

PREGÃO ELETRÔNICO
ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 49/2022
(Processo Administrativo n.º 23355.001608/2022-51)

Torna-se público que o(a) **Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais – Campus Barbacena**, por meio da Seção de Licitação, sediado a Rua Monsenhor José Augusto, 204, Bairro São José, Barbacena - MG realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **com critério de julgamento menor preço**, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço unitário, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 15 de agosto de 2022

Horário: 09H

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>

Critério de Julgamento: menor preço

Regime de Execução: Empreitada por Preço Global

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **Cessão onerosa de uso dos espaços físicos destinados a exploração comercial de 02 (duas) Lanchonetes situadas no IF – Sudeste MG – Campus Barbacena**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. *A licitação será realizada em grupo único, formado por 1 (um) item, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os subitens que o compõem.*

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. A presente contratação não acarretará em despesa para a instituição, pois se trata de cessão onerosa de uso dos espaços para prestação de serviços e não comprometerá recursos orçamentários da Administração CONTRATANTE, visto que não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela CONTRATANTE.

3. DO CREDENCIAMENTO

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

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/> por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema

4.1.2 *A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, as quais será concedido tratamento favorecido, bem como ao microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.*

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

4.2.8 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

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

- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

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

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

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

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

4.5.1.1. itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.5.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.5.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.5.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.5.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.5.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.5.6 que a proposta foi elaborada de forma independente;

4.5.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.5.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação
- 5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema
- 5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 6.1.1 **valor total do item;**
 - 6.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência .
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.
 - 6.3.1 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, 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 artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 6.4. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o

compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

6.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

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

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

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

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

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

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

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

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

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

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

7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$0,05 (cinco centavos).

7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

- 7.10. *A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.*
- 7.11. *A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.*
- 7.12. *Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.*
- 7.13. *Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.*
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. 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.
- 7.17. 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.
- 7.18. O critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21. 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.
- 7.22. 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.
- 7.23. 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.
- 7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto executado:

- 7.26.1 por empresas brasileiras;
 - 7.26.2 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.26.3 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (duas)** horas [mínimo de duas horas], envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
 - 7.28.3 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:
- 8.2.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
 - 8.2.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;
 - 8.2.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
 - 8.2.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;.
- 8.2.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:
 - 8.2.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 8.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da

Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

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

8.5. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.8.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata

8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **razoável para tanto**, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

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

8.11. Como condição para a aceitação da proposta, a licitante vencedora deverá apresentar uma relação das máquinas e aparelhos cujo funcionamento consuma energia elétrica que pretende usar na execução dos serviços, bem como as comprovações em relação a tais produtos.

8.11.1 O Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie juntamente com a proposta, sob pena de não-aceitação, cópia da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE do produto que será usado na execução dos serviços, para comprovação de que pertence à(s) classe(s) exigida(s) no Termo de Referência.

[TEXTO INCLUÍDO CONFORME RECOMENDAÇÃO DO PARECER n. 00635/2022/NLC/ETRLIC/PGF/AGU]

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

9. DA HABILITAÇÃO

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

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (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).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU(<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);
- 9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)
- 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 administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 9.1.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 9.1.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto neste instrumento convocatório e na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, **no prazo razoável para tanto**, sob pena de inabilitação.
- 9.3.1. **Conforme ACÓRDÃO 1211/2021 - TCU Plenário:**

Admitir a juntada de documentos que apenas venham a atestar condição pré-existente à abertura da sessão

pública do certame não fere os princípios da isonomia e igualdade entre as licitantes e o oposto, ou seja, a desclassificação do licitante, sem que lhe seja conferida oportunidade para sanear os seus documentos de habilitação e/ou proposta, resulta em objetivo dissociado do interesse público, com a prevalência do processo (meio) sobre o resultado almejado (fim). O pregoeiro, durante as fases de julgamento das propostas e/ou habilitação, deve sanear eventuais erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, nos termos dos arts. 8º, inciso XII, alínea "h"; 17, inciso VI; e 47 do Decreto 10.024/2019; sendo que a vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 43, § 3º, da Lei 8.666/1993 e no art. 64 da Nova Lei de Licitações (Lei 14.133/2021), não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro. (grifos nossos)

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7. 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

9.8. Habilitação jurídica:

9.8.1. no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

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

9.8.6. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

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

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas **ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;**

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

9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

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

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

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

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

9.10.1. A apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI supre as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, na medida em que essas informações constam no próprio Certificado.

9.11. 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.

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

9.12. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como 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.

9.13. 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.

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

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

9.16. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

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

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. conter todos os itens discriminados na tabela do item 1.6 do Termo de Referência, anexo deste edital.

10.1.3. Ser informado e-mail válido para todas as comunicações.

10.1.3.1. O prazo das comunicações será contado a partir do envio de e-mail à empresa, independentemente de confirmação de recebimento.

10.1.3.2. Em caso de alteração do e-mail, a empresa deverá informar imediatamente à Administração, sob pena de perda de prazos para manifestações e providências solicitadas via e-mail, o que poderá acarretar sanções à empresa.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

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

10.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4.2. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

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

11 DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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

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

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.

15.2. O adjudicatário terá o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para **assinar o Termo de Contrato**, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. **Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.**

15.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.3. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

15.4. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

13.1.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

13.1.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

13.2 Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

13.3 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

14 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

14.1 As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

15 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

15.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

16 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

16.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

17 DO PAGAMENTO

17.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17.1.1 É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

18 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

18.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

18.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

18.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

18.1.3 apresentar documentação falsa;

18.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

18.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;

18.1.6 não manter a proposta;

18.1.7 cometer fraude fiscal;

18.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

18.2 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

18.3 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

18.4 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

18.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

18.4.2 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

- 18.4.3 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;
- 18.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 18.4.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.
- 18.4.5 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;
- 18.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 18.6 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.
- 18.7 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 18.8 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 18.9 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.
- 18.10 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 18.11 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.
- 18.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 18.13 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

19 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 19.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 19.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **licitacao.barbacena@ifsudestemg.edu.br**, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço **Rua Monsenhor José Augusto, no 204 – Bairro São José, na cidade de Barbacena/MG, CEP 36205-018, seção de Licitação.**

- 19.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 19.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 19.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 19.6 O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 19.7 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 19.7.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 19.8 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

20 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 20.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 20.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 20.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 20.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 20.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 20.6 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 20.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 20.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 20.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 20.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

20.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br e www.ifsudestemg.edu.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço **Rua Monsenhor José Augusto, no 204 – Bairro São José, na cidade de Barbacena/MG, CEP 36205-018, nos dias úteis, no horário das 08:00 às 12:00 e 14:00 às 17:00 horas**, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

20.12.1 ANEXO I - Termo de Referência e respectivos anexos;

20.12.1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

20.12.2 ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

Barbacena, 01 de agosto de 2022

Nilcemara Aparecida Vidal

Diretora de Administração

TERMO DE REFERÊNCIA

(Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão-de-obra)

CESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE LANCHONETE/CANTINA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO DO SUDESTE DE MINAS GERAIS - CAMPUS BARBACENA

PREGÃO Nº /2022

(Processo Administrativo nº 23355.001608/2022-51)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de Cessão onerosa de uso dos espaços físicos situados no IF Sudeste MG - Campus Barbacena destinados à exploração comercial de lanchonete/cantina, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

1.1.1. Os espaços físicos destinados a instalação das lanchonetes/cantinas tem a área a seguir:

- CANTINA DO PRÉDIO SEDE: Área interna de 36,4 m², localizada na rua Monsenhor José Augusto, nº 204, Bairro São José
- CANTINA DO PRÉDIO ANEXO: Área interna de 51,65 m², localizada na rua Monsenhor José Augusto, nº 203, Bairro São José.

1.1.2. O valor fixado para pagamento mensal, pela contratada à contratante, a título de indenização pecuniária (aluguel) pelo uso das áreas supracitadas será num total de R\$846,85 (oitocentos e quarenta e seis reais e oitenta e cinco centavos). A memória de cálculo para definição do valor do aluguel, está especificada no Estudo Técnico Preliminar.

1.1.3. Além do aluguel, a contratada arcará com gastos relativos ao consumo de energia elétrica e água, conforme Decreto n. 3.725/2010 a ser recolhido mensalmente via Guia de Recolhimento da União - GRU, disponibilizada pelo setor financeiro do Campus. Como os dois espaços da cantina são desprovidos de medidores próprios de energia elétrica e água, foi definida uma taxa única de água (taxa mínima legal prevista pela companhia responsável pelos serviços de saneamento do município) e de energia (taxa baseada nos equipamentos mínimos previstos pela lanchonete/cantina calculada pelo engenheiro elétrico da instituição).

1.1.4. A taxa de água foi baseada na RESOLUÇÃO DE FISCALIZAÇÃO E REGULAÇÃO - CISAB-RC Nº 064, DE 30 DE JULHO DE 2018, revisada pela RESOLUÇÃO DE FISCALIZAÇÃO E REGULAÇÃO - ARISB - MG Nº 168, DE 01 DE OUTUBRO DE 2021.

| Companhia fornecedora de serviços de água e esgoto | Taxa mínima estabelecida pela companhia em 2022 para pontos comerciais grupo 1 | Valor médio final |
|--|--|--|
| Serviço de Água e Saneamento - SAS | R\$125,43 | R\$125,43 - taxa única para as duas unidades |

1.1.5. O cálculo do consumo de energia elétrica foi baseado nos equipamentos mínimos previstos para lanchonete/cantina, conforme cálculo realizado pelo

Engenheiro Elétrico do Campus Barbacena (memória de cálculo detalhada nos Estudos Técnicos Preliminares). No quadro abaixo, estão apresentados os valores mensais encontrados, de forma resumida.

| Equipamentos mínimos previstos para lanchonete/cantina | Consumo de energia elétrica mensal - Cantina do prédio Sede | Consumo de energia elétrica mensal - Cantina do prédio Anexo |
|--|--|---|
| Estufa para acondicionamento de salgados <u>Modelo avaliado:</u> Quantidade de Bandejas: 6 Potência 110v Frequência: W-50/60 Hz Marca: Edanca Modelo: EO-06, Linha: Ouro | R\$ 42,11 | R\$ 50,88 |
| Forno de micro-ondas <u>Modelo avaliado</u> Capacidade 20L Voltagem: 110v Potência (W): 1100W Consumo (KW/h): 1,1 Eficiência Energética: A Marca: Philco Modelo PMO23BB | R\$ 90,83 | R\$ 90,83 |
| Refrigerador/ expositor vertical <u>Modelo avaliado</u> Capacidade Líquida: 296 Litros Capacidade Total: 296L Tipo de Porta: Vidro Orientação: Vertical Tensão / Frequência: 60Hz Voltagem: 220V Gás Refrigerante: R-134A Consumo (kWh): 100 KWh/mês Potência: 290W Marca: Metalfrio Modelo: VB28RB | R\$ 195,91 | R\$ 195,91 |
| Liquidificador <u>Modelo avaliado</u> Capacidade: 1,9L Velocidade: 2 Consumo (KW/h): 0,55Kw/h Potência (W): 550W Voltagem: 110V Marca: Mondial Modelo: L-550-SL | R\$ 45,41 | R\$ 45,41 |

| | | |
|---|-------------------|-------------------|
| Consumo mensal total por cantina | R\$ 374,26 | R\$ 383,03 |
| Consumo mensal total geral | R\$757,29 | |

1.1.5.1. Dessa forma, o valor total a ser onerado pela empresa para os dois espaços segue no quadro resumo abaixo

| QUADRO RESUMO DOS VALORES A SEREM ONERADOS PELA EMPRESA | VALOR |
|--|-------------------|
| Aluguel | R\$846,85 |
| Taxa de água | R\$125,43 |
| Taxa de energia elétrica | R\$757,29 |
| Total | R\$1729,27 |

1.1.6. O consumo de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) nas dependências das cantinas será custeado integralmente pela contratada.

1.1.7. Toda manutenção/reparo nas dependências da lanchonete/cantina, objeto da presente cessão, será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange itens tais como água e esgoto, energia, válvulas e conexões para equipamentos a gás.

1.1.8. As dependências físicas das cantinas estão incluídas no serviço de Vigilância Patrimonial da Contratante, não sendo onerado para a contratada.

1.1.9. O critério de julgamento do Pregão Eletrônico será o menor valor dos itens da cesta de produtos, sagrando-se vencedor o licitante que ofertar o menor valor do preço global sobre o valor total estimado da **Cesta de Produtos**, descrita no quadro abaixo.

| Item | Subitem | Descrição Detalhada | Orçamento 1 | Orçamento 2 | Orçamento 3 | Valor médio |
|------|---------------------------|---|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 1 | Pão de queijo (1 opção) | Pão de queijo grande, sem recheio | R\$3,90 | R\$4,50 | R\$3,00 | R\$3,80 |
| 2 | Salgado assado (4 opções) | Salgado assado, tipo esfiha | R\$6,90 | R\$5,00 | R\$4,50 | R\$5,47 |
| 3 | | Salgado assado, tipo pastel assado | R\$6,90 | R\$5,00 | R\$5,00 | R\$5,63 |
| 4 | | Salgado assado, tipo torta salgada ou similar | R\$6,90 | R\$5,00 | R\$8,00 | R\$6,63 |

| | | | | | | |
|-----------------------------------|--|--|----------|----------|----------|-----------------|
| 5 | | Salgado assado, tipo enroladinho de presunto e mussarela ou similar | R\$6,00 | R\$5,00 | R\$5,00 | R\$5,33 |
| 6 | Sanduíche à base de pão francês ou pão de forma (2 opções) | Sanduíche simples, tipo misto (pão francês ou pão de forma recheado com queijo e presunto) | R\$6,00 | R\$5,50 | R\$5,00 | R\$5,50 |
| 7 | | Sanduíche simples, tipo pão francês ou pão de forma recheado com queijo | R\$6,00 | R\$3,60 | R\$5,00 | R\$4,87 |
| 8 | Lanche econômico (2 opções) | Lanche econômico, tipo pão francês ou pão doce com margarina/manteiga | R\$2,00 | R\$2,40 | R\$3,00 | R\$2,47 |
| 9 | | Lanche econômico, tipo pedaço de bolo sem recheio ou broa em tamanho individual | R\$3,00 | R\$2,00 | R\$3,50 | R\$2,83 |
| 10 | Café (1 opção) | Café simples médio (1 xícara, 150mL) | R\$4,00 | R\$3,00 | R\$2,70 | R\$3,23 |
| 11 | Bebidas com leite (2 opções) | Leite (1 xícara, 150mL) | R\$4,00 | R\$3,50 | R\$2,50 | R\$3,33 |
| 12 | | Café com leite (1 xícara, 150mL) | R\$4,00 | R\$4,00 | R\$3,00 | R\$3,67 |
| 13 | Opção saudável (1 opção) | Sanduíche, tipo natural, com ingredientes in natura tais como: alface, tomate, cenoura ralada, dentre outros | R\$6,90 | R\$7,00 | R\$8,00 | R\$7,30 |
| 14 | Opção vegetariana e/ou vegana (1 opção) | Sanduíche ou salgado sem proteína animal (carne de soja, por exemplo) | R\$4,00 | R\$7,00 | R\$13,00 | R\$8,00 |
| Valor Global da Cesta de Produtos | | | R\$70,50 | R\$62,50 | R\$71,20 | R\$68,07 |

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de CESSÃO DE ESPAÇOS PÚBLICOS PARA SERVIÇO DE LANCHONETES. Sendo inviável tecnicamente a divisão do objeto, bem como sua adjudicação a mais de um fornecedor, a licitação será formada por um único grupo subdivididos em 14 (quatorze) subitens da cesta de produtos a serem ofertados obrigatoriamente pela Contratada/Cessionária, conforme quadro acima.

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a dedicação exclusiva a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, sendo o

critério de julgamento o menor valor dos itens da cesta de produtos, sagrando-se vencedor o licitante que ofertar o menor valor do preço global sobre o valor total estimado da **Cesta de Produtos**.

- 1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência. Ainda assim, segue os principais objetivos abaixo:

2.1.1. A contratação se justifica pela necessidade de serviços de fornecimento de alimentos de qualidade e de baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas aos alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes do IF Sudeste MG - Campus Barbacena, nos turnos matutino, vespertino e noturno, contribuindo assim, com a saúde e bem estar da comunidade acadêmica, devendo a lanchonete funcionar de segunda-feira à sexta-feira das 07h00min às 21h30min no prédio Anexo e das 07h00min às 19h00min no prédio Sede, atendendo ao horário de funcionamento da instituição, exceto nos dias em que não houver expediente, conforme calendário acadêmico do campus.

2.1.2. Estima-se que o público/usuário dos serviços das lanchonetes será de 1710 (um mil setecentos e dez) estudantes matriculados em 2022-1, distribuídos nos três turnos, além dos 259 (duzentos e cinquenta e nove) servidores, 97 (noventa e sete) terceirizados e os visitantes. Dessa forma, a instalação de cantina/lanchonete irá propiciar conforto, bem como incentivar a permanência na instituição, evitando o deslocamento no interstício dos períodos de aula.

2.1.3. A cessão de uso dos espaços reservados para o funcionamento de lanchonetes/cantinas a serem explorados mediante procedimento licitatório, justifica-se pela necessidade de possibilitar à comunidade acadêmica, terceirizados e visitantes uma alternativa de realizarem seus lanches em um menor preço e espaço de tempo, já que não há lanchonetes nas proximidades do Campus. O IF Sudeste MG - Campus Barbacena conta com espaços próprios, independentes e reservados para atendimento do objeto da contratação.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

- 1.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência. Contudo, segue abaixo a descrição sucinta da solução.

1.1.1. Constitui objeto desta licitação a Cessão Administrativa para o uso de dois espaços físicos destinados à exploração dos serviços de lanchonete/cantina no IF Sudeste MG - Campus Barbacena, pelo período de 12 (doze) meses. O serviço deverá ser prestado de forma satisfatória, prezando pelo bom atendimento, materiais e lanches de qualidade e o preço em conformidade com a realidade de mercado.

1.1.2. Outro elemento a ser observado é o cumprimento às prescrições estabelecidas em leis, contrato, normativas e legislação em geral no que tange

ao objeto da contratação. A soma desses elementos é fundamental para o alcance do resultado almejado pela Administração.

2. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 2.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 2.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 2.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

- 3.1.1. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
- 3.1.2. Para o atendimento da necessidade, a solução a ser Contratada será formada pelos produtos a serem ofertados, obrigatoriamente, pela Contratada.
- 3.1.3. Trata-se de serviço essencial e de caráter contínuo, sendo que a sua interrupção implicará em sérios transtornos, comprometendo o funcionamento regular das unidades acadêmicas e órgãos administrativos. Portanto, torna-se imprescindível a contratação de empresa para a execução dos serviços de lanchonete/cantina.
- 3.1.4. A Contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental conforme critérios constantes no item 4 deste Termo de Referência.
- 3.1.5. Os itens serão agrupados em lote único, dada a impossibilidade de exploração dos itens por contratadas distintas em um único ambiente.
- 3.1.6. A lanchonete deverá funcionar de segunda-feira à sexta-feira das 07h00min às 21h30min no prédio Anexo e das 07h00min às 19h00min no prédio Sede, atendendo ao horário de funcionamento da instituição, exceto nos dias em que não houver expediente, conforme calendário acadêmico do campus.
- 3.1.7. Qualquer alteração ou mudança de horário deverá ser previamente acordada, por escrito, com a Direção Geral ou Diretoria Sistêmica.
- 3.1.8. Eventualmente, haverá atendimento aos sábados, quando houver dias letivos.
- 3.1.9. Os dias e horários de funcionamento, incluindo o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONTRATANTE/CEDENTE e devidamente comunicado à CONTRATADA/CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 10 (dez) dias.
- 3.1.10. A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração do IF Sudeste MG - Campus Barbacena.
- 3.1.11. A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá contratar pessoal suficiente para o bom funcionamento das lanchonetes/cantinas.

- 3.1.12. Os serviços serão prestados conforme termo de cessão de uso a título precário e oneroso, exclusivamente utilizando-se o espaço definido para tal fim.
- 3.1.13. O IF Sudeste MG - Campus Barbacena não se responsabiliza pelo comércio de alimentos fora do raio de 50 metros em torno da lanchonete.
- 3.1.14. Sobre serviços a serem ofertados, deverão ser disponibilizados nas lanchonetes, no mínimo, o cardápio (CESTA DE PRODUTOS) composta por bebidas e lanches, especificado no item 1, subitem 1.1.7 deste documento.
- 3.1.15. Sobre os preços cobrados, será objeto de disputa o menor valor total da Cesta de Produtos, sagrando-se vencedor o licitante que ofertar o menor valor do preço global.
- 3.1.16. O preço dos produtos definidos como critério de disputa pela Administração, foram definidos nos termos da legislação, e não poderão ultrapassar os valores constantes na tabela do item 1, subitem 1.1.7 deste Termo, sob pena de desclassificação.
- 3.1.17. Ganhará a licitação a empresa que ofertar o menor preço global, sagrando-se vencedora a licitante que ofertar o MENOR PREÇO GLOBAL. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço médio unitário total fixado na Cesta de Produtos acima, ou que apresentar preço manifestamente inexequível nos itens.
- 3.1.18. Os preços de produtos da cesta não poderão ser alterados sem prévia aprovação do IF Sudeste MG - Campus Barbacena.
- 3.1.19. Os itens da cesta se configuram como cardápio mínimo a ser oferecido pela contratada, o referido cardápio poderá ser alterado, com prévia aprovação do IF Sudeste MG - Campus Barbacena e o preço a ser cobrado nesses novos itens deverão ser obtidos através de demonstração de preço praticado no mercado com, no mínimo, três orçamentos para demonstração de valor.
- 3.1.20. Anualmente será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.
- 3.1.21. Os valores máximos sugeridos deverão ser cobrados para os itens servidos e consumidos nas dependências dos espaços objeto desta cessão, não podendo ser cobrado valor diferenciado para usuários que optem pelos serviços de “viagem”, devendo a contratada disponibilizar vasilhame aceito e regulamentado pelas normas aplicáveis à comercialização e acondicionamento de alimentos.
- 3.1.22. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer e instalar no mínimo os equipamentos e utensílios definidos abaixo:
- 3.1.22.1. Estufa para acondicionamento de salgados;
 - 3.1.22.2. Forno de micro-ondas;
 - 3.1.22.3. Refrigerador/ expositor vertical;
 - 3.1.22.4. Liquidificador;
 - 3.1.22.5. Lixeiras para coletas seletivas;
 - 3.1.22.6. Dispensers de álcool em gel;
- 3.1.23. Os equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, classificação A ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.
- 3.1.24. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de (liquidificadores, nesse caso) com Selo Ruído, indicativo do nível XX de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA n° 20, de 07/12/94, Portaria n.º 430, de 16 de agosto de 2012.

- 3.1.25. A CESSIONÁRIA deverá fornecer conjuntos de mesas e cadeiras em número suficiente para serem usados pelos usuários da lanchonete. As mesas e cadeiras deverão ser de materiais que permitam a boa higienização e devem ser limpas constantemente com produtos específicos para esse fim. O mobiliário deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários. Dispor de, no mínimo, uma mesa que atenda os parâmetros de acessibilidade da Norma ABNT NBR 9050/2015, com altura mínima livre para encaixe da cadeira de rodas sob o objeto de 0,73m, com altura de superfície de 0,75m a 0,85m, profundidade da superfície necessária para aproximação total de no mínimo 0,50m. Indicação de acessibilidade com colocação sobre a mesa do símbolo internacional de acesso.
- 3.1.26. O uso de som no local não poderá ser objeto de reclamação dos professores, ou seja, não poderá incomodar as aulas.
- 3.1.27. O espaço não poderá ser sublocado ou cedido para quaisquer fins.
- 3.1.28. Somente poderá ser comercializado produtos alimentícios, procurando oferecer refeições saudáveis, lanches e merendas compostas de frutas, leite e derivados, sendo expressamente proibida a comercialização de quaisquer outros produtos que não estejam relacionados à cantina, tais quais, cigarros e bebidas alcoólicas.
- 3.1.29. A contratada deve manter a conservação, manutenção e higiene do ambiente, incluindo local das mesas.
- 3.1.30. Não é recomendado o uso de canudos plásticos.
- 3.1.31. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico, a serem posicionados em local apropriado, para utilização da CESSIONÁRIA.
- 3.1.32. A contratada deverá assumir integralmente todas as despesas decorrentes de pessoal, encargos sociais e fiscais surgidas a partir da exploração do espaço, objeto desta licitação, não podendo ser responsabilizada a CEDENTE por qualquer ônus desta natureza.
- 3.1.33. Os empregados que manipulam alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos e outros que se fizerem necessários.
- 3.1.34. O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos, conforme regulamentação sanitária;
- 3.1.35. A contratada deve adquirir alimentos saudáveis, nutritivos e de qualidade, armazenando-os de maneira adequada para que os mesmos não percam sua qualidade.
- 3.1.36. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- 3.1.37. A contratada deve obedecer ao que determina a regulamentação da ANVISA e demais órgãos de vigilância sanitária e fixar em local bem visível o alvará de funcionamento, vigente, emitido pelo órgão competente. Além disso, deve aplicar as recomendações da Cartilha de Boas Práticas Para Serviços de Alimentação da ANVISA.
- 3.1.38. Toda manutenção/reparo nas dependências da lanchonete/cantina, objeto da presente cessão, será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange itens tais como água e esgoto, energia, válvulas e conexões para equipamentos a gás.
- 3.1.39. O objeto da licitação se enquadra como serviço comum, cabendo a licitação na modalidade Pregão, na sua forma Eletrônica, observado o disposto na Lei nº 10.520, de 7 de julho de 2002; no Decreto no 3.555, de 8 de agosto de 2000, na

Lei no 8.666, 21 de junho de 1993, com suas alterações subsequentes.

3.1.40. Será efetuada, TRIMESTRALMENTE, pela CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto ao público usuário da lanchonete (ANEXO 5) para avaliar o grau de satisfação quanto os aspectos previstos no item abaixo:

3.1.40.1. Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

- Qualidade dos lanches;
- Qualidade das bebidas;
- Variedade do cardápio;
- Qualidade do atendimento;
- Limpeza do ambiente;
- Nível geral de satisfação;
- Outros aspectos necessários.

3.1.41. Os resultados das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento). Além da pesquisa de opinião, os itens citados acima serão avaliados pelo fiscal do contrato, no mínimo uma vez por mês.

3.1.42. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

3.1.43. As obrigações da Contratada e da Contratante estão previstas neste TR.

3.2. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

~~3.3. A quantidade estimada de deslocamentos é de _____. Há a necessidade de hospedagem, estimada em....~~

4. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

~~4.1. 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 estão apresentados a seguir:~~

4.2. Considerando que o desenvolvimento nacional sustentável é atualmente um dos três pilares das compras públicas (artigo 3º da Lei nº 8.666/93, na redação dada pela Lei nº 12.349/2010) torna-se necessária a observância das exigências ambientais envolvidas em toda cadeia de produção de refeições.

4.3. A sustentabilidade no serviço de produção de refeições envolve uma variedade de questões relacionadas a todo o processo produtivo: desde o planejamento do cardápio, seleção dos gêneros alimentícios e fornecedores de alimentos até a reciclagem e adequado gerenciamento de resíduos alimentares gerados pela unidade.

4.4. Nesse sentido a CONTRATADA deverá manter uma postura de boas práticas ambientais, conforme Lei 12.305, de 2010 e o Decreto Federal 7.404 de 2010, bem como a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, adotando as medidas a seguir:

4.4.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo o responsável pela equipe atuar como facilitador das mudanças de comportamento dos funcionários da CONTRATADA, bem como identificar e corrigir possíveis vazamentos ou infiltrações.

4.4.2. Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.

- 4.4.3. Treinar e orientar os funcionários sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.
 - 4.4.4. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser regularizada imediatamente.
 - 4.4.5. Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.
 - 4.4.6. Obedecer a Instrução Normativa n.º 05/2017 SLTI/MPOG, relativas à Metodologia de Referência dos Serviços de Limpeza e Conservação.
 - 4.4.7. Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT.
 - 4.4.8. Todas as lixeiras e/ou locais de guarda e armazenamento de resíduos para descarte (lixo) deverão apresentar tampa com acionamento com o pé. É obrigatório em todos os locais de uso exclusivo da CONTRATADA.
 - 4.4.9. Adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes; substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade.
 - 4.4.10. Utilizar produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.
 - 4.4.11. Disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico em separado, a serem posicionados em local apropriado, para utilização no descarte, este que é de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA, bem como providenciar a regular higienização e conservação/manutenção dos contêineres, também de sua responsabilidade.
 - 4.4.12. Avaliar e controlar a geração de desperdício de alimentos através de estudos de resto-ingestão e de aceitabilidades dos cardápios.
 - 4.4.13. Destinar, óleo, papelões e plásticos para reciclagem.
 - 4.4.14. Considerar a diminuição das preparações por imersão (frituras).
- 4.5. A contratada deverá assinar declaração, a ser apresentada no ato da assinatura do contrato pelo vencedor do certame, de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

- 5.1. 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 horas às 16 horas.
- 5.2. 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.

- 5.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 5.2.2. A visita técnica deverá ser agendada através do e-mail: licitacao.barbacena@ifsudestemg.edu.br, mediante confirmação de recebimento.
- 5.2.3. Juntamente com os documentos de habilitação, a empresa licitante deverá apresentar atestado de visita técnica assinado por servidor autorizado pelo IF Sudeste MG – Campus Barbacena (conforme ANEXO 2 - Modelo de Declaração Visita Técnica/Vistoria).
- 5.2.4. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente: que conhece as condições locais para execução do objeto; que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho. Para ambos casos deverá afirmar que assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante (conforme ANEXO 3 - Modelo de Declaração de Conhecimento das Condições Locais para execução do serviço).
- ~~5.3. 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.~~
- 5.4. A não realização da vistoria, 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.
- 5.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

- 6.1.1. A implantação dos serviços será efetuada assim que ocorrer a assinatura do contrato.
- 6.1.2. O horário de funcionamento dos pontos de atendimento deverá coincidir com os horários das aulas regulares do Campus Barbacena (manhã, tarde e noite), de segunda-feira a sexta-feira, conforme especificado no item 2, subitem 2.1.1. Excepcionalmente, quando formalmente solicitado pela fiscalização do contrato, poderá haver funcionamento aos finais de semanas.
- 6.1.3. Qualquer alteração ou mudança de horário deverá ser previamente acordada, por escrito, com a Direção Geral ou Diretoria Sistêmica.
- 6.1.4. Eventualmente, haverá atendimento aos sábados, quando houver dias letivos.
- 6.1.5. Os dias e horários de funcionamento, incluindo o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONTRATANTE/CEDENTE e devidamente comunicado à CONTRATADA/CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 10 (dez) dias.
- 6.1.6. A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração do IF Sudeste MG – Campus

Barbacena.

- 6.1.7. A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá contratar pessoal suficiente que garanta o bom funcionamento da lanchonete/cantina.
- 6.1.8. Os serviços serão prestados conforme termo de cessão de uso a título precário e oneroso, exclusivamente utilizando-se os espaços definidos para tal fim.
- 6.1.9. O IF Sudeste MG - Campus Barbacena não se responsabiliza pelo comércio de alimentos fora do raio de 50 metros em torno da lanchonete.
- 6.1.10. As atividades do estabelecimento deverão ficar sob a supervisão de um profissional técnico nutricionista ou responsável técnico habilitado nos termos da legislação aplicável às atividades a serem exploradas no local.
- 6.1.11. A Cessionária deverá fixar em local bem visível os preços, sempre atualizados, dos produtos comercializados na lanchonete.
- 6.1.12. Os preços da cesta de produtos não poderão ser alterados sem prévia aprovação do IF Sudeste MG-Campus Barbacena.
- 6.1.13. Anualmente será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.
- 6.1.14. O mobiliário utilizado para acomodação dos clientes deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários.
- 6.1.15. As mesas e cadeiras deverão ser de materiais que permitam a boa higienização e também serão limpas constantemente com produtos específicos para esse fim.
- 6.1.16. A limpeza, conservação e higiene de toda área a ser cedida (áreas interna e externa) é de responsabilidade da empresa contratada.
- 6.1.17. Deverão ser disponibilizados aos clientes, produtos de higienização como sabonete e/ou álcool Gel.
- 6.1.18. O uso de som no local não poderá ser objeto de reclamação dos professores, ou seja, não poderá incomodar as aulas.
- 6.1.19. O espaço não poderá ser sublocado ou cedido para quaisquer fins.
- 6.1.20. A Cessionária deverá comercializar exclusivamente produtos alimentícios, procurando oferecer refeições saudáveis, lanches e merendas compostas de frutas, leite e derivados, sendo expressamente proibida a comercialização de quaisquer outros produtos que não estejam relacionados à cantina, tais quais, cigarros e bebidas alcoólicas.
- 6.1.21. É proibido o acondicionamento de molhos em outros recipientes que não sejam os sachês individuais devidamente lacrados e de primeiro uso.
- 6.1.22. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico, a serem posicionados em local apropriado, para utilização da CESSIONÁRIA.
- 6.1.23. Os equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, classificação A ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.
- 6.1.24. A CESSIONÁRIA deverá assumir integralmente todas as despesas decorrentes de pessoal, encargos sociais e fiscais surgidas a partir da exploração do espaço, objeto desta licitação, não podendo ser responsabilizada a CEDENTE por qualquer ônus desta natureza.
- 6.1.25. Os empregados que manipulam alimentos deverão usar uniformes

- apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários.
- 6.1.26. A contratada deverá exigir que seus empregados zelem pela disciplina e organização no ambiente de trabalho, cumprindo e fazendo com que sejam cumpridos, irrestritamente, o estabelecido neste Instrumento
- 6.1.27. O funcionário do caixa:
- 6.1.27.1. não poderá manipular alimentos, exceto os embalados industrialmente que sejam comercializados na área do caixa, como balas, biscoitos, chocolates, chicletes, etc;
 - 6.1.27.2. não poderá preparar nem servir alimentos;
 - 6.1.27.3. não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
- 6.1.28. A Cessionária deverá comercializar alimentos saudáveis, nutritivos e de qualidade, armazenando-os de maneira adequada para que os mesmos não percam sua qualidade.
- 6.1.29. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- 6.1.30. A Cessionária deverá obedecer ao que determina a regulamentação da ANVISA e demais órgãos de vigilância sanitária e deverá fixar em local bem visível o alvará de funcionamento, vigente, emitido pelo órgão competente.
- 6.1.31. A Contratada deverá manter o efetivo controle em todos os procedimentos, abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as legislações vigentes, dentre elas:
- 6.1.31.1. Portaria MS nº 1.428 de 26/11/1993, do Ministério da Saúde; Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, do Ministério da Saúde;
 - 6.1.31.2. Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
 - 6.1.31.3. Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
 - 6.1.31.4. Portaria Normativa nº 07 de 26/10/2016, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;
 - 6.1.31.5. Demais normas federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, preparos, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos alimentos, bebidas, etc.
- 6.1.32. A contratada deverá manter na lanchonete, permanentemente, a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à Fiscalização, sempre que solicitados.
- 6.1.33. Toda manutenção/reparo nas dependências da lanchonete/cantina, objeto da presente cessão, será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange itens tais como água e esgoto, energia, válvulas e conexões para equipamentos a gás.
- 6.1.34. A produção de Lanches poderá ser feita apenas para abastecer a lanchonete/cantina, não sendo permitida a produção para abastecer outras possíveis unidades da contratada.
- 6.1.35. Os salgados deverão ser adquiridos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação, tecnicamente qualificadas e aprovadas pelos órgãos públicos competentes.
- 6.1.36. As empresas fornecedoras deverão manter efetivo controle em todos os procedimentos abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as normas da vigilância

sanitária e demais legislações vigentes.

6.1.37. Manter os alimentos sob temperatura adequada durante a distribuição (etapa onde os alimentos estão expostos para o consumo imediato), devendo ser seguidas as seguintes condutas e critérios:

6.1.37.1. alimentos frios: temperatura adequada de até 10° C;

6.1.37.2. alimentos quentes: em estufas com temperatura mínima de 65°.

6.1.38. Quanto à higiene e qualidade do alimento:

6.1.38.1. Seguir todos os procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo e preparo dos alimentos, garantindo a sanidade, a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e organoléptica dos alimentos;

6.1.38.2. Garantir a qualidade e a boa aceitação do alimento, conforme especificado abaixo:

6.1.38.2.1. adquirir gêneros alimentícios e demais produtos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, tecnicamente qualificadas, sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação, e aprovadas pelos órgãos públicos competentes;

6.1.38.2.2. utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação e dentro dos padrões de higiene, contendo em seu rótulo o nome do fornecedor, origem, data de fabricação/ produção e de validade;

6.1.38.2.3. priorizar alimentos saudáveis, evitando alimentos com excessiva quantidade de sal, açúcar, gordura e condimentos industrializados;

6.1.38.2.4. somente receber, e manter, gêneros cuja rotulagem e embalagem, transporte, produção, armazenamento, dentre outros, estejam de acordo com as legislações sanitárias.

6.1.39. Será efetuada, TRIMESTRALMENTE, pela CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto ao público usuário da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto os aspectos previstos no item abaixo:

6.1.39.1. Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

- Qualidade dos lanches;
- Qualidade das bebidas;
- Variedade do cardápio;
- Qualidade do atendimento;
- Limpeza do ambiente;
- Nível geral de satisfação;
- Outros aspectos necessários;

6.1.40. Os resultados das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento). Além da pesquisa de opinião, os itens citados acima serão avaliados pelo fiscal do contrato, no mínimo uma vez por mês.

6.2. A execução dos serviços será iniciada após a assinatura do Termo de Contrato, na forma que segue apresentada no item 15, que trata da aceitação e recebimento do objeto.

7. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

7.1.1. Estufa para acondicionamento de salgados;

- 7.1.2. Forno de micro-ondas;
 - 7.1.3. Refrigerador/ expositor vertical;
 - 7.1.4. Liquidificador;
 - 7.1.5. Lixeiras para coletas seletivas;
 - 7.1.6. Dispensers de álcool em gel.
- 7.2. A contratada deverá instalar e manter os móveis, equipamentos e utensílios em perfeito estado de conservação e funcionamento. Instalar e manter, equipamentos e máquinas que visam a racionalização/economia no consumo de energia.
- 7.3. Equipamentos, móveis ou utensílios em mau estado de conservação, defeituosos ou que causam danos às instalações deverão ser substituídos e não poderão permanecer no estabelecimento.
- 7.4. Será facultado à Fiscalização a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição do bem que julgar inadequado.
- 7.5. Os equipamentos móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. Não será permitido o uso de equipamentos ou utensílios de madeira no estabelecimento.

8. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

- 8.1.1.1. A implantação dos serviços será efetuada assim que ocorrer a assinatura do contrato.
 - 8.1.1.2. Estima-se que o público/usuário dos serviços das lanchonetes será de 1710 (um mil setecentos e dez) estudantes matriculados em 2022-1, distribuídos nos três turnos, além dos 259 (duzentos e cinquenta e nove) servidores, 97 (noventa e sete) terceirizados e os visitantes.
 - 8.1.1.3. O IF Sudeste MG - Campus Barbacena conta com dois espaços próprios, independentes e reservados para atendimento do objeto da presente contratação
- CANTINA DO PRÉDIO SEDE: Área interna de 36,4 m², localizada na rua Monsenhor José Augusto, nº 204, Bairro São José
- CANTINA DO PRÉDIO ANEXO: Área interna de 51,65 m², localizada na rua Monsenhor José Augusto, nº 203, Bairro São José.

- 8.1.2. O valor do aluguel foi definido conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar. Ressalta-se que a prioridade não é arrecadação de valores com locação de espaço, mas sim obter o menor valor cobrado para o fornecimento dos alimentos para a comunidade acadêmica.
 - 8.1.3. O valor do aluguel será reajustado conforme critérios do item 17 deste termo de referência.
 - 8.1.4. Além do aluguel, a contratada arcará com gastos relativos ao consumo de energia elétrica e água, a ser recolhido mensalmente via Guia de Recolhimento da União - GRU, disponibilizada pelo setor financeiro do Campus. Como os dois espaços da cantina são desprovidos de medidores próprios de energia elétrica e água, foi definida uma taxa única de água (taxa mínima legal prevista pela companhia responsável pelos serviços de saneamento do município) e de energia (taxa baseada nos equipamentos mínimos previstos pela Lanchonete)
 - 8.1.5. No período de recesso escolar o valor do aluguel será reduzido em 50%

(cinquenta por cento).

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 9.2. 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;
- 9.3. 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;
- ~~9.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;~~
- ~~9.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.~~
- 9.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
 - 9.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - 9.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
 - 9.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
 - 9.6.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 9.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 9.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 9.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 9.10. 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;
- 9.11. 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.
- 9.12. 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.

- 9.13. Entregar a área física da Lanchonete à Cessionária, após avaliação das instalações existentes por um técnico ou engenheiro do IF Sudeste MG - Campus Barbacena em perfeita condição.
- 9.14. Disponibilizar rede elétrica em perfeitas condições para uso.
- 9.15. Realizar fiscalização patrimonial e de pagamento de encargos financeiros: aluguel e taxa de energia elétrica e água. Essa fiscalização será feita pelo fiscal do Contrato designado pela Direção do IF Sudeste MG - Campus Barbacena.
- 9.16. Entregar a área de CESSÃO limpa.
- 9.17. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive, permitir o livre acesso de representantes, prepostos ou empregados da Cessionária às dependências do campus.
- 9.18. Providenciar a emissão da GRU – Guia de Recolhimento da União.
- 9.19. Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.
- 9.20. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Concessionária.
- 9.21. Tornar disponíveis as instalações para o fornecimento de energia elétrica e comunicação (Internet) nas dependências da Cessionária para o desempenho das atividades inerentes à finalidade do objeto da cessão.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1. 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;
- 10.2. 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;
- 10.3. 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;
- 10.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 10.5. 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;
- 10.6. 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;

- 10.7. 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;
- 10.8. 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.
- 10.9. 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.
- 10.10. 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.
- 10.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 10.12. 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.
- 10.13. 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.
- 10.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 10.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 10.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 10.17. 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.
- 10.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 10.19. 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.
- 10.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 10.21. 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;
- 10.22. Cumprir, rigorosamente, o horário de funcionamento da lanchonete/cantina estabelecido no Contrato.

- 10.23. Cumprir orientações, procedimentos, normas e rotinas pertinentes, não previstas neste Instrumento, mas que forem necessárias ser adotadas em situações de surtos, epidemias, agentes emergentes ou catástrofes.
- 10.24. Disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender aos usuários.
- 10.25. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, cigarros ou qualquer outro produto fumígeno, sob pena de rescisão imediata e automática do contrato.
- 10.26. ~~Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, de Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:~~
- ~~40.26.1. 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;~~
- ~~40.26.2. 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.~~
- 10.27. ~~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:~~
- 10.28. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.
- 10.29. Os equipamentos produtores de ruído, neste caso, liquidificadores, utilizados na prestação dos serviços deverão possuir Selo Ruído, indicativo do nível XX de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria n.º 430, de 16 de agosto de 2012.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 11.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

12. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 12.1. 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.

13. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 13.1. 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.

- 13.2. 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.
- 13.3. 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.
- 13.4. 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.
- 13.5. 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.
- 13.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo 4, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:
 - 13.6.1. não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
 - 13.6.2. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 13.7. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 13.8. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 13.9. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 13.10. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 13.11. 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.
- 13.12. 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.

13.13. 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.

13.14. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

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

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

13.14.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

13.15. 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.

13.16. 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.

14. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

14.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo 4, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

14.1.1. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

14.2. ~~A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios.~~ Por se tratar de Cessão de Uso, não é possível realizar a retenção de pagamento ao fornecedor mediante glosa e sim em acréscimo no valor devido na contratada pela utilização dos espaços.

14.3. A apuração do IMR incidirá em acréscimo no valor devido do aluguel ao IF Sudeste MG - Campus Barbacena.

14.4. O acréscimo citado no subitem anterior será cobrado mediante GRU (guia de recolhimento da união).

14.5. A recorrência de motivos que levaram ao acréscimo de pagamento, poderá se configurar inexecução do objeto da cessão, situação sujeita a sanções administrativas.

14.6. A cada aplicação de acréscimo mediante GRU, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade.

14.7. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes

critérios:

14.8. Pontuação Acumulada/ ACRÉSCIMO

14.8.1. 1(um) ponto: Não há acréscimo, apenas advertência.

14.8.2. 2 (dois) pontos: acréscimo correspondente a 1% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.

14.8.3. 3 (três) pontos: acréscimo correspondente a 2% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação

14.8.4. 4 (quatro) pontos: acréscimo correspondente a 3% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.

14.8.5. 5 (cinco) pontos: acréscimo correspondente a 4% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.

14.8.6. 6 (seis) pontos: acréscimo correspondente a 5% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.

14.8.7. 7 (sete) pontos ou mais: acréscimo correspondente a 6% do valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.

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

14.9.1. não produziu os resultados acordados;

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

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

~~14.10. Nos termos do item 1, do Anexo VIII A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:~~

~~14.10.1. não produziu os resultados acordados;~~

~~14.10.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;~~

~~14.10.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.~~

15. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

~~15.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo. Por se tratar de Cessão de Uso, não será emitida Nota Fiscal/Fatura.~~

~~15.2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual. Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.~~

~~15.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:~~

~~15.3.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a~~

adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

~~15.3.1.1. — Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato~~

~~15.3.1.2. — A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.~~

~~15.3.1.3. — O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.~~

~~15.3.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.~~

~~15.3.2.1. — quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.~~

~~15.3.2.2. — 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.~~

~~15.3.2.2.1. — 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.~~

15.4. 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: Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

15.4.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

15.4.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o

~~pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;~~

~~15.4.3. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e~~

~~15.4.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.~~

15.5. 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).

15.6. 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.

16. DO PAGAMENTO

~~16.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência. Por se tratar de Cessão de Uso, não será emitida Nota Fiscal/Fatura.~~

~~16.2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.~~

~~16.3. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de (....) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.~~

~~16.3.1. 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 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.~~

~~16.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.~~

~~16.4.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.~~

~~16.5. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:~~

~~16.5.1. o prazo de validade;~~

~~16.5.2. a data da emissão;~~

~~16.5.3. os dados do contrato e do órgão contratante;~~

~~16.5.4. o período de prestação dos serviços;~~

~~16.5.5. o valor a pagar; e~~

~~16.5.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.~~

- ~~16.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;~~
- ~~16.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.~~
- ~~16.8. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.~~
- ~~16.9. Constatando se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.~~
- ~~16.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.~~
- ~~16.11. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.~~
- ~~16.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.~~
- ~~16.12.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.~~
- ~~16.13. 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.~~
- ~~16.14. 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.~~
- ~~16.15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.~~
- ~~16.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:~~
- ~~EM = I x N x 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:

$$I = (TX) \quad + \quad \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

- 16.17. Foi firmado o entendimento de que o objetivo do IF Sudeste MG - Campus Barbacena não é auferir rendimentos com a cessão do espaço público em questão, mas, por meio dessa viabilizar a prestação dos serviços de Lanchonete, a locação de seu espaço de funcionamento, cujo valor médio estimado para a locação das duas áreas é de R\$ R\$1497,60 (um mil quatrocentos e noventa e sete reais e sessenta centavos).
- 16.18. O valor do aluguel foi calculado com base na área (m²) dos espaços a serem cedidos, conforme demonstrado na memória de cálculo nos Estudos Técnicos Preliminares.
- 16.19. Considerando o recesso escolar/férias, no qual é reduzido aproximadamente em 50% (cinquenta por cento) o número de alunos e servidores, e respeitando os princípios da Eficiência, Razoabilidade e Discricionariedade, será cobrado 50% (cinquenta por cento) do valor médio estimado para os meses supramencionados.
- 16.20. O ressarcimento das despesas mensais pela cessão de uso do espaço se dará a partir da assinatura do termo de cessão, devendo ser efetuado independentemente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), obtida junto da Coordenadoria de Orçamento e Finanças deste, órgão, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, devendo a Contratada/Cessionária, sempre que solicitado pela fiscalização, apresentar cópia do comprovante de quitação.
- 16.21. Igualmente, deverá a Cessionária ressarcir mensalmente, o valor correspondente ao seu consumo mensal de energia elétrica e água, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato.
- 16.22. O valor desse ressarcimento será aferido pela Administração, que emitirá, através da sua Coordenadoria de Orçamento e Finanças, Guia de Recolhimento da União (GRU) correspondente ao valor proporcional calculado em razão do consumo total do Campus no mês de referência.
- 16.23. O ressarcimento fora dos prazos acarretará ao estabelecimento o recolhimento de multa de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) ao dia, limitado a 20% (vinte por cento), e a atualização será feita pela taxa SELIC, bem como os eventuais valores não pagos pela Contratada/Cessionária serão inscritos em dívida ativa do IFNMG, para protesto extrajudicial, nos termos do art. 1º, da Lei nº 9.492/97, e/ou cobrados judicialmente.

17. REAJUSTE

- 17.1. ~~Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.~~ O valor devido pela utilização da área (aluguel) será fixo e irreajustável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do termo de cessão e, caso a prorrogação seja vantajosa para Administração, será utilizado a variação dos últimos 12 meses do IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Amplo, ou outro que venha a substituí-lo, para o cálculo do reajuste, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.
- 17.2. O valor devido pela utilização de energia elétrica será fixo e irreajustável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do termo de cessão e, caso a prorrogação seja vantajosa para Administração, será utilizado a variação dos últimos 12 meses do IGPM - Índice Geral de Preços do Mercado, ou será recalculado o consumo de energia elétrica dos equipamentos da Cantina, conforme início do contrato, por profissional habilitado da contratada.
- 17.3. Os preços dos serviços ofertados na Cesta de Produtos serão reajustados após o interregno de 12 meses de execução do contrato, nos casos de renovação contratual de

acordo com o índice IPCA.

17.4. A taxa de água será reajustada conforme alterações nas resoluções utilizadas como referência (RESOLUÇÃO DE FISCALIZAÇÃO E REGULAÇÃO - CISAB-RC Nº 064, DE 30 DE JULHO DE 2018, revisada pela RESOLUÇÃO DE FISCALIZAÇÃO E REGULAÇÃO – ARISB - MG Nº 168, DE 01 DE OUTUBRO DE 2021).

~~17.5. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice _____ (indicar o índice a ser adotado), 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):~~

$$R = V(1 - I^t) / I^0, \text{ onde:}$$

~~R = Valor do reajuste procurado;~~

~~V = Valor contratual a ser reajustado;~~

~~I⁰ = índice inicial refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;~~

~~t = Índice relativo ao mês do reajustamento;~~

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

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

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

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

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

17.11. O reajuste será realizado por apostilamento.

18. GARANTIA DA EXECUÇÃO

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

18.1.1. A administração avaliou que o objeto ora contratado não é complexo, e trata-se de um serviço comum.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;

- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
 - e) cometer fraude fiscal.
- 20.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- i) **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;
 - ii) **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.
 - iii) 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;
 - iv) 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.
 - v) 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;
- 20.3. 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.
- 20.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 20.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

| GRAU | CORRESPONDÊNCIA |
|-------------|--|
| 1 | 0,2% ao dia sobre o valor 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

| INFRAÇÃO | | |
|---|---|-------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | GRAU |
| 1 | Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência; | 05 |
| 2 | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento; | 04 |
| 3 | Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia; | 03 |
| 4 | Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia; | 02 |
| 5 | Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia; | 03 |
| Para os itens a seguir, deixar de: | | |

| | | |
|----|--|----|
| 6 | Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia; | 01 |
| 7 | Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência; | 02 |
| 8 | Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia; | 01 |
| 9 | Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência; | 03 |
| 10 | Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato; | 01 |
| 11 | Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA | 01 |

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

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

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

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

20.7. 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.

20.8. 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.

20.8.1. 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.

20.9. 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.

- 20.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 20.11. 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.
- 20.12. 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.
- 20.13. 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.
- 20.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 21.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 21.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 21.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- ~~21.3.1. Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional(escrever por extenso, se o caso), em plena validade. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.~~
- 21.3.2. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:
- 21.3.2.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 2 anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 2 anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 21.3.3. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 21.3.4. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

21.3.5. 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.

21.3.6. 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.

~~21.3.7. Prova de atendimento aos requisitos, previstos na lei~~

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

21.3.9. 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.

22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1. Valor Global: R\$68,000 (sessenta e oito reais e sete centavos)

22.4.2. Valores unitários máximos: ~~conforme planilha de composição de preços anexa ao edital,~~ conforme tabela do item 1, subitem 1.1.7 deste Termo de Referência.

22.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global, ~~sagrando-se vencedora a licitante que ofertar o MENOR PREÇO MÉDIO GLOBAL.~~

22.6. ~~Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço médio unitário total fixado no Quadro 1 (Cesta Básica de Produtos), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.~~

22.7. ~~As licitantes deverão oferecer proposta para todos os itens que compõem o Quadro 1 (Itens Básicos de Produtos) do estabelecimento.~~

22.8. ~~As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital, sendo que no presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.~~

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

23.4. ~~Para os itens básicos de produtos: preços máximos a serem praticados nas lanchonetes são os estabelecidos na tabela do item 1, subitem 1.1.7 deste Termo de Referência.~~

23.5. ~~Os preços máximos foram obtidos a partir de ampla pesquisa de mercado.~~

23.6. ~~O valor mensal fixado para pagamento mensal, pela contratada à contratante, a título de indenização pecuniária (aluguel) mensal pelo uso das áreas supracitadas será num total de R\$1729,27 (um mil setecentos e vinte e nove reais e vinte e sete centavos). A memória de cálculo para definição do valor do aluguel, está especificada no Estudo Técnico Preliminar.~~

~~23.7. O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.~~

~~OU~~

~~23.8. O custo estimado da contratação é de R\$...~~

~~OU~~

~~23.1. O (valor de referência ou valor máximo aceitável) para a contratação, para fins de aplicação do maior desconto, será ...~~

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

24.1. A contratação em comento não acarretará em despesa para a Instituição, pois trata-se de Cessão de uso dos espaços para prestação de serviços e não comprometerá recursos orçamentários da Administração contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo IF Sudeste MG - Campus Barbacena.

24.2. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços serão providas pela contratada e os serviços prestados serão pagos pelos consumidores diretamente à contratada.

~~24.3. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:~~

~~Gestão/Unidade: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~

~~Fonte de Recursos: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~

~~Programa de Trabalho: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~

~~Elemento de Despesa: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~

~~Plano Interno: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~

~~Nota de Empenho: (preencher com o número da nota de empenho).~~

~~OU~~

~~4.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.~~

Barbacena, 22 de junho de 2022

BETÂNIA CRISTINA ROSA

Nutricionista

DANIEL ÂNGELO SOARES

Nutricionista

JONATHAS RAUL DOS SANTOS SOUZA

Equipe de fiscalização geral do contrato

THAIS LAILA NASCIMENTO

Equipe de fiscalização geral do contrato

ANEXO 1- MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS/COMERCIAL

Ao IF Sudeste MG – Campus Barbacena
Pregão Eletrônico nº /2022

A empresa xxx (razão social da empresa), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº xxx, sediado(a) na xxx (endereço completo da cidade), visando concorrer ao Pregão Eletrônico nº /2022 do IF Sudeste MG – Campus Barbacena, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) (nome do representante legal da empresa), portador da Carteira de Identidade nº, expedida pela(o), e CPF nº, tendo pleno conhecimento das informações constantes do respectivo instrumento convocatório e seus anexos, vem, por meio desta, apresentar a proposta de preços, conforme quadro abaixo:

| Item | Subitem | Descrição Detalhada | Proposta |
|------|--|--|----------|
| 1 | Pão de queijo (1 opção) | Pão de queijo grande, sem recheio | |
| 2 | Salgado assado (4 opções) | Salgado assado, tipo esfiha | |
| 3 | | Salgado assado, tipo pastel assado | |
| 4 | | Salgado assado, tipo torta salgada ou similar | |
| 5 | | Salgado assado, tipo enroladinho de presunto e mussarela ou similar | |
| 6 | Sanduíche à base de pão francês ou pão de forma (2 opções) | Sanduíche simples, tipo misto (pão francês ou pão de forma recheado com queijo e presunto) | |
| 7 | | Sanduíche simples, tipo pão francês ou pão de forma recheado com queijo | |
| 8 | Lanche econômico (2 opções) | Lanche econômico, tipo pão francês ou pão doce com margarina/manteiga | |
| 9 | | Lanche econômico, tipo pedaço de bolo sem recheio ou broa em tamanho individual | |
| 10 | Café (1 opção) | Café simples médio (1 xícara, 150mL) | |
| 11 | Bebidas com leite (2 opções) | Leite (1 xícara, 150mL) | |
| 12 | | Café com leite (1 xícara, 150mL) | |
| 13 | Opção saudável | Sanduíche, tipo natural, com | |

| | | | |
|----------------------------------|---|---|--|
| | (1 opção) | ingredientes in natura tais como: alface, tomate, cenoura ralada, dentre outros | |
| 14 | Opção vegetariana e/ou vegana (1 opção) | Sanduíche ou salgado sem proteína animal (carne de soja, por exemplo) | |
| Valor Total da Cesta de Produtos | | | |

Aceitamos todas as condições impostas pelo edital e seus anexos; Outrossim, declaramos que:

- Temos conhecimento do local e condições de execução dos serviços;
- Os serviços serão executados com a qualidade, prazo e condições fixadas no Edital e Termo de Referência;
- Nos valores unitários desta proposta estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do serviço, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação e a perfeita execução do serviço.
- Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias; e
- Estamos cientes de que, até o Termo de Contrato assinado, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observadas as condições do instrumento convocatório.

Cidade/UF, dia de mês de 2022.

NOME E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA RAZÃO SOCIAL E CARIMBO DA EMPRESA

ANEXO 2 - ATESTADO DE VISTORIA

Barbacena/MG , xx de xxxxx de 2022.

Atesto que a empresa _____, CNPJ _____ - (sócios: CPFxxx, e xxx, CPF xxx), por intermédio de seu Representante, Sr(a) _____, CPF _____ vistoriou as instalações reservadas para cantina/lanchonete do IF Sudeste MG – Campus Barbacena para os fins previstos no Edital e Termo de Referência correspondente ao Pregão Eletrônico nº /2022, que se destina à Cessão onerosa de uso dos espaços físicos destinados a exploração comercial de 02 (duas) Lanchonetes situadas no IF Sudeste MG - Campus Barbacena.

Servidor Responsável
IF Sudeste MG - Campus Barbacena

Declaro que me foi dado acesso às instalações IF Sudeste MG – Campus Barbacena, bem como foram esclarecidas todas as questões por mim solicitadas, e também que tenho pleno conhecimento de todas as dificuldades relacionadas à execução dos serviços objeto do Pregão Eletrônico nº /2022.

Nome
CPF:

ANEXO 3 - DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO

Ao IF Sudeste MG – Campus Barbacena

Pregão Eletrônico nº /2022

O Sr.(a)(nome do representante legal da empresa), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, neste ato representando a empresa (razão social da empresa), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na (endereço completo), visando concorrer no Pregão Eletrônico nº /2022 do IF Sudeste MG – Campus Barbacena, DECLARA ter pleno conhecimento das informações constantes do respectivo instrumento convocatório e seus anexos, tendo optado por não realizar a vistoria prévia ao local de prestação dos serviços objeto da contratação, ciente de que, em razão disso, não lhe será permitido atribuir qualquer futura alegação de óbice, dificuldade ou custo não previsto para a execução do contrato, assumindo-se, portanto, conhecedor das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e total responsável por fatos decorrentes dessa opção.

NOME E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

ANEXO 4 - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DO RESULTADO

IF Sudeste MG - Campus Barbacena

Avaliador:

Data:

| ITEM | Critério de avaliação | SIM | NÃO | RESSALVA | OBSERVAÇÃO |
|--|---|-----|-----|----------|------------|
| 1 | Atendimento pleno ao público, no horário determinado pelo IF Sudeste MG - Campus Barbacena | | | | |
| 2 | Acessibilidade, polidez, cortesia no atendimento e na prestação de informações aos Fiscais de Contrato | | | | |
| 3 | Exposição de uma tabela de preços de execução dos serviços de fácil acesso e visibilidade aos clientes | | | | |
| 4 | O local disponibilizado é destinado unicamente para a prestação dos serviços contratados? | | | | |
| EDIFICAÇÕES, INSTALAÇÕES FÍSICAS E AMBIENTE | | | | | |
| 1 | Ambiente de trabalho em geral: organizado, limpo, pintado, sem risco, livre de vetores (ratos, baratas e insetos), ambiente iluminado, ventilado, com espaço suficiente para a realização das funções, ausência de pessoas estranhas, insetos, roedores e animais domésticos? | | | | |
| 2 | Os móveis, equipamentos e instalações estão em bom estado de conservação? | | | | |
| 3 | Encontra-se a estrutura mínima de equipamentos para a lanchonete: estufas para acondicionamento de salgados; forno de micro-ondas; refrigerador; liquidificador; lixeiras para coletas seletivas; dispensers de álcool em gel? | | | | |
| 4 | Ambiente sempre limpo e organizado? | | | | |
| 5 | As vassouras, esfregões, panos de chão e produtos saneantes têm locais específicos | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| | para serem guardados? | | | | |
| EQUIPAMENTOS E MÓVEIS - ESTRUTURA E HIGIENE | | | | | |
| 1 | Equipamentos e móveis em bom estado de conservação, higiene e manutenção? | | | | |
| 2 | Utilizam produtos adequados para higienização, em local próprio de armazenamento e devidamente identificados? | | | | |
| 3 | Existe um local próprio para a guarda de roupas e objetos dos funcionários? | | | | |
| 4 | Os sacos de lixo são trocados frequentemente antes de ficarem cheios? Apresentam acionamento não manual? | | | | |

RESULTADO

| QUESTÕES | AVALIAÇÃO |
|---------------------|-----------|
| 75%-100% (SIM) | ADEQUADO |
| 74%-50%(SIM) | REGULAR |
| Abaixo de 49% (SIM) | IRREGULAR |

- Os instrumentos de medição de resultado apresentados no quadro abaixo têm como função definir os indicadores de acompanhamento da qualidade dos serviços prestados durante a cessão.
- Por se tratar de Cessão de Uso, não é possível realizar a retenção de pagamento ao fornecedor mediante glosa e sim em acréscimo no valor devido na contratada pela utilização do espaço.
- A apuração do IMR incidirá em acréscimo no valor devido do aluguel ao IF Sudeste MG - Campus Barbacena.
- O acréscimo citado no subitem anterior será cobrado mediante GRU (guia de recolhimento da união).
- A recorrência de motivos que levaram ao acréscimo de pagamento, poderá se configurar inexecução do objeto da cessão, situação sujeita a sanções administrativas.
- A cada aplicação de acréscimo mediante GRU, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade.

Nº 01 –Somatório ponderado de ocorrências (irregularidades) apresentadas durante execução da cessão

| Item | Descrição |
|------|-----------|
|------|-----------|

| | |
|---|--|
| Finalidade | Garantir que os serviços sejam realizados conforme especificado no Termo de Referência |
| Meta a cumprir | Prestação de 100% dos serviços dentro das especificações do IF Sudeste MG - Campus Barbacena |
| Instrumento de medição | Planilha de controle de ocorrências. |
| Forma de acompanhamento | Verificar as datas das ocorrências dentro do intervalo trimestral. |
| Periodicidade | TRIMESTRAL |
| Forma de Cálculo | Somatório da pontuação obtida em cada ocorrência apontada dentro do período |
| Início de Vigência | Data do início da execução dos serviços. |
| Pontuação Acumulada/ ACRÉSCIMO | |
| 1(um) ponto: Não há acréscimo, apenas advertência. | |
| 2 (dois) pontos: acréscimo correspondente a 1% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação | |
| 3 (três) pontos: acréscimo correspondente a 2% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação | |
| 4(quatro) pontos: acréscimo correspondente a 3% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação | |
| 5 (cinco) pontos: acréscimo correspondente a 4% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação | |
| 6 (seis) pontos: acréscimo correspondente a 5% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação | |
| 7 (sete) pontos ou mais: acréscimo correspondente a 6% do valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação | |

7. A qualidade dos serviços prestados será medida por meio dos indicadores estabelecidos abaixo:

| Ocorrência | Descrição | Pontuação |
|--|---|------------------|
| Inobservância da utilização do uniforme; uso de uniforme incompleto ou inadequado. | A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de funcionários que nela incorrerem em um mesmo dia | 0,2 |

| | | |
|--|---|-----|
| Disponibilização e/ou utilização de material ou equipamento que não atenda aos objetivos da cessão; em desconformidade com solicitado no Termo de Referência | Os registros são individuais, ou seja, a cada material ou equipamento inadequado corresponderá a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data. | 0,1 |
| Falta de cordialidade no trato com os servidores e usuários. | O fiscal registrará a ocorrência acompanhada de informações sobre o fato ocorrido e poderá requerer a substituição do empregado. | 0,1 |
| Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia da Cedente | Condicional a verificação pelo fiscal do contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por servidor que tenha verificado sua ocorrência. A comunicação ao fiscal poderá ser feita mediante correspondência eletrônica. Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato verificado corresponderá a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data. | 0,1 |
| Deixar de cumprir determinação da Fiscalização para controle de acesso de seus funcionários | A empresa poderá ser advertida formalmente e deverá fornecer o controle de acesso de seus funcionários (Por exemplo: falta de crachá, identificação, etc.) | 0,2 |
| Deixar de cumprir horário estabelecido pela Cedente ou determinado pela Fiscalização. | Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data. | 0,2 |
| Deixar de substituir empregado com rendimento insatisfatório ou que tenha conduta incompatível com suas atribuições. | Os registros são individuais, ou seja, a cada situação inadequada corresponderá a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data. A empresa deverá substituir o empregado no prazo de um dia útil. | 0,2 |
| Recusar-se a executar serviço determinado pela Fiscalização, sem motivo justificado ou determinação formal. | A empresa deverá justificar imediatamente a razão da inexecução parcial. Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data. | 0,2 |
| Deixar de limpar a área acobertada pela cessão. | Os registros das falhas terão por base a conferência do fiscal do contrato, considerando-se os locais e áreas a serem limpos, e as periodicidades previstas no Termo de Referência. Os registros das ocorrências individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias | 0,2 |

| | | |
|---|---|-----|
| | ocorrências na mesma data. | |
| Deixar de apresentar dentro do prazo estipulado pela fiscalização, os documentos necessários (Por exemplo: Comprovante de recolhimento de FGTS, comprovante de pagamento de salários, etc.) para pagamento. | Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data. | 0,2 |
| Ocorrências de faltas dos empregados da Cessionária sem a imediata substituição. | Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data. | 0,2 |
| Demora no atendimento às determinações da Cedente referentes a regularização de situação trabalhista de empregados, e não justificada, em um período superior a 5 (cinco) dias. | Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data. | 0,2 |
| Deixar de prestar esclarecimentos solicitados pela Cedente, no prazo de 24 horas. | Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data. | 0,1 |
| Não atendimento a qualquer outra obrigação expressa neste documento não especificada nesta tabela. | Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data. | 0,2 |
| Atrasar o pagamento do aluguel, energia e água por até 30 dias | A empresa será notificada formalmente | 0,2 |
| Atrasar o pagamento do aluguel, energia e água por até 60 dias | A empresa será Notificada formalmente | 0,3 |
| Atrasar o pagamento do aluguel, energia e água por até 90 dias | A empresa será notificada formalmente; | 0,4 |

| | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|-----|
| Não manter SICAF atualizado | A empresa será notificada formalmente | 0,1 |
|-----------------------------|---------------------------------------|-----|

8. O resultado da apuração da pontuação e respectiva aplicação da advertência ou do acréscimo ao valor mensal devido pela empresa , serão comunicados pelo FISCAL DO CONTRATO, por meio de notificação formal, com o respectivo preenchimento e envio do Formulário de Ocorrências, à CONTRATADA, que terá 05 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento da comunicação, para contestar.
9. CESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela CONTRATANTE, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador (por motivo ocorrência de caso fortuito ou de força maior).
10. Caso não seja aceita a justificativa, o FISCAL DO CONTRATO realizará a advertência ou acréscimo ao valor mensal devido pela empresa, conforme pontuação e respectivos percentuais estabelecidos nas tabelas dos itens 1 e 2.
11. Ultrapassadas as etapas acima, em caso de aplicação de acréscimo ao valor mensal devido, Fiscal deverá, preencher o Formulário de Ocorrências em três vias, sendo que a 1ª via será arquivada pelo FISCAL DE CONTRATOS, a 2ª via será entregue à CESSIONÁRIA e a 3ª via será juntada ao PROCESSO DE PAGAMENTO.
12. O reinício do acúmulo de pontos dar-se-á a partir da aplicação do acréscimo cobrado/advertência e se encerrará até a próxima linha de pontuação acumulada.
13. No caso da CESSIONÁRIA somar 8 pontos fica facultada à CEDENTE a rescisão unilateral sem ônus financeiro do contrato.
14. A fim de não haver descontinuidade dos serviços, no caso acima, a CEDENTE poderá aguardar efetivação de nova contratação para rescindir unilateralmente o contrato.

ANEXO 5 - MODELO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO

PREZADA COMUNIDADE ACADÊMICA,

O IF Sudeste MG - Campus Barbacena está promovendo a presente “Pesquisa de Satisfação” dos Usuários das Cantinas desta instituição de ensino, no intuito de entender as necessidades dos usuários e identificar o grau de satisfação com os serviços atualmente prestados, portanto, sua participação é muito importante. Este trabalho deve ser contínuo para que a qualidade seja sempre zelada dentro do nosso espaço acadêmico. Assim solicitamos que preencham a Pesquisa de Satisfação abaixo com base no _____(semestre letivo). Para dúvidas, um e-mail pode ser encaminhado para xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx. Agradecemos sua participação. Em breve um relatório com o resultado da pesquisa será publicado no site oficial <https://xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx>

1. Qual o seu vínculo com a instituição?

Professor Técnico Administrativo Aluno

2. Qual a sua frequência de utilização semanal dos serviços da Cantina? Todos os dias

Mais de uma vez por semana Raramente utilizo

3. Você classifica o valor dos alimentos servidos na Cantina como:

Ruim Regular Bom Ótimo

4. A variedade diária dos produtos servidos na Cantina é:

Ruim Regular Bom Ótimo

5. A temperatura dos produtos servidos na Cantina é:

Adequada Inadequada

6. Como você define as atuais instalações da Cantina:

Ruim Regular Bom Ótimo

7. AVALIAÇÃO DO ATENDIMENTO/ SERVIÇO

7.1 Apresentação dos Funcionários

Ruim Regular Bom Ótimo

7.2 Eficiência dos Funcionários

Ruim Regular Bom Ótimo

7.3 Cordialidade dos Funcionários

Ruim Regular Bom Ótimo Higiene do Ambiente Ruim Regular Bom Ótimo

8 - ESPAÇO PARA CRÍTICAS, SUGESTÕES, ELOGIOS.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS
GERAIS

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 159/2022 - BBCCORASES (11.02.10.01)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Juiz de Fora-MG, 22 de Junho de 2022

ADEQUAO_PARECER_00635_2022_NLC_ETRLIC_PGF_AGU_-
_TERMO_DE_REFERENCIA_CANTINA.pdf

Total de páginas do documento original: 44

(Assinado digitalmente em 22/06/2022 11:44)

BETANIA CRISTINA ROSA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
1753610

(Assinado digitalmente em 22/06/2022 11:49)

DANIEL ANGELO SOARES
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
1761402

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifsudestemg.edu.br/documentos/>
informando seu número: **159**, ano: **2022**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **22/06**
/2022 e o código de verificação: **7814512522**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS
GERAIS

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 205/2022 - BBCCORASES (11.02.10.01)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Juiz de Fora-MG, 22 de Junho de 2022

TERMO_DE_REFERENCIA_CANTINA_ADEQUAO_PARECER_00635_2022_NLC_ETRLIC_PGF_AGU_-_1.pdf

Total de páginas do documento original: 45

(Assinado digitalmente em 01/08/2022 10:58)

BETANIA CRISTINA ROSA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
1753610

(Assinado digitalmente em 01/08/2022 10:59)

DANIEL ANGELO SOARES
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
1761402

(Assinado digitalmente em 01/08/2022 12:07)

JONATHAS RAUL DOS SANTOS SOUZA
ASSISTENTE DE ALUNO
3007199

(Assinado digitalmente em 01/08/2022 11:50)

THAIS LAILA NASCIMENTO
ASSISTENTE DE ALUNO
3010568

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifsudestemg.edu.br/documentos/>
informando seu número: **205**, ano: **2022**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **22/06**
/2022 e o código de verificação: **f5564687bd**

NOTAS EXPLICATIVAS

Os itens deste modelo de Termo de Contrato, destacados em vermelho itálico, devem ser preenchidos ou adotados pelo órgão ou entidade pública licitante, de acordo com as mesmas definições adotadas no Termo de Referência e no Edital.

Alguns itens receberão notas explicativas destacadas para compreensão do agente ou setor responsável pela elaboração das minutas referentes à licitação, que deverão ser devidamente suprimidas quando da finalização do documento.

Trata-se de modelo de contrato e nos termos do art. 35 da Instrução Normativa SEGES/MP n. 5/2017 o referido modelo deverá ser utilizado no que couber. Para as alterações, deve ser apresentada justificativa, nos termos do art. 35, §1º da referida IN. Eventuais sugestões de alteração de texto do referido modelo de contrato poderão ser encaminhadas ao e-mail: cgu.modeloscontratacao@agu.gov.br.

Os Órgãos Assessorados deverão manter as notas de rodapé dos modelos utilizados para a elaboração das minutas e demais anexos, a fim de que os Órgãos Consultivos, ao examinarem os documentos, estejam certos de que dos modelos são os corretos. A versão final do texto, após aprovada pelo órgão consultivo, deverá excluir a referida nota.

MODELO

ANEXO

TERMO DE CONTRATO

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

(Exs.: manutenção de elevadores, veículos, de condicionadores de ar e predial, fornecimento de passagens aéreas, locação de impressoras e máquinas reprográficas, telefonia, lavanderia)

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
..... E A EMPRESA
.....**

A União, Autarquia ou Fundação, por intermédio do(a) (*órgão contratante*), com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no *DOU* de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão *por*

Sistema de Registro de Preços nº/20...., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

Nota Explicativa: incorporar os trechos em vermelho caso se trate de contrato decorrente de Registro de Preços.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

| ITEM (SERVIÇO) | LOCAL DE EXECUÇÃO | QUANTIDADE | HORÁRIO/ PERÍODO | VALORES |
|----------------|-------------------|------------|------------------|---------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Nota explicativa: A tabela acima é meramente ilustrativa, aplicável na hipótese em que a licitação tenha sido dividida em itens ou grupos, devendo compatibilizar-se com as especificações dos serviços estabelecidas no Termo de Referência e reproduzir o preço e demais condições ofertadas na proposta vencedora.

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:*

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

Nota Explicativa: No modelo de Edital há campo específico para que o órgão ou entidade licitante indique o prazo inicial de vigência contratual (como por exemplo o prazo inicial de 12 meses), devendo estar de acordo com o acima.

Acaso se trate de contrato de prestação de serviços continuados em que haja previsão de possibilidade de prorrogação contratual, o trecho em vermelho deve ser utilizado.

A vigência do Termo de Contrato de prestação de serviços contínuos pode ultrapassar o exercício financeiro, como no exemplo a seguir, totalizando 60 (sessenta) meses, no entanto, conforme entendimento esposado no Parecer n. 035/2013/DECOR/CGU/AGU, aprovado pelo então Consultor-Geral da União – Substituto, nos autos do processo n. 00400.007093/2013-13, a contagem dos prazos contratuais fixados em meses ou anos deve ser de data a data, conforme art. 132, §3º do CC c/c art. 54 da Lei n. 8.666/93. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante a celebração de termo aditivo. Ademais, no caso de prorrogação da vigência devem ser observadas as regras previstas no Anexo IV da IN SEGES/MP n. 5/2017.

No caso de Serviços Continuados, necessário também atentar para a Orientação Normativa AGU nº 38/2011, segundo a qual: “NOS CONTRATOS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NATUREZA CONTINUADA DEVE-SE OBSERVAR QUE: A) O PRAZO DE VIGÊNCIA ORIGINÁRIO, DE REGRA, É DE ATÉ 12 MESES; B) EXCEPCIONALMENTE, ESTE PRAZO PODERÁ SER FIXADO POR PERÍODO SUPERIOR A 12 MESES NOS CASOS EM QUE, DIANTE DA PECULIARIDADE E/OU COMPLEXIDADE DO OBJETO, FIQUE TECNICAMENTE DEMONSTRADO O BENEFÍCIO ADVINDO PARA A ADMINISTRAÇÃO; E C) É JURIDICAMENTE POSSÍVEL A PRORROGAÇÃO DO CONTRATO POR PRAZO DIVERSO DO CONTRATADO ORIGINARIAMENTE.”

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal da contratação é de R\$..... (.....), perfazendo o valor total de R\$.....(.....).

Ou

3.1 O valor total da contratação é de R\$..... (.....)

Nota Explicativa. O cômputo do valor total do Termo de Contrato levará em conta o período inicial de vigência estabelecido no Edital.

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

Nota explicativa: Caso se trate de contrato de valor estimativo, como os de lavanderia, manutenção em geral, etc., em que a própria demanda pelos serviços é variável, cabe inserir o seguinte subitem:

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

OU

Nota explicativa: Utilizar o subitem acima se não houver previsão de prestação de garantia no Termo de Referência. Se houver previsão de garantia, utilizar o subitem abaixo.

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

Em regra, a comprovação da prestação da garantia tem sido exigida após a assinatura do Termo de Contrato ou como condição para sua assinatura. Nos termos do Acórdão/TCU n° 1214/2013-Plenário, tem sido recomendada a inclusão desta exigência em todas as contratações desta natureza.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

Nota Explicativa: Conforme o Parecer JL-01, aprovado pelo Sr. Presidente da República, a cessão de crédito decorrente de contrato administrativo é admissível, desde que não haja vedação no edital ou no contrato. Indo além nesse ponto, a Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 previu expressamente obrigatoriedade de permissão nos editais e contratos da cessão de crédito ao dispor, no seu art. 15, que “Os editais e respectivos contratos administrativos celebrados devem prever expressamente a possibilidade de cessão dos créditos decorrentes da contratação de que trata esta Instrução Normativa”. Registre-se a Instrução Normativa em questão entra em vigor em 17 de agosto de 2020. Antes dessa data, a cessão de crédito remanesce possível nos termos do Parecer JL-01, de 2020.

12.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

12.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

Nota Explicativa: Os condicionamentos dos dois subitens acima decorrem das conclusões do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020. Referido parecer foi aprovado pelo Sr. Presidente da República em 26/05/2020 e publicado no Diário Oficial da União em 27/05/2020, de modo que vinculante para toda a administração pública, nos termos do arts. 40, §1º e 41 da Lei Complementar nº 73, de 1993.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

Nota explicativa: No Acórdão n.º 2569/2018 – Plenário, o TCU concluiu que “ A Administração Pública pode invocar a Lei 8.078/1990 (CDC), na condição de destinatária final de bens e serviços, quando suas prerrogativas estabelecidas na legislação de licitações e contratos forem insuficientes para garantir a proteção mínima dos interesses da sociedade [...]”. (cf. Boletim de Jurisprudência n.º 244, sessões 6 e 7 de novembro de 2018). Consta do referido Acórdão, nesse sentido, que:

“307. Como é exposto no exame técnico transcrito no relatório do TC-016.501/2003-0, acolhido integralmente pelo Relator do Acórdão 1.670/2003-Plenário, Ministro-Substituto Lincoln Magalhães da Rocha, a Lei 8.078/1990 é aplicável à Administração Pública enquanto consumidora de bens e serviços. Isso porque ao definir, em seu art. 2º, ‘consumidor’ como toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final, a Lei não fez nenhuma exceção, podendo, portanto, a Administração Pública se utilizar de todos os direitos ali estabelecidos na condição de consumidora. Ainda de acordo com o citado relatório, esse é o entendimento dos doutrinadores Leon Fredja, Celso Bastos e Toshio Mukai. Diversas outras deliberações do TCU também vão nesse sentido, como o Acórdão 1.729/2008-TCU-Plenário, de relatoria do Ministro Valmir Campelo, o Acórdão 5.736/2011-TCU-Primeira Câmara, de relatoria do Ministro-Substituto Weder de Oliveira, e as Decisões 634/1996 e 1.045/2000, ambas do Plenário, de relatoria dos ministros Homero Santos e Adylson Motta, respectivamente.”

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. 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.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

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

....., de..... de 20.....

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23355.001608/2022-51

2. Descrição da necessidade

Cessão onerosa para exploração de uso de cantina/lanchonete no IF Sudeste MG - Campus Barbacena.

A contratação se justifica pela necessidade de serviços de fornecimento de alimentos de qualidade e de baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas aos alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes do IF Sudeste MG - Campus Barbacena, nos turnos matutino, vespertino e noturno, contribuindo assim, com a saúde e bem estar da comunidade acadêmica.

A cessão de uso dos espaços, a serem explorados mediante procedimento licitatório, reservados para o funcionamento de lanchonetes, fundamenta-se pela necessidade de ofertar à comunidade acadêmica opção de realizar, sem que seja preciso se afastar das dependências da instituição, refeições rápidas, a um-bom custo benéfico, considerando que não há nas proximidades do Campus estabelecimentos que satisfaçam tal necessidade. Logo, a instalação de cantina/lanchonete proporcionará conforto, bem como, ao evitar o deslocamento para a aquisição de merenda no interstício dos períodos de aula, incentivará a permanência na escola. O IF Sudeste MG - Campus Barbacena conta com espaços próprios, independentes e reservados para atendimento do objeto da contratação.

3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|--------------------------------------|---|
| Diretoria de Ensino | Vanessa Lúcia de Souza Lima |
| Equipe de Fiscalização/ Área técnica | Nutricionistas do IF Sudeste MG - Campus Barbacena: Betânia Cristina Rosa Soares e Daniel Ângelo Soares |
| Equipe de Fiscalização Geral | Jonathas Raul dos Santos Souza e Thais Laila Nascimento |

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Do funcionamento geral

- O IF Sudeste MG - Campus Barbacena conta com dois espaços próprios, independentes e reservados para atendimento do objeto da presente contratação. Logo, o Campus fornecerá para a Contratada dois espaços físicos:
 - CANTINA DO PRÉDIO SEDE: Área interna de 36,4 m², localizada na rua Monsenhor José Augusto, nº 204, Bairro São José
 - CANTINA DO PRÉDIO ANEXO: Área interna de 51,7 m², localizada na rua Monsenhor José Augusto, nº 203, Bairro São José.
- A lanchonete deverá funcionar de segunda-feira à sexta-feira das 07h00min às 21h30min no prédio Anexo e das 07h00min às 19h00min no prédio Sede, atendendo ao horário de funcionamento da instituição, exceto nos dias em que não houver expediente, conforme calendário acadêmico da instituição;
- Qualquer alteração ou mudança de horário deverá ser previamente acordada, por escrito, com a Direção Geral ou Diretoria sistêmica de Ensino;
- Eventualmente, haverá atendimento aos sábados quando houver dias letivos;
- Os dias e horários de funcionamento, incluindo o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONTRATANTE/CEDENTE e devidamente comunicado à CONTRATADA/CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 10(dez) dias;

- A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração do IF Sudeste MG– Campus Barbacena;
- Para garantir o bom funcionamento e higiene da lanchonete deverá haver o número mínimo de 01(um) atendente e (01) um caixa no quadro de funcionários da CONTRATADA/CESSIONÁRIA.
- Os serviços serão prestados conforme termo de cessão de uso a título precário e oneroso, exclusivamente utilizando-se exclusivamente o espaço definido para tal fim;
- O IF Sudeste MG - Campus Barbacena não se responsabiliza pelo comércio de alimentos fora do raio de 50 metros em torno da lanchonete.

Dos alimentos a serem ofertados

- A Cessionária deverá disponibilizar alimentos de qualidade, de origem não duvidosa, com necessário teor nutricional, com devido nível de asseio, ofertando quantidade suficiente à expectativa de público diário, com a variedade mínima conforme especificada abaixo:

| ALIMENTOS/BEBIDAS | NÚMERO DE OPÇÕES NO CARDÁPIO DIÁRIO |
|--|-------------------------------------|
| Pão de queijo | 01 (uma) opção, no mínimo |
| Salgado assado | 04 (quatro) opções, no mínimo |
| Sanduíche à base de pão francês ou pão de forma | 02 (duas) opções, no mínimo |
| Lanche econômico, cujo os preços sejam mais acessíveis | 02 (duas) opções, no mínimo |
| Café | 01 (uma) opção, no mínimo |
| Bebidas com de leite | 02 (duas) opções, no mínimo |
| Opção Saudável | 01 (uma) opção, no mínimo |
| Opção vegetariana e/ou vegana | 01 (uma) opção, no mínimo |

- A descrição detalhada do cardápio encontra-se no tópico "Estimativas das quantidade a serem contratadas" deste documento.
- A cessionária será notificada, caso não esteja disponibilizando fielmente o cardápio mínimo preestabelecido.
- A contratada tem a liberdade de acrescentar itens ao cardápio mínimo ou quantidade de variedades superior ao disposto, desde que o mínimo e as listagens acima sejam respeitadas.
- A Cessionária deverá analisar a viabilidade de fornecimento de refeições rápidas (tropeiro, caldos e etc), em virtude da Cedente possuir servidores e alunos que não possuem tempo para refeição correspondente ao jantar.
- Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização, e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da contratante, podendo a Cedente acompanhar quando julgar conveniente, não podendo ser aceitos alimentos enlatados e/ou conserva sem data de validade ou com a mesma vencida.
- A Cessionária terá a exclusividade de comercialização de alimentos nas dependências da Cedente, mesmo em períodos de eventos previstos em calendário escolar, devendo notificar qualquer fato suspeito ao Fiscal designado.

Dos serviços prestados

- Ganhará a licitação, a empresa que ofertar o maior desconto sobre a cesta de produtos citadas anteriormente, além de atender os requisitos de habilitação;
- Os preços da cesta de produtos não poderão ser alterados sem prévia aprovação do IF Sudeste MG - Campus Barbacena.
- Anualmente será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste. O reajuste anual do valor do aluguel será baseado no IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), sempre levando em consideração os altos índices nos últimos anos, vinculando-se o reajuste àquele que for mais favorável ao usuário.
- A CESSIONÁRIA deverá fornecer e instalar no mínimo os equipamentos e utensílios definidos na lista abaixo:
 - Estufas para acondicionamento de salgados;
 - Forno de micro-ondas;
 - Refrigeradores, preferencialmente verticais;
 - Liquidificador e/ou extrator de suco;
 - Lixeiras para coletas seletivas;
 - Dispensers de álcool em gel;

- Os equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, classificação A ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória;
- A CESSIONÁRIA deverá fornecer conjuntos de mesas e cadeiras em número suficiente para serem usados pelos usuários da lanchonete. As mesas e cadeiras deverão ser de materiais que permitam a boa higienização e devem ser limpas constantemente com produtos específicos para esse fim. O mobiliário deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários. Dispor de no mínimo uma mesa que atenda os parâmetros de acessibilidade da Norma ABNT NBR 9050/2015, com altura mínima livre para encaixe da cadeira de rodas sob o objeto de 0,73m, com altura de superfície de 0,75m a 0,85m, profundidade da superfície necessária para aproximação total de no mínimo 0,50m. Indicação de acessibilidade com colocação sobre a mesa do símbolo internacional de acesso;
- A estrutura, os equipamentos e o mobiliário das cantinas deverão ser compatíveis com a estética do edifício e submetidos à prévia aprovação do Campus. O uso de som no local não poderá ser objeto de reclamação dos professores, ou seja, não poderá incomodar as aulas;
- O espaço não poderá ser sublocado ou cedido para outros fins diferentes dos estabelecidos no contrato;
- A lanchonete deve comercializar exclusivamente produtos alimentícios, procurando oferecer refeições saudáveis, lanches e merendas compostas de frutas, leite e derivados, sendo expressamente proibida a comercialização de quaisquer outros produtos que não estejam relacionados à cantina, tais quais, cigarros e bebidas alcoólicas, dentre outros;
- A CESSIONÁRIA deverá manter a conservação, manutenção e higiene do ambiente, incluindo local das mesas (área externa). Recomenda-se a não utilização de canudos plásticos;
- A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico, a serem posicionados em local apropriado, para utilização da CESSIONÁRIA;
- A empresa vencedora do processo licitatório deverá assumir integralmente todas as despesas decorrentes de pessoal, encargos sociais e fiscais surgidas a partir da exploração do espaço, objeto desta licitação, não podendo ser responsabilizada a CEDENTE por qualquer ônus desta natureza;
- Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários;
- O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.
- Os alimentos adquiridos para comercialização devem ser saudáveis, nutritivos e de qualidade e armazenados de maneira adequada para que os mesmos não percam sua qualidade;
- Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte;
- A CESSIONÁRIA deverá obedecer ao que determina a regulamentação da ANVISA e demais órgãos de vigilância sanitária e fixar em local bem visível o alvará de funcionamento, vigente, emitido pelo órgão competente. Deve-se aplicar as recomendações da Cartilha de Boas Práticas Para Serviços de Alimentação da ANVISA, anexa a este documento;
- Toda manutenção/reparo nas dependências da lanchonete/cantina, objeto da presente cessão, será de responsabilidade da Cessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange itens tais como água e esgoto, energia, válvulas e conexões para equipamentos a gás;
- Será efetuada, TRIMESTRALMENTE, pela CEDENTE, pesquisa de opinião junto ao público usuário da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto os aspectos previstos no item abaixo:

Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

- Qualidade dos lanches;
- Qualidade das bebidas;
- Variedade do cardápio;
- Qualidade do atendimento;
- Limpeza do ambiente;
- Nível geral de satisfação;
- Outros aspectos necessários;

Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento). Além da pesquisa de opinião, os itens citados acima serão avaliados pelo fiscal do contrato, no mínimo uma vez por mês;

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

5. Estudo das Soluções do Mercado

Para definição da melhor solução a ser adotada, foram pesquisados as metodologias de contratações em outras instituições de ensino público federal conforme quadro abaixo:

| ÓRGÃO AVALIADO | DOCUMENTO ANALISADO | OBJETO DA CONTRATAÇÃO | DESCRIÇÃO RESUMIDA DA SOLUÇÃO |
|--|---------------------------|-----------------------|---|
| IF Norte de Minas Gerais - Salinas (2022) | ETP E TERMO DE REFERÊNCIA | LANCHONETE | Cessão onerosa. Cálculo do aluguel - Custo Unitário Básico realizado pela equipe de planejamento. |
| | | | O critério de julgamento foi o maior desconto no preço dos produtos da cesta de alimentos. |
| | | | Indenização do uso da Energia elétrica e de água. |
| Organizações Militares do Complexo da Brigada de Infantaria Paraquedista | ETP DIGITAL | LANCHONETE | Cessão de uso onerosa. A memória de cálculo do aluguel, os valores pesquisados e aqueles tomados como referência constam dos Laudos de Avaliação dos Imóveis pertencentes à União, sob responsabilidade da Brigada de Infantaria Paraquedista. Os referidos laudos foram submetidos à apreciação da Divisão de Patrimônio da 1ª Região Militar, que é a responsável pelas aprovações das avaliações. |
| | | | O certames foi composto por 5 (cinco) itens, constituídos do pacote mínimo de produtos a serem comercializados nas cantinas, sendo a opção de adjudicação por itens a melhor forma de aumento da competitividade e consequente ampliação da participação de interessados em oferecer serviços de qualidade à tropa paraquedista, oferecendo a contrapartida de aluguel fixo, baseado nos laudos de avaliação de imóvel. O referido pacote de produtos fora composto por 18 (dezoito) itens mínimos obtidos por meio de pesquisa direta com os militares integrantes das Organizações Militares subordinadas |
| | | | Indenização do uso da Energia elétrica e de água. |
| 20o GAC L | ETP DIGITAL | LANCHONETE | Cessão onerosa de uso de espaço. A CESSIONÁRIA ficará obrigada a recolher através de GRU (Guia de Recolhimento da União), a importância mensal de 1.388,62 (mil trezentos e oitenta e oito reais e sessenta e dois centavos) até o 5º (quinto) dia do mês subsequente ao vencido. NÃO É MENCIONADO A FORMA DE CÁLCULO DO ALUGUEL |
| | | | Foi adotado como critério de julgamento para seleção do CESSIONÁRIO, o menor preço dos serviços prestados aos usuários finais, mediante a composição de um Grupo Único de 50 (cinquenta) itens, que se refere ao CARDÁPIO BÁSICO. |
| IFRN - Campus Apodi | ETP DIGITAL | RESTAURANTE | Cessão Onerosa de Uso. Para calcular o valor do aluguel a que a contratada deverá pagar mensalmente por usar o espaço físico da cantina, foi levado em consideração que: 1) Na urbe de Apodi não existe um padrão definido para o valor do metro quadrado locado na área onde se situa o Campus Apodi do IFRN, o que tornaria bastante complicado a elaboração de um laudo de avaliação; 2) Os Campi do IFRN possuem refeitórios com estrutura semelhante, recém-reformados, o que serve de parâmetro para mensurar o valor pago a título de aluguel pela cessão de uso do aludido espaço por se tratar de áreas e estruturas |

| | | | |
|---------------------------------------|--------|-----------------------------|--|
| | | | assemelhadas; e 3) O valor do aluguel que se esperar receber com a presente contratação é compatível com o que se paga atualmente pela atual Cessionária do espaço para fins de cantina do Campus Apodi. Assim, apresentou-se o detalhamento do cálculo feito para o valor do aluguel. Resumindo, foi usado o valor de aluguel de cantinas de outras unidades e aplicou-se o Índice do IGP-M no valor atual. E ainda acrescentou o valor de vigilância armada (contrato de vigilância do Campus) |
| IF Espírito Santo - Campus Ibatiba | EDITAL | LANCHONETE E RESTAURANTE | Cessão Onerosa de uso. Avaliação imobiliária - preço fixo do aluguel avaliado por profissional habilitado do IF - R\$680,00 - 312m2 |
| | | | O critério de julgamento foi o maior desconto sobre o valor global dos lanches e kg da refeição. |
| | | | Taxa de água e luz - a) Água - 3% do VALOR TOTAL A PAGAR constante na Nota Fiscal emitida pelo CESAN, para a unidade, ou na forma de outra estimativa apresentada pela CESSIONÁRIA e APROVADA pela CEDENTE. b) energia elétrica - relógio exclusivo da cantina/restaurante. |

6. Levantamento de Mercado

Para o levantamento do mercado, a equipe de planejamento realizou avaliação detalhada das soluções adotadas em outras instituições de ensino (Item anterior: Estudo das Soluções do Mercado).

Assim, é importante detalhar algumas informações relevantes para o dimensionamento da proposta, conforme segue abaixo.

A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

- A implantação dos serviços será efetuada assim que ocorrer a assinatura do contrato. Estima-se que o público/usuário dos serviços das lanchonetes será de 1710 (um mil setecentos e dez) estudantes matriculados em 2022-1, distribuídos nos três turnos, além dos 259 (duzentos e cinquenta e nove) servidores, 97 (noventa e sete) terceirizados e os visitantes.
- Vale ressaltar que o IF Sudeste MG - Campus Barbacena conta com dois espaços próprios, independentes e reservados para atendimento do objeto da presente contratação. Logo, o Campus fornecerá para a Contratada dois espaços físicos:

CANTINA DO PRÉDIO SEDE: Área interna de 36,4 m², localizada na rua Monsenhor José Augusto, nº 204, Bairro São José

CANTINA DO PRÉDIO ANEXO: Área interna de 51,7 m², localizada na rua Monsenhor José Augusto, nº 203, Bairro São José.

- A memória de cálculo do valor mensal fixado para pagamento mensal, pela contratada à contratante, a título de indenização pecuniária (aluguel) mensal pelo uso das áreas supracitadas será apresentado neste Estudo Técnico Preliminar.
- Além do aluguel, a contratada arcará com gastos relativos ao consumo de energia elétrica e água, a ser recolhido mensalmente via Guia de Recolhimento da União - GRU, disponibilizada pelo setor financeiro do Campus. Como os dois espaços da cantina são desprovidos de medidores próprios de energia elétrica e água, será definida uma taxa única de água (taxa mínima legal prevista pela companhia responsável pelos serviços de saneamento do município) e de energia (taxa baseada nos equipamentos mínimos previstos pela Lanchonete que será calculada pelo engenheiro elétrica do IF).
- O valor do aluguel e da taxa de consumo de água e energia elétrica serão reajustados conforme critérios do Termo de Referência.

Quanto a fonte a ser utilizada para levantamento dos preços:

Por se tratar de prestação de serviço de Lanchonete, cujas características e preços oscilam de uma região para outra, será priorizada a pesquisa junto a fornecedores do mercado local.

Quanto a modalidade escolhida:

Conforme artigo 1º da lei 10.520/2002, quando a natureza do objeto da licitação se enquadrar como bens e serviços comuns deve-se utilizar a modalidade Pregão. O Tribunal de contas da União também recomenda essa forma de licitação para cessão remunerada de uso de bens públicos (Acórdão nº2050 /2014-Plenário). Para subsidiar este estudo, foram utilizados vários editais cujo objeto de contratação fosse semelhante, a fim de estudar as práticas adotadas por outros entes.

7. Descrição da solução como um todo

Após o estudo amplo sobre as soluções encontradas no mercado foi definido que a melhor solução será:

- Cessão onerosa de uso dos espaços físicos situados no IF Sudeste MG - Campus Barbacena destinados à exploração comercial de lanchonete/cantina;
- Os espaços físicos destinados a instalação das lanchonetes/cantinas tem a área a seguir:
 - CANTINA DO PRÉDIO SEDE: Área interna de 36,4 m², localizada na rua Monsenhor José Augusto, nº 204, Bairro São José
 - CANTINA DO PRÉDIO ANEXO: Área interna de 51,7 m², localizada na rua Monsenhor José Augusto, nº 203, Bairro São José.
- A memória de cálculo do valor mensal fixado para pagamento mensal, pela contratada à contratante, a título de indenização pecuniária (aluguel) mensal pelo uso das áreas supracitadas está apresentado abaixo.
- A metodologia para cálculo do valor do aluguel foi o Custo Unitário Básico (CUB). O CUB é considerado um dos principais indicadores da construção civil, ele existe desde a década de 1960 e tem grande efeito no mercado imobiliário, já que ajuda a equilibrar um dos componentes mais importantes na composição de preços do mercado. O CUB foi instituído pela Lei nº 4.591/64 com o objetivo de equilibrar a formação de preços do mercado imobiliário. Este indicador permite que o custo do projeto seja estimado com maior precisão. O preço básico é determinado por metro quadrado (CUB/m²) e a apuração dos valores tem como referência projetos-padrão.

Cálculo do Custo Unitário Básico - CUB

- Para realização do cálculo foram utilizados os seguinte parâmetros:
 - Projeto-padrão: CSL-8 (Comercial Salas e Lojas), apresentado no ANEXO 1 deste documento;
 - Índice de variação do aluguel: 0,5%
 - Área construída: área interna dos espaços.

| Local | Área construída (m ²) | Custo Unitário Básico (CUB) | Valor total da Área | Índice | Valor mensal |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|---------------------|--------|------------------|
| Cantina Sede | 51,7 | 1.922,47 | R\$99.391,69 | 0,5% | R\$496,96 |
| Cantina Anexo | 36,4 | 1.922,47 | R\$69.977,91 | 0,5% | R\$349,89 |
| Valor total do aluguel para os dois espaços físicos | | | | | R\$846,85 |

- Ressalta-se que a prioridade não é arrecadação de valores com locação de espaço, mas sim obter o menor valor cobrado para o fornecimento dos alimentos para a comunidade acadêmica.
- No período de recesso escolar o valor do aluguel será reduzido em 50% (cinquenta por cento).

- A forma de contratação proposta é através da cessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um Contrato Administrativo, onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com o Inciso I, artigo 22 da Lei nº 8.666/93, parágrafo 3º do artigo 23, bem como o disposto na Lei nº 6.120 /74 e no Art. 95 do Decreto Lei nº 9.760/46, Art. 13 do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2001.
- Além do aluguel, a contratada arcará com gastos relativos ao consumo de energia elétrica e água, a ser recolhido mensalmente via Guia de Recolhimento da União - GRU, disponibilizada pelo setor financeiro do Campus. Como os dois espaços da cantina são desprovidos de medidores próprios de energia elétrica e água, será definida uma taxa única de água (taxa mínima legal prevista pela companhia responsável pelos serviços de saneamento do município) e de energia (taxa baseada nos equipamentos mínimos previstos pela lanchonete/cantina).
- A taxa de água foi baseada na RESOLUÇÃO DE FISCALIZAÇÃO E REGULAÇÃO - CISAB-RC Nº 064, DE 30 DE JULHO DE 2018, revisada pela RESOLUÇÃO DE FISCALIZAÇÃO E REGULAÇÃO – ARISB-MG Nº 168, DE 01 DE OUTUBRO DE 2021. Devendo este valor ser reajustado sempre quando a resolução passar por mudanças.

| Companhia fornecedora de serviços de água e esgoto | Taxa mínima estabelecida pela companhia em 2022 para pontos comerciais grupo 1 | Valor médio final |
|--|--|--|
| Serviço de Água e Saneamento - SAS | R\$125,43 | R\$125,43 - taxa única para as duas unidades |

- O cálculo do consumo de energia elétrica foi baseado nos equipamentos mínimos previstos para lanchonete/cantina, conforme cálculo realizado pelo Engenheiro Elétrico do Campus Barbacena (ANEXO 2). No quadro abaixo, estão apresentados os valores mensais encontrados, de forma resumida.

| Equipamentos mínimos previstos para lanchonete/cantina | Consumo de energia elétrica mensal - Cantina do prédio Sede | Consumo de energia elétrica mensal - Cantina do prédio Sede |
|--|---|---|
| Estufa para acondicionamento de salgados. Quantidade de Bandejas: 6; Potência 110v; Frequência: W-50/60 Hz; Marca: Edanca; Modelo: EO-06, Linha: Ouro | R\$ 42,11 | R\$ 50,88 |
| Forno de micro-ondas. Capacidade 20L; Voltagem: 110v; Potência (W): 1100W; Consumo (KW/h): 1,1; Eficiência Energética: A; Marca: Philco; Modelo PMO23BB | R\$ 90,83 | R\$ 90,83 |
| Refrigerador/ expositor vertical. Capacidade Líquida: 296 Litros; Capacidade Total: 296L; Tipo de Porta: Vidro; Orientação: Vertical; Tensão / Frequência: 60Hz; Voltagem: 220V; Gás Refrigerante: R-134A; Consumo (kWh): 100 kWh/mês; Potência: 290W; Marca: Metalfrio; Modelo: VB28RB | R\$ 195,91 | R\$ 195,91 |
| Liquidificador. Capacidade: 1,9L; Velocidade: 2; Consumo (KW/h): 0,55 Kw/h; Potência (W): 550W; Voltagem: 110V; Marca: Mondial; Modelo: L-550-SL | R\$ 45,41 | R\$ 45,41 |
| Consumo mensal total por cantina | R\$ 374,26 | R\$ 383,03 |

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| Consumo mensal total geral | R\$757,29 |
|-----------------------------------|------------------|

Dessa forma, o valor total a ser onerado pela empresa para os dois espaços segue no quadro resumo abaixo

| QUADRO RESUMO DOS VALORES A SEREM ONERADOS PELA EMPRESA | VALOR |
|--|-------------------|
| Aluguel | R\$846,85 |
| Taxa de água | R\$125,43 |
| Taxa de energia elétrica | R\$757,29 |
| Total | R\$1729,27 |

- Dessa forma, constitui objeto dessa licitação a cessão administrativa para o uso de dois espaços físicos destinados à exploração dos serviços de lanchonete no IF Sudeste MG - Campus Barbacena, pelo período de 12 (doze) meses.
- O serviço deverá ser prestado de forma satisfatória, prezando pelo bom atendimento, materiais, lanches de qualidade, preço em conformidade com a realidade de mercado.
- Outro elemento a ser observado é o cumprimento às prescrições estabelecidas em leis, contrato, normativas e legislação em geral no que tange ao objeto da contratação.
- A soma desses elementos é fundamental para o alcance do resultado almejado pela Administração.
- O critério de julgamento do Pregão Eletrônico será o menor valor dos itens da cesta de produtos, sagrando-se vencedor o licitante que ofertar o menor valor do preço global sobre o valor total estimado da Cesta de Produtos.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Estima-se que o público/usuário dos serviços das lanchonetes será de 1710 (um mil setecentos e dez) estudantes matriculados em 2022-1, distribuídos nos três turnos, além dos 259 (duzentos e cinquenta e nove) servidores, 97 (noventa e sete) terceirizados e os visitantes.

Vale ressaltar que o IF Sudeste MG - Campus Barbacena conta com dois espaços próprios, independentes e reservados para atendimento do objeto da presente contratação.

Os itens das cestas foram determinados pelos Nutricionistas do IF Sudeste MG - Campus Barbacena, profissionais capacitados para tal, conforme tabela a seguir:

| ALIMENTOS/BEBIDAS | NÚMERO DE OPÇÕES NO CARDÁPIO DIÁRIO | CESTA DE PRODUTOS MÍNIMOS PARA ORÇAMENTO |
|---|--|---|
| Pão de queijo | 01 (uma) opção, no mínimo | 1. Pão de queijo grande, sem recheio |
| Salgado assado | 04 (quatro) opções, no mínimo | 1. Salgado assado, tipo esfiha 2. Salgado assado, tipo pastel assado 3. Salgado assado, tipo torta salgada ou similar 4. Salgado assado, tipo enroladinho de presunto/apresentado e mussarela ou similar |
| Sanduíche a base de pão francês ou pão de forma | 02 (duas) opções, no mínimo | 1. Sanduiche simples, tipo misto quente (pão com queijo e presunto/apresentado) 2. Sanduiche simples, tipo pão com queijo |
| | | |

| | | |
|--|-----------------------------|---|
| Lanche econômico, cujo os preços sejam mais acessíveis | 02 (duas) opções, no mínimo | 1. Lanche econômico, tipo pão com manteiga /margarina 2. Lanche econômico, tipo pedaço de bolo sem recheio ou broa |
| Café | 01 (uma) opção, no mínimo | 1. Café simples médio (150 mL) |
| Bebidas com leite | 02 (duas) opções, no mínimo | 1. Leite (150 mL) 2. Café com Leite (150 mL) |
| Opção Saudável | 01 (uma) opção, no mínimo | 1. Sanduíche natural |
| Opção vegetariana e/ou vegana | 01 (uma) opção, no mínimo | 1. Sanduíche ou salgado sem proteína animal |

Abaixo segue o quadro resumo com os valores dos orçamentos coletados dos itens das cestas de produtos (ANEXO 3).

| Item | Subitem | Descrição Detalhada | Orçamento 1 | Orçamento 2 | Orçamento 3 | Valor médio |
|------|--|--|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 1 | Pão de queijo (1 opção) | Pão de queijo grande, sem recheio | R\$3,90 | R\$4,50 | R\$3,00 | R\$3,80 |
| 2 | Salgado assado (4 opções) | Salgado assado, tipo esfiha | R\$6,90 | R\$5,00 | R\$4,50 | R\$5,47 |
| 3 | | Salgado assado, tipo pastel assado | R\$6,90 | R\$5,00 | R\$5,00 | R\$5,63 |
| 4 | | Salgado assado, tipo torta salgada ou similar | R\$6,90 | R\$5,00 | R\$8,00 | R\$6,63 |
| 5 | | Salgado assado, tipo enroladinho de presunto e mussarela ou similar | R\$6,00 | R\$5,00 | R\$5,00 | R\$5,33 |
| 6 | Sanduíche à base de pão francês ou pão de forma (2 opções) | Sanduíche simples, tipo misto (pão francês ou pão de forma recheado com queijo e presunto) | R\$6,00 | R\$5,50 | R\$5,00 | R\$5,50 |
| 7 | | Sanduíche simples, tipo pão francês ou pão de forma recheado com queijo | R\$6,00 | R\$3,60 | R\$5,00 | R\$4,87 |
| 8 | Lanche econômico (2 opções) | Lanche econômico, tipo pão francês ou pão doce com margarina/manteiga | R\$2,00 | R\$2,40 | R\$3,00 | R\$2,47 |
| 9 | | Lanche econômico, tipo pedaço de bolo sem recheio ou broa em tamanho individual | R\$3,00 | R\$2,00 | R\$3,50 | R\$2,83 |
| 10 | Café (1 opção) | Café simples médio (1 xícara, 150mL) | R\$4,00 | R\$3,00 | R\$2,70 | R\$3,23 |

| | | | | | | |
|--|---|--|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 11 | Bebidas com leite (2 opções) | Leite (1 xícara, 150mL) | R\$4,00 | R\$3,50 | R\$2,50 | R\$3,33 |
| 12 | | Café com leite (1 xícara, 150mL) | R\$4,00 | R\$4,00 | R\$3,00 | R\$3,67 |
| 13 | Opção saudável (1 opção) | Sanduíche, tipo natural, com ingredientes in natura tais como: alface, tomate, cenoura ralada, dentre outros | R\$6,90 | R\$7,00 | R\$8,00 | R\$7,30 |
| 14 | Opção vegetariana e/ou vegana (1 opção) | Sanduíche ou salgado sem proteína animal (carne de soja, por exemplo) | R\$4,00 | R\$7,00 | R\$13,00 | R\$8,00 |
| Valor Global da Cesta de Produtos | | | R\$70,50 | R\$62,50 | R\$71,20 | R\$68,07 |

- O critério de julgamento do Pregão Eletrônico será o menor valor dos itens da cesta de produtos, sagrando-se vencedor o licitante que ofertar o menor valor do preço global sobre o valor total estimado da Cesta de Produtos.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1,00

A contratação em comento não acarretará em despesa para a instituição, pois trata-se de Cessão de uso do espaço para prestação de serviço e não compromete os recursos orçamentários da Administração contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo IF Sudeste MG - Campus Barbacena.

As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços serão providas pela contratada e os serviços prestados serão pagos pelos consumidores diretamente à contratada.

Obs: Como o sistema ETP digital não permite a conclusão do ETP sem que se informe um valor, foi apresentado o valor simbólico de R\$ 1,00. Reforçamos que a contratação não acarretará em despesa para a Instituição.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Sendo inviável tecnicamente a divisão do objeto, bem como sua adjudicação a mais de um fornecedor, a licitação será formada por um único grupo contendo os itens da cesta de produtos a serem ofertados obrigatoriamente pela Contratada /Cessionária.

A administração, em conformidade com o parágrafo único do art. 1º, da Lei 10.520 de 2002, classifica os serviços a serem contratados especificados neste documento como de natureza comum, por possuírem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

Realizará licitação na modalidade pregão na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento menor preço por lote/grupo, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada global, no qual todos os itens deverão ser contratados com uma única empresa, com base nas seguintes justificativas:

- Agrupamento de itens somente pode abranger itens de natureza semelhante;
- A licitação por preço global é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por manter a qualidade do empreendimento, haja vista que o gerenciamento permanece todo o tempo a cargo de um mesmo administrador.
- Maior nível de controle pela Administração na execução dos serviços.

- Concentração da responsabilidade pela execução do empreendimento em uma só pessoa e concentração da garantia dos resultados.

O critério de julgamento da proposta é o menor preço global, sagrando-se vencedora a licitante que ofertar o MENOR PREÇO GLOBAL.

Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço médio unitário total fixado no Cesta de Produtos acima, ou que apresentar preço manifestamente inexequível nos itens.

As licitantes deverão oferecer proposta para todos os itens que compõem a cesta de produtos.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Essa contratação está alinhada com o planejamento da instituição.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O benefício direto pretendido com esta contratação é o atendimento à necessidade da comunidade acadêmica e demais usuários em termos de redução de custos com deslocamento e tempo a outros estabelecimentos fora do recinto escolar para a busca desse tipo de serviço. Além disso, esta licitação visa a oferta do produto/lanches mais baratos que o valor praticado no mercado. Para isso será utilizado como critério de julgamento maior desconto sobre os preços levantados por esta administração.

14. Providências a serem Adotadas

Não há providências a serem adotadas além da disponibilização dos dois espaços.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Considerando que o desenvolvimento nacional sustentável é atualmente um dos três pilares das compras públicas (artigo 3º da Lei nº 8.666/93, na redação dada pela Lei nº 12.349/2010) torna-se necessária a observância das exigências ambientais envolvidas em toda cadeia de produção de refeições.

A sustentabilidade no serviço de produção de refeições envolve uma variedade de questões relacionadas a todo o processo produtivo: desde o planejamento do cardápio, seleção dos gêneros alimentícios e fornecedores de alimentos até a reciclagem e adequado gerenciamento de resíduos alimentares gerados pela unidade.

Nesse sentido a CONTRATADA deverá manter uma postura de boas práticas ambientais, conforme Lei 12.305, de 2010 e o Decreto Federal 7.404 de 2010, bem como a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, adotando as medidas a seguir:

- Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo o responsável pela equipe atuar como facilitador das mudanças de comportamento dos funcionários da CONTRATADA, bem como identificar e corrigir possíveis vazamentos ou infiltrações;
- Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.;
- Treinar e orientar os funcionários sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas;

- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser regularizada imediatamente;
- Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras;
- Obedecer a Instrução Normativa n.º 05/2017 SLTI/MPOG, relativas à Metodologia de Referência dos Serviços de Limpeza e Conservação;
- Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT;
- Instalar lixeiras e implementar a coleta seletiva de lixo nas cantinas. Todas as lixeiras e/ou locais de guarda e armazenamento de resíduos para descarte (lixo) deverão apresentar tampa com acionamento com pé. É obrigatório em todos os locais de uso exclusivo da CONTRATADA;
- Adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos, e na redução da poluição ambiental, tais como racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes; substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- Utilizar produtos de limpeza e conservação que obedeam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;
- Disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico em separado, a serem posicionados em local apropriado, para utilização no descarte, este que é de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA.
- A higienização (que deve ser regular) e a conservação/manutenção dos contêineres serão também de sua responsabilidade.
- Avaliar e controlar a geração de desperdício de alimentos através de estudos de resto-ingestão e de aceitabilidades dos cardápios.
- Destinar, óleo, papelões e plásticos para reciclagem. Considerar a diminuição das preparações por imersão (frituras). Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, a ser apresentada no ato da assinatura de contrato pelo vencedor do certame.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

A equipe de planejamento da contratação declara viável a contratação do serviço indicado, de acordo com o preenchimento dos itens constantes neste documento.

17. Responsáveis

BETANIA CRISTINA ROSA

Nutricionista

DANIEL ÂNGELO SOARES

Nutricionista

JONATHAS RAUL DOS SANTOS SOUZA

Equipe de fiscalização geral do contrato

THAIS LAILA NASCIMENTO

Equipe de fiscalização geral do contrato

VANESSA LÚCIA DE SOUZA LIMA

Diretora de Ensino

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 - CUB FEVEREIRO 2022.pdf (95.83 KB)
- Anexo II - ANEXO 2 - Consumo de energia elétrica dos equipamentos.pdf (55.73 KB)
- Anexo III - ORÇAMENTOS 1, 2 E 3 - CESTA DE PRODUTOS.pdf (2.38 MB)

Anexo I - CUB FEVEREIRO 2022.pdf

(NBR 12.721:2006 - CUB 2006) - Fevereiro/2022

Os valores abaixo referem-se aos Custos Unitários Básicos de Construção (CUB/m²), calculados de acordo com a Lei Fed. nº. 4.591, de 16/12/64 e com a Norma Técnica NBR 12.721:2006 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e são correspondentes ao mês de **Fevereiro/2022**. "Estes custos unitários foram calculados conforme disposto na ABNT NBR 12.721:2006, com base em novos projetos, novos memoriais descritivos e novos critérios de orçamentação e, portanto, constituem nova série histórica de custos unitários, não comparáveis com a anterior, com a designação de CUB/2006".

"Na formação destes custos unitários básicos não foram considerados os seguintes itens, que devem ser levados em conta na determinação dos preços por metro quadrado de construção, de acordo com o estabelecido no projeto e especificações correspondentes a cada caso particular: fundações, submuros, paredes-diafragma, tirantes, rebaixamento de lençol freático; elevador(es); equipamentos e instalações, tais como: fogões, aquecedores, bombas de recalque, incineração, ar-condicionado, calefação, ventilação e exaustão, outros; playground (quando não classificado como área construída); obras e serviços complementares; urbanização, recreação (piscinas, campos de esporte), ajardinamento, instalação e regulamentação do condomínio; e outros serviços (que devem ser discriminados no Anexo A - quadro III); impostos, taxas e emolumentos cartoriais, projetos: projetos arquitetônicos, projeto estrutural, projeto de instalação, projetos especiais; remuneração do construtor; remuneração do incorporador."

VALORES EM R\$/m²**PROJETOS - PADRÃO RESIDENCIAIS**

| PADRÃO BAIXO | |
|--------------|----------|
| R-1 | 1.975,38 |
| PP-4 | 1.837,91 |
| R-8 | 1.746,25 |
| PIS | 1.333,71 |

| PADRÃO NORMAL | |
|---------------|----------|
| R-1 | 2.346,34 |
| PP-4 | 2.216,17 |
| R-8 | 1.938,98 |
| R-16 | 1.873,30 |

| PADRÃO ALTO | |
|-------------|----------|
| R-1 | 2.951,30 |
| R-8 | 2.380,45 |
| R-16 | 2.445,72 |

PROJETOS - PADRÃO COMERCIAIS CAL (Comercial Andares Livres) e CSL (Comercial Salas e Lojas)

| PADRÃO NORMAL | |
|---------------|----------|
| CAL-8 | 2.236,05 |
| CSL-8 | 1.922,47 |
| CSL-16 | 2.570,27 |

| PADRÃO ALTO | |
|-------------|----------|
| CAL-8 | 2.399,50 |
| CSL-8 | 2.092,99 |
| CSL-16 | 2.797,06 |

PROJETOS - PADRÃO GALPÃO INDUSTRIAL (GI) E RESIDÊNCIA POPULAR (RP1Q)

| | |
|------|----------|
| RP1Q | 1.984,69 |
| GI | 1.077,19 |

Número Índice: Projeto-padrão R8-N (Fevereiro/2022)

Número índice: 288,534 (Base Fev/2007 = 100)

Variação Global: 0,27%

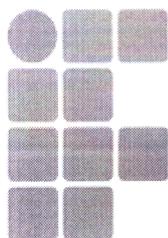
Anexo II - ANEXO 2 - Consumo de energia elétrica dos equipamentos.pdf

ANEXO 1 - Consumo de energia elétrica dos equipamentos - Cantinas

| CANTINA INSTALADA NA SEDE | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|--|-----------|------------|------------|------------|-------------------------------|--------------|---------------------|---------|--------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| | Equipamento | Marca | Modelo | Quantidade | Tensão (V) | Frequência da Rede Local (Hz) | Potência (W) | Tempo de Uso Diário | | Dias de Uso no Mês | Consumo (kWh) | Custo do kWh (R\$) | Despesa (R\$) |
| | | | | | | | | Horas | Minutos | | | | |
| 1 | ESTUFA PARA ACONDICIONAMENTO DE SALGADOS | EDANCA | EO-06 OURO | 1 | 110 | 60 | 170 | 12 | 0 | 22 | 44,88 | R\$ 0,94 | R\$ 42,11 |
| 2 | FORNO DE MICRO-ONDAS | PHILCO | PMO23BB | 1 | 110 | 60 | 1100 | 4 | 0 | 22 | 96,8 | R\$ 0,94 | R\$ 90,83 |
| 3 | REFRIGERADOR/EXPOSITOR VERTICAL | METALFRIO | VB28RB | 1 | 220 | 60 | 290 | 24 | 0 | 30 | 208,8 | R\$ 0,94 | R\$ 195,91 |
| 4 | LIQUIDIFICADOR | MONDIAL | L-550-SL | 1 | 110 | 60 | 550 | 4 | 0 | 22 | 48,4 | R\$ 0,94 | R\$ 45,41 |
| 5 | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | | 398,88 | TOTAL | R\$ 374,26 |

| CANTINA INSTALADA NO ANEXO | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|--|-----------|------------|------------|------------|-------------------------------|--------------|---------------------|---------|--------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| | Equipamento | Marca | Modelo | Quantidade | Tensão (V) | Frequência da Rede Local (Hz) | Potência (W) | Tempo de Uso Diário | | Dias de Uso no Mês | Consumo (kWh) | Custo do kWh (R\$) | Despesa (R\$) |
| | | | | | | | | Horas | Minutos | | | | |
| 1 | ESTUFA PARA ACONDICIONAMENTO DE SALGADOS | EDANCA | EO-06 OURO | 1 | 110 | 60 | 170 | 14 | 30 | 22 | 54,23 | R\$ 0,94 | R\$ 50,88 |
| 2 | FORNO DE MICRO-ONDAS | PHILCO | PMO23BB | 1 | 110 | 60 | 1100 | 4 | 0 | 22 | 96,8 | R\$ 0,94 | R\$ 90,83 |
| 3 | REFRIGERADOR/EXPOSITOR VERTICAL | METALFRIO | VB28RB | 1 | 220 | 60 | 290 | 24 | 0 | 30 | 208,8 | R\$ 0,94 | R\$ 195,91 |
| 4 | LIQUIDIFICADOR | MONDIAL | L-550-SL | 1 | 110 | 60 | 550 | 4 | 0 | 22 | 48,4 | R\$ 0,94 | R\$ 45,41 |
| 5 | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | | 408,23 | TOTAL | R\$ 383,03 |

**Anexo III - ORÇAMENTOS 1, 2 E 3 - CESTA DE
PRODUTOS.pdf**



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SUDESTE DE MINAS GERAIS
Campus Barbacena

ORÇAMENTO DA PROPOSTA DE CESTA DE PRODUTOS

APLICABILIDADE DO ORÇAMENTO: Trata-se de orçamento da lista proposta pela equipe de planejamento para serem comercializados pela empresa vendedora do processo licitatório de concessão onerosa para exploração dos espaços físicos do IF Barbacena/MG para serviço de cantina/lanchonete, processo 23355.001079/2022-95.

LISTA DE PRODUTOS

| Item | Subgrupo | Descrição | Valor Unitário |
|------|--|---|----------------|
| 1 | Pão de queijo (1 opção) | Pão de queijo grande, sem recheio | 3,90 |
| 2 | Salgado assado (4 opções) | Salgado assado, tipo esfiha | 6,90 |
| 3 | | Salgado assado, tipo pastel assado | 6,90 |
| 4 | | Salgado assado, tipo torta salgada ou similar | 6,90 |
| 5 | | Salgado assado, tipo enroladinho de presunto e mussarela ou similar | 6,00 |
| 6 | Sanduíche à base de pão francês ou pão de forma (2 opções) | Sanduíche simples, tipo misto (pão com queijo e presunto) | 6,00 |
| 7 | | Sanduíche simples, tipo pão com queijo | 6,00 |
| 8 | Lanche econômico (2 opções) | Lanche econômico, tipo pão com margarina/manteiga | 2,00 |
| 9 | | Lanche econômico, tipo pedaço de bolo sem recheio ou broa | 3,00 |
| 10 | Café (1 opção) | Café simples médio (1 xícara, 150mL) | 4,00 |
| 11 | Bebidas com leite (2 opções) | Leite (1 xícara, 150mL) | 4,00 |
| 12 | | Café com leite (1 xícara, 150mL) | 4,00 |
| 13 | Opção saudável (1 opção) | Sanduíche natural | 6,90 |
| 14 | Opção vegetariana e/ou vegana (1 opção) | Sanduíche ou salgado sem proteína animal | 4,00 |

Dados da empresa fornecedora do orçamento

Razão Social: SAPÓ DE ANJO

CNPJ: 192.263.7700/91

Assinatura: ELIAR COMBATO



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SUDESTE DE MINAS GERAIS
Campus Barbacena

ORÇAMENTO DA PROPOSTA DE CESTA DE PRODUTOS

APLICABILIDADE DO ORÇAMENTO: Trata-se de orçamento da lista proposta pela equipe de planejamento para serem comercializados pela empresa vendedora do processo licitatório de concessão onerosa para exploração dos espaços físicos do IF Barbacena/MG para serviço de cantina/lanchonete, processo 23355.001079/2022-95.

LISTA DE PRODUTOS

| Item | Subgrupo | Descrição | Valor Unitário |
|------|--|---|----------------|
| 1 | Pão de queijo (1 opção) | Pão de queijo grande, sem recheio | 4,50 |
| 2 | Salgado assado (4 opções) | Salgado assado, tipo esfiha | 5,00 |
| 3 | | Salgado assado, tipo pastel assado | 5,00 |
| 4 | | Salgado assado, tipo torta salgada ou similar | 5,00 |
| 5 | | Salgado assado, tipo enroladinho de presunto e mussarela ou similar | 5,00 |
| 6 | Sanduíche à base de pão francês ou pão de forma (2 opções) | Sanduíche simples, tipo misto (pão com queijo e presunto) | 5,50 |
| 7 | | Sanduíche simples, tipo pão com queijo | 3,60 |
| 8 | Lanche econômico (2 opções) | Lanche econômico, tipo pão com margarina/manteiga | 2,40 |
| 9 | | Lanche econômico, tipo pedaço de bolo sem recheio ou broa | 2,00 |
| 10 | Café (1 opção) | Café simples médio (1 xícara, 150mL) | 3,00 |
| 11 | Bebidas com leite (2 opções) | Leite (1 xícara, 150mL) | 3,50 |
| 12 | | Café com leite (1 xícara, 150mL) | 4,00 |
| 13 | Opção saudável (1 opção) | Sanduíche natural | 7,00 |
| 14 | Opção vegetariana e/ou vegana (1 opção) | Sanduíche ou salgado sem proteína animal | 7,00 |

Dados da empresa fornecedora do orçamento

Razão Social: Padaria e Confeitaria Jardim Ltda

CNPJ: 19.553.395/0005-88

Assinatura: 

ORÇAMENTO DA PROPOSTA DE CESTA DE PRODUTOS

APLICABILIDADE DO ORÇAMENTO: Trata-se de orçamento da lista proposta pela equipe de planejamento para serem comercializados pela empresa vendedora do processo licitatório de concessão onerosa para exploração dos espaços físicos do IF Barbacena/MG para serviço de cantina/lanchonete, processo 23355.001079/2022-95.

LISTA DE PRODUTOS

| Item | Subgrupo | Descrição | Valor Unitário |
|------|--|---|----------------|
| 1 | Pão de queijo (1 opção) | Pão de queijo grande, sem recheio | 3.00 |
| 2 | Salgado assado (4 opções) | Salgado assado, tipo esfiha | 4.50 |
| 3 | | Salgado assado, tipo pastel assado | 5.00 |
| 4 | | Salgado assado, tipo torta salgada ou similar | 8.00 |
| 5 | | Salgado assado, tipo enroladinho de presunto e mussarela ou similar | 5.00 |
| 6 | Sanduíche à base de pão francês ou pão de forma (2 opções) | Sanduíche simples, tipo misto (pão com queijo e presunto) | 5.00 |
| 7 | | Sanduíche simples, tipo pão com queijo | 5.00 |
| 8 | Lanche econômico (2 opções) | Lanche econômico, tipo pão com margarina/manteiga | 3.00 |
| 9 | | Lanche econômico, tipo pedaço de bolo sem recheio ou broa | 3.50 |
| 10 | Café (1 opção) | Café simples médio (1 xícara, 150mL) | 2.70 |
| 11 | Bebidas com leite (2 opções) | Leite (1 xícara, 150mL) | 2.50 |
| 12 | | Café com leite (1 xícara, 150mL) | 3.00 |
| 13 | Opção saudável (1 opção) | Sanduíche natural | 8.00 |
| 14 | Opção vegetariana e/ou vegana (1 opção) | Sanduíche ou salgado sem proteína animal | 13.00 |

Dados da empresa fornecedora do orçamento

ORÇAMENTO COLETADO EM 24/05/2022,
PELO SERVIDOR DANIEL ÂNGELO SOARES,
SIAPE 1761402.

BARBACENA, 24/05/2022



Assinatura/carimbo

Razão Social: Ana e Família

CNPJ: 24.557.477/0001.30

Assinatura: *Ana Maria Ap.Rodrigues da Silva.*

ORÇAMENTO COLETADO EM 24/05/2022,
PELO SERVIDOR DANIEL ÂNGELO SOARES,
SIAPE 1761402.

BARBACENA, 24/05/2022



Assinatura/carimbo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS
GERAIS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 60/2022 - BBCCORASES (11.02.10.01)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Juiz de Fora-MG, 27 de Maio de 2022

ETP_CANTINA_2022.pdf

Total de páginas do documento original: 23

(Assinado digitalmente em 27/05/2022 11:25)

BETANIA CRISTINA ROSA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
1753610

(Assinado digitalmente em 27/05/2022 11:33)

DANIEL ANGELO SOARES
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
1761402

(Assinado digitalmente em 27/05/2022 11:49)

VANESSA LUCIA DE SOUZA LIMA
DIRETOR
1234276

(Assinado digitalmente em 27/05/2022 12:11)

JONATHAS RAUL DOS SANTOS SOUZA
ASSISTENTE DE ALUNO
3007199

(Assinado digitalmente em 27/05/2022 12:22)

THAIS LAILA NASCIMENTO
ASSISTENTE DE ALUNO
3010568

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifsudestemg.edu.br/documentos/>
informando seu número: **60**, ano: **2022**, tipo: **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP**, data de
emissão: **27/05/2022** e o código de verificação: **992cb4ff3b**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS
GERAIS

ESTUDO PRELIMINAR Nº 14/2022 - BBCCORASES (11.02.10.01)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Juiz de Fora-MG, 27 de Maio de 2022

ETP_CANTINA_2022.pdf

Total de páginas do documento original: 24

(Assinado digitalmente em 27/07/2022 18:18)

BETANIA CRISTINA ROSA

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

1753610

(Assinado digitalmente em 26/07/2022 19:21)

DANIEL ANGELO SOARES

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

1761402

(Assinado digitalmente em 27/07/2022 12:09)

JONATHAS RAUL DOS SANTOS SOUZA

ASSISTENTE DE ALUNO

3007199

(Assinado digitalmente em 29/07/2022 07:39)

THAIS LAILA NASCIMENTO

ASSISTENTE DE ALUNO

3010568

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifsudestemg.edu.br/documentos/>
informando seu número: **14**, ano: **2022**, tipo: **ESTUDO PRELIMINAR**, data de emissão: **27/05/2022**
e o código de verificação: **4fd550574b**

MAPA DE RISCOS

MAPA DE RISCO

| Fase | Risco | Dano | Ação Preventiva | Responsável | Ação de Contingência | Responsável | Prazo Resolução | Responsável Controle | Probabilidade | Impacto | Apetite a Risco | Classificação de Risco | Situação Atual |
|-----------------------------|---|--|--|---|--|---|---|---------------------------------------|---------------|---------|-----------------|------------------------|----------------|
| 1 - Formalização da Demanda | Justificativa incompleta | Inadequação dos instrumentos legais e objeto não apropriado | Análise da legislação | Diretoria sistêmica requisitante | Refazer a justificativa | Diretor de Ensino | 7 dias | Diretor Geral | Baixo | Médio | Aceitável | Médio | Concluída |
| 1 - Formalização da Demanda | Demora na formalização da demanda | Atraso na inicialização da contratação | Conhecimento da Administração sobre as necessidades da instituição | Diretoria sistêmica requisitante | Formalizar a demanda | Diretor de Ensino | 7 dias | Diretor Geral | Baixo | Médio | Aceitável | Médio | Concluída |
| 1 - Formalização da Demanda | Escolha de equipe de Planejamento não comprometida ou incapaz para o processo | Não conclusão ou atraso do processo | Seleção correta de pessoal | Diretoria sistêmica requisitante | Reunião com os membros e o Gestor do Órgão para definir metas/ Troca de membros que não atendem às expectativas | Diretor de Ensino | 15 dias | Equipe de Planejamento da Contratação | Alto | Alto | Aceitável | Médio | Concluída |
| 2 - Planejamento | Falha no levantamento de mercado | Escolha de solução não apropriada | Estudo abrangente das soluções do mercado | Equipe de Planejamento da Contratação | Aprofundar nos estudos das soluções do mercado | Equipe de Planejamento da Contratação | 15 dias | Equipe de Planejamento da Contratação | Alto | Alto | Aceitável | Médio | Em andamento |
| 2 - Planejamento | Pesquisa de preços inadequada | Contratação de serviços fora dos valores de mercado | Conhecer o valor do mercado | Setor Requisitante | Adequar os orçamentos ao mercado | Setor Requisitante | 15 dias | Equipe de Planejamento da Contratação | Muito Baixo | Alto | Aceitável | Médio | Em andamento |
| 2 - Planejamento | Objeto da contratação não inserido no plano anual de contratações da instituição | Não alinhamento entre a demanda e o planejamento | Planejar corretamente as demandas | Setor Requisitante | Solicitar a inserção no PGC ou justificar a não inserção | Setor Requisitante | 7 dias | Setor de Licitação | Alto | Médio | Aceitável | Médio | Em andamento |
| 2 - Planejamento | Linguagem do edital e Termo de Referência não acessível para o público alvo | Pregão eletrônico deserto | Elaborar edital com linguagem clara e objetiva | Seção de licitação e Setor Requisitante | Proporcionar canal de comunicação para tirar dúvidas (e-mail/telefone por exemplo) | Equipe de Planejamento da Contratação | 20 dias | Equipe de Planejamento da Contratação | Médio | Médio | Aceitável | Médio | Em andamento |
| 2 - Planejamento | Documentos processuais em desacordo com a legislação | Indeferimento do processo | Elaborar os documentos conforme normativas específicas da instituição | Equipe de Planejamento da Contratação | Refazer os documentos inadequados | Equipe de Planejamento da Contratação | 15 dias | Equipe de Planejamento da Contratação | Médio | Baixo | Aceitável | Médio | Em andamento |
| 2 - Planejamento | Não atendimento aos requisitos de sustentabilidade | Indeferimento do processo | Seguir o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis | Equipe de Planejamento da Contratação | Readequar o processo aos requisitos de sustentabilidade | Equipe de Planejamento da Contratação | 7 dias | Equipe de Planejamento da Contratação | Médio | Médio | Aceitável | Médio | Em andamento |
| 2 - Planejamento | Alterações na legislação durante o planejamento | Demora para elaboração de editais e anexos para adequações à nova legislação | Treinamento das equipes de planejamento e de licitações para melhor adaptação à nova legislação | Equipe de Planejamento da Contratação/Diretoria Sistêmica | Estudos das novas legislações intercalados com a execução do processo | Equipe de Planejamento da Contratação | 15 dias | Equipe de Planejamento da Contratação | Médio | Médio | Aceitável | Médio | Em andamento |
| 2 - Planejamento | Atraso no tempo demandado para cumprimento de prazos para análise jurídica e adequações do processo ao parecer | Atraso na compra e desabastecimento da instituição | Trabalhar com a equipe comprometida/realizar o processo com antecedência | Equipe de Planejamento da Contratação | Adequar rapidamente o processo | Equipe de Planejamento da Contratação | 15 dias | Equipe de Planejamento da Contratação | Médio | Médio | Aceitável | Médio | Não iniciada |
| 2 - Planejamento | Divulgação restrita do pregão eletrônico | Pregão eletrônico deserto | Buscar os órgãos de apoio e as redes sociais para divulgação (Exemplo: Seção de Comunicação do IF Barbacena) | Equipe de Planejamento da Contratação | Prorrogar e intensificar a divulgação | Equipe de Planejamento da Contratação | 10 dias | Equipe de Planejamento da Contratação | Médio | Alto | Aceitável | Médio | Não iniciada |
| 3 - Seleção do Fornecedor | Alterações na legislação | Demora para elaboração de editais e anexos e adequações à nova legislação | Treinamento das equipes de planejamento e de licitações para melhor adaptação à nova legislação | Diretor Sistêmico | Estudos das novas legislações intercalados com a execução do processo | Seção de licitação e equipe de planejamento | Até a conclusão da seleção | Diretor Geral | Alto | Médio | Inaceitável | Alto | Não iniciada |
| 3 - Seleção do Fornecedor | Atraso do prazo para análise jurídica e adequações do processo ao parecer | Além do prazo normal para a análise jurídica, podem ser necessárias alterações importantes no processo, indicadas pelo parecer | Agilidade na correção dos processos | Seção de licitação e Equipe de Planejamento | Treinamento da equipe envolvida para evitar erros processuais | Seção de licitação e Equipe de Planejamento | Até todos os pontos do parecer serem repondidos | Setor de licitação | Médio | Médio | Inaceitável | Alto | Não iniciada |
| 3 - Seleção do Fornecedor | Possível suspensão da sessão pública para saneamento de dúvidas jurídicas e ou contábeis relativas às impugnações e esclarecimentos | Atraso na inicialização da Sessão Pública | Preparar o edital e anexos de forma a se precaver de eventuais pontos duvidosos ou pouco claros | Seção de licitação | Formar grupos de estudo para tentar responder o mais breve possível as impugnações ou esclarecimentos e envio à seção de contabilidade e ou à procuradoria jurídica para solução dos problemas | Seção de Licitação | Até o início da sessão pública | Diretor Administrativo | Médio | Baixo | Aceitável | Médio | Não iniciada |

MAPA DE RISCOS

MAPA DE RISCO

| Fase | Risco | Dano | Ação Preventiva | Responsável | Ação de Contingência | Responsável | Prazo Resolução | Responsável Controle | Probabilidade | Impacto | Apetite a Risco | Classificação de Risco | Situação Atual |
|---------------------------|--|--|--|--|--|--|-------------------------------------|------------------------|---------------|---------|-----------------|------------------------|----------------|
| 3 – Seleção do Fornecedor | Demora pelo excesso de diligências para correção de planilhas | Demora para habilitação dos fornecedores | Preparar a planilha de formação de preços e custos e memória de cálculo de forma a se precaver de eventuais pontos duvidosos ou pouco claros | Seção de licitação | Assertividade junto aos licitantes para que resolvam correta e rapidamente todas as questões da diligência. | Seção de Licitação | Até o fim da sessão pública | Seção de Licitação | Alto | Médio | Inaceitável | Alto | Não iniciada |
| 3 – Seleção do Fornecedor | Prazos legais para apresentação de recursos com razões, contrarrazões e decisões | Demora na adjudicação e homologação do pregão | Preparar o edital e anexos de forma a se precaver de eventuais pontos duvidosos ou pouco claros | Seção de licitação | Formar grupos de estudo para tentar responder o mais breve possível as peças recursais | Seção de Licitação | Até o fim da sessão pública | Seção de Licitação | Alto | Médio | Inaceitável | Alto | Não iniciada |
| 3 – Seleção do Fornecedor | Possível suspensão da sessão pública para saneamento de dúvidas jurídicas e ou contábeis relativas aos recursos e contrarrazões | Demora na assinatura do contrato | Preparar o edital e anexos de forma a se precaver de eventuais pontos duvidosos ou pouco claros | Seção de licitação | Formar grupos de estudo para tentar responder o mais breve possível as impugnações ou esclarecimentos e envio à seção de contabilidade e ou à procuradoria jurídica para solução dos problemas | Seção de Licitação | Até a conclusão da seleção | Seção de Licitação | Médio | Alto | Inaceitável | Alto | Não iniciada |
| 3 – Seleção do Fornecedor | Retorno de fases do pregão em caso de decisão favorável às razões do recorrente, passando novamente à análise de planilhas e respostas de recursos e contrarrazões | Retorno ao início da sessão pública | Preparar o edital e anexos de forma a se precaver de eventuais pontos duvidosos ou pouco claros | Seção de licitação | Agilizar a nova sessão pública corrigindo as eventuais falhas da primeira sessão. | Seção de Licitação | Até a conclusão da seleção | Diretor Administrativo | Médio | Alto | Inaceitável | Alto | Não iniciada |
| 3 – Seleção do Fornecedor | Falhas no julgamento da habilitação, em especial na análise dos atestados; falhas na análise da planilha de custos e formação de preços do licitante | Contratação em desacordo com a necessidade da Administração; 2. Prejuízo ao erário; 3. Contratação de empresa não capacitada para a execução contratual. | 1. Averiguar a autenticidade dos atestados por meio de diligências, sempre que necessário; 2. Ter atenção na análise de planilhas de custos de formação de preços. | Equipe de Planejamento da Contratação; Setor de Licitações | 1. Desclassificar licitante sem requisitos necessários. | Seção de Licitação | Até a conclusão da fase habilitação | Diretor Administrativo | Muito Baixo | Alto | Aceitável | Médio | Não iniciada |
| 4 - Gestão do Contrato | Não aplicação de sanções na empresa por descumprimento do contrato | Má qualidade do serviço/ Continuidade do contrato que não cumpre seus objetivos | Documentar todas as ocorrências/ Comprometimento efetivo da equipe de fiscalização | Comissão de Fiscalização do Contrato | Fazer, quando possível, a aplicação retroativa/ Providenciar documentação para contratação | Fazer, quando possível, a aplicação retroativa = Comissão de Fiscalização do Contrato; Providenciar documentação para nova contratação = Equipe de planejamento | Durante a vigência do contrato | Gestor | Baixo | Alto | Aceitável | Médio | Não iniciada |
| 4 - Gestão do Contrato | Cardápio mínimo em desacordo | Queda da aceitação e/ou incompatibilidade dos preços com o edital | Fiscalização técnica do cardápio/Aplicação de sanção | Comissão de Fiscalização do Contrato | Fazer, quando possível, a aplicação retroativa/ Providenciar documentação para nova contratação | Fazer, quando possível, a aplicação retroativa = Comissão de Fiscalização do Contrato; Providenciar documentação para nova contratação = Equipe de planejamento | Durante a Gestão do Contrato | Gestor | Baixo | Médio | Aceitável | Médio | Não iniciada |
| 4 - Gestão do Contrato | Deteção de erros nos valores dos produtos comercializados referentes ao cardápio mínimo | Cobrança de valores indevidos | Fiscalização técnica do cardápio/Aplicação de sanção | Comissão de Fiscalização do Contrato | Aplicação de sanção | Comissão de Fiscalização do Contrato | Durante a Gestão do Contrato | Gestor | Baixa | Médio | Aceitável | Médio | Não iniciada |
| 4 - Gestão do Contrato | Não atendimento das recomendações da ANVISA de Boas Práticas de Fabricação | Exposição dos alunos ao risco de contaminação | Orientar e fiscalizar os sobre os protocolos legais | Comissão de Fiscalização do Contrato | Seguir os protocolos de segurança higiênico sanitária. | Comissão de Fiscalização do Contrato | Durante a Gestão do Contrato | Gestor | Média | Alto | Aceitável | Médio | Não iniciada |

| Id. | Fase | Risco | Probabilidade | Impacto | Apetite a Risco | Classificação de Risco | Situação Atual |
|------------|-----------------------------|--|----------------------|----------------|------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| 1 | 1 - Formalização da Demanda | Justificativa incompleta | Baixo | Médio | Aceitável | Médio | Concluída |
| 2 | 1 – Formalização da Demanda | Demora na formalização da demanda | Baixo | Médio | Aceitável | Médio | Concluída |
| 3 | 1 – Formalização da Demanda | Escolha de equipe de Planejamento não comprometida ou incapacitada para o processo | Alto | Alto | Aceitável | Médio | Concluída |
| 4 | 2 - Planejamento | Falha no levantamento de mercado | Alto | Alto | Aceitável | Médio | Em andamento |
| 5 | 2 - Planejamento | Pesquisa de preços inadequada | Muito Baixo | Alto | Aceitável | Médio | Em andamento |
| 6 | 2 - Planejamento | Objeto da contratação não inserido no plano anual de contratações da instituição | Alto | Médio | Aceitável | Médio | Em andamento |
| 7 | 2 - Planejamento | Linguagem do edital e Termo de Referência não acessível para o público alvo | Médio | Médio | Aceitável | Méido | Em andamento |
| 8 | 2 - Planejamento | Documentos processuais em desacordo com a legislação | Médio | Baixo | Aceitável | Méido | Em andamento |
| 9 | 2 - Planejamento | Não atendimento aos requisitos de sustentabilidade | Médio | Médio | Aceitável | Méido | Em andamento |
| 10 | 2 - Planejamento | Alterações na legislação durante o planejamento | Médio | Médio | Aceitável | Médio | Em andamento |
| 11 | 2 - Planejamento | Atraso no tempo demandado para cumprimento de prazos para análise jurídica e adequações do processo ao parecer | Médio | Médio | Aceitável | Méido | Não iniciada |
| 12 | 2 - Planejamento | Divulgação restrita do pregão eletrônico | Médio | Alto | Aceitável | Médio | Não iniciada |
| 13 | 3 – Seleção do Fornecedor | Alterações na legislação | Alto | Médio | Inaceitável | Alto | Não iniciada |

| Id. | Fase | Risco | Probabilidade | Impacto | Apetite a Risco | Classificação de Risco | Situação Atual |
|------------|---------------------------|--|----------------------|----------------|------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| 14 | 3 – Seleção do Fornecedor | Atraso do prazo para análise jurídica e adequações do processo ao parecer | Médio | Médio | Inaceitável | Alto | Não iniciada |
| 15 | 3 – Seleção do Fornecedor | Possível suspensão da sessão pública para saneamento de dúvidas jurídicas e ou contábeis relativas às impugnações e esclarecimentos | Médio | Baixo | Aceitável | Médio | Não iniciada |
| 16 | 3 – Seleção do Fornecedor | Demora pelo excesso de diligências para correção de planilhas | Alto | Médio | Inaceitável | Alto | Não iniciada |
| 17 | 3 – Seleção do Fornecedor | Prazos legais para apresentação de recursos com razões, contrarrazões e decisões | Alto | Médio | Inaceitável | Alto | Não iniciada |
| 18 | 3 – Seleção do Fornecedor | Possível suspensão da sessão pública para saneamento de dúvidas jurídicas e ou contábeis relativas aos recursos e contrarrazões | Médio | Alto | Inaceitável | Alto | Não iniciada |
| 19 | 3 – Seleção do Fornecedor | Retorno de fases do pregão em caso de decisão favorável às razões do recursante, passando novamente à análise de planilhas e respostas de recursos e contrarrazões | Médio | Alto | Inaceitável | Alto | Não iniciada |
| 20 | 3 – Seleção do Fornecedor | Falhas no julgamento da habilitação, em especial na análise dos atestados; falhas na análise da planilha de custos e formação de preços do licitante | Muito Baixo | Alto | Aceitável | Médio | Não iniciada |

| Id. | Fase | Risco | Probabilidade | Impacto | Apetite a Risco | Classificação de Risco | Situação Atual |
|------------|------------------------|--|----------------------|----------------|------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| 21 | 4 - Gestão do Contrato | Não aplicação de sanções na empresa por descumprimento do contrato | Baixo | Alto | Aceitável | Médio | Não iniciada |
| 22 | 4 - Gestão do Contrato | Cardápio mínimo em desacordo | Baixo | Médio | Aceitável | Médio | Não iniciada |
| 23 | 4 - Gestão do Contrato | Detecção de erros nos valores dos produtos comercializados referentes ao cardápio mínimo | Baixa | Médio | Aceitável | Médio | Não iniciada |
| 24 | 4 - Gestão do Contrato | Não atendimento das recomendações da ANVISA de Boas Práticas de Fabricação | Média | Alto | Aceitável | Médio | Não iniciada |

| Id. | Fase | Risco | Dano | Ação Preventiva | Responsável | Ação de Contingência | Responsável | Prazo Resolução | Responsável Controle |
|------------|-----------------------------|--|---|--|---|---|---------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|
| 1 | 1 - Formalização da Demanda | Justificativa incompleta | Inadequação dos instrumentos legais e objeto não apropriado | Análise da legislação | Diretoria sistêmica requisitante | Refazer a justificativa | Diretor de Ensino | 7 dias | Diretor Geral |
| 2 | 1 – Formalização da Demanda | Demora na formalização da demanda | Atraso na inicialização da contratação | Conhecimento da Administração sobre as necessidades da instituição | Diretoria sistêmica requisitante | Formalizar a demanda | Diretor de Ensino | 7 dias | Diretor Geral |
| 3 | 1 – Formalização da Demanda | Escolha de equipe de Planejamento não comprometida ou incapacitada para o processo | Não conclusão ou atraso do processo | Seleção correta de pessoal | Diretoria sistêmica requisitante | Reunião com os membros e o Gestor do Órgão para definir metas/ Troca de membros que não atendem às expectativas | Diretor de Ensino | 15 dias | Equipe de Planejamento da Contratação |
| 4 | 2 - Planejamento | Falha no levantamento de mercado | Escolha de solução não apropriada | Estudo abrangente das soluções do mercado | Equipe de Planejamento da Contratação | Aprofundar nos estudos das soluções do mercado | Equipe de Planejamento da Contratação | 15 dias | Equipe de Planejamento da Contratação |
| 5 | 2 - Planejamento | Pesquisa de preços inadequada | Contratação de serviços fora dos valores de mercado | Conhecer o valor do mercado | Setor Requisitante | Adequar os orçamentos ao mercado | Setor Requisitante | 15 dias | Equipe de Planejamento da Contratação |
| 6 | 2 - Planejamento | Objeto da contratação não inserido no plano anual de contratações da instituição | Não alinhamento entre a demanda e o planejamento | Planejar corretamente as demandas | Setor Requisitante | Solicitar a inserção no PGC ou justificar a não inserção | Setor Requisitante | 7 dias | Setor de Licitação |
| 7 | 2 - Planejamento | Linguagem do edital e Termo de Referência não acessível para o público alvo | Pregão eletrônico deserto | Elaborar edital com linguagem clara e objetiva | Seção de licitação e Setor Requisitante | Proporcionar canal de comunicação para tirar dúvidas (e-mail/telefone por exemplo) | Equipe de Planejamento da Contratação | 20 dias | Equipe de Planejamento da Contratação |

| Id. | Fase | Risco | Dano | Ação Preventiva | Responsável | Ação de Contingência | Responsável | Prazo Resolução | Responsável Controle |
|------------|------------------|--|--|--|---|---|---------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|
| 8 | 2 - Planejamento | Documentos processuais em desacordo com a legislação | Indeferimento do processo | Elaborar os documentos conforme normativas específicas da instituição | Equipe de Planejamento da Contratação | Refazer os documentos inadequados | Equipe de Planejamento da Contratação | 15 dias | Equipe de Planejamento da Contratação |
| 9 | 2 - Planejamento | Não atendimento aos requisitos de sustentabilidade | Indeferimento do processo | Seguir o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis | Equipe de Planejamento da Contratação | Readequar o processo aos requisitos de sustentabilidade | Equipe de Planejamento da Contratação | 7 dias | Equipe de Planejamento da Contratação |
| 10 | 2 - Planejamento | Alterações na legislação durante o planejamento | Demora para elaboração de editais e anexos para adequações à nova legislação | Treinamento das equipes de planejamento e de licitações para melhor adaptação à nova legislação | Equipe de Planejamento da Contratação/Diretoria Sistêmica | Estudos das novas legislações intercalados com a execução do processo | Equipe de Planejamento da Contratação | 15 dias | Equipe de Planejamento da Contratação |
| 11 | 2 - Planejamento | Atraso no tempo demandado para cumprimento de prazos para análise jurídica e adequações do processo ao parecer | Atraso na compra e desabastecimento da instituição | Trabalhar com a equipe comprometida/realizar o processo com antecedência | Equipe de Planejamento da Contratação | Adequar rapidamente o processo | Equipe de Planejamento da Contratação | 15 dias | Equipe de Planejamento da Contratação |
| 12 | 2 - Planejamento | Divulgação restrita do pregão eletrônico | Pregão eletrônico deserto | Buscar os órgãos de apoio e as redes sociais para divulgação (Exemplo: Seção de Comunicação do IF Barbacena) | Equipe de Planejamento da Contratação | Prorrogar e intensificar a divulgação | Equipe de Planejamento da Contratação | 10 dias | Equipe de Planejamento da Contratação |

| Id. | Fase | Risco | Dano | Ação Preventiva | Responsável | Ação de Contingência | Responsável | Prazo Resolução | Responsável Controle |
|------------|---------------------------|---|--|---|---|--|---|---|-----------------------------|
| 13 | 3 – Seleção do Fornecedor | Alterações na legislação | Demora para elaboração de editais e anexos e adequações à nova legislação | Treinamento das equipes de planejamento e de licitações para melhor adaptação à nova legislação | Diretor Sistêmico | Estudos das novas legislações intercalados com a execução do processo | Seção de licitação e equipe de planejamento | Até a conclusão da seleção | Diretor Geral |
| 14 | 3 – Seleção do Fornecedor | Atraso do prazo para análise jurídica e adequações do processo ao parecer | Além do prazo normal para a análise jurídica, podem ser necessárias alterações importantes no processo, indicadas pelo parecer | Agilidade na correção dos processos | Seção de licitação e Equipe de Planejamento | Treinamento da equipe envolvida para evitar erros processuais | Seção de licitação e Equipe de Planejamento | Até todos os pontos do parecer serem repondidos | Setor de licitação |
| 15 | 3 – Seleção do Fornecedor | Possível suspensão da sessão pública para saneamento de dúvidas jurídicas e ou contábeis relativas às impugnações e esclarecimentos | Atraso na inicialização da Sessão Pública | Preparar o edital e anexos de forma a se precaver de eventuais pontos duvidosos ou pouco claros | Seção de licitação | Formar grupos de estudo para tentar responder o mais breve possível as impugnações ou esclarecimentos e envio à seção de contabilidade e ou à procuradoria jurídica para solução dos problemas | Seção de Licitação | Até o início da sessão pública | Diretor Administrativo |

| Id. | Fase | Risco | Dano | Ação Preventiva | Responsável | Ação de Contingência | Responsável | Prazo Resolução | Responsável Controle |
|------------|---------------------------|---|---|--|--------------------|--|--------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 16 | 3 – Seleção do Fornecedor | Demora pelo excesso de diligências para correção de planilhas | Demora para habilitação dos fornecedores | Preparar a planilha de formação de preços e custos e memória de cálculo de forma a se precaver de eventuais pontos duvidosos ou pouco claros | Seção de licitação | Assertividade junto aos licitantes para que resolvam correta e rapidamente todas as questões da diligência. | Seção de Licitação | Até o fim da sessão pública | Seção de Licitação |
| 17 | 3 – Seleção do Fornecedor | Prazos legais para apresentação de recursos com razões, contrarrazões e decisões | Demora na adjudicação e homologação do pregão | Preparar o edital e anexos de forma a se precaver de eventuais pontos duvidosos ou pouco claros | Seção de licitação | Formar grupos de estudo para tentar responder o mais breve possível as peças recursais | Seção de Licitação | Até o fim da sessão pública | Seção de Licitação |
| 18 | 3 – Seleção do Fornecedor | Possível suspensão da sessão pública para saneamento de dúvidas jurídicas e ou contábeis relativas aos recursos e contrarrazões | Demora na assinatura do contrato | Preparar o edital e anexos de forma a se precaver de eventuais pontos duvidosos ou pouco claros | Seção de licitação | Formar grupos de estudo para tentar responder o mais breve possível as impugnações ou esclarecimentos e envio à seção de contabilidade e ou à procuradoria jurídica para solução dos problemas | Seção de Licitação | Até a conclusão da seleção | Seção de Licitação |

| Id. | Fase | Risco | Dano | Ação Preventiva | Responsável | Ação de Contingência | Responsável | Prazo Resolução | Responsável Controle |
|------------|---------------------------|--|--|--|--|--|---|-------------------------------------|-----------------------------|
| 19 | 3 – Seleção do Fornecedor | Retorno de fases do pregão em caso de decisão favorável às razões do recorrente, passando novamente à análise de planilhas e respostas de recursos e contrarrazões | Retorno ao início da sessão pública | Preparar o edital e anexos de forma a se precaver de eventuais pontos duvidosos ou pouco claros | Seção de licitação | Agilizar a nova sessão pública corrigindo as eventuais falhas da primeira sessão. | Seção de Licitação | Até a conclusão da seleção | Diretor Administrativo |
| 20 | 3 – Seleção do Fornecedor | Falhas no julgamento da habilitação, em especial na análise dos atestados; falhas na análise da planilha de custos e formação de preços do licitante | Contratação em desacordo com a necessidade da Administração; 2. Prejuízo ao erário; 3. Contratação de empresa não capacitada para a execução contratual. | 1. Averiguar a autenticidade dos atestados por meio de diligências, sempre que necessário; 2. Ter atenção na análise de planilhas de custos de formação de preços. | Equipe de Planejamento da Contratação; Setor de Licitações | 1. Desclassificar licitante sem requisitos necessários. | Seção de Licitação | Até a conclusão da fase habilitação | Diretor Administrativo |
| 21 | 4 - Gestão do Contrato | Não aplicação de sanções na empresa por descumprimento do contrato | Má qualidade do serviço/ Continuidade do contrato que não cumpre seus objetivos | Documentar todas as ocorrências/ Comprometimento efetivo da equipe de fiscalização | Comissão de Fiscalização do Contrato | Fazer, quando possível, a aplicação retroativa/ Providenciar documentação para contratação | Fazer, quando possível, a aplicação retroativa = Comissão de Fiscalização do Contrato; Providenciar documentação para nova contratação = Equipe de planejamento | Durante a vigência do contrato | Gestor |

| Id. | Fase | Risco | Dano | Ação Preventiva | Responsável | Ação de Contingência | Responsável | Prazo Resolução | Responsável Controle |
|------------|------------------------|---|---|--|--------------------------------------|---|---|------------------------------|-----------------------------|
| 22 | 4 - Gestão do Contrato | Cardápio mínimo em desacordo | Queda da aceitação e/ou incompatibilidade dos preços com o edital | Fiscalização técnica do cardápio/Aplicação de sanção | Comissão de Fiscalização do Contrato | Fazer, quando possível, a aplicação retroativa/ Providenciar documentação para nova contratação | Fazer, quando possível, a aplicação retroativa = Comissão de Fiscalização do Contrato; Providenciar documentação para nova contratação = Equipe de planejamento | Durante a Gestão do Contrato | Gestor |
| 23 | 4 - Gestão do Contrato | Deteção de erros nos valores dos produtos comercializados referentes ao cardápio mínimo | Cobrança de valores indevidos | Fiscalização técnica do cardápio/Aplicação de sanção | Comissão de Fiscalização do Contrato | Aplicação de sanção | Comissão de Fiscalização do Contrato | Durante a Gestão do Contrato | Gestor |
| 24 | 4 - Gestão do Contrato | Não atendimento das recomendações da ANVISA de Boas Práticas de Fabricação | Exposição dos alunos ao risco de contaminação | Orientar e fiscalizar os sobre os protocolos legais | Comissão de Fiscalização do Contrato | Seguir os protocolos de segurança higiênico sanitária. | Comissão de Fiscalização do Contrato | Durante a Gestão do Contrato | Gestor |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS
GERAIS

MAPA DE RISCOS Nº 38/2022 - BBCCORASES (11.02.10.01)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Juiz de Fora-MG, 06 de Junho de 2022

MAPA_DE_RISCO_-_CANTINA_-_2022.xlsx.pdf

Total de páginas do documento original: 11

(Assinado digitalmente em 06/06/2022 16:13)

BETANIA CRISTINA ROSA

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

1753610

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifsudestemg.edu.br/documentos/> informando seu número: **38**, ano: **2022**, tipo: **MAPA DE RISCOS**, data de emissão: **06/06/2022** e o código de verificação: **966c120bee**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS
GERAIS

MAPA DE RISCOS Nº 56/2022 - BBCCORASES (11.02.10.01)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Juiz de Fora-MG, 06 de Junho de 2022

MAPA_DE_RISCO_-_CANTINA_-_2022.xlsx.pdf

Total de páginas do documento original: 12

(Assinado digitalmente em 27/07/2022 18:18)

BETANIA CRISTINA ROSA

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

1753610

(Assinado digitalmente em 26/07/2022 19:24)

DANIEL ANGELO SOARES

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

1761402

(Assinado digitalmente em 27/07/2022 12:09)

JONATHAS RAUL DOS SANTOS SOUZA

ASSISTENTE DE ALUNO

3007199

(Assinado digitalmente em 29/07/2022 07:38)

THAIS LAILA NASCIMENTO

ASSISTENTE DE ALUNO

3010568

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifsudestemg.edu.br/documentos/>
informando seu número: **56**, ano: **2022**, tipo: **MAPA DE RISCOS**, data de emissão: **06/06/2022** e o
código de verificação: **57e7aea3a8**