

Edital 14/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
14/2025	158123-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUDESTE MG	WELLINGTON STROPPA	22/05/2025 10:47 (v 4.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23505.0000775 /2024-85

1. DO OBJETO

PREGÃO ELETRÔNICO

90110/2024

CONTRATANTE (UASG)

158123

OBJETO

Contratação de serviços de fornecimento, transporte e distribuição de refeições prontas (almoço) para a comunidade acadêmica do campus Santos Dumont do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais (IF Sudeste MG)

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 2.269.000,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 10/06/2025 às 9:00h (horário de Brasília)

Critério de Julgamento:

menor preço

Modo de disputa:

aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS**NÃO****MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM****SIM**

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

CAMPUS SANTOS DUMONT

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90110/2024.

(Processo Administrativo nº **23505.000775/2024-85**)

Torna-se público que o(a) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais, - Campus Santos Dumont, por meio do(a) Coordenação de Licitações, sediado(a) Rua Técnico Panamá, 45 - Quarto Depósito - Santos Dumont - MG, CEP: 36240-000, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a Contratação de serviços de fornecimento, transporte e distribuição de refeições prontas (almoço) para a comunidade acadêmica do campus Santos Dumont do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais (IF Sudeste MG), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 *A licitação será realizada em único item.*

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.4. não será concedido nesta Licitação tratamento favorecido para microempresas, empresas de pequeno porte e figuras equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, em razão da incidência, no caso, do art. 4º, § 1º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.6.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.6.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.6.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.6.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.6.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.6.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.6.8 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.6.9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.6.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.7. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.10.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.10.5 e 3.10.6 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.11. O disposto nos itens 3.10.5 e 3.10.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.13. A vedação de que trata o item 3.10.13 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO

4.1 - Não será adotado o orçamento sigiloso

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os

documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.1 deste Edital.

5.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.4.2. 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;

5.4.3. não possui 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;

5.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício[A2] .

5.7. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, 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, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.7.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.7.2. 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.[A3]

5.8. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.8.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.8.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.8.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.8.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.8.8. que exerce atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.8.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.8.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.8.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.9. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.10. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.11. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.12. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.13. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.13.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.13.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.[A4]

5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.14.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.14.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.[A5] [A6]

5.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.13 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.16. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.17. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso

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 unitário

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1. O licitante *NÃO* poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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 execução do objeto.

6.4. 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.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil[A2] .

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

6.7. *Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura*

cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar no 123/2006.

6.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado 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.

6.10. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.[A4]

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

6.12. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência

6.13. O descumprimento das regras supramencionadas 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 automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

7.4. 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. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item[A1] .

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 **1% (um por cento)**.

7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.[A3]

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. 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.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrará automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação:

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.[A4]

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

7.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da IN SEGES/ME nº 73, de 2022, incluído pela IN SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.12.4. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

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

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

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores /inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.[A5]

7.13.1. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da IN SEGES/ME nº 73, de 2022, incluído pela IN SEGES/MGI nº 79, de 2024.

7.13.2. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.3. 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.

7.13.4. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.13.5. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrará-se automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.13.6. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.13.7. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão 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/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.20. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.

7.20.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

7.20.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

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

7.21.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015[A6]).

7.21.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

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

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

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

7.21.6. 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.

7.21.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolarem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

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

7.23. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.23.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.23.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;[A8]

7.23.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

7.23.1.5. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

7.23.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.23.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.23.2.2. empresas brasileiras;

7.23.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.23.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.24. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.25. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.25.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

7.25.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.25.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (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.[A12]

7.25.6. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.26. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punitas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>); .

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.5.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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 artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 8.7.1. contiver vícios insanáveis;
- 8.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 8.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 8.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 8.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.9. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

- 8.9.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 8.9.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.11. 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.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

9.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de

habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio de consulta aos documentos anexados no sistema Sicaf

9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.10. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

9.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado [licitacao.santosdumont@ifsudestemg.edu.br], de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

9.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.[A2]

9.11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.11.1. 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 ou quando a lei expressamente o exigir.

9.12. É de responsabilidade do licitante 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.

9.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.13. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão.

9.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

9.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e[A3]

9.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.13.1.

9.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de [15] dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de [15] dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até [15] dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de [15] dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. *O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:*

10.4.1. *referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;*

10.4.2. *a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;*

10.4.3. *a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.*

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7.1. A existência de registro no Cadin [A1] constitui fator impeditivo para a contratação.

REAJUSTE

10.8. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, considerando as planilhas referenciais.

10.9. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

10.11. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

10.12. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

10.14. 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.

10.15. O reajuste será realizado por apostilamento

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 15 (Quinze) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [www.ifsudestemg.edu.br].

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6. fraudar a licitação;

14.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de **15 (quinze)** dias úteis, a contar da comunicação oficial. [A2]

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de **0,5%** a **15%** do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de **15%** a **30%** do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.[A3]

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir. [A4]

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.[A5]

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: [\[licitacao.santosdumont@ifsudestemg.edu.br\]](mailto:licitacao.santosdumont@ifsudestemg.edu.br).

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

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

15.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. 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/Agente de Contratação/Comissão.

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

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

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. 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.

16.8. 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.

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [\[www.ifsudestemg.edu.br\]](http://www.ifsudestemg.edu.br).

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

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.2. Anexo II – IMR;

16.11.3. Anexo III – Minuta de Termo de Contrato;

16.11.4. Anexo IV – Termo de Vistoria ou Desistência de Vistoria;

16.11.5. Anexo V – Minuta da Ata de Registro de Preços

Santos Dumont, 21 de Maio de 2025

17. Responsáveis

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

SANDRO FARIAS PINTO

Autoridade competente

Termo de Referência 45/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
45/2025	158123-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUDESTE MG	PAULA SOUZA DA SILVA	16/05/2025 13:49 (v 5.1)
Status	PUBLICADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra		23505.000775 /2024-85

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS COM E SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA, EXCETO TIC

LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS GERAIS CAMPUS SANTOS DUMONT
(Processo Administrativo nº 23505.000775/2024-85)

1.CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços de fornecimento, transporte e distribuição de refeições prontas (almoço) para a comunidade acadêmica do campus Santos Dumont do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais (IF Sudeste MG), nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTI-DADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL PRIMEIRO ANO	VALOR TOTAL EM CINCO ANOS
1	Fornecimento, transporte e	5320	Unidade	20.000,00	22,69	R\$ 453.800,00	R\$ 2.269.000,00

distribuição de refeições prontas (almoço) para a comunidade acadêmica do IF Sudeste MG - Campus Santos Dumont, servidas em formato "marmitex".					
...				TOTAL	R\$ 2.269.000,00

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

1.3. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 60 (sessenta) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista a necessidade contínua de fornecimento das refeições à comunidade acadêmica do campus Santos Dumont, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, item 6 e item 7. Notas explicativas complementares encontram-se na Pesquisa de Preço. *O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:*

- I. ID PCA no PNCP:1065147000178-0-000000/2025
- II. Data de publicação no PNCP: 25/03/2024
- III. Id do item no PCA: 1468
- IV. Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA
- V. Identificador da Futura Contratação: 58123-521/2025

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Nas aquisições e contratações governamentais, deve ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo sustentáveis (artigo 7º, XI, da Lei nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos), devendo ser observados o Decreto nº 7.746/2012 (Regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP) e as Instruções Normativas SLTI/MP nº 01/2010 (Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências) e no 02/2014 (Dispõe sobre regras para a aquisição ou locação de máquinas e aparelhos consumidores de energia pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) nos projetos e respectivas edificações públicas federais novas ou que recebam retrofit), bem como os atos normativos editados pelos órgãos de proteção ao meio ambiente.

Subcontratação

4.2 *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

Garantia da contratação

4.3 *Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.*

Vistoria

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

4.4.1. 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.

4.4.2 Para agendar o horário de visita, o licitante poderá telefonar ou enviar e-mail para os contatos discriminados a seguir. Para os licitantes que não agendarem o horário para visita, devem procurar o respectivo setor de licitação ao chegar à instituição.

Telefone (32) 98438 4448 E-mail: licitacao.santosdumont@ifsudestemg.edu.br

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

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

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1 A execução do objeto seguirá a dinâmica detalhada nos Estudos Técnicos Preliminares.

5.1.1 Início da execução do objeto da execução do objeto será iniciada em até 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato.

5.2. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da contratada e a Administração contratante, vedando-se qualquer relação entre as partes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

Local e horário da prestação dos serviços

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte endereço, dias e horários:

Rua Técnico Panamá, no 45, bairro Quarto Depósito, Santos Dumont - MG, CEP: 36240-000, no Campus Santos Dumont: do IF Sudeste MG.

5.4 A contratação deve garantir o fornecimento de almoço cinco vezes por semana, nos dias indicados pela contratante, de

11h45min às 13 horas.

5.5. Excepcionalmente, os horários estipulados no item 5.5 poderão sofrer alterações, conforme a necessidade da instituição, devendo a contratada ser informada com antecedência mínima de 01 (um) dia útil.

Rotinas a serem cumpridas

5.6 A execução contratual observará as rotinas

5.7. A contratada deverá chegar ao campus com antecedência mínima de 1(uma) hora razoável para a perfeita preparação e organização da distribuição das refeições aos usuários, de modo que se inicie pontualmente.

5.8 A contratada será responsável pela aquisição e estocagem de toda a matéria prima, gêneros alimentícios e insumos envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo, transporte e distribuição das refeições, bem como pela aquisição e estocagem de todos os materiais envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo, transporte, distribuição das refeições, higiene e limpeza (ex: descartáveis, equipamentos de pequeno porte, utensílios para preparo e fornecimento das refeições, materiais de limpeza, sacos de lixo, etc.) necessários.

5.9. Os gêneros, condimentos, verduras, legumes ou outros quaisquer componentes que a contratada utilizará no preparo, transporte e distribuição das refeições deverão ser de boa qualidade, adquiridos de fornecedores idôneos e apresentar perfeitas condições de conservação.

Materiais a serem disponibilizados

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

5.11 As refeições distribuídas ao Campus Santos Dumont deverão estar acondicionadas em embalagens descartáveis de isopor com tampa, tamanho mínimo no 8, “tipo marmitex”, almoço.

5.12 Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada, conforme disposto na Resolução RDC/ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002.

5.13. A contratada deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do cardápio e do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis, destinados à substituição em eventuais falhas na entrega regular de gêneros, bem como aumento de demanda não programada.

5.14. Os cardápios oferecidos e elaborados pela contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo submetidos à aprovação do profissional em nutrição ou servidor indicado da contratante e em comum acordo com os fiscais do contrato, os quais poderão sugerir alterações.

5.15 A contratada deverá manter, em seu quadro técnico, um responsável técnico nutricionista, habilitado nos termos da Lei nº 8.234, de 1991, regularmente inscrito no Conselho Regional competente.

5.16. Os cardápios também devem apresentar a identificação (nome e CRN) e a assinatura do profissional nutricionista representante da contratada, que responderá como responsável técnico por sua elaboração.

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

5.18. Para estudantes vegetarianos ou veganos, por hábito, preferência ou conveniência, deverá ser disponibilizado cardápio com variedade especial, conforme solicitação do fiscal do contrato.

5.19. Caso haja aluno(a) que necessite de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, deverá ser disponibilizado cardápio especial, com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme a Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014, sob solicitação do fiscal do contrato.

5.20. Variações qualitativas ou substituição de itens aprovados para os cardápios semanais só serão permitidas quando aprovadas formalmente pelo fiscal do contrato.

5.21. Após assinados, os cardápios mensais ou semanais deverão ser encaminhados eletronicamente aos fiscais dos contratos, no mínimo, até o último dia útil da quinzena anterior

à da prestação do serviço, com a distribuição calórica e de macronutrientes, para a devida análise.

5.22. Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio, em relação ao padrão estabelecido neste documento, a fiscalização encaminhará as notificações à contratada, em até 3 (três) dias úteis, para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações indicadas para nova análise dos fiscais, no prazo de até 3 (três) dias úteis.

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

5.24. A contratada poderá, em situações pontuais e excepcionais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente a motivação por escrito, que deverá ser submetida à avaliação dos fiscais dos contratos.

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

5.26. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas, observando-se os mesmos padrões previstos nesta contratação.

5.27. O cardápio mensal ou semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do refeitório, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada.

5.28. O cardápio mensal ou semanal também poderá ser divulgado no site do campus, para publicidade junto aos usuários

5.29. As refeições deverão ter, no mínimo: 01 (uma) opção de carne; 01 (uma) opção vegetariana; 02 (duas) opções de guarnição (vegetal B, vegetal C, massas); 03 (três) opções de salada (duas cruas e uma cozida).

Pré-preparo das refeições:

5.30. O manuseio dos alimentos e preparações deverão obedecer às normas sanitárias vigentes, referentes às Boas Práticas de Fabricação (BPF) como, por exemplo, a Resolução RDC/ANVISA no 216/2004, bem como normas de segurança do trabalho vigentes, as quais serão avaliadas pela contratante.

Acondicionamento das refeições para transporte:

5.31. Todas as preparações, quentes ou frias, deverão ser devidamente acondicionadas em isotérmicos com capacidade adequada à quantidade de refeição previamente estipulada, que mantenham a temperatura conforme previsto na Resolução RDC/ANVISA no 216/2004.

5.32. As refeições preparadas serão porcionadas em embalagens descartáveis de isopor com tampa, tamanho mínimo no 8, tipo "marmitex", vedadas com lacre apropriado, nas quantidades e variedades previstas neste documento. As saladas deverão ser fornecidas em marmitex separado. Os marmitex prontos, por sua vez, deverão ser acondicionados em recipientes laváveis, reutilizáveis e que conservem a temperatura, de modo a garantir a qualidade higiênico- sanitária das refeições, garantindo a proteção à saúde dos usuários.

Transporte das refeições:

5.33. O veículo automotor para o transporte de alimentos prontos para o consumo, refrigerados ou não, deve garantir a integridade e a qualidade dos produtos, a fim de impedir sua contaminação e deterioração.

5.34. É proibido manter ou transportar, no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos, substâncias estranhas e produtos tóxicos que possam contaminá-los.

5.35. Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.

5.36. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

5.37. Os veículos também devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, higienizados diariamente, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

5.38. Os veículos deverão ser compatíveis com a quantidade e especificidade das preparações a serem transportadas de forma a garantir a manutenção da qualidade e integridade das refeições.

5.39. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega para o consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

5.40. As embalagens deverão estar higienizadas, íntegras e vedadas, com as refeições acondicionadas, identificadas e sem estarem reviradas.

5.41. As refeições devem ser mantidas a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição. As refeições devem ser transportadas em caixas térmicas, tipo marmibox ou similar.

Recebimento das refeições prontas:

5.42. As refeições deverão ser entregues/servidas nos locais, datas e horários especificados nos itens acima.

5.43. Os serviços serão recebidos provisoriamente no momento da chegada das refeições, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, ou servidor(a) por ele(a) indicado(a), para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes nos Estudos Técnicos Preliminares e neste Termo de Referência.

5.44. A recepção das preparações deverá ser realizada em área protegida e higienizada, devendo ser adotadas pela contratada medidas preventivas para evitar a contaminação das refeições.

5.45. As refeições deverão ser fornecidas a todos os consumidores nas mesmas condições de qualidade e temperatura.

5.46. Sempre que a fiscalização entender necessário, serão coletadas amostras da alimentação preparada para análise sensorial. Caso haja necessidade, o fiscal do contrato deverá entrar em contato com as autoridades sanitárias e as amostras poderão ser enviadas a laboratórios credenciados junto aos órgãos públicos de inspeção, com ônus da contratada.

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

5.48. A higienização e limpeza das instalações, dos utensílios e dos demais meios utilizados para a distribuição dos alimentos ocorrerá por conta da contratada, com insumos próprios.

5.49. A contratada deverá fornecer talheres de metal (garfos, facas e colheres), de acordo com o número de refeições a serem entregues diariamente, embalados em sacos plásticos individualizados, que serão recolhidos para higienização e reutilização.

5.50. Encerrada a distribuição das refeições, caberá à contratada providenciar a higienização de todos os utensílios utilizados, em local a ser indicado pela contratante.

5.51. É de responsabilidade da contratada a execução, supervisão, treinamento de pessoal para a limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e higiene pessoal.

5.52. É de total responsabilidade da contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização dos materiais e insumos, em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente, inclusive para higiene pessoal.

5.53. A contratada deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa (ou similar), panos de copa, cozinha e esfregões, refeitórios e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor, empregando-se produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros.

5.54. O fiscal do contrato avaliará constantemente a limpeza do ambiente e, sendo necessário, notificará a contratada para adequações quanto à qualidade da limpeza, bem como dos materiais utilizados para este fim.

Custeio das refeições e cobrança de subsídio:

5.55. Os consumidores serão divididos em 02 (dois) grupos:

5.55.1. Grupo A- . será subsidiado pela administração : discentes dos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio e, no caso do Campus Santos Dumont, discentes do curso superior de Engenharia Ferroviária e Metroviária)

5.55.2. Grupo B - não será subsidiado pela administração: demais usuários (servidores efetivos e contratados, estagiários, funcionários terceirizados, participantes de eventos, projetos e outras atividades promovidas pelo IF Sudeste MG).Sem subsídio da Administração

5.56. Caberá à Direção Geral estabelecer, a cada ano, a dotação orçamentária para o custeio do contrato objeto do presente documento e o reajuste ou não do valor a ser cobrado dos consumidores, tendo como base a taxa de IPCA.

5.57. Serão cobrados os valores abaixo discriminados dos usuários, para que usufruam da refeição. Durante a vigência do contrato, tais valores poderão ser revistos, conforme a disponibilidade orçamentária, tendo como base a taxa de IPCA.

5.57.1. Valores cobrados no Campus Santos Dumont:

5.57.1.1. Grupo A: R\$ 3,00 (três reais) por refeição (o restante do valor será custeado pela contratante);

5.57.1.2. Grupo B: será cobrado o valor integral homologado no Item 1 da licitação (refeição totalmente custeada pelo consumidor).

5.58. O pagamento estabelecido no item 5.55.1.1. deverá ser feito pelo consumidor, quando lhe couber, diretamente à contratada, mediante a aquisição de ticket, em dinheiro, Pix, cartão de débito ou crédito, podendo ainda ser disponibilizadas outras formas de pagamento pela contratada.

5.59. A empresa deverá dar o troco exato quando o pagamento for feito em espécie.

5.60. No caso de pagamentos em cartão de débito ou crédito, caberá à empresa providenciar o equipamento necessário, às suas expensas, bem como arcar com as taxas decorrentes da oferta deste meio de pagamento.

5.61. Havendo disponibilidade orçamentária, será facultado à Administração custear, total ou parcialmente, as refeições fornecidas aos consumidores dos Grupos A e B (exceto servidores efetivos e contratados, estagiários e funcionários terceirizados), desde que apresentadas as devidas justificativas e em conformidade com a legislação vigente.

5.62. Haverá a cobrança de R\$ 3,00 (três reais) dos consumidores do Grupo A, os valores arrecadados diariamente pela contratada com a venda de tickets aos alunos do Grupo A serão abatidos dos pagamentos realizados pela contratante. Esse valor será corrigido anualmente tendo como base a taxa de IPCA.

Tickets e previsão das refeições:

5.63. Os tickets servirão como comprovante de que o usuário efetuou o pagamento do subsídio estabelecido diretamente à empresa contratada, quando for o caso, habilitando-o para o consumo da refeição.

5.64. A confecção e disponibilização dos tickets será de responsabilidade da empresa contratada.

5.65. A venda dos tickets, para consumo nos dias subsequentes, deverá ocorrer durante o horário de fornecimento das refeições, em local a ser indicado pela contratante.

5.66. O controle do acesso ao refeitório, pela comunidade acadêmica, para refeição diária, será de responsabilidade da contratada, sendo vedado o atendimento a pessoas estranhas à comunidade acadêmica, que não se enquadrem nos Grupos A ou B.

5.67. Excepcionalmente nos 2 (dois) primeiros dias de execução do contrato e no início de cada semestre letivo, a contratada deverá realizar a venda dos tickets em dias e horários especiais, acordados com a contratante, observado o Calendário Acadêmico.

5.68. Os usuários dos Grupos A e B necessariamente deverão prever o consumo da refeição no dia útil anterior ao de seu fornecimento. Caberá à fiscalização do contrato, estabelecer a estratégia de previsão do quantitativo de refeições que deverão ser fornecidas.

5.69. A solicitação das refeições deverá ser encaminhada pela fiscalização de contrato à empresa contratada até às 18 horas do dia útil anterior ao do consumo, preferencialmente por e-mail.

5.70. A solicitação das refeições deverá conter o número de refeições que serão entregues para os grupos A e B, referentes ao cardápio padrão e especial.

5.71. A contratada deverá acusar o recebimento do pedido e confirmar a ordem de fornecimento das refeições para o dia solicitado.

5.72. A quantidade de refeições a serem servidas, indicada pela contratante no ato da solicitação, deverá ser rigorosamente observada pela contratada.

5.73. Para acesso ao refeitório, o nome do consumidor necessariamente deverá constar no relatório de pedidos elaborado pela fiscalização do contrato no dia anterior, para fins de encaminhamento da solicitação de refeições à contratada, caso contrário, seu acesso será negado.

5.74. A numeração dos tickets sob a guarda da contratada e da fiscalização do contrato necessariamente deverá ser idêntica.

5.75. Ao final de cada mês, a contratada apresentará a fatura referente ao valor a ser pago pela Administração, considerando o número de refeições fornecidas, conforme relatório fornecido pelo fiscal do contrato com base nas solicitações encaminhadas à empresa, na verificação do número de refeições distribuídas e nos tickets vendidos.

5.76. A empresa receberá da contratante, por cada refeição fornecida, o valor final homologado no processo licitatório com abatimento de R\$ 3,00 (três reais) nos casos em que o pagamento deste valor couber ao usuário, visto que esta diferença é paga diretamente pelo consumidor à contratada no ato da aquisição dos tickets.

Distribuição das refeições:

5.77. Os empregados encarregados da distribuição das refeições nos refeitórios deverão estar identificados e, obrigatoriamente, apresentar-se uniformizados e em totais condições higiênicas, nos padrões do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços da ANVISA.

5.78. Os uniformes e EPIs dos funcionários serão de responsabilidade da contratada, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição.

5.79. É responsabilidade da contratada manter o refeitório/cantina limpos e higienizados durante todo o período da prestação dos serviços.

5.80. A dinâmica de distribuição das refeições no Campus Santos Dumont observará os seguintes aspectos:

5.80.1. Ficará a cargo da contratada a devida organização das marmitex, talheres de metal, limpeza das mesas, organização e controle da fila, recebimento dos tickets e distribuição das refeições aos alunos, bem como a correta e total destinação dos resíduos resultantes da prestação do serviço.

5.80.2. As refeições prontas (marmitex) deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, como aparência, consistência, odor, cor, sabor, mantendo o padrão de qualidade exigido pela contratante.

5.80.3. Caso estejam em desacordo, as refeições prontas (marmitex) poderão ser rejeitadas, devendo ser corrigidas /substituídas no prazo de 30 (trinta) minutos ou outro prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

5.80.4. A contratada deverá comunicar aos fiscais dos contratos e aos usuários, antes de acessarem o refeitório, se houver falta de alguma preparação do cardápio.

Limpeza do refeitório após a entrega das refeições:

5.81. Cabe à contratada a higienização diária do refeitório/cantina após o fornecimento das refeições e limpeza de todos os equipamentos e utensílios utilizados pelos usuários.

5.82. Para o recolhimento dos resíduos e embalagens, a contratada deverá apresentar diariamente, devidamente higienizadas, lixeiras de grande capacidade, com acionamento da tampa via pedal. As lixeiras serão recolhidas diariamente à sede da contratada para descarte dos resíduos e higienização.

Instrumento de medição de resultado:

5.83. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto com base nas informações apontadas nos relatórios diários, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no Instrumento de Medição de Resultado, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

Demais obrigações da contratada:

5.84. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do refeitório e junto ao balcão de atendimento, o valor da refeição.

5.85. Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, em cestos de lixo com capacidade suficiente e retirá-los DIARIAMENTE, de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração.

5.86. Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.

5.87. Aceitar que, por conveniência administrativa, a contratante possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando a empresa com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

5.88. Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, tampouco em pratos futuros.

5.89. Fornecer aos consumidores somente molhos industrializados, sendo proibida a utilização de molhos caseiros, tipo maionese, pimenta e ketchup.

5.90. Manter pessoas suficientes para atendimento rápido aos usuários, evitando assim a formação de filas.

5.91. Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições do contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade.

5.92. Utilizar, na execução do contrato, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo suas carteiras de saúde devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas.

5.93. Respeitar as normas e procedimentos da contratante quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e de material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, responsabilizando-se pelas consequências que advirem de qualquer transgressão das normas em vigor.

5.94. Fornecer todo o material necessário à perfeita execução dos serviços. 5.93. Não veicular publicidade acerca do contrato sem a anuência da contratante.

5.95. Manter sob rigoroso processo de higienização talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos. Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1o, inciso III, da Lei no 14.133, de 2021):

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

5.97. “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”.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

6.4 O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

Preposto

6.6 O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.

6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de fornecimento e distribuição das refeições.

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

Rotinas de Fiscalização

6.9 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.10 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.15 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.16 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, 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 do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.17 As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Sege/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

6.18 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.19 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

6.20 Cabe ao gestor do contrato:

6.20.1 coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.20.2 acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.20.3 acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstruem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.20.4 emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.20.5 tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.20.6 elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

7.CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o *[Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo II do Edital]*. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.1.1 não produziu os resultados acordados,

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

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

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

Do recebimento

Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de *10 (dez) dias*, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

O prazo para recebimento provisório será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do Contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

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

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. A Administração indica o período que será considerado para o cálculo do faturamento com vigência do dia 01 ao dia 31 de cada mês

Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.1.4 O fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

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

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

7.1.5.2 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

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

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

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

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

7.1.6 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

7.1.7 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 ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

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

7.1.9 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.1.10 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

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

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

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

Liquidação

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- I. o prazo de validade;
- II. a data da emissão;
- III. os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV. o período respectivo de execução do contrato;
- V. o valor a pagar; e
- VI. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobreposta até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

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

A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.1.11 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.1.12 identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

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

Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.1.13 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

Reajuste

Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, considerando as planilhas referenciais.

Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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.

O reajuste será realizado por apostilamento

Cessão de crédito

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

As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, dependerão de prévia aprovação do Contratante.

A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

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

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

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

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

1. der causa à inexecução parcial do contrato;
2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
3. der causa à inexecução total do contrato;
4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.1 Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.1.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.1.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.1.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.1.4 Multa:

8.1.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **XX%** (xxxxx por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **XX** (xxxxx) dias.

1. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.1.4.1.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.1.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **3%** (três por cento) a **10%** (dez por cento) do valor da contratação.

8.1.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **2,5%** (dois e meio por cento) a **8%** (oito por cento) do valor da contratação.

8.1.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **2%** (dois por cento) a **7%** (sete por cento) do valor da contratação.

8.1.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **1,6%** (um inteiro e cinco décimos por cento) a **6%** (seis por cento) do valor da contratação.

8.1.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **1%** (um por cento) a **5%** (cinco por cento) do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]

A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.1.5 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.1.6 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

Na aplicação das sanções serão considerados:

8.1.7 a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.1.8 as peculiaridades do caso concreto;

8.1.9 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.1.10 os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.1.11 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedural e autoridade competente definidos na referida Lei.

A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade [PREGÃO], sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo [MENOR PREÇO]

Regime de Execução

O regime de execução do objeto será de [empreitada por preço unitário].

Critérios de aceitabilidade de preços

Para o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário o critério de aceitabilidade de preços será: menor preço

Exigências de habilitação

Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

Alvará de localização e funcionamento do estabelecimento, alvará sanitário (ou licença sanitária) e certificado sanitário do veículo, habilitando a contratada à prestação de serviços de fornecimento, transporte e distribuição de refeições prontas (almoço)

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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;

Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação /contratação, ou de sociedade simples;

certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, para cada exercício, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

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

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

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

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

Qualificação Técnica

Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

Qualificação Técnico-Operacional

9.1 Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.1.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.1.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de **06 (seis) meses** do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.1.1.2. contrato(s) que comprove(m) a execução, pelo fornecedor, de serviços.

Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com, no mínimo, uma das seguintes características:

Fornecimento de gêneros alimentícios; ou

Comercialização de refeições em estabelecimento comercial; ou

Fornecimento de refeições diárias prontas a um público mínimo de 40 pessoas.

Prova de atendimento aos requisitos de licenciamento sanitário, por meio do Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde, sendo este o alvará sanitário para comércios varejistas de alimentos, conforme previsto na Lei no 9.782, de 26 de janeiro de 1999.

As exigências de Qualificação Econômico-Financeira e Qualificação Técnica se justificam para tentar assegurar que a empresa tenha condições financeiras para cumprir o contratos e capacidade técnica de presta um bom serviço.

Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

9.1.2 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.1.3 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.1.4 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.1.5 A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Qualificação Técnico-Profissional

9.1.6 Apresentação do(s) profissionais(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s): A contratada deverá manter, em seu quadro técnico, um responsável técnico nutricionista, habilitado nos termos da Lei no 8.234, de 1991, regularmente inscrito no Conselho Regional competente.

9.1.7 O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

9.1.8 Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei no

6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto no 84.444 de 30 de janeiro de 1980.

9.1.9 Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu

quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n.º 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n.º 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

a - Para o profissional Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n.º 8.234/1991).

b- Entende-se, para fins do item acima, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

Disposições gerais sobre habilitação

Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor 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.

Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor 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.

Documentação complementar para cooperativas

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

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

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

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

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

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

9.1.15 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

ata de fundação;estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 2.269.000,00 (Dois milhões, duzentos e sessenta e nove mil reais), conforme custos unitários apostos na tabela abaixo:

Campus	No de dias letivos anuais com previsão de fornecimento de refeições	Previsão de fornecimento diário de refeições	Valor estimado da refeição, conforme pesquisa de preço	Valor total do contrato estimado para um ano	Valor total do contrato estimado para cinco ano
Santos Dumont	200	100	R\$22,69	R\$ 452.900,00	R\$2.269.000,00

10.1. A estimativa acima constitui apenas um parâmetro para possibilitar a cotação. Portanto, não gera qualquer obrigação para a contratante no que se refere à demanda atual ou futura,

considerando que o consumo dos produtos está diretamente relacionado com a qualidade, o preço praticado e a concorrência de outros possíveis fornecedores, especialmente daqueles situados próximos ao campus Santos Dumont.

A indicação de quantitativos de previsão de refeições a serem comercializadas por dia não constitui nenhum compromisso presente ou futuro por parte da contratante, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela licitante vencedora.

10.2. O quantitativo estimado pode sofrer variações anuais (para mais ou para menos) em decorrência da oferta de cursos e número de alunos matriculados.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.1. Informamos ainda que os recursos são provenientes da dotação orçamentária consignada no orçamento do IF Sudeste MG - Campus Santos Dumont (UG 154763), na fonte 1000000000, AÇÃO 2994 - Assistência ao Educando da Educação Profissional.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas [exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas].

Santos Dumont, 16 de maio de 2025.

Paula Souza da Silva

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Não se aplica

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

Não se aplica

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Não se aplica

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Não se aplica

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Não se aplica

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Não se aplica

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Não se aplica

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

Não se aplica

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Não se aplica

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Não se aplica

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

Não se aplica

**13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato
(Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021,
Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)**

Não se aplica

14. 2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

Não se aplica

15. 3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Não se aplica

16. 4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

Não se aplica

17. 5. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

Não se aplica

18. 6. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

Não se aplica

19. 7. DOS CASOS OMISSOS

Não se aplica

20. 8. ALTERAÇÕES

Não se aplica

21. 9. FORO

Não se aplica

22. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Não se aplica

23. Responsáveis

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

Documento assinado digitalmente
 PAULA SOUZA DA SILVA
Data: 16/05/2025 13:51:02-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

PAULA SOUZA DA SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 16/05/2025 às 13:49:22.

Estudo Técnico Preliminar 190/2024

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

O campus Santos Dumont do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais (IF Sudeste MG) oferecem cursos com atividades letivas em tempo integral, ou seja, que compreendem aulas e demais ações de ensino, pesquisa e extensão nos turnos da manhã e da tarde. Muitos estudantes não têm a possibilidade de se deslocar até suas residências ou estabelecimentos comerciais para alimentação no intervalo entre os turnos, devido ao tempo exíguo entre o término e o início das atividades de cada turno e ao fato de que as unidades se localizam em regiões afastadas, de difícil acesso aos estabelecimentos comerciais do município, e até mesmo devido as baixas condições sócio-econômicas dos referidos discentes.

O fornecimento de refeições no horário de almoço não constitui atividade finalística do órgão, ao tempo que se faz necessário para atendimento à comunidade acadêmica, com a finalidade de viabilizar a permanência dos estudantes no campus, sem necessidade de deslocamento.

Assim, visando suprir a necessidade de alimentação adequada da comunidade acadêmica, contribuindo, consequentemente, para diminuir os índices de evasão escolar e elevar os índices de permanência e êxito, faz-se necessária licitação para o fornecimento, transporte e distribuição de refeições (almoço) na unidade supramencionada.

Justifica-se a contratação do serviço em atendimento à legislação pertinente, a saber: o Art. 4º, inciso VIII, da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), e o Art. 208 da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, que são uníssonos ao afirmar que o dever do Estado com a educação se efetivará mediante a garantia do atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

Com esta contratação pretende-se disponibilizar à comunidade acadêmica dos cursos oferecidos pelo campus Santos Dumont em período integral (matutino e vespertino) refeições prontas de qualidade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação da Assistência Estudantil do Campus Santos Dumont	Luciana Dornellas Ribeiro

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Trata-se da necessidade de fornecimento, transporte e distribuição de refeições prontas (almoço) para atender à demanda de alimentação escolar das comunidades acadêmicas do campus Santos Dumont do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais (IF Sudeste MG):

Endereço: Rua Técnico Panamá, nº 45, bairro Quarto Depósito, Santos Dumont - MG, CEP: 36240-000 Telefone: (32) 3252-9200

A contratação deve garantir o fornecimento de almoço cinco vezes por semana, nos dias de 11h45min às 13 horas. Excepcionalmente, os horários acima estipulados poderão sofrer alterações, conforme a necessidade da instituição, devendo a

contratada ser informada com antecedência mínima de 01 (um) dia útil. A contratada deverá chegar ao campus com antecedência mínima razoável para a perfeita preparação e organização da distribuição das refeições aos usuários, de modo que se inicie pontualmente.

O prazo de vigência do contrato será de 60 (sessenta) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 10 (dez) anos, com base nos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021. O contrato terá sua execução iniciada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para o início da prestação dos serviços.

Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

- Contratação de empresa especializada em serviços de preparo, transporte e distribuição de refeições prontas, que serão fornecidas para o almoço no Campus Santos Dumont.
- As refeições serão porcionadas e servidas em formato "marmitex".
- O preparo, transporte e distribuição dos alimentos, em todas as suas etapas, deverá ser executado por pessoal capacitado em boas práticas da Vigilância Sanitária.
- O número de dias com aulas em período integral pode sofrer aumento ou redução ao longo dos anos de vigência do contrato, conforme organização dos horários acadêmicos da unidade e de acordo com a oferta de cursos a cada ano letivo.

DOCUMENTAÇÃO

A contratada deverá apresentar ao gestor e/ou ao fiscal do contrato, indicado pela contratante, no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato ou até a data de início da execução do serviço:

- Alvará de localização e funcionamento do estabelecimento;
- Alvará sanitário (ou licença sanitária) e Certificado Sanitário do Veículo utilizado para transportar os alimentos do endereço da contratada, expedidos pelo Ministério da Saúde, pela Vigilância Sanitária estadual ou municipal, conforme o caso, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/1976, em seu art. 2º, e pelo Decreto Federal nº 8.077/2013, em seu art. 2º. A empresa também será responsável por encaminhar estes documentos ao gestor e/ou ao fiscal do contrato sempre que forem renovados ou solicitados.

AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO

A contratada será responsável pela aquisição e estocagem de toda a matéria prima, gêneros alimentícios e insumos envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo, transporte e distribuição das refeições, bem como pela aquisição e estocagem de todos os materiais envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo, transporte, distribuição das refeições, higiene e limpeza (ex: descartáveis, equipamentos de pequeno porte, utensílios para preparo e fornecimento das refeições, materiais de limpeza, sacos de lixo, etc.) necessários ao funcionamento do refeitório. Os gêneros, condimentos, verduras, legumes ou outros quaisquer componentes que a contratada utilizará no preparo, transporte e distribuição das refeições deverão ser de boa qualidade, adquiridos de fornecedores idôneos e apresentar perfeitas condições de conservação. As refeições distribuídas ao Campus Santos Dumont deverão estar acondicionadas em embalagens descartáveis de isopor com tampa, tamanho mínimo nº 8, "tipo marmitex", almoço.

RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada, conforme disposto na Resolução RDC/ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002. A contratada deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do cardápio e do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis, destinados à substituição em eventuais falhas na entrega regular de gêneros, bem como aumento de demanda não programada.

ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

Os cardápios oferecidos e elaborados pela contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo submetidos à aprovação do profissional em nutrição ou servidor indicado da contratante e em comum acordo com os fiscais do contrato, os quais poderão sugerir alterações. Os cardápios também devem apresentar a identificação (nome e CRN) e a assinatura do profissional nutricionista representante da contratada, que responderá como responsável técnico por sua elaboração. Para estudantes vegetarianos ou veganos, por hábito, preferência ou conveniência, deverá ser disponibilizado cardápio com variedade especial, conforme solicitação do fiscal do contrato. Caso haja aluno(a) que necessite de atenção nutricional

individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, deverá ser disponibilizado cardápio especial, com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme a Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014, sob solicitação do fiscal do contrato.

Variações qualitativas ou substituição de itens aprovados para os cardápios semanais só serão permitidas quando aprovadas formalmente pelo fiscal do contrato. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela contratada. Após assinados, os cardápios mensais ou semanais deverão ser encaminhados eletronicamente aos fiscais dos contratos, no mínimo, até o último dia útil da quinzena anterior à da prestação do serviço, com a distribuição calórica e de macronutrientes, para a devida análise. Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio, em relação ao padrão estabelecido neste documento, a fiscalização encaminhará as notificações à contratada, em até 3 (três) dias úteis, para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações indicadas para nova análise dos fiscais, no prazo de até 3 (três) dias úteis. Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato. A contratada poderá, em situações pontuais e excepcionais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente a motivação por escrito, que deverá ser submetida à avaliação dos fiscais dos contratos. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas, observando-se os mesmos padrões previstos nesta contratação. O cardápio mensal ou semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do refeitório, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada. O cardápio mensal ou semanal também poderá ser divulgado no site do campus, para publicidade junto aos usuários.

As refeições deverão ter, no mínimo: 01 (uma) opção de carne; 01 (uma) opção vegetariana; 02 (duas) opções de guarnição (vegetal B, vegetal C, massas); 03 (três) opções de salada (duas cruas e uma cozida).

PRÉ-PREPARE DAS REFEIÇÕES

O manuseio dos alimentos e preparações deverão obedecer às normas sanitárias vigentes, referentes às Boas Práticas de Fabricação (BPF) como, por exemplo, a Resolução RDC/ANVISA nº 216/2004, bem como normas de segurança do trabalho vigentes, as quais serão avaliadas pela contratante.

ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES PARA TRANSPORTE

As refeições preparadas serão porcionadas em embalagens descartáveis de isopor com tampa, tamanho mínimo nº 8, tipo "marmite", vedadas com lacre apropriado, nas quantidades e variedades previstas neste documento. As saladas deverão ser fornecidas em marmite separado. Os marmite prontos, por sua vez, deverão ser acondicionados em recipientes laváveis, reutilizáveis e que conservem a temperatura, de modo a garantir a qualidade higiênico-sanitária das refeições, garantindo a proteção à saúde dos usuários.

TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

O veículo automotor para o transporte de alimentos prontos para o consumo, refrigerados ou não, deve garantir a integridade e a qualidade dos produtos, a fim de impedir sua contaminação e deterioração. É proibido manter ou transportar, no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos, substâncias estranhas e produtos tóxicos que possam contaminá-los. Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.

O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega para o consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. As embalagens deverão estar higienizadas, íntegras e vedadas, com as refeições acondicionadas, identificadas e sem estarem reviradas. As refeições devem ser mantidas a uma temperatura superior a 60° C até o momento final da distribuição. As refeições devem ser transportadas em caixas térmicas, tipo marmibox ou similar.

RECEBIMENTO DAS REFEIÇÕES PRONTAS

Os serviços serão recebidos provisoriamente no momento da chegada das refeições, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, ou servidor(a) por ele(a) indicado(a), para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento e no Termo de Referência. A recepção das preparações deverá ser realizada em área protegida e higienizada, devendo ser adotadas pela contratada medidas preventivas para evitar a contaminação das refeições. As refeições deverão ser fornecidas a todos os consumidores nas mesmas condições de qualidade e temperatura.

Sempre que a fiscalização entender necessário, serão coletadas amostras da alimentação preparada para análise sensorial. Caso haja necessidade, o fiscal do contrato deverá entrar em contato com as autoridades sanitárias e as amostras poderão ser enviadas a laboratórios credenciados junto aos órgãos públicos de inspeção, com ônus da contratada.

A higienização e limpeza das instalações, dos utensílios e dos demais meios utilizados para a distribuição dos alimentos ocorrerá por conta da contratada, com insumos próprios. A contratada deverá fornecer talheres de metal (garfos, facas e colheres), de acordo com o número de refeições a serem entregues diariamente, embalados em sacos plásticos individualizados.

Encerrada a distribuição das refeições, caberá à contratada providenciar a higienização de todos os utensílios utilizados, em local a ser indicado pela contratante.

É de responsabilidade da contratada a execução, supervisão, treinamento de pessoal para a limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e higiene pessoal.

É de total responsabilidade da contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização dos materiais e insumos, em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente, inclusive para higiene pessoal.

CUSTEIO DAS REFEIÇÕES E COBRANÇA DE SUBSÍDIO

Os consumidores serão divididos em 02 (dois) grupos:

Grupo A: discentes dos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio e, no caso do Campus Santos Dumont, discentes do curso superior de Engenharia Ferroviária e Metroviária;

Grupo B: discentes dos cursos técnicos concomitantes/subsequentes, de especialização técnica, superiores e de pós-graduação e demais usuários (servidores efetivos e contratados, estagiários, funcionários terceirizados, participantes de eventos, projetos e outras atividades promovidas pelo IF Sudeste MG).

Caberá à Direção Geral de cada campus estabelecer, a cada ano, a dotação orçamentária para o custeio do contrato objeto do presente documento.

Serão cobrados os valores abaixo discriminados dos usuários, para que usufruam da refeição. Durante a vigência do contrato, tais valores poderão ser revistos, conforme a disponibilidade orçamentária de cada campus.

Valores cobrados no Campus Santos Dumont:

Grupo A: R\$ 3,00 (três reais) por refeição (o restante do valor será custeado pela contratante);

Grupo B: será cobrado o valor integral homologado no Item 1 da licitação (refeição totalmente custeada pelo consumidor).

O pagamento dos subsídios acima descritos deverá ser feito pelo consumidor, quando lhe couber, diretamente à contratada, mediante a aquisição de ticket, em dinheiro, Pix, cartão de débito ou crédito, podendo ainda ser disponibilizadas outras formas de pagamento pela contratada.

A empresa deverá dar o troco exato quando o pagamento for feito em espécie.

No caso de pagamentos em cartão de débito ou crédito, caberá à empresa providenciar o equipamento necessário, às suas expensas, bem como arcar com as taxas decorrentes da oferta deste meio de pagamento.

O ticket para consumo da refeição deverá ser adquirido com antecedência pelo usuário, conforme detalhado no tópico "Tickets e previsão das refeições".

O Campus Santos Dumont, em que haverá a cobrança de R\$ 3,00 (três reais) dos consumidores do Grupo A, os valores arrecadados diariamente pela contratada com a venda de tickets aos alunos do Grupo A serão abatidos dos pagamentos realizados pela contratante, conforme cálculo a seguir:

Valor a ser pago pela Administração à contratada = Valor unitário da refeição (licitado) - Valor pago pelo usuário do Grupo A

TICKETS E PREVISÃO DAS REFEIÇÕES

Os tickets servirão como comprovante de que o usuário efetuou o pagamento do subsídio estabelecido diretamente à empresa contratada, quando for o caso, habilitando-o para o consumo da refeição.

Serão compostos por duas vias igualmente numeradas sequencialmente e separadas por meio de picote.

Sua confecção e disponibilização será de responsabilidade da empresa contratada.

A venda dos tickets, para consumo nos dias subsequentes, deverá ocorrer durante o horário de fornecimento das refeições, em local a ser indicado pela contratante.

O controle do acesso ao refeitório, pela comunidade acadêmica, para refeição diária, será de responsabilidade da contratada, sendo vedado o atendimento a pessoas estranhas à comunidade acadêmica, que não se enquadrem nos Grupos A ou B.

Excepcionalmente nos 2 (dois) primeiros dias de execução do contrato e no início de cada semestre letivo, a contratada deverá realizar a venda dos tickets em dias e horários especiais, acordados com a contratante, observado o Calendário Acadêmico.

A solicitação das refeições deverá ser encaminhada pela fiscalização de contrato à empresa contratada até às 18 horas do dia útil anterior ao do consumo, preferencialmente por e-mail.

A solicitação das refeições deverá conter o número de refeições que serão entregues para os grupos A e B, referentes ao cardápio padrão e especial. A contratada deverá acusar o recebimento do pedido e confirmar a ordem de fornecimento das refeições para o dia solicitado. A quantidade de refeições a serem servidas, indicada pela contratante no ato da solicitação, deverá ser rigorosamente observada pela contratada.

Para acesso ao refeitório, o nome do consumidor necessariamente deverá constar no relatório de pedidos elaborado pela fiscalização do contrato no dia anterior, para fins de encaminhamento da solicitação de refeições à contratada, caso contrário, seu acesso será negado.

Ao final de cada mês, a contratada apresentará a fatura referente ao valor a ser pago pela Administração, considerando o número de refeições fornecidas, conforme relatório fornecido pelo fiscal do contrato com base nas solicitações encaminhadas à empresa, na verificação do número de refeições distribuídas e nos tickets recebidos da contratante no mês de referência. A empresa receberá da contratante, por cada refeição fornecida, o valor final homologado no processo licitatório com abatimento de R\$ 3,00 (três reais) nos casos em que o pagamento deste valor couber ao usuário, visto que esta diferença é paga diretamente pelo consumidor à contratada no ato da aquisição dos tickets.

DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Os empregados encarregados da distribuição das refeições nos refeitórios deverão estar identificados e, obrigatoriamente, apresentar-se uniformizados e em totais condições higiênicas, nos padrões do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços da ANVISA.

Os uniformes e EPIs dos funcionários serão de responsabilidade da contratada, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição. É responsabilidade da contratada manter o refeitório/cantina limpos e higienizados durante todo o período da prestação dos serviços.

Dinâmica de distribuição das refeições no Campus Santos Dumont Ficará a cargo da contratada a devida organização das marmitech, talheres de metal, limpeza das mesas, organização e controle da fila, recebimento dos tickets e distribuição das refeições aos alunos, bem como a correta e total destinação dos resíduos resultantes da prestação do serviço.

As refeições prontas (marmitech) deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, como aparência, consistência, odor, cor, sabor, mantendo o padrão de qualidade exigido pela contratante.

O porcionamento das preparações deverá obedecer à previsão constante neste documento. Caso estejam em desacordo, as refeições prontas (marmitech) poderão ser rejeitadas, devendo ser corrigidas/substituídas no prazo de 30 (trinta) minutos ou outro prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades. A contratada deverá comunicar aos fiscais dos contratos e aos usuários, antes de acessarem o refeitório, se houver falta de alguma preparação do cardápio.

LIMPEZA DO REFEITÓRIO APÓS A ENTREGA DAS REFEIÇÕES

Cabe à contratada a higienização diária do refeitório/cantina após o fornecimento das refeições e limpeza de todos os equipamentos e utensílios utilizados pelos usuários. Para o recolhimento dos resíduos e embalagens, a contratada deverá apresentar diariamente, devidamente higienizadas, lixeiras de grande capacidade, com acionamento da tampa via pedal. As lixeiras serão recolhidas diariamente à sede da contratada para descarte dos resíduos e higienização.

5. Levantamento de Mercado

A opção pela terceirização dos serviços se justifica em função das restrições espaciais para o preparo de alimentos e armazenamento dos insumos, bem como em razão da inexistência, no quadro de pessoal do campus, de profissionais com as atribuições necessárias para o desenvolvimento das atividades propostas. Assim, faz-se necessária a contratação do serviço. Ademais, em seu art. 1º, inciso I, a Portaria MPDG nº 443, de 27 de dezembro de 2018, estabelece que o serviço de alimentação deverá ser, preferencialmente, objeto de execução indireta. Após análises, elencam-se, abaixo, possíveis soluções que potencialmente atenderiam às demandas de alimentação das comunidades acadêmicas do campus Santos Dumont.

SOLUÇÃO 1: CONTRATAÇÃO DE COZINHEIRO E AJUDANTE DE COZINHA (AUTOGESTÃO MISTA)

Descrição: contratação de empresa que forneça a mão de obra terceirizada.

A execução dos serviços neste modelo permite que a instituição atue como gestora da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

Vantagens:

- a) Maior autonomia do campus para gerir o fornecimento de refeições servidas aos estudantes; sobre o controle do cardápio, da qualidade e da segurança microbiológica dos alimentos a serem servidos, uma vez que os nutricionistas responsáveis técnicos pertencem ao quadro efetivo do campus; sobre o controle de todos os processos, inclusive sobre os custos, desde a aquisição dos insumos até a distribuição das refeições aos estudantes; para propor e executar mudanças, como por exemplo o tipo de cardápio, horário da distribuição, etc.
- b) Maior compromisso no atendimento à legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), especialmente quanto à aquisição de produtos da agricultura familiar. No Brasil, a alimentação escolar faz parte do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e é um direito garantido a todos os estudantes da rede pública matriculados na Educação Básica. O Programa tem como diretrizes, entre outras, o fornecimento de alimentação saudável e adequada, fazendo uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos estudantes e para a melhoria do rendimento escolar, de acordo com sua faixa etária e condições de saúde. A Lei nº 11.947/2009 estabelece que, no mínimo, 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) sejam destinados à aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar, tornando o programa um importante segmento institucional de fortalecimento da agricultura familiar.

Desvantagens:

- a) esta solução demandaria que o campus Santos Dumont a ampliação da estrutura física e equipamentos, realização de processos de aquisição de gêneros alimentícios e contratação de mão de obra.
- b) Espaço físico, equipamentos e utensílios: o Campus Santos Dumont não dispõe da infraestrutura física necessária para a produção e distribuição das refeições aos estudantes, qual seja, uma cozinha industrial e áreas de recepção e armazenamento seco e frio (câmaras frias), pré-preparo, cocção e salão de refeições. Além da estrutura física adequada, fazem-se necessários equipamentos e utensílios tais quais fogão industrial, forno combinado, panelões industriais, pass through frio e quente, chapa bifeteira, descascador de tubérculos, máquina de lavar louças, balcão self-service quente e frio, entre outros.
- c) Custo do gerenciamento de um contrato com fornecimento contínuo de mão de obra.
- d) O campus Santos Dumont não possui nutricionistas em seus quadros de servidores, profissional que detém conhecimento técnico sobre as questões legais e operacionais para a prestação do serviço conforme necessário na solução proposta.

SOLUÇÃO 2: CESSÃO DE ESPAÇO PARA EXPLORAÇÃO DE TERCEIROS

Descrição: contratação de empresa que utilize o espaço físico do campus Santos Dumont para produzir e distribuir refeições aos estudantes das unidades.

Vantagens: a) Redução dos obstáculos de gestão enfrentados pela instituição uma vez que são repassados para a empresa contratada, que deterá total responsabilidade sobre o processo de produção e distribuição das refeições.

Desvantagens: a) Esta solução tem sido utilizada em instituições que possuem estrutura física disponível, mas que não contam com os equipamentos, utensílios e mão de obra necessários, entretanto, não é a realidade do campus Santos Dumont. Além disso, esta solução acarreta menor autonomia do campus sobre a gestão do serviço.

SOLUÇÃO 3: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE EMPRESA QUE FORNEÇA REFEIÇÕES TRANSPORTADAS, SERVIDAS COMO SELF-SERVICE

Descrição: contratação de empresa que produza refeições em sua sede e as transporte já prontas para as dependências da instituição, onde serão expostas em balcões térmicos e porcionadas no ato do consumo.

Vantagens:

- a) Redução dos obstáculos de gestão enfrentados pela instituição, uma vez que a responsabilidade sobre todo o processo de produção e distribuição de refeições é repassada para a empresa contratada.

Desvantagens:

- a) A solução 3 apresenta desvantagem preocupante, por impactar diretamente questões relacionadas à saúde humana. Na modalidade de fornecimento de refeições transportadas, além dos riscos de contaminação microbiológica, física e/ou química inerentes ao processo de produção, somam-se os riscos relacionados ao transporte dos alimentos, tais quais:

- Desenvolvimento microbiano por exposição do produto, durante tempo excessivo, a temperatura elevada na carga ou descarga e por inadequada manutenção da temperatura durante o transporte;
- Contaminação física relacionada à má manutenção da estrutura do veículo/contentor de transporte;
- Contaminação química resultante da presença de substâncias contaminantes, incluindo odores;
- Contaminação microbiológica e/ou física e/ou química em razão da falta de higiene dos veículos de transporte ou dos locais de carga e descarga.

- b) Somadas a estas desvantagens, ainda se enfrentam problemas como:

- Alterações de sabor;
- Limitação quanto aos tipos de preparações possíveis de oferecer, objetivando preservar a apresentação das refeições;
- Dificuldades relativas à fiscalização e manipulação da matéria-prima utilizada no preparo das refeições, já que são preparadas nas instalações da empresa e não na instituição;
- Necessidade de definição antecipada do número de refeições, causando transtornos quando o quantitativo não atender o previsto. A modalidade de refeição transportada é uma alternativa complexa. Por estar diretamente relacionada à saúde humana, não pode ser tratada como um simples processo de deslocamento de cargas. Os alimentos são sensíveis e exigem uma série de cuidados para se manterem aptos ao consumo até chegarem ao consumidor final.

SOLUÇÃO 4: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE EMPRESA QUE FORNEÇA REFEIÇÕES TRANSPORTADAS EMBALADAS EM MARMITEX

Descrição: contratação de empresa que entregue as refeições já prontas e devidamente porcionadas e embaladas em vasilhames individuais tipo marmitex, de acordo com o número de refeições solicitado.

Vantagens:

- a) Os apontamentos relacionados à solução 3 se aplicam de igual maneira à solução

4. Desvantagens:

- a) Os apontamentos relacionados à solução 3 se aplicam de igual maneira à solução 4.

Elencam-se aspectos que podem tornar a solução 4 ainda mais limitante:

- Grande volume de resíduos gerados (embalagens do tipo marmitex);
- Alteração da disposição dos alimentos contidos na embalagem marmitex durante o transporte, comprometendo a apresentação visual e consequentemente a percepção do estudante em relação à refeição;
- Insatisfação do estudante diante da impossibilidade de escolher a quantidade e qualidade do que vai comer, uma vez que a refeição será entregue previamente porcionada;
- Desperdício de alimentos pela impossibilidade de estabelecer uma porção adequada para todos os estudantes;

- Porção em quantidade insuficiente para estudantes que possuem maior demanda energética.

Ao observar as soluções propostas, ponderando-se os encargos relacionados a cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos nas opções apresentadas, na infraestrutura da contratante e, inclusive, levando-se em consideração a logística e os procedimentos para cumprimento dos protocolos de segurança sanitária, entende-se como mais adequada ao Campus Santos Dumont a SOLUÇÃO 4.

A solução 1 esbarra em empecilhos relacionados à estrutura física da unidade, visto que não há disponibilidade de área adequada para armazenamento e preparo das refeições e também para contratação de mão de obra terceirizada. Quanto à solução 2, também encontra limitações em relação à estrutura física, visto que os espaços destinados à alimentação também são utilizados para outras atividades e não possuem, atualmente, todos os requisitos para a prestação do serviço. A solução 3, embora bastante atrativa, não é viável no momento ao se levar em conta o espaço físico da contratante, que não apresenta atualmente a infraestrutura adequada para a instalação dos balcões térmicos.

6. Descrição da solução como um todo

O fornecimento de refeições e alimentação escolar, realizar-se-á mediante:

A prestação dos serviços objeto desta licitação deverá ser executada da seguinte forma: - Preparação: nas dependências da Contratada; - Transporte: Por conta da Contratada e de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas, com vistas à manter a qualidade ideal para o fornecimento; - Porcionamento: nas dependências da Contratada. - Todos os materiais e equipamentos (recipiente de isopor/cumbuca, talheres de plástico, etc) necessários para a operação deverão ser fornecidos pela contratada; - Todos os materiais necessários para a operação deverão ser fornecidos pela contratada em quantidade que supra a comunidade e devidamente higienizados e embalados; - A pré e pós limpeza das instalações ficará a cargo da Contratante; - As refeições serão servidas rigorosamente nos horários de 11:40h às 12:50h, do IF Sudeste MG – Campus Santos Dumont-MG sendo de responsabilidade da contratada que a alimentação esteja disponível até 10 minutos antes do início do horário de almoço. - Ficará a cargo da Contratada a preparação, transporte, porcionamento; - A empresa vencedora deverá manter a supervisão dos serviços ora contratados, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do IF Sudeste MG - Campus Santos Dumont. - A empresa vencedora deverá apresentar cardápio mensal, até o último dia útil do mês anterior, de acordo com o especificado neste termo de referência. - A CONTRATADA deverá em no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato apresentar o Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/76 (Art 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (Art 2º) e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98. - O cardápio deverá ser elaborado e assinado por nutricionista devidamente registrado e ativo no Conselho Regional de Nutrição. - Considerando que o Campus Santos Dumont não possui o cargo de Nutricionista em seu quadro de servidores, foi feita uma consulta a Equipe de Nutrição da Seção de Alimentação e Nutrição dos Campus Barbacena para elaboração do cardápio. A equipe de Nutricionistas enviou a seguinte sugestão que segue na íntegra:

CARDÁPIO A composição básica da refeição será: Três (3) saladas Um (1) prato principal; Uma (1) guarnição; Uma (1) opção de arroz; Uma (1) opção de feijão; Uma (1) sobremesa. Devendo o cardápio ser aprovado pela CONTRATANTE com, no mínimo, um (1) mês de antecedência. Variação mínima diária dos gêneros alimentícios:

Três (3) opções de saladas, devendo os vegetais se apresentarem frescos, consistência firme e aparência sadia sendo um (1) legume ou verdura cozida, um (1) verdura crua ou cozida e um (1) folhoso; Uma (1) opção de feijão, produto do tipo preto, roxinho, jalo, carioquinha, sempre de boa qualidade, podendo ser servido com ou sem carne; Uma (1) opção de arroz, produto do tipo 1, podendo ser branco ou acrescido de condimentos /especiarias, tendo em vista os princípios básicos da alimentação, visando principalmente a correta harmonia Uma (1) opção de carne, sendo que durante o mês deve ser respeitado o seguinte quantitativo de opções:

Uma (1) opção de guarnição; Uma (1) opção de ovo de galinha para o usuário que não consumir carne*; * Neste caso vocês do campus teriam que passar para o fornecedor com antecedência. Não sei se é viável, temos alguns vegetarianos aqui e sempre colocamos uma opção para eles. Uma (1) opção de sobremesa diversificada entre doces de frutas caseiros, frutas ou salada de frutas. Adotase o padrão: 100 a 150 gramas. Sendo que deve ser diversificada no decorrer da semana, no máximo duas (2) opções de doce de frutas e no mínimo três (3) opções de frutas (NOTA TÉCNICA 01/2014 – COSAN /CGPAE/DIRAE/FNDE). DOS ALIMENTOS

Os gêneros, condimentos, verduras, legumes ou outros quaisquer componentes que a CONTRATADA utilizará no preparo das refeições deverão ser de boa qualidade, adquiridos de fornecedores idôneos e apresentar perfeitas condições de conservação.

Produtos deverão satisfazer às seguintes exigências: Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça. Azeite: Azeites de oliva, tipo extravirgem, que deverão ser de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos. Arroz: tipo 1. Feijão: preto, roxinho, vermelho, carioquinha, sempre de boa qualidade. Verduras e Legumes: frescas, consistência firme e aparência sadia. Carnes: (porções sem osso 150g no mínimo e porções com osso 200g) Bovina: deverá ser fresca, sempre que disponível no mercado local. Todo tipo de carne bovina deverá apresentar o carimbo do SIF e a data de validade. Carne Suína: deverá conter, na embalagem, o carimbo do SIF e a data de validade. Ovo de galinha: a ser fornecido diariamente como opção ao usuário que não consome o referido tipo de carne. Somente se vocês tiverem condições de realizar os pedidos. Aves: deverá ser de boa qualidade, tipo granja, fresca apresentando, na embalagem, nome do fornecedor, carimbo do SIF e data de validade. Peixes: deverão ser usadas postas ou filés de peixe de boa qualidade, em perfeito estado de conservação, deverão apresentar carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade. Carnes em Geral: toda espécie de carne a ser servida, sob qualquer forma, deverá ser do tipo extralimpo, ou seja, totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas, em cujas embalagens conste o carimbo da SIF, nome do fornecedor e data de validade. Guarnição: como guarnição, poderão ser servidos purês, massas (lasanha, nhoque, calzone, batatas de várias formas, suflês, legumes quentes, tortas e outras. Salada Mista: as saladas terão as seguintes composições: salada com vegetal folhoso ou não; salada com vegetal folhoso; salada de legumes cozidos. Sobremesas: Frutas diversas, tais como: laranja, tangerina, figo, banana prata, banana nanica ou outras frutas da época. Doces caseiros diversos, tais como gelatina simples, doce de abóbora, doce de batata, arroz doce, flan de baunilha, pudim de chocolate, banana caramelada, torta de frutas, pudim de pão, brigadeiro, romeu e julieta, salada de frutas e doce em pasta. Itens não mencionados: todos os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender o Contrato deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O quantitativo máximo de refeições será estimado conforme o número de dias letivos **(200 dias) por ano** multiplicado pelo número médio de estudantes que usufruem do serviço.

Atualmente, o Campus Santos Dumont possui 252 estudantes matriculados em seus cursos técnicos integrados ao Ensino Médio e 98 estudantes matriculados no curso de graduação em Engenharia Ferroviária e Metroviária, que também tem aulas em tempo integral (manhã e tarde).

- Entre os meses de junho de 2022 e junho de 2023, período durante o qual vigorou o Contrato nº 18/2022, houve o consumo médio diário de aproximadamente 45 refeições.

- Havendo se encerrado o contrato vigente entre junho de 2022 e junho de 2023, novo contrato emergencial foi estabelecido para fornecimento de refeições aos estudantes até que se conclua a contratação objeto do presente documento. Nesta ocasião, observou-se aumento da demanda, chegando a 80 refeições entregues diariamente, em função da satisfação da comunidade acadêmica em relação à qualidade do serviço prestado;

A expectativa para o novo contrato é de que, cumpridos os requisitos técnicos e de qualidade contratuais, haja maior aderência dos estudantes, aumentando-se o consumo médio de refeições diárias. Apresentadas as variáveis acima, que impactam diretamente na expectativa de consumo das refeições, estima-se o quantitativo de fornecimento de **130 refeições/dia**. Todavia, aconselha-se à empresa que se atente à média de consumo apresentada anteriormente, destacando-se que será pago pela Administração à contratada apenas o que for efetivamente consumido, deduzido o valor pago pelos usuários.

Totalizando uma estimativa de 26.000 marmitas a serem contratadas anualmente.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 493.740,00

O quantitativo máximo de refeições será estimado conforme o número de dias letivos **(200 dias)** multiplicado pelo número médio de estudantes que usufruem do serviço.

A expectativa para o novo contrato é de que, cumpridos os requisitos técnicos e de qualidade contratuais, haja maior aderência dos estudantes, aumentando-se o consumo médio de refeições diárias. Apresentadas as variáveis acima, que impactam diretamente na expectativa de consumo das refeições, estima-se o quantitativo de fornecimento de **130 refeições/dia**. Todavia,

aconselha-se à empresa que se atente à média de consumo apresentada anteriormente, destacando-se que será pago pela Administração à contratada apenas o que for efetivamente consumido, deduzido o valor pago pelos usuários.

A pesquisa de preços do valor das refeições a serem fornecidas aos alunos foi feita utilizando o parâmetro (I) pesquisa no portal de compras governamentais órgão públicos e painel de preços, que consta na IN05/14, alterada pela IN03/17 sendo que a estimativa obtida para refeições “marmitex” para o valor unitário foi de **R\$ 18,99**.

FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES	UNIDADE 100	R\$ 17,99	RESTAURANTE BOA GULA LTDA	ESTADO DO PARANA	926589 - CAMARA MUNICIPAL DE PALMEIRA - PR	08/03 /2024
FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES	UNIDADE 390	R\$ 19,00	EXEMPLUS AGENCIA DE VIAGENS E TURISMO LTDA	INSTITUTO DO PATRIMONIO HIST. E ART. NACIONAL	343026 - IPHAN- INST. PATR. HIST. E ARTISTICO NACIONAL	19/03 /2024
FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES	UNIDADE 3.174	R\$ 20,00	ACTION PROMOCOES LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	153080 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	18/03 /2024

Será pago à pela Administração à contratada apenas o que for efetivamente consumido, deduzido o valor pago pelos usuários. A dotação orçamentária será feita anualmente, com base no valor que efetivamente será pago pela Administração, ou seja, serão deduzidos os valores pagos diretamente pelos usuários à contratada.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Apesar de ser de conhecimento da equipe de planejamento da contratação que o parcelamento é a regra para a realização de licitação, não se demonstra técnica e economicamente viável para as soluções escolhidas neste processo. Neste caso, a contratação única facilita a execução técnica, mantendo uma padronização do serviço prestado, além de auxiliar na fiscalização por parte do poder público, promovendo economia processual e contratual. Não existe possibilidade de parcelamento desta solução, pois ela possui somente um ítem. Caso este item seja fracionado trará prejuízo para o conjunto da solução.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação ora proposta está plenamente alinhada aos planos instituídos pela entidade, visto que apresenta-se de forma expressa no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2021 - 2025) sobretudo no que se refere à permanência estudantil, foco principal desta ação.. A política que visa atender as necessidades básicas de alimentação e apoio acadêmico consta no Capítulo III - Projeto Pedagógico Institucional nos subitens – Permanência e Êxito e Política de Assistência Estudantil. A presente contratação visa claramente atender este apontamento, principalmente no tocante à permanência estudantil. Além disso, a contratação deste serviço está prevista no Plano Anual de Contratações 2024 do IF Sudeste MG do campus Santos Dumont.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se com esta nova contratação no mínimo os seguintes efeitos:

- Atender aos ditames do Plano de Desenvolvimento Institucional 2014-2019 do IF Sudeste MG, principalmente quanto ao objetivo estratégico associado à busca da excelência acadêmica, onde uma das principais metas é a redução dos índices de evasão escolar em cada Campus;
- Combater a evasão escolar; - Permitir o pleno desenvolvimento das atividades discentes; estimulando a permanência dos estudantes.
- Otimização da força de trabalho que possuímos, voltando nossos esforços para as atividades fins da instituição;
- Atendimento a todos os preceitos legais vigentes, e em especial atender ao disposto no Art. 4º, VIII da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e o Art. 208 da Constituição Federal do Brasil.
- Cumprir os deveres relacionados à responsabilidade social;
- Minimizar as condições de vulnerabilidade social dos discentes; - contribuir para o melhor desempenho e favorecer o pleno êxito acadêmico dos estudantes;

13. Providências a serem Adotadas

Não haverá necessidade de adaptação direta do ambiente físico para início das atividades, tendo em vista que a solução apresentada como viável é aquela já adotada atualmente.

A empresa contratada deverá providenciar todos os equipamentos, insumos e utensílios necessários à adequada execução dos serviços

14. Possíveis Impactos Ambientais

A solução adotada para a contratação no Campus Santos Dumont envolve o uso contínuo de materiais descartáveis (marmitek) para a distribuição das refeições aos estudantes. Todavia, esta é a única solução viável para a unidade atualmente, frente à característica do espaço físico disponível no campus. Portanto, diante da necessidade do fornecimento com as condições adequadas de higiene e segurança no acondicionamento dos alimentos, rapidez na distribuição, além da preservação das características dos alimentos, optou-se por esta forma de fornecimento para garantir a oferta das refeições aos discentes e atingir os objetivos da ação institucional, devidamente embasada nos documentos da instituição e em outros dispositivos legais.

A contratada deverá observar a Resolução RDC/ANVISA nº 216, de 2004, bem como legislações e/ou normas oriundas de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais. A contratada deverá adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído pelo Decreto Federal nº 48.138, de 8 de outubro de 2003. A contratada deverá fornecer aos seus funcionários os equipamentos de segurança que se fizerem necessários à adequada execução dos serviços. A contratada deverá promover a conscientização de seus funcionários para a redução do consumo de energia elétrica, água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes. A contratada deverá contratar, prioritariamente, mão de obra local.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando que os requisitos da contratação foram objetivamente definidos e que as soluções encontradas mostram-se adequadas para o atendimento da necessidade, resta demonstrada a viabilidade da contratação na forma identificada neste instrumento.

16. Responsáveis

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

PAULA SOUZA DA SILVA

Membro da comissão de contratação

Anexo I-B - MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)
(Avaliação da qualidade dos serviços)

Indicador: QUALIDADE DO SERVIÇO E DAS REFEIÇÕES

Nº + Título do Indicador que será utilizado	
Item	FAZER DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir que os serviços de entrega de refeições para os alunos seja oferecido com qualidade e dentro das normas sanitárias e estipuladas no Termo de Referência.
Meta a cumprir	O atendimento às chamadas para adequação deverá ocorrer no prazo máximo de 30 min para demandas classificadas como URGENTES e máximo de 5 dias úteis para demandas classificadas como não urgentes, contadas do registro da chamada de acordo com a urgência: URGENTE- referentes a entrega de refeição do dia (completa, incompleta e/ou em desacordo com o cardápio ou termo de referência), pessoal e utensílios. NÃO URGENTE- relacionadas a adequação do espaço, do cardápio, dos utensílios e do pessoal
Instrumento de medição	Verificação <i>in loco</i> do fiscal do contrato e relatos escritos de usuários, via correio eletrônico.
Forma de acompanhamento	Vistoria, relatórios e reuniões com o fiscal de contrato.
Periodicidade	O serviço será oferecido e avaliado todos os dias letivos
Mecanismo de Cálculo	Todas as ocorrências serão registradas pelo fiscal do contrato, que notificará a Contratada, atribuindo pontos, conforme a tabela 1 abaixo.
Início da vigência	Data da assinatura do contrato.
Faixas de ajuste no pagamento	Somatório dos pontos da tabela 1 que corresponderá à glosa da fatura mensal conforme tabela 2 abaixo.
Sanções	Advertência escrita e/ou glosa da fatura mensal.
Observações	No caso da Contratada somar menos de 50 (cinquenta) pontos ficará facultada à Contratante a rescisão unilateral sem ônus financeiro do contrato

Tabela 1 - Pontuação recebido por Ocorrência

Ocorrência	Aferição	Pontuação	Critério	Pontuação Final
Deixar de apresentar o cardápio periódico para prévia aprovação da Contratante no prazo previsto.	Condicionada à verificação pelo fiscal do contrato e comunicado à Contratada por correspondência eletrônica.	Até 8 pontos	Nenhuma ocorrência = 8 1 até 4 ocorrências = 4 4 ou mais ocorrências = 0	8
Efetuar alguma troca sem comunicação prévia, em relação ao cardápio pré aprovado pela Contratante.	Condicionada à verificação pelo fiscal do contrato e comunicado à Contratada por correspondência eletrônica.	Até 8 pontos	Nenhuma ocorrência = 8 1 até 4 ocorrências = 4 4 ou mais ocorrências = 0	8

Deixar de vender os tickets durante os horários estabelecidos nos documentos da licitação.	Condicionada à verificação pelo fiscal do contrato e comunicado à Contratada por correspondência eletrônica.	Até 8 pontos	Nenhuma ocorrência = 8 1 até 4 ocorrências = 4 4 ou mais ocorrências = 0	8
Características sensoriais organolépticas das preparações inadequadas.	Condicionada à verificação pelo fiscal do contrato e comunicado à Contratada por correspondência eletrônica.	Até 8 pontos	Nenhuma ocorrência = 8 1 até 4 ocorrências = 4 4 ou mais ocorrências = 0	8
Quantidade insuficiente de talheres, utensílios e equipamentos para as diferentes etapas da distribuição da refeição ou demora na reposição em tempo superior a 5 minutos.	Condicionada à verificação pelo fiscal do contrato e comunicado à Contratada por correspondência eletrônica.	Até 10 pontos	Nenhuma ocorrência = 10 1 até 4 ocorrências = 5 4 ou mais ocorrências = 0	10
Identificação de corpo estranho na comida, como inseto, plástico, metal, entre outros.	Condicionada à verificação pelo fiscal do contrato e comunicado à Contratada por correspondência eletrônica.	Até 10 pontos	Nenhuma ocorrência = 10 1 até 4 ocorrências = 5 4 ou mais ocorrências = 0	10
Servir refeição com itens em porcionamento/qualidade inferior ao contratado.	Condicionada à verificação pelo fiscal do contrato e comunicado à Contratada por correspondência eletrônica.	Até 10 pontos	Nenhuma ocorrência = 10 1 até 4 ocorrências = 5 4 ou mais ocorrências = 0	10
Atraso no início da distribuição das refeições: até 10 minutos, nenhuma ocorrência; após 10 minutos e até 20 minutos, 1 a 4 ocorrências. Após 20 minutos será considerado serviço não realizado.(4 ou mais ocorrência) 0 pontos	Condicionada à verificação pelo fiscal do contrato e comunicado à Contratada por correspondência eletrônica.	Até 10 pontos	Nenhuma ocorrência = 10 1 até 4 ocorrências = 5 4 ou mais ocorrências = 0	10
Más (não favoráveis para a distribuição) condições na chegada (transporte do marmitex ou das refeições prontas).	Condicionada à verificação pelo fiscal do contrato e comunicado à Contratada por correspondência eletrônica.	Até 8 pontos	Nenhuma ocorrência = 8 1 até 4 ocorrências = 4 4 ou mais ocorrências = 0	8
Má higienização (ausência ou deficiência na limpeza, conservação) do refeitório, utensílios, vasilhames térmicos, equipamentos, veículos.	Condicionada à verificação pelo fiscal do contrato e comunicado à Contratada por correspondência eletrônica.	Até 8 pontos	Nenhuma ocorrência = 8 1 até 4 ocorrências = 4 4 ou mais ocorrências = 0	8
Deixar de organizar adequadamente o espaço físico e as filas para entrega da refeição	Condicionada à verificação pelo fiscal do contrato e comunicado à Contratada por correspondência eletrônica.	Até 6 pontos	Nenhuma ocorrência = 6 1 até 4 ocorrências = 3 4 ou mais ocorrências = 0	6

Deixar de entregar item previsto no cardápio pré aprovado pela Contratante.	Condicionada à verificação pelo fiscal do contrato e comunicado à Contratada por correspondência eletrônica.	Até 10 pontos	Nehuma ocorrência =10 1 até 4 ocorrências = 5 4 ou mais ocorrências = 0	10
Atraso na prestação dos serviços, ocasionando extração do horário máximo previsto para o intervalo do almoço. até 10 minutos, nenhuma ocorrência; após 10 minutos e até 20 minutos, 1 a 4 ocorrências. Após 20 minutos será considerado serviço não realizado.(4 ou mais ocorrência) 0 pontos	Condicionada à verificação pelo fiscal do contrato e comunicado à Contratada por correspondência eletrônica.	Até 10 pontos	Nehuma ocorrência =10 1 até 4 ocorrências = 5 4 ou mais ocorrências = 0	10
Atraso na reposição de alimento, após iniciada a prestação dos serviços. até 10 minutos, nenhuma ocorrência; após 10 minutos e até 20 minutos, 1 a 4 ocorrências. Após 20 minutos será considerado serviço não realizado.(4 ou mais ocorrência) 0 pontos	O fiscal registrará a ocorrência acompanhada de informações sobre o fato ocorrido e poderá requerer a substituição do empregado.	Até 10 pontos	Nehuma ocorrência =10 1 até 4 ocorrências = 5 4 ou mais ocorrências = 0	10
Descumprimento do contrato no que diz respeito a higiene do prestador de serviço e do espaço após o serviço ser oferecido.	O fiscal registrará a ocorrência acompanhada de informações sobre o fato ocorrido e poderá requerer a substituição do empregado.	Até 6 pontos	Nehuma ocorrência = 6 1 até 4 ocorrências = 3 4 ou mais ocorrências = 0	6
Tratamento inadequado da contratada ou seus subordinados para com os usuários do serviço ou gestores do contrato (usar palavras de baixo calão, afrontar ou descumprir orientação do fiscal)	O fiscal registrará a ocorrência acompanhada de informações sobre o fato ocorrido e poderá requerer a substituição do empregado.	Até 8 pontos	Nehuma ocorrência = 8 1 até 4 ocorrências = 4 4 ou mais ocorrências = 0	8
Falta de material de higiene para o espaço e para prestador de serviço.	O fiscal registrará a ocorrência acompanhada de informações sobre o fato ocorrido e poderá requerer a substituição do empregado.	Até 8 pontos	Nehuma ocorrência = 8 1 até 4 ocorrências = 4 4 ou mais ocorrências = 0	8
Disponibilização de quantitativo inadequado de pessoal.	Condicionada à verificação pelo fiscal do contrato e comunicado à Contratada por correspondência eletrônica.	Até 6 pontos	Nehuma ocorrência = 6 1 até 4 ocorrências = 3 4 ou mais ocorrências = 0	6
Falta de identificação das preparações destinadas a estudantes com alimentação especial	Condicionada à verificação pelo fiscal do contrato e comunicado à Contratada por correspondência eletrônica.	Até 8 pontos	Nehuma ocorrência = 8 1 até 4 ocorrências = 4 4 ou mais ocorrências = 0	8

Deixar de prestar o serviço (não servir as refeições no dia).	Condicionada à verificação pelo fiscal do contrato e comunicado à Contratada por correspondência eletrônica.	Até 40 pontos	Nenhuma ocorrência = 40 1 até 4 ocorrências = 20 4 ou mais ocorrências = 0	40
---	--	---------------	--	----

Tabela 2 - Desconto aplicado sobre o valor mensal da fatura de acordo com a pontuação obtida pela empresa

200 pontos: 0% desconto

≥ 180 e < 190 pontos: 5% desconto

≥ 170 e < 180 pontos: 10% desconto

≥ 160 e < 170 pontos: 15% desconto

≥ 150 e < 160 pontos: 20% desconto

≥ 140 e < 150 pontos: 25% desconto

≥ 130 e < 140 pontos: 30% desconto

≥ 120 e < 130 pontos: 35% desconto

≥ 110 e < 120 pontos: 40% desconto

≥ 100 e < 110 pontos: 45% desconto

≥ 90 e < 100 pontos: 50% desconto

≥ 80 e < 90 pontos: 55% desconto

≥ 70 e < 80 pontos: 60% desconto

≥ 60 e < 70 pontos: 65% desconto

≥ 50 e < 60 pontos: 70% desconto

≥ 40 e < 50 pontos: 75% desconto Facultada a rescisão contratual

≥ 30 e < 40 pontos: 80% desconto

≥ 20 e < 30 pontos: 85% desconto

≥ 10 e < 20 pontos: 90% desconto

> 0 e < 10 pontos: 95% desconto

= 0: 100% desconto

Contrato 21/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
21/2025	158123-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUDESTE MG	WELLINGTON STROPPA	21/05/2025 15:55 (v 3.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23505.000775 /2024-85

1. Preâmbulo

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS SEM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

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

(Processo Administrativo nº 23505.000775 /2024-85)

CONTRATO ADMINISTRATIVO N° *xx/xxxx*,
QUE

FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR
INTERMÉDIO DO

(A) E

.....

A União, por intermédio do(a) O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS GERAIS – CAMPUS SANTOS DUMONT, com sede no(a) Rua Técnico Panamá, 45 - Quarto Depósito , na cidade de Santos Dumont - MG, CEP; 36246-311, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.723.648/0006-54, neste ato representado(a) pelo (a) Diretor-Geral, Sandro Farias Pinto, nomeado(a) pela Portaria nº 514 de 11 de Junho de 2024, publicada no *DOU* de 19 de Junho de 2024, portador da Matrícula Funcional nº 1764015, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) *[CONTRATADO]*, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº *[CNPJ]*, sediado(a) na *[endereço]*, na cidade de *[cidade]/[UF]*, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por *[nome e função no CONTRATADO]*, conforme *[atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos]*, tendo em vista o que consta no Processo nº *xxxxx.xxxxxx/xxxx-xx* e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) *Pregão Eletrônico* nº *XX/XXXX*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de Contratação de serviços de fornecimento, transporte e distribuição de refeições prontas (almoço) para a comunidade acadêmica do campus Santos Dumont do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais (IF Sudeste MG), nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Fornecimento, transporte e distribuição de refeições prontas (almoço) para a comunidade acadêmica do IF Sudeste MG - Campus Santos Dumont, servidas em formato "marmitex"	5320	Unidade	20.000,00	R\$ 453.800,00	R\$ 2.269.000,00
					TOTAL	R\$ 2.269.000,00

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.4 O Termo de Referência;

1.5 O Edital da Licitação;

1.6 A Proposta do CONTRATADO;

1.7 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

O prazo de vigência da contratação é de **60 meses** contados do(a) **Assinatura do contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.1.1 Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

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

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

2.1.4 Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;

2.1.5 Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e

2.1.6 Não haja registro Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.2. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3.A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4.Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2. 5.O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3.CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1.O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4.CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1.As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

5.CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

O valor total da contratação é de R\$ xxxxxx (xxxxxxxx)

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

5.2 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6.CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1.O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7.CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1.As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8.CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1.São obrigações do CONTRATANTE:

8.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4 Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.6 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7 Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.8 Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9 Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.9.1 indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.9.2 fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.9.3 estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.9.4 definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.9.5 demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.9.6 prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

8.10 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.11 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

8.12 A Administração terá o prazo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.13 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de **30 (trinta) dias**;

8.14 Comunicar o CONTRATADO na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONTRATANTE, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9.CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

9.5.1 prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2 certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3 certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4 Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. Paralisar, por determinação do 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;

9.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

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

9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;

9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;

9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;

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

9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênero;

9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

9.22.Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

9.23.Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

9.24.Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

9.25.Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato;

A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.26.Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

9.28.Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;

9.29.Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

9.30.Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;

9.31.Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

9.32.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 o Termo de Referência, no prazo determinado;

9.33.Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

9.34.Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

10.CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1 Não há incidências oriundas da LGPD neste contrato

11.CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12.CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1.As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1 *O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.*

13.2 *O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.*

13.3 *A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do CONTRATADO pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.*

13.4 *Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.*

13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.6. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.7. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.8. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.10 Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.11 Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.12 Das indenizações e multas.

13.13. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

13.14. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.14.1 nos casos em que houver necessidade de resarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.15. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O CONTRATADO é obrigado 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.

14.3. 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.

14.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

14.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

- I. Gestão/unidade: [154763];
- II. Fonte de recursos: [1000000000];
- III. Programa de trabalho: [170743];
- IV. Elemento de despesa: [339039-41]; e
- V. Plano interno: [L2994P2300N]; e
- VI. Nota de empenho: [...];

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto nº. 7.724, de 2012.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em *Minas Gerais*, Seção Judiciária de *Juiz de Fora* para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

Santos Dumont, [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Modelo de Termo de Contrato - Licitações - Serviços sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra - Lei nº 14.133, de 2021

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação

Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação

Atualização: NOV/2024

2. Responsáveis

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

WELLINGTON STROPPA

Agente de contratação

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaro, sob as penas da lei, que a empresa _____ (empresa), inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica, CNPJ/MF, sob o n.º _____, com sede na _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr. (a) _____, infraassinado, portador (a) da Carteira de Identidade n.º _____, expedida pela _____ e do Cadastro da Pessoa Física, CPF/MF sob o n.º _____, visitou as dependências do IF Sudeste MG - Campus _____ (Nome do Campus), tomando conhecimento dos ambientes onde será instalada a solução objeto do Pregão SRP Nº _____, dos sistemas prediais e das condições de contorno e física das edificações e quantitativos que possam ter influência no desenvolvimento dos projetos e impacto em custos e prazos de entrega da solução a ser fornecida.

Local e Data _____ / _____ / _____

Assinatura (Servidor)

Assinatura (Representante legal da empresa)

CPF:

DECLARAÇÃO DE DESISTÊNCIA DE VISITA TÉCNICA

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº. _____, por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº. _____ e do CPF nº. _____ DECLARA, abrir mão da VISITA TÉCNICA ao local da execução da obra/serviço, conforme dispõe o edital da licitação em referência.

Declaramos, ainda, sob as penalidades da lei, de que temos pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informamos que não utilizaremos para qualquer questionamento futuro que ensejem avenças técnicas ou financeiras, isentando a IF Sudeste MG - Campus _____ (Nome do Campus), de qualquer reclamação e/ou reivindicação de nossa parte.

Local e Data _____ / _____ / _____

Assinatura (Representante Legal da empresa) CPF:

Ata de Registro de Preços 25/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
25/2025	158123-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUDESTE MG	WELLINGTON STROPPA	21/05/2025 16:12 (v 2.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23505.000775 /2024-85

1. Do objeto

Minuta da Ata de Registro de Preços

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

O(A) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais Campus Santos Dumont, com sede no(a) Rua Técnico Panamá, 45 - Quarto Depósito, CEP: 36240-000, na cidade de Santos Dumont-MG, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.723.648/0006-5, neste ato representado(a) pelo(a) Diretor-Geral, Sandro Farias Pinto, nomeado(a) pela Portaria nº 514 de 11 de julho de 2024, publicada no D.O.U. de 11 de Julho de 2024, portador da matrícula funcional nº 1764015, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 90110/2024, publicada no de/...../202....., processo administrativo nº 23505.000775/2024-85, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1- DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de serviços de fornecimento, transporte e distribuição de refeições prontas (almoço) para a comunidade acadêmica do campus Santos Dumont do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais (IF Sudeste MG),

especificado(s) no(s) item(ns). 01 do Termo de Referência, anexo *1* do edital de Licitação nº 14. /2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. Dos preços, especificações e quantitativos

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 O preço registrado[A1] , as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item[A2] , fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
X	Especificação (se exigida no edital)	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

2.2 A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. Órgão(s) gerenciador(es) e participante(s)

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1 O órgão gerenciador será o Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais - Campus Santos Dumont.

4. Da adesão à Ata de Registro de Preços

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (*item obrigatório*)

4.1 *Não será admitida a adesão à ata de registro de preços -decorrente desta licitação, conforme declaração específica que consta neste processo administrativo*

5. Validade, formalização da ata SRP e cadastro reserva

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1 validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir[A1] do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1.O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2.Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3.Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4.Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1.Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2.Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1.Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2.Mantiverem sua proposta original.

5.4.3.Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5.O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6.Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7.A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de m e l h o r c o n d i ç ã o .

6. Alteração ou atualização dos preços registrados

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021 [A1];

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrado

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajuste ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajuste, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. Negociação dos preços registrados

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.[A1]

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. Remanejamento das quantidades registradas na ata SRP

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS[A1]

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023[A2]

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuênciia do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. Cancelamento do registro do licitante vencedor e dos preços registrados

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. Das penalidades

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente[A1] após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. Condições gerais

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver)*.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado (s)

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)
------------	--

TR								
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

12. Responsáveis

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

SANDRO FARIAS PINTO

Autoridade competente