestação do serviço;

16.2 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a inocuidade dos mesmos;

16.3 Responder pela manutenção das instalações, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, forros, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade.

16.4 Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com as legislações vigentes, adequando-o à execução do serviço, objeto do contrato.

16.5 Estes documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à fiscalização de contrato e aos órgãos competentes, e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os colaboradores.

16.6 Visando também a qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo semestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização de contrato sempre que realizados e estarem disponíveis para os órgãos competentes.

16.7 As matérias-primas alimentícias utilizadas no cardápio deverão estar de acordo com o padrão de identidade e qualidade para estes produtos, apresentadas neste Termo de Referência.

16.8 A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de qualidade comprovada para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros deverá ser fiscalizado pelo IFTM Campus Uberlândia.

Todos os produtos de origem animal a serem utilizados devem apresentar o selo de inspeção emitido por órgão competente.

16.9 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 do CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto.

16.10 Os gêneros alimentícios quando armazenados deverão obedecer o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos fora desta condição ou com suas características sensoriais alteradas.

16.11 A CONTRATADA deverá realizar a higienização completa de toda a estrutura antes, durante e após cada refeição servida (café da manhã, almoço).

16.12 Reparar ou substituir, às suas expensas, no total, as refeições fornecidas, em que se verificarem inconformidades resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados, que não estejam de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência;

16.13 A CONTRATADA deverá efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios, materiais de limpeza e demais materiais em horário diferente ao de atendimento aos usuários do refeitório.

## **17. QUANTO AOS RECURSOS HUMANOS**

17.1 A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico (a), com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutrição, para atuar durante o horário de funcionamento do refeitório, em número que respeite o Anexo III da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, determina os parâmetros numéricos de referência, por áreas de atuação, e dá outras providências;

17.2 A CONTRATADA deverá credenciar, por escrito, junto ao CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

17.3 A CONTRATADA deverá manter os colaboradores, obrigatoriamente, uniformizados conforme descrito no item 9.1.4.4.1, exigindo higiene pessoal, educação no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença destes nas dependências do CONTRATANTE aos seus horários de trabalho; assim como, a CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos do CONTRATANTE sejam respeitados.

17.4 Todos os colaboradores da CONTRATADA deverão estar portando equipamentos de proteção individual exigidos pela Norma Regulamentadora 6, NR6, do Ministério do Trabalho e Emprego.

17.5 Os uniformes para o pessoal da cozinha deverão ser:

- a) Jaleco, cor branca, com a logomarca da empresa;
- b) Calças compridas, cor branca;
- c) Avental de plástico longo na cor branca;
- d) Touca descartável;
- e) Botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante;

17.6 Para o pessoal de atendimento direto ao público:

- a) Jaleco branco, com a logomarca da empresa.
- b) Calças compridas, cor branca;
- c) Avental de plástico longo na cor branca;
- d) Touca descartável;
- e) Botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante.

17.7 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, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no Conselho Regional correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do CONTRATANTE.

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

17.9 A CONTRATADA deverá manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera no refeitório, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.

17.10 A CONTRATADA deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação de todo o pessoal que irá operar no refeitório, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na lista, o CONTRATANTE deverá ser informado da substituição ocorrida e a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento do refeitório nem a execução dos serviços contratados.

17.11 Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho e Emprego, apresentando os resultados à fiscalização do IFTM Campus Uberlândia. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos colaboradores é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doenças ou lesões incompatíveis com a função. Estes registros devem estar disponíveis às fiscalizações do MT e autoridades sanitárias sempre que solicitado bem como serem fornecidos ao CONTRATANTE sempre que solicitado;

17.12 O prazo máximo para apresentação dos exames admissionais e periódicos à fiscalização de contrato será de 10 (dez) dias contados a partir do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver nova contratação.

17.13 A CONTRATADA deverá afastar do serviço os colaboradores que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços.

17.14 A CONTRATADA deverá 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 do CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

17.15 A CONTRATADA é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus colaboradores, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus colaboradores que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a CONTRATADA, em quaisquer circunstâncias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente.

Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa do CONTRATANTE, com acompanhamento por responsável da CONTRATADA.

17.16 A CONTRATADA deverá proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, fones de ouvido, bolsas, aparelhos celulares, dentre outros.

17.17 A CONTRATADA deve proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências do refeitório.

17.18 Quanto à execução dos serviços Iniciar a execução do serviço em até 30 (trinta) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato.

17.19 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de alimentação.

17.20 A CONTRATADA obriga-se a responder por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.

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

17.22 A CONTRATADA deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. A CONTRATADA deve instalar e manter no restaurante 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO, para aferição do peso

das preparações. Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá retirar todos os materiais que lhe pertencem.

17.23 É de responsabilidade da CONTRATADA abastecer as instalações sanitárias de seus colaboradores com produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização e papel toalha descartável não reciclado (branco). Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal ou outro sistema automatizado que impeça a abertura com as mãos.

17.24 Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado (branco) e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal ou outro sistema automatizado que impeça a abertura com as mãos para o descarte do papel toalha.

17.25 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 estar em condições higienicossanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição.

17.26 Cabe à CONTRATADA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do Instituto Federal do Triângulo Mineiro Campus Uberlândia, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de qualidade comprovada e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização do IFTM Campus Uberlândia, inclusive quanto à exigência dos certificados de origem dos produtos.

17.27 A CONTRATADA deverá manter diariamente na saída, ferramentas de pesquisa de satisfação diária para os usuários.

17.28 A CONTRATADA se responsabilizará por enviar os gráficos com os resultados para a fiscalização de contrato até o 5º dia útil do mês corrente.

17.29 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, dando destinação adequada aos mesmos, e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço.

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

17.31 A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir o CONTRATO objeto desta licitação.

17.32 O refeitório somente poderá funcionar após a obtenção, pela CONTRATADA, de todos os alvarás, registros, licenças e outros documentos necessários para o funcionamento legal do mesmo, ficando o IFTM Campus Uberlândia totalmente isento destas responsabilidades;

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

## 18. DA SUBCONTRATAÇÃO

18.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

18.2 A CONTRATADA não poderá em hipótese alguma ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, os serviços de alimentação coletiva, objeto deste Termo de Referência (atividade direta). Os serviços indiretos, como manutenção de equipamentos e dedetização poderão ser subcontratados. Os contratos advindos dessas subcontratações deverão ser apresentados ao fiscal da CONTRATANTE.

## 19. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

## 20. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

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

20.4 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

20.5 As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas

atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

20.6 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

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

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

20.9 Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

20.10 A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

20.11 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

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

20.13 A gestão e fiscalização do contrato será realizada por servidor e/ou grupo de servidores previamente designados pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro que fiscalizará a execução do Contrato do serviço

20.14 As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

20.15 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.



relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

22.10 Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

22.11 Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

22.12 No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

22.13 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

22.14 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

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

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

## 23. DO PAGAMENTO

23.1. O IFTM – Campus Uberlândia, custeará parte das refeições aos alunos beneficiados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar.

23.1.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto desta licitação, por parte dos subsídios aos alunos, correrão no exercício de 2021 através da seguinte Dotação Orçamentária: PTRES 108754 - Funcionamento de Instituições Federais de Ensino Superior. Fonte de Recursos 0100.000.000 – Recursos do Tesouro, Assistência Estudantil, Natureza de Despesa 339039 – Prestação de Serviço de Pessoa Jurídica.

23.1.2. A CONTRATADA deverá desenvolver sistema informatizado para controle das refeições vendidas. O IFTM disponibilizará o relatório dos alunos participantes do Programa de Alimentação e Nutrição Escolar. Será designado fiscal do IFTM para atuar junto ao caixa da empresa, que fará a conferência DIÁRIA das vendas da CONTRATADA aos alunos subsidiados.

23.1.3. O valor a ser pago por aluno subsidiado, será definido pela CONTRATANTE, de acordo com a disponibilidade orçamentária.

23.1.4. Estima-se atender 149 alunos diariamente através do Programa de Alimentação e Nutrição Escolar.

23.1.5. Será concedido um subsídio de R\$ 9,50 reais por aluno atendido pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar.

23.1.6. O valor do subsídio mínimo concedido por aluno poderá ser reajustado em caso de disponibilidade orçamentária.

23.1.7. Os alunos beneficiários do Programa de Alimentação e Nutrição Escolar deverão efetuar o pagamento da diferença entre valor homologado nesta licitação e o valor subsidiado pelo IFTM, diretamente à CONTRADADA.

23.1.8. Os demais usuários do Restaurante Universitário do IFTM, ou seja, os alunos não atendidos pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar, servidores, profissionais terceirizados, estagiários ou visitantes farão os pagamentos de suas refeições diretamente à empresa prestadora de serviços, devendo ser cobrado o valor unitário da refeição homologado nesta licitação.

Sendo assim, o valor estimado desta contratação será de R\$ 249.600,00 conforme tabela abaixo:

| Quantidade de refeições subsidiadas por dia (A) | Valor mínimo concedido por aluno subsidiado pelo Programa (B) | Previsão de dias letivos (C) | Valor total anual estimado para concessão de subsídios (D) = (A x B x C) |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 149 refeições                                   | R\$ 9,50                                                      | 220 dias                     | R\$ 249.600,00                                                           |

23.2. O pagamento deverá ser efetuado mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura Mensal pela CONTRATADA, devidamente atestada pelo fiscal do contrato, constando a descrição dos serviços, seus valores, quantidades em conformidade com o empenho enviado pela CONTRATANTE, acompanhada de cópias dos relatórios DIÁRIO E MENSAL dos alunos subsidiados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar em formato pdf e em planilha eletrônica, sem qualquer reajuste automático de preços ou aplicação de correção monetária.

23.2.1. O valor a ser pago pela CONTRATANTE estará condicionado à execução dos serviços pela CONTRATADA nos prazos e condições estipulados.

23.2.2. Os valores estimados refletem a previsão de consumo de refeições pelos alunos contemplados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar do IFTM, NÃO constituindo qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFTM.

23.2.3. O IFTM pagará somente a parte do valor equivalente às refeições que efetivamente subsidiar através do Programa de Alimentação e Nutrição Escolar, mediante sistema de controle do quantitativo de refeições, e não o valor total estimado para a contratação.

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

23.3.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 30 dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

23.4. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

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

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

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

23.6.1. Prazo de validade;

23.6.2. Data da emissão;

23.6.3. Dados do contrato e do órgão contratante;

23.6.4. Período de prestação dos serviços;

23.6.5. Valor a pagar; e 17.6.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

23.8.1. Não produziu os resultados acordados;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

23.16. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

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

23.18. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela CONTRATANTE, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:  $EM = I \times N \times VP$ , sendo: EM = Encargos moratórios. N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento. VP = Valor da parcela a ser paga. I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

## 24. REAJUSTE

24.1 Os preços unitários do almoço e marmita inicialmente fixados em contrato são irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

24.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$$R = V (I - I^0) / I^0, \text{ onde:}$$

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

$I^0$  = Índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;





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

26.2.2 Multa de:

- (1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- (2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- (3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- (4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
- (5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- (6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

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

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

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

26.3 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

26.4 As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa.

26.5 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

**Tabela 1**

| <b>GRAU</b> | <b>CORRESPONDÊNCIA</b>                       |
|-------------|----------------------------------------------|
| 1           | 0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 2           | 0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 3           | 0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 4           | 1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 5           | 3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato |

**Tabela 2**

| <b>INFRAÇÃO</b> |                                                                                                                                       |             |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>ITEM</b>     | <b>DESCRIÇÃO</b>                                                                                                                      | <b>GRAU</b> |
| 1               | Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;             | 05          |
| 2               | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento; | 04          |
| 3               | Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;                                   | 03          |

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União  
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra  
Atualização: junho/2021

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

26.6.1 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

26.6.2 tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

26.6.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

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

26.10 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

26.12 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

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

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

26.15 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

**27. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**

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

27.2 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

**28. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

28.1 O valor de referência por unidade de refeição é de R\$ 16,21 conforme cotações de preços obtidas pela CONTRATANTE.

**29. ANTECIPAÇÃO DO PAGAMENTO**

19.1. Não se aplica.

**30. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

30.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2021, na classificação abaixo:

Gestão: 26413

Unidade: 158312

Fonte: xxxxxxxx

PTRES: xxxxxxxx

**Anexo I – Avaliação de satisfação dos usuários**

Estou avaliando: ( ) Almoço ( ) marmita

Você é: ( ) aluno ( ) terceirizado ( ) visitante ( ) servidor

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

| N  | ITEM AVALIADO                                               | Nota (de 1 a 10) |
|----|-------------------------------------------------------------|------------------|
| 1  | Variedade do cardápio                                       |                  |
| 2  | Sabor dos acompanhamentos<br>(arroz e feijão)               |                  |
| 3  | Sabor do prato principal (carne)                            |                  |
| 4  | Sabor das guarnições                                        |                  |
| 5  | Sabor das saladas                                           |                  |
| 6  | Sabor do suco                                               |                  |
| 7  | Sabor da sobremesa                                          |                  |
| 8  | Tamanho da porção de carne                                  |                  |
| 9  | Atendimento pelos funcionários                              |                  |
| 10 | Higiene do restaurante (buffets,<br>mesas, cadeiras, pisos) |                  |
| 11 | Temperatura do ambiente                                     |                  |
| 12 | Tempo de fila (espera) para ser atendido                    |                  |

**Anexo II – Relação de equipamentos**

| ITEM | Nº PATRIMONIO | DESCRICAO_DETALHADA                                                                                                                                                                                                        |
|------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | 500147        | CALDEIRÃO GERAL EM AÇO INOX, COM CAPACIDADE PARA 100 LITROS FUNCIONAMENTO A GAS, ACABAMENTO EXTERNO ESMALTADO DE BRANCO PORCELANA                                                                                          |
| 2    | 500148        | CALDEIRÃO GERAL EM AÇO INOX, COM CAPACIDADE PARA 100 LITROS FUNCIONAMENTO A GAS, ACABAMENTO EXTERNO ESMALTADO DE BRANCO PORCELANA                                                                                          |
| 3    | 500169        | CILINDRO P/ CONDICIONAMENTO DE GAS LI- QUEFEITO DE PETROLEO, CAP. 45 KG.                                                                                                                                                   |
| 4    | 500170        | CILINDRO P/ CONDICIONAMENTO DE GAS LI- QUEFEITO DE PETROLEO, CAP. 45 KG.                                                                                                                                                   |
| 5    | 500171        | CILINDRO P/ CONDICIONAMENTO DE GAS LI- QUEFEITO DE PETROLEO, CAP. 45 KG.                                                                                                                                                   |
| 6    | 500172        | CILINDRO P/ CONDICIONAMENTO DE GAS LI- QUEFEITO DE PETROLEO, CAP. 45 KG.                                                                                                                                                   |
| 7    | 500173        | CILINDRO P/ CONDICIONAMENTO DE GAS LI- QUEFEITO DE PETROLEO, CAP. 45 KG.                                                                                                                                                   |
| 8    | 500174        | CILINDRO P/ CONDICIONAMENTO DE GAS LI- QUEFEITO DE PETROLEO, CAP. 45 KG.                                                                                                                                                   |
| 9    | 500175        | CILINDRO P/ CONDICIONAMENTO DE GAS LI- QUEFEITO DE PETROLEO, CAP. 45 KG.                                                                                                                                                   |
| 10   | 500176        | CILINDRO P/ CONDICIONAMENTO DE GAS LI- QUEFEITO DE PETROLEO, CAP. 45 KG.                                                                                                                                                   |
| 11   | 500179        | CONJUNTO DE BALCAO TERMICO DE 4.2X0.8M, C/ 4 RECIPIENTES PA/ ALIMENTOS QUENTES,01 P/ FRIO, FUNC. ELETRICO, C/ RESISTEN-CIA DE 6KW, 220V, DOTADOS DE CAIXA P/TALHERES E CAIXA DE ACO INOX, COM 04TAMPOS E 01 MESA AUXILIAR. |
| 12   | 500180        | COIFA P/ COBERTURA DO FOGAO A GAS ENGAR- RAFADO, MED.2.6X1.4 M, EM ACO GALVANIZA-DO, PINTADO DE BRANCO, A DUCO.                                                                                                            |
| 13   | 500181        | FOGAO A GAS, MEDINDO 2.2 X 1M, C/8 BOCAS SENDO 4 BOCAS DUPLAS E 4 BOCAS MEDIAS,DE FERRO BATIDO PINTURA EM ACABAMENTOESMALTADO EM BRANCO.                                                                                   |

|    |        |                                                                                                                                                                                                           |
|----|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | 500182 | EXAUSTOR TUBO-AXIAL P/ SER ADAPTADA AS COIFAS, ACIONADO POR MOTOR ELETRICO DE 0.75 HP, BLINDADO, DIRETAMENTE ACOPLADO 220/380 V. C/ TUBULACAO.                                                            |
| 15 | 500183 | MAQUINA DE FAZER CAFE.                                                                                                                                                                                    |
| 16 | 500977 | ARMARIO DE ACO, 2 PORTAS, MED. 1980X1200X 500MM, M/ ISMA, MOD. PA-120.4 PRATELEIRA INTERNAS.                                                                                                              |
| 17 | 501003 | ESTANTE PARA PANEIS, MED. 1,28X0,6X1,6M, C/ 4 PLANOS, FLANGES DE NIVELAMENTO PESTUBULARES E PINTADA NA COR ALUMINIO.                                                                                      |
| 18 | 501120 | ARMARIO DE ACO, COR CINZA, M/ INAMEL, 01                                                                                                                                                                  |
| 19 | 501941 | CILINDRO P/ CONDICIONAMENTO DE GAS LI- QUEFEITO DE PETROLEO, CAP. 45 KG.                                                                                                                                  |
| 20 | 501942 | CILINDRO P/ CONDICIONAMENTO DE GAS LI- QUEFEITO DE PETROLEO, CAP. 45 KG.                                                                                                                                  |
| 21 | 501943 | CILINDRO P/ CONDICIONAMENTO DE GAS LI- QUEFEITO DE PETROLEO, CAP. 45 KG.                                                                                                                                  |
| 22 | 501944 | CILINDRO P/ CONDICIONAMENTO DE GAS LI- QUEFEITO DE PETROLEO, CAP. 45 KG.                                                                                                                                  |
| 23 | 502154 | MESA PARA MICROCOMPUTADOR, MOD. 22/26, MED. 82 X 60 CM, M/MARTINUCC.                                                                                                                                      |
| 24 | 502294 | POLTRONAS GIRATORIAS, COM RODAS, SEM BRACOS, COM ESTOFAMENTO EM ESPUMA INJE-TADA REVEST. DE TECIDO NA COR PRETA, PINTADA NA COR PRETO FOSCO, MED ASSENTO 50X50CM, ESPALDAR 50X45CM MOD. 5004 M/TALARICOS. |
| 25 | 502417 | MAQUINA PARA LAVAR LOUCAS EM ACO INOX, COM MOTOR TRIFASICO DE 1,5 CV, MARCA HOBAT, MOD. AM.                                                                                                               |
| 26 | 502418 | PROCESSADOR DE ALIMENTOS EM ACO INOX, MOTOR DE 1,5 HP, M/ ROBOT-COUPÉ.                                                                                                                                    |
| 27 | 502423 | FOGAO INDUSTRIAL 02 BOCAS, COM QUEIMADO- RES 1/2 A 1/2, MEDINDO 30X30, M/ CROYDON                                                                                                                         |
| 28 | 502446 | CADEIRA PROPILENO EM CONCHA ANATOMICA NA COR LARANJA E ESTRUTURA METALICA TUBULARNA COR PRETA.                                                                                                            |
| 29 | 502452 | CADEIRA PROPILENO EM CONCHA ANATOMICA NA COR LARANJA E ESTRUTURA METALICA TUBULARNA COR PRETA.                                                                                                            |
| 30 | 502484 | CADEIRA PROPILENO EM CONCHA ANATOMICA NA COR LARANJA E ESTRUTURA METALICA TUBULARNA COR PRETA.                                                                                                            |

|    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 31 | 502486 | CADEIRA PROPILENO EM CONCHA ANATOMICA NA COR LARANJA E ESTRUTURA METALICA TUBULARNA COR PRETA.                                                                                                                                                                                                                                |
| 32 | 502490 | CADEIRA PROPILENO EM CONCHA ANATOMICA NA COR LARANJA E ESTRUTURA METALICA TUBULARNA COR PRETA.                                                                                                                                                                                                                                |
| 33 | 502496 | CADEIRA PROPILENO EM CONCHA ANATOMICA NA COR LARANJA E ESTRUTURA METALICA TUBULARNA COR PRETA.                                                                                                                                                                                                                                |
| 34 | 502612 | EXTINTOR PQS 6 KG, N. CILINDRO: 48882                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 35 | 502718 | MESA PARA ESCRITORIO, TAMPO COM ACABAMENTO EM MELAMINICO DE AVOPLAC, COR CINZA, BORDAS EM PVC RIGIDO, MEDINDO 1,25X0,70X0,75M, GAVETEIRO COM DUAS GAVETAS SOBREROLAMENTOS E CHAVE. M/MARELLI                                                                                                                                  |
| 36 | 502894 | FRITADEIRA INDUSTRIAL MULTIFRITAS                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 37 | 502997 | CADEIRA GIRATORIA M/ DANNA, ASSENTO E EN COSTO EM TECIDO PRETO E COM REGULAGEM DE ALTURA, COM RODAS.                                                                                                                                                                                                                          |
| 38 | 505400 | PURIFICADOR DE AGUA GELADA E NATURAL SOF T/EVEREST 220V, COR BRANCA                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 39 | 505925 | POLTRONA FIXA ESPALDAR MEDIO ESTILO DIRETOR APOIO P/ OS BRACOS TALARICOS                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 40 | 509086 | MONITOR DE 17" DELL P170S FLAT PANEL                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 41 | 509191 | MICROCOMPUTADOR DELL OPTIPLEX 760 MINITORRE                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 42 | 510396 | ESTABILIZADOR TENS.O 1000 VA: MARCA: BMI MODELO: BIVOLT FREQÜENCIA DE 60HZ COM FILTRO DE LINHA                                                                                                                                                                                                                                |
| 43 | 510537 | SWITCH COM 8 PORTAS, MBPS PRETO, TIPO DE PORTA 100, ALIMENTA..O 110/220 MARCA: MYMAX                                                                                                                                                                                                                                          |
| 44 | 510866 | CÂMARA FRIA FRIGORÍFICA GERMINADAS EM TERMOPAINEL POLIESTILENO DE 15000 X 2 FACE EM ACO RAL9003. CÂMARA DE CONGELADOS; DIMENSÕES: COMPRIMENTO: 3.20; LARGURA: 3.10; ALTURA PARTE EXTERNA: 3.00; TEMPERATURA FINAL DESEJADA: - 19° C; PRODUTO: CARNE; CAPACIDADE CALCULADA: 3.405 (KCAL/H) MARCA: PORTO FRIO MARCA: PONTO FRIO |
| 45 | 510867 | CÂMARA FRIA FRIGORÍFICA GERMINADAS EM TERMOPAINEL POLIESTILENO DE 15000 X 2 FACE EM ACO RAL9003. CÂMARA DE CONGELADOS; DIMENSÕES: COMPRIMENTO: 3.20; LARGURA: 3.10; ALTURA PARTE EXTERNA: 3.00; TEMPERATURA FINAL DESEJADA: - 19° C; PRODUTO: CARNE; CAPACIDADE CALCULADA: 3.405 (KCAL/H) MARCA: PORTO FRIO MARCA: PONTO FRIO |

|    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 46 | 522937 | VENTILADOR MARCA VENTISOL MODELO VOP60CM -HELICE COM 3 PAS; -ESTRUTURA EM METAL PINTADO, COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGEM; -60 CM DE DIAMETRO; -PRÓPRIO PARA PAREDE; -ADEQUADO AS NORMAS E ESPECIFICACOES TECNICAS DE SEGURANCA; -OSCILANTE; -POTENCIA: 200 WATTS;127-220 BIVOLTS GARANTIA 12(DOZE) MESES |
| 47 | 523964 | VENTILADOR DE PAREDE COM GRADES METALICAS 60CM, NA COR PRETA BIVOLT MARCA CEMAF                                                                                                                                                                                                                       |

## Anexo IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISTORIA

Declaramos, para fins de participação no Edital de PREGÃO nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, que a LICITANTE \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, através de seu representante \_\_\_\_\_, portador do CPF nº \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_, abaixo assinado,, optou pela não realização de vistoria, e que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não se utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este órgão, mantendo as garantias que vincularem nossa proposta ao presente processo licitatório, em nome da empresa que represento.

cidade / estado, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

Assinatura e carimbo (Representante Legal da Licitante)

**Anexo V - MODELO DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (para fruição dos benefícios da Lei Complementar nº. 123/2006)**

\_\_\_\_\_ (nome do licitante), com sede \_\_\_\_\_ (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o nº. \_\_\_\_\_, DECLARA para os fins do disposto na Lei Complementar nº. 123/2006, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, enquadra-se como:

- ( ) Microempresa, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123, de 14/12/2006;  
( ) Empresa De Pequeno Porte, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123, de 14/12/2006.

Declara, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006.

cidade / estado, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo (Representante Legal da Licitante)

**Anexo VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS**

Pelo presente, declaramos inteira submissão aos preceitos legais licitatórios em vigor e às cláusulas e condições desta PREGÃO, às quais cumprimos fielmente, por estarmos plenamente de acordo. Declaramos mais, que, no momento, não há qualquer fato ou ato que, legalmente, nos impeça de participar do mencionado processo licitatório, cientes da obrigatoriedade de declararmos ocorrências posteriores dessa natureza. Asseveramos ainda que, caso sejamos a empresa adjudicatária desta licitação, cumprimos fielmente com o seu objeto, mediante a fiscalização do IFTM, com observação integral das normas pertinentes. Por ser verdade, firmamos o presente, para os devidos fins, sob as penas da lei.

cidade / estado, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

---

Assinatura e carimbo (Representante Legal da Licitante)

**Anexo VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

Declaramos, para fins de participação no Edital de PREGÃO nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, que a LICITANTE \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, através de seu representante \_\_\_\_\_, portador do CPF nº \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_, abaixo assinado, vistoriou as instalações do Restaurante do Instituto Federal do Triângulo Mineiro Campus Uberaba, onde serão realizados os serviços, tomando conhecimento das condições físicas, do terreno, dos investimentos necessários e estando ciente do padrão de qualidade mínimo exigido para a instalação e operação do empreendimento, bem como das dificuldades que os serviços possam apresentar. O representante da LICITANTE, abaixo assinado, declara expressamente que lhe foi dado acesso a todos os locais relevantes para a elaboração da proposta para o Edital de PREGÃO nº \_\_\_\_/\_\_\_\_ e que lhe foram fornecidas todas as informações solicitadas, bem como prestados todos os esclarecimentos desejados. O representante da LICITANTE, abaixo assinado, declara ainda que a empresa não alegará posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração no valor do contrato que vier a celebrar, caso seja vencedora.

cidade / estado, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo (Representante Legal da Licitante)

**Anexo VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO  
TRABALHISTA DE MENORES**

....., inscrita no CNPJ nº ....., por  
intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) .....,  
portador(a) da Carteira de Identidade nº ..... e do CPF nº .....,  
DECLARA para fins do disposto no inciso V do Art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993,  
acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito)  
anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos.

( ) Ressalva: emprega menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz

**(Observação: em caso afirmativo assinalar a ressalva acima)**

cidade / estado, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo (Representante Legal da Licitante)

**Anexo IX - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado Licitante, para fins do disposto no Edital da PREGÃO Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) A proposta apresentada para participar da PREGÃO Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_ foi elaborada de maneira independente por (Licitante), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da PREGÃO Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da PREGÃO Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_ não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da PREGÃO Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da PREGÃO Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_ quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar da PREGÃO Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_ não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da PREGÃO Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_ antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar da PREGÃO Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_ não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do IFTM antes da abertura oficial das propostas; e
- f) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

cidade / estado, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

---

Assinatura e carimbo (Representante Legal da Licitante)

**Anexo X - MODELO DE DECLARAÇÃO - ACORDÃO Nº 409/2015 - TCU PLENÁRIO INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO FAMILIAR (EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)**

Declaramos que não constam em nossos quadros societários servidores do IFTM Campus Uberlândia ou administradores que mantenham vínculo familiar com detentor de cargo em comissão ou função de confiança, atuante na área responsável pela demanda ou contratação, ou de autoridade a ele hierarquicamente superior, em cumprimento ao Acórdão Nº 409/2015 – TCU - Plenário.

cidade / estado, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

---

Assinatura e carimbo (Representante Legal da Licitante)

## Anexo XI – Termo de responsabilidade

Termo de responsabilidade de equipamentos em comodato, de um lado Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro, CNPJ: 10.695.891/0001-00, situado na Fazenda Sobradinho s/nº - Cx. Postal: 1020 - Bairro: Zona Rural - CEP: 38400-970 - Uberlândia/MG, doravante denominado COMODATANTE, e de outro lado Nutrir Refeições Coletivas Ltda, CNPJ: 22.381.412/0001-51, com sede na Rua Ciro Castro Almeida, 2029, Uberlândia – MG, CEP 38405-250, ora denominado COMODATÁRIO, firmam este comodato que se regerá pelos artigos 579 e ss. do Novo Código Civil Brasileiro e de acordo com as seguintes condições que desde já, reciprocamente, outorgam e aceitam: 1. O COMODATANTE cede em comodato ao COMODATÁRIO os equipamentos abaixo descritos:

| ITEM  | Nº PATRIMONIO | DESCRICAO_DETALHADA |
|-------|---------------|---------------------|
| ..... | .....         | .....               |

cidade / estado, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

---

Assinatura e carimbo (Representante Legal da Licitante)

## Anexo XII – Instrumento de Medição de Resultado

|                                                                                                                                                                                                                               |                  |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| <b>Contrato nº.:</b>                                                                                                                                                                                                          | <b>Período</b>   | <b>Data</b> |
| <b>Contratado:</b>                                                                                                                                                                                                            |                  |             |
| <b>Fiscal Técnico:</b>                                                                                                                                                                                                        |                  |             |
| <b>Gestor do Contrato:</b>                                                                                                                                                                                                    |                  |             |
| <b>Pontuação: 3 – Satisfatório. 1 – Regular. 0 – Insatisfatório</b>                                                                                                                                                           |                  |             |
| <b>GRUPO 1 – DESEMPENHO DAS ATIVIDADES</b>                                                                                                                                                                                    |                  |             |
| <b>1.A - Rotinas de Serviço</b>                                                                                                                                                                                               | <b>Pontuação</b> |             |
| <b>1.A.1 Conformidade com o cardápio previamente aprovado</b><br>Existe conformidade das refeições servidas com o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE?                                                             |                  |             |
| <b>1.A.2 Controle de gêneros</b><br>Existe controle no armazenamento de gêneros (produtos adequadamente acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)?                    |                  |             |
| <b>1.A.3 Cumprimento dos procedimentos do MBP</b><br>Ocorre o cumprimento dos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas?                                                                                    |                  |             |
| <b>1.A.4 Resolução das ocorrências</b><br>A CONCESSIONÁRIA apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução do contrato nos prazos acordados?                                                    |                  |             |
| <b>1.A.5 Higienização (utensílios, equipamentos, mobiliário e ambientes)</b><br>A higienização de utensílios, equipamentos, mobiliário e ambientes é adequada?                                                                |                  |             |
| <b>1.A.6 Controle bacteriológico</b><br>É realizada, diariamente, de forma adequada, a coleta e o armazenamento por 72 horas de todas as amostras das preparações?                                                            |                  |             |
| <b>1.A.7 Divulgação do cardápio</b><br>Semanalmente, o cardápio impresso é afixado, em local visível, com os respectivos valores calóricos?                                                                                   |                  |             |
| <b>1.A.8 Boas práticas ambientais</b><br>Realiza atividades direcionadas ao cumprimento das boas práticas ambientais (uso racional da água, eficiência energética, gerenciamento de resíduos sólidos)?                        |                  |             |
| <b>1.A.9 Abastecimento de material de higiene pessoal</b><br>CONTRATANTE disponibiliza, diariamente, esses materiais nos vestiários, banheiros e lavatórios da cozinha e refeitório?                                          |                  |             |
| <b>1.B - Mão de Obra</b>                                                                                                                                                                                                      | <b>Pontuação</b> |             |
| <b>1.B.1 Qualificação</b><br>Os funcionários são qualificados e exercem as atividades específicas da função?                                                                                                                  |                  |             |
| <b>1.B.2 Relação interpessoal</b><br>Os funcionários apresentam boa conduta no relacionamento com os usuários, equipe operacional e gerencial?                                                                                |                  |             |
| <b>1.B.3 Absenteísmo</b><br>O quadro de pessoal manteve-se completo, ocorrendo reposição em caso de faltas e/ou ausências?                                                                                                    |                  |             |
| <b>1.B.4 Uniformes e EPI</b><br>Os funcionários utilizam uniformes completos e EPI em perfeito estado de conservação e adequados às tarefas que executam?                                                                     |                  |             |
| <b>1.B.5 Identificação</b><br>Os funcionários utilizam meios de identificação funcional nas dependências da instituição?                                                                                                      |                  |             |
| <b>1.B.6 Higiene pessoal</b><br>Os funcionários apresentam-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras, relógio e outros adornos durante o serviço? |                  |             |
| <b>Pontuação do Grupo 1</b>                                                                                                                                                                                                   |                  |             |
| <b>GRUPO 2 – CONTROLE DAS ATIVIDADES</b>                                                                                                                                                                                      |                  |             |
| <b>Especificações</b>                                                                                                                                                                                                         |                  |             |

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União  
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra  
Atualização: junho/2021

# **Anexo XIII - ETP – Estudo Técnico Preliminar**

# Estudo Técnico Preliminar 5/2021

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23201.005737/2020-18

## 2. Descrição da necessidade

### 2.1 Objeto da Contratação

2.1.1 O presente Estudo Técnico Preliminar - ETP visa subsidiar a contratação de empresa jurídica especializada para o fornecimento de alimentação coletiva, envolvendo todas as etapas de produção e distribuição (almoço), que assegure uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica, ou seja, estudantes, servidores públicos federais e funcionários das demais empresas terceirizadas que prestam serviços no Instituto Federal do Triângulo Mineiro - Campus Uberlândia, associada à concessão administrativa não onerosa de uso de área em espaço físico destinado à instalação de Restaurante no Campus Uberlândia, bem como a concessão de mobiliário, equipamentos principais de cozinha e instalações próprias da CONTRATADA.

### 2.2 Justificativa

2.2.1 A realização desta contratação é justificada e motivada para atender a necessidade do fornecimento de refeições e almoço, para a Comunidade Acadêmica do IFTM- Campus Uberlândia, assegurando aos mesmos, refeições nutricionalmente balanceadas e higienicamente seguras, proporcionando uma alimentação saudável.

2.2.2 O processo vislumbra a contratação de empresa especializada, idônea, reconhecidamente inserida no mercado de fornecimento de refeições coletivas, e que atenda todas as normas legais vigentes (Municipais, Estaduais e Federais) no que concerne ao interesse da prestação de serviços.

2.2.3 Justifica-se a necessidade de contratação de empresa especializada no preparo e distribuição continuada de refeições (almoço) no IFTM Campus Uberlândia, pelas seguintes motivações:

2.2.3.1 Necessidade de contribuir para a permanência e a conclusão de curso dos estudantes do IFTM Campus Uberlândia, sob a perspectiva da inclusão social e democratização do ensino, assegurando-lhes os meios necessários para o pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação;

2.2.3.2 Necessidade de oferecer refeições em condições higienicossanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade da Instituição, contribuindo com a saúde e bem estar dos usuários, por se tratar de interesse público e social;

2.2.3.3 Busca do melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à Instituição, foco em atividades fins nas áreas de ensino, pesquisa e extensão;

2.2.3.4 Extinção de cargos da Administração Pública Federal: cozinheiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais, conforme disposições contidas na Lei nº 9.632, publicada no DOU de 08/05/98.

2.2.3.5 Acessam diariamente, em torno de 1.000 pessoas no Campus Uberlândia, entre alunos, servidores, funcionários terceirizados e prestadores de serviço, estando localizado em região desprovida de estabelecimentos para dar suporte à demanda de alimentação. Assim, considerando a existência de infraestrutura para funcionamento de Restaurante no Campus, e a necessidade de oferecer produtos de qualidade e cardápios diversificados, com opções de refeições para a comunidade acadêmica, faz-se necessário a contratação de particular.

### 3. Área requisitante

| Área Requisitante                                          | Responsável                                                |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Coordenação Geral de Extensão e Apoio ao Estudante - CGEAE | Coordenação Geral de Extensão e Apoio ao Estudante - CGEAE |

#### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 A CONTRATADA ficará a cargo do preparo, disponibilização, organização e auxílio na distribuição dos alimentos constantes das refeições, além da pré e pós-limpeza do espaço, compreendendo nestes casos todos os utensílios, equipamentos e mobiliários.

4.2 A presente contratação envolve o fornecimento, por parte da empresa CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, material de limpeza para manutenção do restaurante, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços, gás liquefeito de petróleo (gás de cozinha), pessoal especializado técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo para seus funcionários, além da cobertura de despesas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e as normas institucionais.

4.3 A CONTRATADA deve instalar e manter no restaurante 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela CONTRATADA. Ao término do contrato, a CONTRATADA poderá retirar todos os materiais que lhe pertencem.

4.4 O serviço possui natureza continuada, sendo indispensável seu fornecimento para a execução dos trabalhos do órgão.

4.5 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura, podendo, por interesse da Administração, ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitada a sua duração a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II, do artigo 57, da Lei nº 8.666, de 1993.

4.6 O prazo a que se refere o subitem anterior poderá, excepcionalmente, desde que devidamente justificado e autorizado pela autoridade competente, ser prorrogado por até 12 (doze) meses, na forma estabelecida no §4º, do Art. 57, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

4.7 A empresa a ser CONTRATADA mediante licitação será aquela que apresentar melhor habilitação técnica e menor preço por refeição.

4.8 Horário de Funcionamento e atendimento:

De segunda a sexta feira: 8:00 às 15:00

Sábado: 8:00 às 14:00

Obs: estes horários poderão ser alterados através de solicitação prévia da Instituição.

4.9 Local de Entrega - Os serviços deverão ser prestados no endereço abaixo:

IFTM – Campus Uberlândia

Rodovia Municipal Joaquim Ferreira, Fazenda Sobradinho S/N, Caixa Postal 1020

Zona Rural – Uberlândia/MG

CEP: 38400-970

4.10 Tipo de refeição

Compreendem também no processo de produção e fornecimento de alimentos para as refeições almoço e de marmitas (caso solicitado pelo usuário):

- O planejamento, a orientação, a avaliação, o controle, a produção, o acondicionamento, a organização, a direção e supervisão dos serviços de alimentação e nutrição;
  - O pré-preparo, o preparo, a cocção, o transporte, a disponibilização e a distribuição das refeições aos usuários;
  - Os serviços de atendimento ao usuário, de portaria e de caixa;
  - Em relação ao serviço de atendimento ao usuário, a Licitante Vencedora deverá disponibilizar um funcionário (assistente administrativo) para o *Campus*, que ficará à disposição dos fiscais do IFTM – *Campus* Uberlândia.
  - O serviço de limpeza e higienização das áreas físicas e dos equipamentos e utensílios do espaço da cozinha, refeitório e demais ambientes que compõem a metragem a ser concedida;
  - Desinsetização e desratização nas áreas internas e externa (circundante) do refeitório;
  - Limpeza das caixas d'água no entorno do refeitório e caixas de gordura;
  - O fornecimento de todos os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do objeto deste Projeto.
  - O fornecimento de todos os materiais necessários à limpeza;
  - O fornecimento de descartáveis e forros para as mesas.
  - Uniformes dos funcionários
- Os uniformes para o pessoal da cozinha deverão ser:
- Jaleco, cor branca, com a logomarca da empresa;

- Calças compridas, cor branca;
- Avental de plástico longo na cor branca
- Touca descartável;
- Botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante;

Para o pessoal de atendimento direto ao público:

- Jaleco branco, com a logomarca da empresa.
- Calças compridas, cor branca;
- Avental de plástico longo na cor branca;
- Touca descartável;
- Botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante.

Cardápio, valores nutricionais e sobre servir a refeição:

4.11 Almoço ou marmita: Os cardápios das refeições atenderão estas sugestões:

| Refeição | Tipo            | Composição                                                                  | Porção ao Usuário      | Quantidade                                                              |
|----------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|          | Acompanhamentos | - Arroz branco                                                              | Livre                  | Consumo à vontade                                                       |
|          |                 | -Feijão carioca ou preto tipo 1                                             | Livre                  | Consumo à vontade                                                       |
|          | Prato principal | - Carne (bovina, suína, pescado ou frango)                                  | Porcionado (01 Porção) | Mínimo (160 a 250g), conforme especificações item 02 (Prato principal). |
|          | Guarnição       | - Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos; massas, cereais. | Livre                  | Consumo à vontade                                                       |
|          | Saladas         | - Saladas: 03 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas                  | Livre                  | Consumo à vontade                                                       |
|          | Sobremesa       | - Sobremesa: fruta                                                          | Porcionado (01 Porção) | Mínimo, 100g                                                            |
|          |                 |                                                                             |                        |                                                                         |

|      |        |                        |                |
|------|--------|------------------------|----------------|
| Suco | - Suco | Porcionado (01 Porção) | Mínimo, 200 ml |
|------|--------|------------------------|----------------|

#### 4.12 Opção geral e opção Vegetariana

4.12.1 Para a opção vegetariana deverá ser considerado aproximadamente 10 % (dez por cento) do número total de refeições;

4.12.2 Os cardápios propostos neste item poderão ser modificados a qualquer tempo, por similares, conforme conveniência e oportunidade sem que destoem das premissas básicas nutricionais ou causem elevação de valor, a fim de atender reclamações dos usuários ou adaptabilidade à ingredientes sazonais.

### 4.13 Porcionamento

4.13.1 O porcionamento das refeições deverá ser realizado da seguinte forma:

- a) As saladas dispostas no balcão refrigerado deverão ser servidas livremente pelo próprio usuário;
- b) Os acompanhamentos (arroz e feijão) e a guarnição dispostos no balcão aquecido deverão ser servidos livremente pelo próprio usuário;
- c) O prato principal, a sobremesa e o suco poderão ser porcionados pelos colaboradores da CONTRATADA .
- d) Nos dias em que forem servidos galinhada, feijoada ou pescado, a CONTRATADA deverá oferecer outras opções de prato principal e acompanhamentos, como opção para escolha pelo usuário, conforme descrito abaixo:
  1. nos dias que for oferecida galinhada, servir uma opção de carne ou ovo e arroz branco;
  2. nos dias que for oferecida feijoada ou pescado, servir outra opção de carne ou ovo;
  3. o ovo servido poderá ser omelete ou ovo mexido. *Não poderão ser servidos ovos fritos.*

#### 4.14 Especificações dos pratos

#### 4.14.1 Acompanhamentos

4.14.1.1 Arroz branco: tipo 1 (um). Frequentemente a preparação arroz branco pode ser adicionada de brócolis, cenoura, passas, lentilha, conforme a aceitação dos clientes;

4.14.1.2 Feijão: carioca ou preto tipo 1 (um): oferecido diariamente;

#### 4.15 Prato principal

O prato principal será constituído por alimento a base de proteína, conforme a tabela abaixo:

| Tipo | Especificação | Preparações | Porção | Frequência |
|------|---------------|-------------|--------|------------|
|      |               |             |        |            |

|                 |                                                                               |                                                         |       |              |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------|--------------|
| Bovina sem osso | Patinho, alcatra, coxão mole, maminha, ou outro corte de qualidade comprovada | Bife, cubos, iscas, assados.                            | 200 g | 04 vezes/mês |
|                 | Contra filé                                                                   | Grelhado                                                | 200 g | 04 vezes/mês |
|                 | Carne moída de carne de qualidade comprovada                                  | Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne | 160 g | 02 vezes/mês |
| Frango sem osso | Filé de peito de frango                                                       | Grelhado, cubos, iscas, assado, bife, estrogonofe.      | 180 g | 03 vezes/mês |
|                 | Sobrecoxa desossada                                                           | Cubos, assada.                                          | 180 g | 02 vezes/mês |
| Frango com osso | Sobrecoxa                                                                     | Assado, cozido, com ou sem molho                        | 250 g | 04 vezes/mês |
| Suína sem osso  | Lombo, pernil                                                                 | Assado, bife, com ou sem molho                          | 200 g | 03 vezes/mês |

|         |                                    |          |       |            |
|---------|------------------------------------|----------|-------|------------|
| Pescado | Filé: merluza, tilápia.            | Grelhado | 180 g | 01 vez/mês |
|         | Postas de peixe: dourada e pintado | Molho    | 250 g | 01 vez/mês |

**Opção:**

| <b>Tipo</b> | <b>Especificação</b>          | <b>Porção</b> | <b>Frequência</b>                            |
|-------------|-------------------------------|---------------|----------------------------------------------|
| Ovo         | Omelete; ovo mexido ou cozido | 150 g         | Quando houver feijoada, galinhada ou pescado |

**Observações:**

1. O per capita de carne se refere ao alimento cru;
2. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados, salsichas e hambúrguer;

- c. 3. A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço, alternando os tipos de carne, conforme quadro acima;
- d. 4. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie;
- e. 5. Todos os produtos de origem animal deverão possuir registro no Sistema de Inspeção do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- f. 6. O peixe deverá ser oferecido, no mínimo, duas vezes por mês, ou de acordo com aprovação do fiscal do contrato. O modo de preparo deverá ser de acordo com aprovação do fiscal do contrato.

#### 4.15.1 Guarnição

- a. 1. A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações à base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela CONTRATADA ;
- b. 2. As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03 (três) vezes na semana;
- c. 3. As preparações que compõem a guarnição poderão ser elaboradas a critério da CONTRATADA, exemplo: lasanhas, panquecas, com periodicidade mensal ou com aprovação do fiscal do contrato.

### 4.15.2 Saladas

- a. 1. Fornecer diariamente 03 (três) tipos de saladas, sendo:
  1. Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula;
  2. Salada cozida/crua/conserva: batata, abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, tomate, repolho, repolho roxo, vagem.
- b. 1. As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas.
- c. 2. Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) à critério da CONTRATADA.
- d. 3. As saladas do tipo folhosas poderão ser repetidas na mesma semana, se necessário e mediante aviso prévio ao CONTRATADA, considerando-se a sazonalidade dos gêneros.
- e. 4. As demais saladas não poderão ser repetidas na mesma semana.

### 4.15.3 Sobremesas

4.15.3.1 Frutas: poderão ser servidas saladas de frutas (sem adição de açúcar) ou frutas sazonais. Ex.: laranja, mexerica, banana, maçã, manga, melão, mamão, melancia, abacaxi, ou outras.

4.15.3.2 Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêssgo, tangerina, pêra, uva, manga, laranja;

4.15.3.3 Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, melão, melancia, abacaxi.

4.15.3.4 À saída será disponibilizado café sem açúcar para os comensais que desejarem.

4.15.3.5 Deverão ser disponibilizados copos descartáveis de 50 ml, colher descartável, açúcar cristal

e adoçante em sachê;

#### 4.16 Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios

4.16.1 O Valor calórico para o ALMOÇO terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria Interministerial nº 66/2006. Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Restaurante do IFTM *Campus* Uberlândia deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

| NUTRIENTES             | VALORES DIÁRIOS |
|------------------------|-----------------|
| Valor energético total | 2000 calorias   |
| Carboidrato            | 60 %            |
| Proteína               | 15 %            |
| Gordura Total          | 25 %            |
| Gordura saturada       | < 10%           |
| Fibra                  | >25g            |
| Sódio                  | 2400 mg         |

4.16.2 As refeições principais, como o ALMOÇO e MARMITA deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder as faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

As refeições principais deverão seguir a seguinte distribuição de macronutrientes, fibra e sódio:

| Refeição         | Carboidratos (%) | Proteínas (%) | Gorduras totais (%) | Gorduras saturadas (%) | Fibras (g) | Sódio (mg) |
|------------------|------------------|---------------|---------------------|------------------------|------------|------------|
| Almoço e Marmita | 60               | 15            | 25                  | <10                    | 07-10      | 720-960    |

#### 4.17 Distribuição das Refeições:

4.17.1 As refeições serão distribuídas em sistema *self-service* parcial, em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca e bandejas de plástico. Sempre que necessário, a CONTRATADA deverá disponibilizar pratos fundos e cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições.

4.17.2 A CONTRATADA poderá disponibilizar, em quantidade suficiente, e manter no balcão refrigerado um molho do tipo vinagrete. Deverão ser disponibilizados outros temperos como: azeite extra virgem de primeira qualidade, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: farinha simples ou temperada, sal em sachês (ofertado de forma controlada pelo colaborador da CONTRATADA ) e guardanapos de papel.

4.17.3 O suco deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos descartáveis, com capacidade mínima de 200 ml, adoçado e gelado.

4.17.4 A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verduras em água potável e higienizá-las em solução de hipoclorito de sódio com concentração de 100 ppm (partes por milhão). A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições.

4.17.5 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela CONTRATADA .

4.17.6 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.

4.17.7 Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

4.17.8 O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à fiscalização do CONTRATADA, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, com a distribuição calórica e de macronutrientes, para a devida análise, podendo a CONTRATADA em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e apresente justificativa, por escrito, à fiscalização de contrato e esta as aprove.

4.17.9 Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a fiscalização de contrato encaminhará as notificações à CONTRATADA para as devidas correções. A CONTRATADA deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.

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

4.17.11 O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do Restaurante, devidamente assinado pelo responsável técnico da CONTRATADA. O cardápio semanal será divulgado no site do *Campus* para informação aos usuários.

4.17.12 Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no *Buffet* para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos.

4.17.13 Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas, nos mesmos padrões do cardápio estabelecido em contrato.

4.17.14 As marmitas poderão ser solicitadas conforme necessidade de cada aluno, sendo entregues no refeitório durante o horário de funcionamento para o almoço.

4.18 Outros requisitos de contratação estão listados abaixo:

4.18.1 Apresentar atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 300 (trezentas) refeições/dia por pelo menos 2 (dois) anos, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pelo CONTRATADA. Apresentar também alvará sanitário inerente ao serviço prestado, bem como alvará de funcionamento emitido pelos órgãos competentes.

4.18.2 Certidão de registro e/ou inscrição da licitante e do seu responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutrição competente.

4.18.3 Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data da abertura das propostas, profissionais de nível superior, nas quantidades previstas nos termos da RESOLUÇÃO CFN 380/2005, reconhecidos pelo Conselho Regional de Nutrição, detentores de atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente licitação.

4.18.4 A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de contrato social e sua última alteração, sendo na condição de sócio; como diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima; se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional;

4.18.5 A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no presente instrumento.

4.18.6 Declaração indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutrição do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta Licitação.

4.18.7 Emitir junto aos órgãos competentes e manter no local de funcionamento o **Alvará de Vigilância Sanitária** em vigor, bem como, realizar todas as benfeitorias, treinamentos previstos

em lei ou solicitações em atendimento à quaisquer exigências dos órgãos fiscalizadores (Prefeitura Municipal de Uberlândia e Secretaria Estadual de Saúde), conforme legislações vigentes.

4.18.8 Comprovante atualizado de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, com o cadastro para a atividade econômica alimentação, classificado pelo Código Nacional de Atividade Econômica – CNAE;

4.18.9 Alvarás e certificações de funcionamento do estabelecimento em atividade emitido pelos órgãos competentes dentro da circunscrição em que estiver sediada de acordo com as legislações vigentes;

4.18.10 Apresentar múltiplas alternativas de formas de pagamento aos usuários do serviço.

4.18.11 O recurso do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) será utilizado para subsidiar parcialmente o valor total da refeição dos estudantes da Educação Básica.

## 5. Levantamento de Mercado

5.1 Foram analisadas algumas opções para atender às demandas de alimentação da comunidade acadêmica do IFTM Campus Uberlândia, sendo elas:

5.1.1 Aquisição de gêneros alimentícios pelo órgão e contratação de equipe terceirizada para o preparo: o IFTM compra, por via licitatória, os insumos e alimentos e fica responsável pelo seu armazenamento e conservação e a preparação e demais etapas da produção das refeições é realizada por funcionários terceirizados;

5.1.2 Aquisição de refeições prontas: a CONTRATADA prepara as refeições em suas próprias dependências, transporta e a disponibiliza para a comunidade do IFTM. Estes alimentos são expostos em balcões térmicos e seu porcionamento é realizado no ato do consumo;

5.1.3 Aquisição de refeições prontas (marmitex): a CONTRATADA entregaria diariamente nas dependências da CONTRATANTE a quantidade de refeições solicitadas, já prontas e devidamente embaladas em vasilhames individuais do tipo marmitex;

5.1.4 Cessão de espaço para exploração de terceiros: o IFTM cede a terceiros o direito de exploração de área própria já destinada a esta finalidade com vistas a atender as demandas da comunidade acadêmica.

5.2 A opção 01 se mostra pouco eficaz, visto que ao invés de um processo único de licitação e consequentemente a gestão e fiscalização de apenas um contrato, a alternativa só pode ser viabilizada com, no mínimo, duas licitações, uma para a compra dos gêneros alimentícios e outra para a contratação de mão de obra especializada, por não haver em seu quadro efetivo número suficiente de profissionais da área e por se tratar de cargos extintos.

5.3 A opção 02 se mostra onerosa, visto a necessidade diária de transporte das refeições. Além disso, por ser produzida na dependência da CONTRATADA a fiscalização do preparo, das condições de higiene e do cardápio fica comprometida. Ainda deve-se considerar que há grande risco de contaminação e de comprometimento da apresentação das refeições em decorrência do deslocamento.

5.4 A opção 03, além do gasto adicional com o transporte diário, há o custo das embalagens individuais, que onera o valor final e também é danosa ao meio ambiente, pois gera um grande volume de resíduos. Com relação à qualidade, a necessidade de embalagem prévia pode comprometer a temperatura das refeições.

5.5 Por último, e não menos importante, temos que considerar que neste formato há grande desperdício de alimentos, pois não há como o consumidor definir o quantitativo a ser servido.

5.6 Analisando as opções e ponderando-se a questão custo/benefício, entende-se como formato mais adequado o apresentado pela opção 04, pelo fato de o IFTM Campus Uberlândia já ter em sua dependência local próprio para a instalação de refeitório.

5.7 Uma vez definida a opção 04 como a mais condizente às necessidades de nosso Campus, um levantamento de mercado foi realizado e está apresentado na Tabela abaixo:

Tabela 1.: Levantamento de Mercado realizado durante o mês de Agosto de 2021 com empresas fornecedoras de refeições coletivas no Município de Uberlândia/MG.

| Nome da empresa                                              | Tipo de refeição | Valor da refeição |
|--------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|
| Bertolucci e Jaco Alimentos e Serviços Ltda - Terra Brasilis | Almoço           | R\$18,00          |
|                                                              | Marmita          | R\$18,00          |
| Divino Fogão                                                 | Almoço           | R\$19,00          |
|                                                              | Marmita          | R\$19,00          |
| CMX Refeições coletivas                                      | Almoço           | R\$ 13,00         |
|                                                              | Marmita          | R\$ 13,00         |
| Dlu restaurante restaurante                                  | Almoço           | R\$ 16,00         |
|                                                              | Marmita          | R\$ 16,00         |
| Nutrir Refeições Ltda                                        | Almoço           | R\$16,00          |
|                                                              | Marmita          | R\$ 16,00         |

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1 O serviço a ser prestado se refere à produção e distribuição de refeições de almoço e janta, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higienicossanitárias adequadas à comunidade do Instituto Federal do Triângulo Mineiro - *Campus* Uberlândia. O serviço envolve também o fornecimento, por parte da empresa CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, material de limpeza para manutenção do restaurante, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços, gás liquefeito de petróleo (GLP) também conhecido como “gás de cozinha”, operacional de venda de refeições ao público, pessoal especializado técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, além da cobertura de despesas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e as normas institucionais.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 O quantitativo será estimado com base número de usuários (comunidade acadêmica e terceirizados do IFTM-Campus Uberlândia) e o percentual de adesão ao serviço, acrescido de uma margem para variação, conforme tabela abaixo:

Tabela 2.: Estimativa do quantitativo de refeições a serem comercializadas e o percentual de adesão ao serviço.

| UNIDADE           | Estimativa N° de usuários 2022 | ADESÃO (2019 - %) | Expectativa de Acréscimo para 2022 (%) | Estimativa de Quantidade em 2022 |
|-------------------|--------------------------------|-------------------|----------------------------------------|----------------------------------|
| Campus Uberlândia | 1134                           | 40%               | 10%                                    | 450/dia                          |

7.2 O percentual de adesão utilizado na Tabela 2 refere-se ao ano de 2019, pois não possuímos dados referentes a este quantitativo de 2020 e 2021, pois as atividades acadêmicas foram paralisadas à partir de março de 2020, devido à Pandemia Covid-19.

7.3 Para a estimativa do total de refeições mensais, semestrais e/ou anuais é necessário levar em consideração o número de dias letivos, o que está apresentado na Tabela 3.

Tabela 3.: Estimativa do valor anual de referência

| Item | Refeição | Valor unit.<br>de<br>referência<br>(A) | Estimativa de qtde<br>de alunos a serem<br>atendidos/dia (B) | Estimativa qtde<br>de dias letivos<br>no ano (C) | Valor de<br>referência<br><br>D= (A x B x<br>C) |
|------|----------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|------|----------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

|   |                    |           |     |     |                   |
|---|--------------------|-----------|-----|-----|-------------------|
| 1 | Refeição principal | R\$ 16,40 | 450 | 220 | R \$ 1.623.600,00 |
|---|--------------------|-----------|-----|-----|-------------------|

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

(média X quantidade estimada = estimativa do valor da contratação)

8.1 valor máximo unitário de referência da refeição não deve ultrapassar os seguintes valores:

| Tipo de refeição   | Valor de Referência |
|--------------------|---------------------|
| Refeição principal | R\$ 16,40           |
| TOTAL              | R\$ 16,40           |

8.1.1 A fim de subsidiar a proposta, o licitante poderá usar o modelo de proposta do anexo VII do edital.

8.1.2 A proposta deverá ser ajustada para valores menores a fim de enquadrar o valor da refeição principal em intervalos de R\$ 0,10 (dez centavos). Exemplo: R\$ 6,16 para R\$ 6,10.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Não há como parcelar a contratação da solução acima mencionada de acordo com o apresentado neste documento, não sendo a realização deste serviço divisível. Neste caso, a contratação é única, envolvendo a prestação de serviços de fornecimento de alimentação coletiva e todas as etapas de produção e distribuição de refeições (almoço).

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não haverá contratações correlatas e/ou interdependentes para a aquisição do objeto pretendido.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Plano de Desenvolvimento Institucional do IFTM

11.1.1 O Plano de Desenvolvimento Institucional do IFTM (PDI 2019-2023), documento norteador das ações de toda instituição, contempla no item Políticas de Atendimento aos Discentes (item 7.7) ações de estímulos à permanência dos estudantes. A presente contratação visa claramente atender este apontamento, portanto, está plenamente alinhada aos planos instituídos pela entidade.

## 11.2 Política Pública Educacional em âmbito nacional

11.2.1 A presente contratação cumpre o estabelecido na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e na Constituição Federal do Brasil, que são uníssonos:

Atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde. Art. 4º, VIII LDB e Art. 208, VII CF.

11.3 A consolidação do item planejado para 2021 e solicitação, número 2021/60, Registro 154 - item 11487, assim como o Relatório de itens do Planejamento e Gerenciamento de Contratações, encontra-se em anexo.

## 12. Resultados Pretendidos

12.1 Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação saudável, nutricionalmente balanceada, que atenda os preceitos da segurança alimentar e que não cause impacto na saúde do consumidor, que neste caso, trata-se da comunidade acadêmica do IFTM - Campus Uberlândia.

12.2 Também espera-se ajudar no combate à evasão escolar, permitir o pleno desenvolvimento das atividades discentes, reduzir os custos operacionais priorizando os investimentos de recursos materiais e financeiros nas atividades das áreas de ensino, pesquisa e extensão e, atender os preceitos legais vigentes, e em especial ao disposto no Art. 4º, VIII da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e o Art. 208 da Constituição Federal do Brasil.

### 13. Providências a serem Adotadas

13.1 Não será necessário tomar providências para a transição do serviço em virtude da CONTRATANTE já dispor de instalações adequadas para este fim.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 O descarte de resíduos alimentares é um dos possíveis impactos ambientais e deverá ser realizado em consonância com as legislações vigentes bem como com as diretrizes relativas à vigilância sanitária;

14.2 Outro possível impacto, o descarte de resíduos sólidos deverá também obedecer os critérios das legislações vigentes, e os resíduos passíveis de reciclagem devem ser objeto de coleta seletiva e destinação correta;

14.3 Considerando que o consumo de água ocorre em grande quantidade neste tipo de serviço, a empresa deverá desenvolver meios, incluindo a capacitação de funcionários e a conscientização do público usuário para a otimização e racionalização do consumo de água;

14.4 Visando evitar contaminações a empresa deverá se utilizar de produtos de limpeza biodegradáveis, bem como outros produtos que sejam minimamente agressivos ao meio ambiente;

14.5 A Licitação deverá ainda se atentar aos dispositivos previstos no Guia de Licitações Sustentáveis, da AGU, e no art. 5º da Instrução Normativa 01/2010 da SLTI/MPOG

14.6 Demais impactos ambientais e medidas mitigadoras deverão ser objeto de análise e pormenorização durante a elaboração do Termo de Referência.

## 15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação de empresa fornecedora de alimentação coletiva é viável devido à demanda ofertada pela Instituição, quanto ao número de estudantes, servidores e colaboradores terceirizados e devido à microrregião onde se encontra o Município de Uberlândia, que possui prestadores de serviço capazes de entenderem esta demanda.

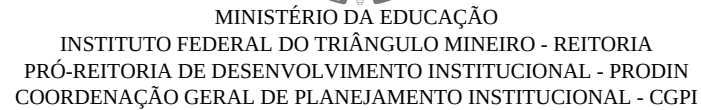


## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - CONSOLIDAÇÃO 2021\_284 - refeições coletivas.pdf (74.45 KB)

## **Anexo I - CONSOLIDAÇÃO 2021\_284 - refeições coletivas.pdf**



Controle: 284

### 3.3.90.39.41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO

| ITEM | CATMAT/<br>CATSER | CÓD. ITEM | ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO MATERIAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UNIDADE | CAMPUS<br>UBERLÂNDIA | TOTAL |
|------|-------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------|-------|
| 1    | 000003697         | 9779      | ALIMENTAÇÃO / FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES / LANCHES / SALGADOS / DOCES - CAFÉ / BUFFET (SIASG - "NOTA: INCLUI FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ E CAFEZINHO / CHÁ DIARIAMENTE, ÁGUA.") - - .ALIMENTAÇÃO COLETIVA, PARA TODAS AS ETAPAS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO), DIARIAMENTE, ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS | UNIDADE | 450                  | 450   |

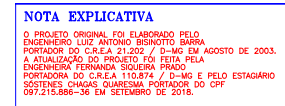
**Valor Total Estimado:** R\$ 4.500,00 (QUATRO MIL, QUINHENTOS REAIS)

CAMPUS UBERLÂNDIA, 16 de Novembro de 2021

WELBER MOITINHO DIAS

**HELIOMAR BALEEIRO DE MELO JUNIOR**





| QUADRO DE ESQUADRIAS |          |
|----------------------|----------|
| PORTAS               | DIMENSÃO |
| P1                   | 50x180   |
| P2                   | 44x118   |
| P3                   | 80x210   |
| P4                   | 100x218  |
| P5                   | 150x202  |
| P6                   | 140x202  |
| P7                   | 80x202   |
| P8                   | 210x302  |
| JANELAS              | DIMENSÃO |
| J1                   | 80x50    |
| J2                   | 110x50   |
| J3                   | 120x110  |
| J4                   | 150x110  |
| J5                   | 200x118  |
| J6                   | 200x108  |
| J7                   | 140x70   |
| J8                   | 820x70   |
| J9                   | 820x70   |
| J10                  | 300x70   |
| J11                  | 800x70   |

[illegible]



TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO  
NÃO ONEROSA Nº ...../...., QUE FAZEM  
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO  
(A) ..... E A  
EMPRESA

1.3 Tabela de preços a ser praticada pela CONTRATADA:

| ITEM | Descrição                      | Unidade de Medida  | Quantidade média estimada | Valor Unitário de Referência |
|------|--------------------------------|--------------------|---------------------------|------------------------------|
| 1    | Refeição principal<br>(almoço) | Número de usuários | 450 usuários/dia          | R\$ 16,21                    |

1.4 O quantitativo é meramente previsto tendo em vista o número de alunos no Campus e o fluxo médio de usuários e pode variar de acordo com a demanda real dos usuários finais.

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de ...../...../..... e encerramento em ...../...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.2 Os serviços tenham sido prestados regularmente:

- a) Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- e) Haja manifestação expressa da CONTRATADA informando o interesse na prorrogação;
- f) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

### 3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1 O valor total estimado da contratação é de R\$ 249.600,00.

3.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais,

3.2. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de refeições efetivamente servidas aos alunos participantes do Programa de Alimentação e Nutrição Escolar conforme detalhamento expresso no termo de referência.

| Quantidade de refeições subsidiadas por dia (A) | Valor mínimo concedido por aluno subsidiado pelo Programa (B ) | Previsão de dias letivos ( C ) | Valor total anual estimado para concessão de subsídios ( D ) = (A x B x C) |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 149 refeições                                   | R\$ 9.50                                                       | 220 dias                       | R\$ 249.600,00                                                             |

#### 4. CLÁUSULA QUARTA – DO REAJUSTE DO VALOR DAS REFEIÇÕES NA TABELA DE PREÇOS

## 5. CLÁUSULA QUINTA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E A PROPOSTA DA CONCERTIONÁRIA

## 6. CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**PTRES:**

**FONTE:**

**ND:**

**Empenho: xxxxx**





16.1 Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

## 17. CLÁUSULA DÉCIMA-SÉTIMA – FORO

17.1 O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Uberlândia - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Uberlândia, 30 de novembro de 2021

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

HELIOMAR BALEEIRO DE MELO JUNIOR  
DIRETOR(A) GERAL



Documento assinado eletronicamente por HELIOMAR BALEEIRO DE MELO JUNIOR, DIRETOR(A) GERAL, em 21/12/2021, às 15:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://www.iftm.edu.br/autenticacao/> informando o código verificador **507F7A1** e o código CRC **CBB63ED6**.

Referência: NUP: 23201.008674/2021-24

DOCS nº 0000338742