INDÚSTRIA DE MATERIAL BÉLICO DO BRASIL – IMBEL®

Vinculada ao Ministério da Defesa por intermédio do

Comando do Exército

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2026PR000101

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90101/2026 (SRP)
CONTRATAÇÃO XXX/2026

INDÚSTRIA DE MATERIAL BÉLICO DO BRASIL - IMBEL, Empresa Pública Federal, vinculada ao Ministério da Defesa, por intermédio do Comando do Exército, constituída pela Lei nº 6.227, de 14/07/1975, com seu Estatuto Social aprovado pela Assembleia Geral Extraordinária nº **01/2026**, realizada em **28/01/2026**, registrado perante a Junta Comercial, Industrial e Serviços do Distrito Federal - JUCISDF, em **19/02/2026,** conforme NIRE **53500000275** e sob nº **2968375,** publicado no Diário Oficial União de **24/02/2026, Seção 1, páginas 15 a 21,** arquivado e publicado na JUCISDF sob nº **2978251**, em **27/02/2026**, regida pela Lei nº 13.303, de 30/06/2016, Lei nº 6.404, de 15/12/1976, Decreto nº 8.945, de 27/12/2016, e demais legislações aplicáveis, classificada como Empresa Pública Dependente, nos termos do art. 2º, III, da Lei Complementar nº 101, de 04/05/2000 e da Portaria nº 289, de 29/05/2008, da Secretaria do Tesouro Nacional - STN, publicada no DOU, Seção I, de 30/05/2008, com capital integralmente subscrito pela **UNIÃO**, inscrita no CNPJ/MF sob n° 00.444.232/0001-39, com **SEDE** e foro na cidade de Brasília - Distrito Federal, localizada no Quartel General do Exército, Bloco "H", 3° Pavimento, Setor Militar Urbano - SMU, Brasília - Distrito Federal, CEP: 70630-901 e por sua Filial, denominada Fábrica de Itajubá, inscrita no CNPJ/MF sob o n° 00.444.232/0007-24, Inscrição Estadual n° 324.219.741.0138, com capital integralmente subscrito pela UNIÃO, por intermédio de seu Pregoeiro designado pela Portaria nº 557-CH FI, de 29 de abril de 2026, realizará licitação na modalidade **PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, tipo MAIOR DESCONTO DO GRUPO**, com o fim de escolher a proposta mais vantajosa e realizar o Registro de Preços para **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA FÍSICA DE APROXIMADAMENTE 902 M² (NOVECENTOS E DOIS METROS QUADRADOS), SITUADA NAS DEPENDÊNCIAS DA INDÚSTRIA DE MATERIAL BÉLICO DO BRASIL – IMBEL, FÁBRICA DE ITAJUBÁ (IMBEL FI), DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO POR EMPRESA ESPECIALIZADA, COMPREENDENDO A PRODUÇÃO, PREPARAÇÃO, FORNECIMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES NAS MODALIDADES SELF-SERVICE POR QUILOGRAMA E SELF-SERVICE SEM BALANÇA**, nos termos da lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016, do decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, decreto nº 11.462 de 31 de março de 2023, da instrução normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da instrução normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020 , da lei complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, da lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, Regulamento de Licitações e Contratos da Imbel – aprovado na 368ª reunião do CA/Imbel, aplicando-se, subsidiariamente, a lei nº 14.133, de 1° de abril de 2021, e as exigências estabelecidas neste edital.

ATIVIDADE	DATA E HORÁRIO OFICIAL DE BRASÍLIA
DATA E HORÁRIO PARA INÍCIO DE CADASTRO DE PROPOSTAS	**29/10/2026 – 08:00**
DATA E HORÁRIO LIMITES PARA CADASTRO DE PROPOSTAS	**23/11/2026 – 09:00**
DATA E HORÁRIO PARA INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA	**23/11/2026 – 09:01**
ENDEREÇO ELETRÔNICO: **www.gov.br/compras - UASG: 16.8005**	
Contato: (3**5) 3629-9423 - evelin.fi@imbelgov.br**	

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA FÍSICA DE APROXIMADAMENTE 902 M² (NOVECENTOS E DOIS METROS QUADRADOS), SITUADA NAS DEPENDÊNCIAS DA INDÚSTRIA DE MATERIAL BÉLICO DO BRASIL – IMBEL, FÁBRICA DE ITAJUBÁ (IMBEL FI), DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO POR EMPRESA ESPECIALIZADA, COMPREENDENDO A PRODUÇÃO, PREPARAÇÃO, FORNECIMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES NAS MODALIDADES SELF-SERVICE POR QUILOGRAMA E SELF-SERVICE SEM BALANÇA,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

1.2. A licitação será em 1 (um) único grupo com 02 (dois) itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, devendo o licitante ofertar proposta para todos os itens que o compõem;

1.3. O critério de julgamento adotado será o maior desconto do grupo, sendo porém obrigatória a análise dos preços/custos unitários, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO CREDENCIAMENTO

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

2.2. O credenciamento exigido nos arts. 9º a 11 do Decreto n. 10.024, de 2019, constitui-se em cadastro prévio de identificação, com a finalidade de agilizar o procedimento e permitir a efetiva participação dos interessados no certame – Parecer n. 129/2011/DECOR/CGU/AGU.

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

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

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

2.6. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. A não observância deste disposto poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

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

3.2. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

3.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

3.4. Não poderão participar desta licitação os interessados:

3.4.1. proíbidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

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

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

3.4.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 38 e 44 da Lei nº 13.303, de 2016;

3.4.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

3.4.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

3.4.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

3.5. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

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

3.5.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

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

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

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

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

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

3.5.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

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

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

3.5.9. que cumpre os requisitos do Decreto n. 7.174, de 2010, estando apto a usufruir dos critérios de preferência em caso de fornecimento de bens de informática.

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

4. DA ABERTURA E APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. A sessão pública deste Pregão Eletrônico será aberta às 09 h e 01 min, do dia 23 de NOVEMBRO de 2026 (horário de Brasília-DF).

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do serviço ofertado e o preço, até a data e horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

4.3. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

4.4. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

4.5. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1° da LC n° 123, de 2006.

4.6. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.7. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

4.8. Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

4.9. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1 Valor do desconto sobre os preços unitários máximos estabelecidos na cláusula 1.1 do Termo de referência, para os itens 1 e 2 descritos.

5.1.2. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações da especificação do Termo de Referência.

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

5.3. 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 contrato.

5.4. 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.

5.5 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.

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

5.7 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Projeto Básico/Termo de Referência, 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.

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

5.10. O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema COMPRASGOV, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência, indicados no Termo de Referência.

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

5.11.1 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços unitários máximos estabelecidos na cláusula 1.1 do Termo de referência, para os itens 1 e 2 descritos.

5.12. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do 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 CONTRATADA ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

6.1. 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.

6.2 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

6.3 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.

6.4 O lance deverá ser ofertado pelo percentual de desconto do item

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

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

6.7 O intervalo mínimo de diferença de valores 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 0,01% (um centésimo por cento).

6.8 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.

6.9 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa ABERTO

6.10 O envio de lances na licitação no modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.10.1 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.

6.10.2 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.15 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.

6.15.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.15.2 A melhor 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.

6.15.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 10% (dez por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.15.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.15.5 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 55 da Lei nº 13.303, de 2016 e no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

6.15.5.2 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;

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

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

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

6.15.6.1 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;

6.15.6.2 empresas brasileiras;

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

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

6.15.6.5 Caso os critérios de desempate acima elencados não sejam suficientes para que seja alcançado o desempate, será utilizada a funcionalidade de "Sorteio" do Compras.GOV, implementada em 14 de outubro de 2024, em atendimento à INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/MGI Nº 79, DE 12 DE SETEMBRO DE 2024.

6.16 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 Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.16.1 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.

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

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

6.16.4 O Agente de Contratação/Comissão 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.

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

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

7. DA HABILITAÇÃO

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

7.2. SICAF;

7.2.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/)

7.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

7.3.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

7.3.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

7.3.4. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

7.3.5. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

7.4. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do(s) licitante(s) será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

7.4.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

7.4.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

7.4.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

7.4.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 horas, sob pena de inabilitação.

7.5. 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.

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

7.7. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

7.7.2. Ressalvado o disposto no item 8.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

7.8. Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

7.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

7.8.7. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

7.8.8. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

7.8.9. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

7.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

7**.9.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

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

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

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

7.9.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, cumprindo informar que o artigo 193 do CTN preceitua que a prova da quitação de todos os tributos devidos dar-se-á no âmbito da Fazenda Pública **interessada**, relativos à atividade em cujo exercício contrata ou concorre. A comprovação de inscrição no cadastro de contribuinte e regularidade fiscal correspondente (estadual ou municipal) considerará a natureza da atividade, objeto da licitação. A exigência de inscrição no cadastro estadual decorre do âmbito da tributação incidente sobre o objeto da licitação; quando se tratando de compras incide o ICMS, tributo estadual;

7.9.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei, conforme dispõe a Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, que: "Art. 13. "A Regularidade Fiscal Estadual, Distrital e Municipal, junto ao SICAF, do fornecedor considerado isento dos tributos estaduais ou municipais, será comprovada mediante a inserção no sistema da declaração da Fazenda Estadual ou da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei";

7.9.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8. Qualificação Econômico-Financeira

8.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

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

8.2.1. Quando for o caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

8.2.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

8.2.3. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

8.2.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

8.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

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

8.3.1. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9. Qualificação Técnica

9.1. Comprovação de aptidão para a execução do contrato em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados de acordo com as características do objeto.

9.2. A CONTRATADA deverá apresentar, no momento da habilitação a documentação comprobatória que for aplicável de Qualificação Técnica **conforme TR.**

a) Os documentos de qualificação técnica deverão demonstrar experiência compatível em características, complexidade e natureza com o objeto da contratação, não sendo exigida identidade integral entre os serviços anteriormente executados e o objeto licitado;

9.3. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado(a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício. A apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI supre as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, na medida em que essas informações constam no próprio Certificado.

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

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

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

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

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

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

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

9.9. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em

que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.9.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

10.3. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

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

10.5. Todas as especificações do objeto contidas na proposta.

10.6. Os valores, os preços e os custos utilizados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional, ressalvado o disposto no art. 52 desta Lei; (art. 12º, Inciso II da Lei nº 14.133/21).

10.6.1 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso, no máximo duas casas decimais.

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

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

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

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

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo (10) dez minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem manifeste intenção de recurso, o sistema aceitará automaticamente.

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

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

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

15.1.1. O teor do Art. 156 do Regulamento de Licitações e Contratos da IMBEL, aplicável subsidiariamente à modalidade pregão, o termo de contrato é facultativo nas contratações com valor de até 50.000,00 (cinquenta mil reais), e nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos. Assim, não havendo termo de contrato, este poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, como carta contrato, nota de empenho de despesa ou autorização de compra, nos quais deve constar expressamente a vinculação à proposta e aos termos do edital de licitação.

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

15.5. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.5.1. A referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei 13.303/2016, Lei nº 14.133/2021 e Regulamento de Licitações e Contratos da IMBEL;

15.5.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.5.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas na cláusula 19 do contrato e reconhece os direitos da Administração previstos na mesma cláusula contratual.

15.6. O prazo de vigência da Contratação é de 12 meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

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

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

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

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

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

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

16.1. A avença a ser firmada poderá sofrer reajuste de preços, obedecendo à seguinte regra:

16.1.1. o primeiro reajustamento poderá ocorrer após decorridos 12 (doze) meses, contados a partir da data efetiva da proposta de preços;

16.1.2. os reajustes subsequentes ocorrerão decorridos 12 (doze) meses, a contar da data do primeiro reajustamento;

16.1.3. será admitido pela Administração o reajustamento com base no índice do IPCA, sobre o valor praticado no contrato;

16.4. caso ocorra a extinção do índice fixado pela Administração, as partes em comum acordo, elegerão novo índice para reajuste;

16.1.5. o preço contratado será reajustado para mais ou para menos, de acordo com a variação do índice indicado no item 18.1.3. com base na fórmula abaixo, vedada a periodicidade de reajuste inferior a um ano (12 meses), contados da data limite para apresentação da proposta (redação dada pelo Decreto nº 1.110, de 13/04/1994) - Decreto nº 1054, de 07/02/1994:

I - Io
R = V _____ , onde:
Io
R = valor do reajuste procurado;
V = valor contratual do fornecimento, obra ou serviço a ser reajustado;
Io = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação;
I= índice relativo à data do reajuste

16.1.6. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.

17 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

17.2 Das obrigações da Contratada

17.2.1 Nomear e manter preposto, durante o período de vigência do contrato, para representá-lo na execução do mesmo.

17.2.2 Atender prontamente quaisquer orientações e exigências do fiscal do contrato, inerentes à execução do objeto contratual.

17.2.3 Responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a seus bens, ou ainda a terceiros, independentemente de sua culpa ou dolo na execução do contrato

17.2.4 Cuidar para que o preposto mantenha permanente contato com a unidade responsável pela fiscalização do contrato, adotando as providências requeridas.

17.2.5 Manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação exigidas.

17.2.6 O não cumprimento das condições de habilitação previstas no item anterior, poderá ensejar a rescisão do contrato, além de sanções disciplinares, garantido o contraditório e ampla defesa.

17.3 Das Obrigações da Contratante:

17.3.1. Nomear Gestor do Contrato e Fiscal do Contrato Titular e Substituto, conforme o Art. 172 do Regulamento de Licitações e contratos da IMBEL, para acompanhar, fiscalizar todas as tratativas de ordem administrativas e técnicas inerentes ao contrato, bem como todos os acordos firmados em decorrência da execução do contrato.

17.3.2. Cumprir os prazos e obrigações financeiras estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências por parte da Contratada.

17.3.3. Gerenciar e fiscalizar a execução do contrato, de forma a garantir o fiel cumprimento de suas cláusulas.

17.3.4. Aplicar à Contratada, se necessário, as sanções administrativas e contratuais cabíveis, garantida a ampla defesa e contraditório.

17.3.5. Manter o histórico de gerenciamento do contrato nos autos do processo de fiscalização, contendo registros formais de todas as ocorrências positivas e negativas da execução do contrato, por ordem cronológica.

17.3.6. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela Contratada.

17.3.7. Promover o acompanhamento e a fiscalização do objeto, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em livro de registro das ocorrências as falhas detectadas.

17.3.8. Fornecer atestados de capacidade técnica, quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.

18. DO PAGAMENTO

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

18.2 O pagamento deverá ser mensal, através de GRU (Guia de Recolhimento da União) emitida pela CONTRATANTE, que deverá ter seu pagamento efetuado até sua devida data de vencimento

18.3 A concessão terá caráter oneroso, sendo devido pela CONTRATADA o pagamento mensal do valor estabelecido no instrumento convocatório e no contrato.

18.4 Fica estabelecido que o valor mensal da concessão onerosa será de R$ 8.740,93 o qual será reajustado a cada 12 meses, enquanto durar o contrato, com base na variação positiva do IGP-M e conforme valores disponíveis na Calculadora do Cidadão, no sítio eletrônico do Banco Central do Brasil.

18.5 O pagamento da concessão estabelecida no item 8.3 do Termo de Referência será independente da quantidade de refeições comercializadas pela CONTRATADA.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.024, em seu art. 49, o licitante/adjudicatário que:

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

19.1.2. Não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

19.1.3. Apresentar documentação falsa;

19.1.4. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

19.1.5. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.6. Não mantiver a proposta;

19.1.7. Cometer fraude fiscal;

19.1.8. Comportar-se de modo inidôneo;

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

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

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

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

19.1.20. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou Unidade Administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos.

19.1.21. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos.

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

19.1.23. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

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

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

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

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

19.1.28. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 13.303/2016, Lei 10.024/2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

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

19.1.30. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

20.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

20.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail: **evelin.fi@imbel.gov.br / evelin.salcfi@gmail.com** ou por petição dirigida ou protocolada na IMBEL/FI, no endereço Avenida Coronel Aventino Ribeiro nº 1.099, Bairro Imbel, Itajubá-MG, Seção de Aquisições e Licitações (Telefone: (35) 3629-9423).

20.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

20.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

20.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

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

20.9. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1 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.

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

21.3 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

21.5 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.

21.6 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.

21.7 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.

21.8 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.

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

21.10 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.gov.br/compras, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Avenida Coronel Aventino Ribeiro nº 1.099, Bairro Imbel, Itajubá-MG, Seção de Aquisições e Licitações, nos dias úteis, no horário das 08 horas às 16 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

21.10.1. Quaisquer informações complementares sobre o presente EDITAL e seus anexos poderão ser obtidas pelo telefone (35) 3629-9423 no horário das 08:00 hs às 11:30 hs e das 13:30 hs às 15:30 hs e/ou pelo E-mail: **evelin.fi@imbel.gov.br / evelin.salcfi@gmail.com.**

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

ANEXO I	Termo de Referência.
ANEXO II	Modelo de Proposta de Preços
ANEXO III	Modelo de Termo de Concessão/Contrato

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO.....
2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E NORMATIVA.....
3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO.....
4. EXECUÇÃO/DESCRIÇÃO PORMENORIZADA DO OBJETO.....
5. CRITÉRIO DE JULGAMENTO.....
6. AUSÊNCIA DE QUANTITATIVO MÍNIMO E DE GARANTIA DE FATURAMENTO.....
7. CONCESSÃO ONEROSA DE USO DA ÁREA.....
8. MANUTENÇÃO DA ÁREA, INVESTIMENTOS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MOBILIÁRIO.....
9. DESPESAS OPERACIONAIS.....
10. GESTÃO DE PESSOAL.....
11. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POP.....
12. REQUISITOS PARA CONCESSÃO ONEROSA DE USO.....
13. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.....
14. ATENDIMENTO AO USUÁRIO.....
15. COMITIVAS.....
16. OBRIGAÇÕES DA CEDENTE.....
17. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA.....
18. FASES DE IMPLEMENTAÇÃO E PRAZOS.....
19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.....
20. EXTINÇÃO DO CONTRATO.....
21. APROVAÇÃO MOTIVADA.....

1. OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente Termo de Referência a concessão onerosa de uso de área física de aproximadamente 902 m² (novecentos e dois metros quadrados), situada nas dependências da Indústria de Material Bélico do Brasil – IMBEL, fábrica de Itajubá (IMBEL FI), destinada à exploração comercial de serviços de alimentação por empresa especializada, compreendendo a produção, preparação, fornecimento e comercialização de refeições nas modalidades self-service por quilograma e self-service sem balança, conforme as condições, especificações técnicas e obrigações estabelecidas neste Termo de Referência e em seus anexos.

Para fins deste instrumento, a IMBEL – Fábrica de Itajubá será denominada CEDENTE, e a empresa à qual for outorgado o direito de uso da área física será denominada CESSIONÁRIA.

1.2. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Item	Descrição	CATSER	Unidade	Preço Unitário Máximo
1	Exploração comercial de serviços de alimentação na modalidade **self-service por quilograma**, compreendendo a produção, preparação, fornecimento e comercialização de refeições aos usuários, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência.	**15210**	Quilograma	R$ 74,93
2	Exploração comercial de serviços de alimentação na modalidade **self-service sem balança**, compreendendo a produção, preparação, fornecimento e comercialização de refeições aos usuários, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência.	**3697**	Refeição	R$ 33,73

1.3. O serviço destina-se ao atendimento de empregados civis e militares, PTTCs, estagiários, menores aprendizes, empregados de empresas terceirizadas, prestadores de serviços, visitantes e demais pessoas autorizadas pela IMBEL.

1.4. A contratação compreenderá a disponibilização, instalação, operação, conservação, limpeza, manutenção e gestão integral do restaurante, incluindo mão de obra, equipamentos, mobiliários e utensílios não disponibilizados pela IMBEL, insumos, materiais de consumo e demais recursos necessários à adequada execução dos serviços.

1.5. A contratação será regida pela Lei nº 13.303/2016, pelo Regulamento de Licitações e Contratos da IMBEL, pelo instrumento convocatório, pelo contrato e pelas demais normas aplicáveis.

1.6. A contratação será estruturada de modo que a CESSIONÁRIA explore economicamente o serviço de alimentação por sua conta e risco, mediante comercialização direta das refeições aos usuários, não havendo garantia de quantitativo mínimo de refeições ou faturamento mínimo por parte da IMBEL.

1.7. Para efeito de análise por parte das empresas interessadas, salienta-se que o efetivo de funcionários da IMBEL FI é de aproximadamente 570 pessoas. Atualmente, a Seção de Preparação de Alimentos da IMBEL FI, em processo de desativação, fornece cerca de 500 refeições diárias aos colaboradores.

1.8. Os preços unitários máximos estabelecidos no quadro acima constituirão os preços de referência para julgamentos das propostas.

1.9. Não será estabelecido quantitativo mínimo de refeições para qualquer dos itens.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E NORMATIVA

2.1. A contratação observará, no que couber:

a. Lei nº 13.303/2016 – Lei das Empresas Estatais;

b. Regulamento de Licitações e Contratos da IMBEL – RLC/IMBEL;

c. legislação sanitária federal, estadual e municipal aplicável;

d. Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

e. Resolução RDC ANVISA nº 275/2002;

f. legislação trabalhista, previdenciária e de segurança e saúde no trabalho aplicável aos empregados da CESSIONÁRIA;

g. normas do Corpo de Bombeiros aplicáveis às instalações e atividades desenvolvidas;

h. legislação ambiental e de gerenciamento de resíduos aplicável;

i. legislação de proteção e defesa do consumidor;

j. normas de acessibilidade aplicáveis;

k. demais normas técnicas e sanitárias aplicáveis à atividade.

2.2. A CESSIONÁRIA deverá cumprir a legislação vigente durante toda a execução contratual, inclusive alterações, substituições ou novas normas que venham a disciplinar a atividade de serviços de alimentação.

2.3. A RDC nº 216/2004 estabelece requisitos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e se aplica, dentre outros estabelecimentos, para restaurantes, bufês, cozinhas industriais e cozinhas institucionais, devendo ser integralmente respeitada pela CESSIONÁRIA.

2.4. A legislação sanitária estadual e municipal que estabelecer requisitos complementares ou mais restritivos deverá igualmente ser observada e respeitada.

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

3.1. A presente concessão onerosa de uso justifica-se em razão do encerramento das atividades da Seção de Preparação de Alimentos da IMBEL, tornando necessária a disponibilização de alternativa para o fornecimento de refeições nas dependências da empresa.

3.1.1. A concessão de uso do espaço físico destinado à exploração dos serviços de restaurante visa assegurar a continuidade da oferta de alimentação adequada, com qualidade, segurança e conveniência, aos empregados civis e militares, aos Prestadores de Tarefa por Tempo Certo (PTTCs), estagiários, menores aprendizes, empregados de empresas terceirizadas, prestadores de serviço e, mediante autorização do Chefe da Divisão Administrativa, aos visitantes que se encontrem nas dependências da empresa.

Além de proporcionar maior comodidade aos usuários, a manutenção do serviço de restaurante no interior da IMBEL contribui para a otimização do intervalo destinado às refeições, facilitando as medidas administrativas relacionadas à logística alimentar dos(as) colaboradores(as). Isso porque reduz os deslocamentos externos durante a jornada de trabalho e reforça as medidas de segurança Institucional, minimizando a circulação de

pessoal para fora da Unidade e permitindo maior controle de acesso e permanência nas dependências da empresa.

3.1.2. Nesse contexto, a IMBEL utiliza-se do instituto da concessão de uso de espaço físico pertencente a esta empresa pública Federal para a exploração dos serviços de restaurante, possibilitando a prestação do serviço por particular, sem ônus para a Administração quanto à operação do restaurante, assegurando aos usuários uma opção de alimentação nas dependências da empresa, observados os princípios da eficiência, da economicidade e do interesse público.

3.2. Informa-se que a Unidade conta com uma circulação média diária de aproximadamente 600 (seiscentas) pessoas, entre empregados, prestadores de serviços, visitantes e demais usuários. Desse total, cerca de 500 (quinhentas) pessoas utilizam diariamente o restaurante próprio da IMBEL para realização das refeições.

3.2.1. Ressalta-se que tais informações possuem caráter meramente informativo, destinando-se a subsidiar os licitantes na avaliação do potencial de demanda da concessão, não constituindo garantia de consumo mínimo ou máximo, tampouco gerando à CEDENTE qualquer obrigação de assegurar quantidade de usuários ou de refeições durante a vigência do contrato.

3.2.2. Adicionalmente, destaca-se que os empregados da empresa recebem benefício de vale-refeição/alimentação, podendo utilizá-lo livremente no estabelecimento de sua preferência. Desta forma, a utilização do restaurante instalado nas dependências da empresa é de escolha dos usuários, não havendo obrigatoriedade de realização das refeições no local. Em razão dessa liberdade de escolha, a demanda pelo restaurante poderá variar ao longo da vigência contratual, não cabendo à CEDENTE qualquer responsabilidade por eventual oscilação no número de refeições comercializadas ou no faturamento da CESSIONÁRIA.

3.2.3. A CESSIONÁRIA poderá adotar estratégias de divulgação, conforme autorização da CEDENTE, para maximizar a utilização dos serviços de restaurante.

3.3. Caberá única e exclusivamente à CESSIONÁRIA prever a variação do número de comensais na composição de seus custos, bem como para o quantitativo de refeições a serem servidas diariamente.

3.3.1. Nos períodos de redução das atividades da empresa, especialmente durante o recesso de final de ano e no mês de janeiro, quando normalmente ocorrem férias concentradas de grande número de funcionários(as) ou situações que impliquem diminuição significativa do número de pessoas nas dependências da Unidade, poderá haver redução da demanda pelas refeições ofertadas.

3.3.2. Verificada a inviabilidade operacional da manutenção do funcionamento do restaurante em razão da redução expressiva da demanda, poderá ser autorizado, mediante prévio acordo entre a CESSIONÁRIA e a CEDENTE, por intermédio do Fiscal do Contrato, o recesso temporário das atividades do restaurante, pelo período estritamente necessário, sem que tal medida gere direito à recomposição do equilíbrio econômico-financeiro e/ou indenização. Entretanto, podendo haver, mediante requerimento formal e devidamente justificado da CESSIONÁRIA, abatimento de 50% no valor mensal do aluguel contratado.
Neste caso, ficando certo que a retomada das atividades ocorrerá na data previamente estabelecida pela Administração, observadas as necessidades da Unidade e mediante comunicação à CESSIONÁRIA.

3.4. A outorga de uso de espaço físico de propriedade da IMBEL, destinado à exploração dos serviços de restaurante, será formalizada por meio de concessão de uso, por se tratar de instrumento adequado para permitir a exploração econômica do bem por particular, observada a sua destinação e preservado o interesse público.

3.4.1. Considerando a existência de condições de competição entre os interessados, a seleção da CESSIONÁRIA deverá ser precedida de procedimento licitatório, em conformidade com as disposições da Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016, e do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da IMBEL, assegurando a observância dos princípios da isonomia, da impessoalidade, da publicidade, da moralidade, da eficiência, da competitividade e da obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

3.4.2. A concessão de uso constitui instrumento jurídico por meio do qual a Administração Pública confere a terceiro o direito de utilizar, de forma privativa e por prazo determinado, bem integrante de seu patrimônio, para exploração compatível com sua destinação, mediante as condições estabelecidas no edital e no respectivo contrato, permanecendo resguardado o interesse público e o poder de fiscalização da Administração.

4. EXECUÇÃO/DESCRIÇÃO PORMENORIZADA DO OBJETO

4.1. A solução do objeto consiste na exploração de restaurante nas dependências da IMBEL FI, com fornecimento de refeições em duas modalidades, ambas incluindo oferta de proteína, arroz, feijão, guarnição, saladas, sobremesa, suco e demais itens previstos no cardápio mínimo:

a. Self-service por quilograma: Refeição cujo preço será calculado com base no peso dos alimentos efetivamente servidos pelo/a usuário;

b. Self-service sem balança: Refeição comercializada por preço fixo unitário, observada as porções e composição estabelecidas neste Termo de Referência.

4.2. As duas modalidades deverão apresentar padrão equivalente de qualidade, segurança alimentar, variedade e condições higiênico-sanitárias.

4.3. A CESSIONÁRIA deverá manter estrutura suficiente para atendimento da demanda efetivamente apresentada pelos usuários, sem que isso implique garantia de quantitativo mínimo de refeições comercializadas por parte da IMBEL.

4.4. A CESSIONÁRIA deverá manter estrutura suficiente para atendimento da demanda efetivamente apresentada pelos usuários, sem que isso implique garantia, por parte da IMBEL, de quantitativo mínimo de refeições comercializadas.

4.5. O funcionamento deverá ocorrer de segunda a sexta-feira, das 11h às 13:30h. Nos meses de dezembro e janeiro, quando adotado o regime de férias concentradas, ajustes nos horários poderão ser realizados, tendo em vista redução do fluxo de usuários, preservando-se a continuidade do atendimento e a viabilidade operacional da atividade

4.6. A CESSIONÁRIA disponibilizará o serviço de restaurante, ininterruptamente, conforme segue:

4.6.1. De segunda a sexta-feira: almoço das 11h às 13:30h horas.

4.6.2. Os horários acima poderão ser alterados e novos horários poderão ser fixados, à critério da CEDENTE e sendo a CESSIONÁRIA devidamente comunicada, para melhor atender os usuários do restaurante, com antecedência mínima de 3 (três) dias, mediante fiscais do contrato. O horário de almoço no período das férias concentradas poderá ser reduzido, conforme autorização da CEDENTE.

4.7. A CESSIONÁRIA deverá manter, nos dias de funcionamento, de forma fixa e permanente, no mínimo:

a. nutricionista com registro ativo no Conselho Regional de Nutrição (CRN), na condição de responsável técnico pelos serviços de alimentação, devendo atuar durante todo o período de funcionamento do restaurante, assegurando o cumprimento das normas sanitárias e profissionais aplicáveis;

4.8. A licitante deverá apresentar, no momento da habilitação a documentação comprobatória que for aplicável de Qualificação Técnica:

a) A licitante deverá apresentar Alvará de Funcionamento e Localização, ou documento equivalente expedido pelo órgão competente, que comprove a regularidade da empresa para o exercício de atividade compatível com o objeto da presente contratação.

b) Comprovação de que a licitante possui autorização, licença ou alvará sanitário, ou documento equivalente, expedido pelo órgão competente, para o exercício de atividade compatível com o objeto da contratação, observada a legislação sanitária vigente;

c) Comprovação de registro ou cadastro da pessoa jurídica perante o Conselho Regional de Nutricionistas – CRN competente, quando exigível, em atividade compatível com o objeto da contratação;

d) Comprovação de que a licitante dispõe para a execução do objeto, de profissional nutricionista legalmente habilitado, que atuará como Responsável Técnico pelo serviço, observadas as normas do Conselho Federal e do Conselho Regional de Nutricionistas competentes;

e) A comprovação do vínculo do nutricionista com a licitante poderá ser realizada mediante apresentação do contrato social, quando o profissional for sócio; registro em Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS ou do contrato de trabalho;

f) Comprovação da capacidade técnico profissional do nutricionista indicado, mediante apresentação de atestado de capacidade técnica ou documento equivalente, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado e devidamente registrado ou acompanhado do respectivo registro perante o Conselho Regional de Nutricionistas competente, quando exigível, que demonstre experiência na prestação de serviços de alimentação coletiva, contemplando atividades compatíveis com o objeto da contratação, tais como preparo, fornecimento e distribuição de refeições, elaboração de cardápios e acompanhamento/fiscalização da produção e fornecimento de refeições;

g) Os documentos de qualificação técnica deverão demonstrar experiência compatível em características, complexidade e natureza com o objeto da contratação, não sendo exigida identidade integral entre os serviços anteriormente executados e o objeto licitado;

h) A concessionária deverá observar, durante toda a execução contratual, a legislação sanitária vigente aplicável aos serviços de alimentação, especialmente a Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Anvisa, bem como as demais normas federais, estaduais e municipais aplicáveis;

i) A concessionária deverá manter, durante toda a execução do contrato, nutricionista legalmente habilitado como Responsável Técnico, em conformidade com as normas do Sistema CFN/CRN e demais legislações aplicáveis.

4.9. Os alimentos deverão ser preparados observando padrões higiênico-sanitários adequados, em conformidade com a legislação aplicável, especialmente a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, o Código de Defesa do Consumidor e demais normas federais, distritais e sanitárias pertinentes à segurança alimentar.

4.10. O pagamento das despesas realizadas pelos usuários será efetuado, por cada usuário, diretamente à CESSIONÁRIA no caixa para isso destinado, em moeda corrente nacional ou por meios eletrônicos de pagamento admitidos, tais como PIX, cartão de débito e cartão de crédito. A CESSIONÁRIA deverá possuir credenciamento ativo junto às operadoras dos cartões de benefícios (vale-refeição) disponibilizados aos empregados da CEDENTE, garantindo a aceitação das respectivas bandeiras: **MASTERCARD, ELO E PLUXEE**, durante toda a execução contratual. A CESSIONÁRIA deverá também manter valores fracionados em espécie, suficientes para a prestação de troco, quando necessário.

4.11. A CEDENTE não se responsabilizará por quaisquer débitos assumidos pelos usuários do restaurante com a CESSIONÁRIA, sendo de total responsabilidade da CESSIONÁRIA a cobrança dos usuários pelos consumos realizados.

4.12. A CESSIONÁRIA deverá manter durante toda a execução contratual, em local de fácil visualização e acesso aos usuários, tabela de preços impressa, em formato de cartaz, contendo, no mínimo, o valor da refeição na modalidade self-service por quilograma, self-service sem balança, bem como os preços de todas as porções, complementos, bebidas, sobremesas e demais itens comercializados de forma avulsa ou adicional. Os preços deverão estar permanentemente atualizados, legíveis e serem coerentes com os praticados no mercado, estando sujeitos à fiscalização pela CEDENTE.

4.13. A CESSIONÁRIA poderá oferecer marmitas individuais, de tamanhos/porcões variadas, para venda, cumprindo os mesmos requisitos do item 4.12 acima.

4.14. A CEDENTE disponibilizará à CESSIONÁRIA, para utilização durante a execução contratual, os equipamentos, mobiliários, utensílios e instalações existentes no refeitório, tais como fogões, forno, caldeirão industrial, câmaras frias, bancadas, balcões de distribuição de refeições quentes e frias, mesas, cadeiras entre outros bens que integram a estrutura do espaço concedido, no estado de conservação e funcionamento em que se encontrarem na data da assinatura do Termo de Entrega.

4.14.1 A relação de equipamentos e mobiliários disponibilizados à CESSIONÁRIA será formalizada por meio de relação patrimonial devidamente oficializada por ocasião da celebração do contrato. O estado de conservação e funcionamento dos itens também será objeto de verificação por meio de Termo de Vistoria.

4.14.2. Caso a CESSIONÁRIA entenda que os equipamentos ou mobiliários disponibilizados não atendem às suas necessidades operacionais, poderá substituí-los, total ou parcialmente, às suas expensas, sem qualquer direito à indenização, reembolso ou compensação por parte da CEDENTE.

4.14.3. Os equipamentos e mobiliários pertencentes à CEDENTE que não forem utilizados pela CESSIONÁRIA deverão permanecer nas dependências do imóvel, em local previamente definido pela fiscalização do contrato, sendo vedada sua retirada, alienação ou descarte sem autorização expressa da CEDENTE.

4.14.4. A CESSIONÁRIA poderá utilizar equipamentos e mobiliários de sua propriedade para complementar ou substituir os disponibilizados pela CEDENTE, desde que tal substituição não comprometa a integridade das instalações e seja previamente comunicada à fiscalização do contrato e devidamente autorizada. Os bens de propriedade da CESSIONÁRIA permanecerão sob sua exclusiva responsabilidade durante toda a vigência contratual e deverão ser retirados ao término da concessão.

4.15. Serviço do Restaurante:

4.15.1. As refeições deverão ser servidas imediatamente após o preparo, nas modalidades self-service por quilograma e self-service sem balança, cabendo ao usuário escolher a opção que melhor lhe atenda.

Devem ser disponibilizadas, diariamente, no mínimo, 03 (três) opções de preparações proteicas concomitantes. Estas opções deverão ser obrigatoriamente alternadas ao longo dos dias da semana a partir de um rol fixo de 07 (sete) vertentes, compreendendo: 1 (uma) preparação de carne bovina, 1 (uma) preparação de carne suína, 1 (uma) preparação de ave, 1 (uma) preparação de peixe, 1 (uma) preparação vegetariana, 1 (uma) opção de carne bovina em bifes na chapa/grelha e 1 (uma) opção de ave em filé de peito na chapa/grelha. Salienta-se que, diariamente, deverá ser oferecida (1) preparação vegetariana.

4.15.2. Todas as preparações deverão permanecer disponíveis durante todo o período de almoço, das 11h às 13:30h, assegurando-se a reposição contínua dos alimentos, de modo a preservar a variedade e a qualidade do atendimento ao público.

4.15.3. Os tipos de proteína admitidos no preparo dos pratos principais deverão corresponder, no mínimo, aos especificados no Termo de Referência, não sendo aceitos cortes ou matérias-primas de qualidade inferior aos ali indicados, devendo a CESSIONÁRIA observar rigorosamente os padrões de qualidade, higiene, apresentação e segurança alimentar estabelecidos pela Administração e pelas Normas vigentes.

Composição do Cardápio

4.15.4. Os cardápios deverão ser divulgados semanalmente. A CESSIONÁRIA deverá apresentar à Fiscalização do Contrato, até o último dia útil de cada semana, o cardápio detalhado da semana subsequente. Os cardápios deverão ser elaborados de maneira a evitar a monotonia alimentar, garantindo pratos variados, cores diferentes e combinações criativas para que as refeições não fiquem repetitivas ou desinteressantes para os comensais.

<table>
<tr><th colspan="2">ALMOÇO</th><th></th><th>Self-service por quilo</th><th>Self-service sem balança</th></tr>
<tr><td colspan="2">Prato Base</td><td></td><td>Self-service</td><td>Self-service</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Prato Principal (Conforme 4.13.1)</td><td>Carne bovina</td><td rowspan="8">3 preparações (conforme item 4.13.4.1.1)</td><td rowspan="8">À vontade, conforme solicitado pelo usuário</td><td rowspan="8">Porcionadas e empratadas, respeitando as gramaturas mínimas estabelecidas</td></tr>
<tr><td>Carne suína</td></tr>
<tr><td>Carne branca ave</td></tr>
<tr><td>Carne branca peixe</td></tr>
<tr><td>Vegetariana</td></tr>
<tr><td>Bife bovino grelhado</td></tr>
<tr><td>Bife de filé de peito de frango grelhado</td></tr>
<tr><td colspan="2">Guarnição</td><td>1 preparação</td><td>Self-service</td><td>Self-service</td></tr>
<tr><td colspan="2">Salada</td><td>3 preparações</td><td>Self-service</td><td>Self-service</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sobremesa</td><td>1 porção de fruta</td><td>Servido</td><td>Servido</td></tr>
</table>

a. Especificação do Prato Base:

1) O prato base deverá ser composto, obrigatoriamente, por três preparações, disponibilizadas diariamente em regime de self-service, para livre consumo pelo comensal, sendo elas:

- Arroz branco tipo 1;
- Arroz integral tipo 1;
- Feijão tipo 1.

2) Deverá ser disponibilizada diariamente uma opção de feijão, podendo haver rodízio entre as seguintes variedades: tutu de feijão, feijão-tropeiro ou outras variedades de feijão, desde que mantido feijão-carioca com caldo como opção.

b. Especificação do Prato Principal:

1) O prato principal deverá ser composto por preparações à base de proteínas, devendo a CESSIONÁRIA disponibilizar, diariamente, no mínimo três opções, assim distribuídas:

• Duas opções de proteínas de origem animal, podendo consistir em carne bovina, carne suína, carne de aves, pescado ou outras preparações equivalentes, elaboradas por diferentes métodos de cocção. A CESSIONÁRIA deverá incluir no cardápio, no mínimo uma vez por semana, 01 (uma) preparação à base de pescado, sem espinhas, de boa procedência e adequado ao consumo que deverá ser servido em conformidade com a gramatura mínima estabelecida para carnes sem osso e carnes com osso;

• Uma opção de preparação vegetariana, nutricionalmente adequada, como alternativa ao prato principal. As preparações vegetarianas à base de ovos, tais como omelete, ovos mexidos ou preparações similares, ficam limitadas a, no máximo, duas vezes por semana, devendo a CESSIONÁRIA diversificar as demais opções vegetarianas, utilizando outras fontes de proteína vegetal ou preparações equivalentes, elaborada à base de legumes, verduras, cereais, leguminosas, queijos, proteína texturizada de soja, grão-de-bico, lentilha, cogumelos de forma a atender aos usuários que optem por alimentação sem carne.

c. Gramaturas Mínimas das Preparações – Após o preparo e prontas para o consumo

As preparações do prato principal para atender o self-service sem balança, deverão observar, no mínimo, as seguintes gramaturas por porções:

• Carnes com osso: mínimo de 180 g (cento e oitenta gramas) por porção;
• Carnes sem osso: mínimo de 130 g (cento e trinta gramas) por porção;
• Preparação vegetariana: mínimo de 150 g (cento e cinquenta gramas) por porção;

1) Poderão ser oferecidas preparações especiais ou variações do cardápio, em substituição a uma das opções de carne ou complementação às preparações habituais, desde que previamente aprovadas pela fiscalização do contrato, tais como lasanha, feijoada, canjiquinha, dobradinha, escondidinho, massas, pratos típicos regionais e outras similares, observada a sazonalidade, a exemplo da oferta de canjiquinha e outros pratos quentes durante o período de inverno. Nestas preparações especiais, a porção servida deverá conter no mínimo 200 g (duzentas gramas) de proteína de origem animal, considerando a quantidade efetiva de carnes que compõem a preparação. A gramatura mínima estabelecida refere-se exclusivamente à porção de proteína integrante da preparação, devendo os demais ingredientes ser fornecidos em quantidade compatível com a receita.

d. Exemplos de Cortes de Carnes e Preparações

Cortes que devem ser incluídos no cardápio, com pelo menos 1 (uma) opção de carne branca e 1 (uma) de carne vermelha e 1 (uma) opção vegetariana:	
Carne Bovina	Carne bovina de primeira qualidade.
Carne Suína	Lombo, filé mignon suíno, pernil e costelinha suína.
Carne Branca Ave	coxa, sobrecoxa, peito de frango sem osso.
Carne Branca Peixe (filé, posta ou porção)	Pescado de primeira qualidade.
Vegetariana	Lasanha, escondidinho, estrogonofe, legumes recheados, entre outras opções vegetarianas.
Observação: As carnes deverão ser assadas, grelhadas ou cozidas. Fritura permitida apenas 1 vez na semana.	

1) O comensal deverá optar por um único tipo de prato principal para compor a sua refeição (opção de carne/variação OU prato vegetariano).

2) Será facultado à CESSIONÁRIA a permissão de servir, para um mesmo comensal, dois tipos de prato principal, respeitando o quantitativo, em proporções do tipo meio-a-meio.

e. Guarnições:

1) Deverão ser disponibilizadas em regime self-service, no mínimo, 01 (uma) opção diária, observada a variedade do cardápio e a adequada combinação com os demais componentes da refeição, podendo ser ofertadas, entre outras, as seguintes preparações:

2) Vegetais refogados, cozidos, salteados, guisados ou gratinados;

3) Tubérculos como, batatas inglesa, baroa, batata-doce, mandioca, – em formas variadas, como purê, sauté, suflê, refogado, etc;

4) Massas: diversos tipos como raviolli, rondelli, cannelloni, nhoque e outras;

5) Farofas;

6) Preparações à base de milho, como polenta e creme de milho;

7) Bolinhos, tortas salgadas variadas e outras preparações de qualidade e características equivalentes.

f. Saladas:

1) Deverá ser disponibilizada diariamente, em regime de self-service, no mínimo, 03 (três) opções de saladas com variedade de cores, textura e preparações.

As opções deverão contemplar pelo menos 02 (dois) grupos distintos, sendo obrigatória a oferta de preparações pertencentes aos Grupos A e B, de forma a assegurar diversidade nutricional e adequada composição das refeições.

As saladas deverão ser preparadas com ingredientes frescos, higienizados e próprios para consumo, observando as boas práticas de manipulação de alimentos, a legislação sanitária vigente e padrões adequados de apresentação, textura, sabor e conservação.

2) Grupo A – Vegetais: compreende os vegetais com até 5% de carboidratos, que poderão ser oferecidos crus ou cozidos, observadas as características de qualidade, sazonalidade e adequada apresentação.

Enquadram-se nesse grupo, exemplificativamente: Alface, rúcula, agrião, acelga, couve, espinafre, brócolis, couve-flor, repolho, tomate, pepino, pimentão, rabanete, palmito, aspargo e demais vegetais de composição nutricional equivalente.

3) Grupo B – Vegetais: compreende os vegetais com teor de carboidratos entre 5% e 10%, que poderão ser oferecidos crus ou cozidos, observadas as características de qualidade, sazonalidade e adequada apresentação.

Enquadram-se nesse grupo, exemplificativamente: Abóbora, abobrinha, cenoura, beterraba, chuchu, vagem, ervilha torta, quiabo, jiló, nabo, berinjela e outros vegetais de composição nutricional equivalente.

4) Poderão ser disponibilizadas, como complemento às opções de saladas, preparações à base de leguminosas, tais como lentilha, grão-de-bico, feijão-fradinho, feijão-branco, ervilha e outras preparações similares.

Fonte/Referência: Classificação nutricional das hortaliças por teor aproximado de carboidratos (Grupos A, B e C), com base em referências de composição de alimentos, como TACO/TBCA. A classificação poderá variar conforme a fonte, variedade e forma de preparo do alimento.

g. Bebidas:

1) A CESSIONÁRIA poderá ofertar bebidas não alcoólicas, tais como água, sucos, refrigerantes e outras bebidas similares, para comercialização à parte, com preços individualizados informados ao comensal e compatíveis com os praticados no mercado local.

2) A CESSIONÁRIA poderá oferecer bebidas, somente durante o horário das refeições, observando o fiel cumprimento do item 4.12 deste documento.

3) A CESSIONÁRIA poderá promover campanhas para estimular os clientes a trazerem suas próprias canecas ou copos, como um ato de promoção da sustentabilidade ambiental.

4) A empresa poderá, a seu critério, oferecer cafezinho como cortesia aos comensais.

h. Sobremesas:

1) A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar, diariamente, pelo menos uma porção de fruta como parte integrante da refeição, sem cobrança adicional, em atendimento às exigências nutricionais aplicáveis do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

2) A CESSIONÁRIA Poderá ofertar outras opções de sobremesas, inclusive doces, gelatinas, tortas, mousses e outras similares, para comercialização à parte, com preços individualizados informados ao comensal e compatíveis com os praticados no mercado local.

3) A CESSIONÁRIA poderá oferecer sobremesas à parte do cardápio, somente durante o horário das refeições, observando o fiel cumprimento do item 4.12 deste documento.

i. Temperos:

1) Deverão ser disponibilizados diariamente, em quantidade suficiente e em condições adequadas de higiene e conservação, para utilização pelos comensais, incluindo, no mínimo, os seguintes temperos e complementos:

2) Sal, vinagre, limão e azeite composto;

3) Poderão ser ofertadas saladas à base de legumes, massas e outras preparações similares, podendo ser apresentadas previamente temperadas. Quando houver adição de temperos, molhos ou outros condimentos, estes deverão ser incorporados às preparações somente momentos antes da distribuição, de modo a preservar as características sensoriais, a qualidade e a adequada conservação dos alimentos.

4.16. A CESSIONÁRIA deverá estabelecer procedimentos de boas práticas para o desenvolvimento das atividades necessárias ao cumprimento do objeto desta concessão, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.16.1. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até a sua entrega.

4.16.2. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último usuário comensal.

4.17. A CESSIONÁRIA deverá afixar diariamente os cardápios do almoço na entrada do refeitório.

4.17.1. Os cardápios deverão ser elaborados pela (o) nutricionista responsável da empresa CESSIONÁRIA. Deve ser incluída a composição média dos cardápios (Calorias, Proteínas, Carboidratos, Lipídios, Sódio e Fibras).

4.17.2. A elaboração da alimentação deve ser dentro do melhor padrão técnico alimentício no que se refere a:

a. Valor energético;
b. Tipos de alimentos e preparações;
c. Considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio;
d. Considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade;
e. Considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

4.17.3. A CESSIONÁRIA poderá inserir no cardápio diário uma quantidade de alimentos, segundo demanda a ser levantada, e após análise e verificação da viabilidade por ambas as partes, de opções de alimentação, do tipo “dieta”, para pessoas com restrições alimentícias, respeitando especificações estabelecidas por nutricionista. Esta situação, não poderá, em hipótese nenhuma, onerar o preço das refeições.

4.17.4. Os alimentos deverão ser selecionados e inspecionados a fim de eliminar e recusar lotes não conformes, corpos estranhos e/ou insetos que eventualmente possam ter de alguma forma se alojado nos alimentos.

a. Do Preparo:

1) As refeições a serem fornecidas deverão ser preparadas conforme padrões de qualidade nutricional compatíveis com a promoção da saúde, devendo ser observados os teores de calorias, gordura saturada, gordura trans, açúcar livre, sal, e nutrientes, além de obedecer à norma RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004 e demais legislações pertinentes.

2) A CESSIONÁRIA deverá arcar com a despesa de consumo de gás, ficando o abastecimento, controle e estoque e, ainda, a manutenção e adequação das instalações dos equipamentos, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

3) Os funcionários encarregados de realizar o preparo e a manipulação dos utensílios devem utilizar máscara e luvas, principalmente ao retirar restos de alimentos e talheres.

b. Do transporte:

1) As refeições, casos preparadas, nas dependências da CESSIONÁRIA, externas às dependências da CEDENTE, deverão ser transportadas, pela CESSIONÁRIA, em conformidade com a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA e demais normas sanitárias aplicáveis, utilizando recipientes térmicos ou veículos apropriados, higienizados e exclusivos ou devidamente segregados para alimentos, garantindo a manutenção das temperaturas de conservação, a proteção contra contaminação, a integridade das embalagens e a rastreabilidade

das preparações até a entrega ao consumidor, mantendo registros de controle de tempo e temperatura para fins de fiscalização.

c. Serviço e reposição dos alimentos:

1) Durante a distribuição, os alimentos quentes deverão ser mantidos em temperatura superior a 60 ºC, durante toda a distribuição. As preparações frias, incluindo saladas, sobremesas e demais alimentos que necessitem de refrigeração, deverão ser mantidas em temperatura inferior a 5 ºC, durante toda a distribuição, mediante utilização de equipamentos adequados de conservação. As temperaturas deverão ser monitoradas e registradas periodicamente, de forma a garantir a segurança higiênico-sanitária dos alimentos.

2) O atendimento terá distribuição realizada no sistema de "semi-autoatendimento", ou seja, os itens do grupo "Proteínas" (Prato principal), poderão ser servidas por um atendente, e os demais itens serão servidos em regime "self-service" por quilograma ou sem balança.

3) A CESSIONÁRIA deverá manter quantidade per capita suficiente prevista para os diversos tipos de itens do cardápio, a cada dia, no local de prestação dos serviços.

4) A CESSIONÁRIA deverá manter em local visível a tabela de preços e relação do pessoal que opera na prestação dos serviços.

5) Será obrigatória a fixação do cardápio do dia em local designado para esse fim no exterior do refeitório, para apreciação dos usuários.

6) A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar ferramenta de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões.

7) A CESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pela manutenção da higienização diária nas dependências do refeitório, durante todo o período da prestação do serviço, inclusive mesas e cadeiras.

8) As operações de higienização devem ser realizadas diariamente garantindo a manutenção dessas condições e minimizando o risco de contaminação dos alimentos.

9) Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão estar disponibilizados durante todo o horário de atendimento.

10) A reposição das preparações expostas para consumo deverá ser feita antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

11) A reposição deverá ser feita através da troca das cubas por outras já preparadas e organizadas na cozinha. Assim, não será permitida a reposição com o depósito dos alimentos diretamente nas cubas do balcão de distribuição de alimentos.

12) A área das mesas e cadeiras, refeitório, deve sempre estar bem limpa e organizada; os equipamentos (balcões de distribuição de refeições quentes e frias, pass-through quente e frio, máquina de sucos, bebedouros, etc.) devem estar conservados, limpos e funcionando perfeitamente.

4.18. A CESSIONÁRIA será responsável pelo adequado manejo dos resíduos gerados pela operação.

4.18.1. Os resíduos deverão ser:

a. segregados;
b. acondicionados adequadamente;
c. armazenados temporariamente de forma segura;
d. retirados regularmente;
e. destinados conforme legislação aplicável.

4.18.2. A CESSIONÁRIA deverá dispor o lixo adequadamente em recipientes de fácil limpeza, em sacos plásticos (devem ser providos com tampas acionadas por pedal e serem descartados conforme orientações da IMBEL e da Lei 12.305/2010.

4.18.3. A CESSIONÁRIA deverá separar o lixo orgânico do lixo seco, de forma ecologicamente correta. Assim, a empresa deverá providenciar recipiente e sacos de lixo de cor diferente para cada tipo de lixo.

4.18.4. Gerenciamento de resíduos sólidos e óleo de cozinha usado:

a. A CESSIONÁRIA será integralmente responsável pela segregação, acondicionamento, armazenamento temporário, coleta, transporte e destinação final ambientalmente adequada dos resíduos gerados em decorrência de suas atividades, observando a legislação ambiental e sanitária vigente. Os resíduos orgânicos deverão ser acondicionados em recipientes apropriados, identificados, com tampa e acionamento não manual, sendo recolhidos em frequência suficiente para evitar acúmulo, odores, proliferação de vetores e riscos à saúde pública. O óleo e a gordura residual provenientes do preparo de alimentos deverão ser armazenados em recipientes estanques, identificados e mantidos em local adequado, sendo vedado o seu descarte na rede de esgoto, galerias pluviais, solo ou corpos hídricos. A destinação do óleo residual deverá ser realizada por empresa legalmente

habilitada, mediante emissão de comprovantes de coleta e destinação, os quais deverão permanecer à disposição da fiscalização durante toda a vigência contratual.

4.18.5. A CESSIONÁRIA deverá fornecer lixeiras para material orgânico e coleta seletiva, conforme legislação vigente, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas internas da IMBEL, sendo a separação e o descarte correto de resíduos inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA.

4.18.6. O acondicionamento apropriado dos resíduos e/ou restos alimentares bem como o transporte até o local indicado pela IMBEL, corre às expensas da CESSIONÁRIA.

4.18.7. Os resíduos secos recicláveis (papel, papelão, plásticos, metais, vidros e materiais correlatos) gerados pela CESSIONÁRIA deverão ser devidamente segregados na origem, acondicionados em recipientes apropriados e mantidos na área destinada ao armazenamento temporário de resíduos disponibilizada pela CEDENTE. O recolhimento desses resíduos será realizado pela empresa pública municipal responsável pelo serviço de coleta seletiva, cabendo à CESSIONÁRIA manter os materiais organizados, limpos, devidamente acondicionados e separados dos resíduos orgânicos, de forma a não comprometer as condições de higiene, segurança e reciclagem.

4.18.8. A Prefeitura Municipal de Itajubá – PMI realiza a coleta de resíduos nas dependências da IMBEL, podendo haver alteração nesse cronograma, de acordo com contrato entre a PMI e a CESSIONÁRIA.

4.19. A CESSIONÁRIA deverá cumprir integralmente a legislação sanitária aplicável à atividade.

4.19.1. A RDC nº 216/2004 deverá ser observada em todas as etapas, desde o recebimento das matérias-primas até a preparação, armazenamento, exposição, distribuição e consumo dos alimentos. Deverão ser observados, entre outros:

a. higiene das instalações;
b. higiene dos equipamentos;
c. higiene dos móveis e utensílios;
d. higiene dos manipuladores;
e. controle de temperatura;
f. controle de validade;
g. prevenção de contaminação cruzada;
h. controle de pragas;
i. manejo de resíduos;
j. controle da qualidade da água;
k. seleção de fornecedores;
l. recebimento de matérias-primas;
m. armazenamento;
n. preparação;
o. distribuição;
p. exposição dos alimentos;
q. documentação e registros.

4.19.2. O Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados deverão permanecer atualizados e disponíveis para fiscalização.

4.19.3. A RDC nº 216/2004 exige que os serviços de alimentação disponham de Manual de Boas Práticas e POPs e estabelece requisitos para higiene, instalações, manipuladores, matérias-primas e documentação.

4.20. O restaurante deverá funcionar nos dias e horários estabelecidos pela IMBEL, conforme necessidade da Unidade.

4.20.1. O horário inicialmente estabelecido será:
Dias: De segunda-feira à sexta-feira
Horário: Das 11:00 h às 13:30 horas

4.20.2. A CESSIONÁRIA deverá manter o restaurante preparado para iniciar o atendimento no horário determinado.

4.21. O serviço de restaurante deverá assegurar aos usuários a oferta de refeições nas modalidades self-service por quilo e self-service sem balança (preço fixo), em conformidade com o cardápio mínimo estabelecido neste Termo de Referência.

4.21.1. As refeições deverão ser preparadas, manipuladas, armazenadas, transportadas (quando aplicável), expostas e servidas em estrita observância às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, atendendo

às condições higiênico-sanitárias exigidas pela Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como às demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis, garantindo a qualidade, a segurança dos alimentos e a proteção da saúde dos usuários.

4.21.2. A CESSIONÁRIA será integralmente responsável pelo cumprimento da legislação sanitária vigente, devendo manter, durante toda a execução contratual, as licenças, autorizações e demais documentos exigidos pelos órgãos competentes, além de adotar procedimentos de controle de qualidade e segurança dos alimentos compatíveis com a natureza dos serviços prestados.

4.22. A execução dos serviços será iniciada em até 15 (quinze) dias úteis após a celebração do contrato. Em caso fortuito, força maior ou interesse da administração, o início da execução do contrato poderá ser alterado pela CEDENTE, o licitante vencedor será informado com antecedência, e o objeto seguirá a dinâmica conforme tópicos abaixo.

4.22.1. Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da CEDENTE sobre a utilização das dependências e horários estipulados.

4.22.2. A CESSIONÁRIA deverá zelar pelo funcionamento das instalações e ainda de equipamentos e utensílios utilizados que por ventura sejam de propriedade da CEDENTE, ficando por sua conta a manutenção preventiva e corretiva desses, assim como a reposição em caso de descaminho ou extravio.

4.22.3. A CESSIONÁRIA deverá repor, com qualificação idêntica ou superior, bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção e que esteja sob a guarda e responsabilidade da empresa.

4.22.4. Qualquer dano nas instalações ou nos equipamentos deverão ser imediatamente informados à CEDENTE, por meio do fiscal do contrato. O fiscal deverá realizar o registro da ocorrência, em instrumento próprio, e encaminhar a ocorrência para apuração e providências administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente.

4.22.5. Será expedido, ao final da Vistoria, um Termo de Responsabilidade pela Guarda, Manutenção e uso dos Equipamentos de Propriedade da IMBEL para a CESSIONÁRIA.

4.22.6. A CESSIONÁRIA DEVERÁ conferir os equipamentos disponibilizados pela CEDENTE, mediante assinatura de Termo de Vistoria com as alterações que julgar pertinentes. Os equipamentos que não estiverem em condição ou sejam rejeitados, deverão ser providenciados pela CESSIONÁRIA para a plena execução do contrato.

4.22.7. As atividades exercidas pela CESSIONÁRIA não poderão prejudicar as atividades ou o funcionamento das atividades exercidas pela CEDENTE.

4.22.8. A CESSIONÁRIA deverá apresentar as instalações físicas de maneira adequadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção.

4.22.9. A CESSIONÁRIA deverá permitir o livre acesso de funcionários da CEDENTE e de órgãos ou entidades federais, estaduais e municipais, devidamente identificados, independentemente de comunicação prévia das visitas, objetivando a fiscalização do cumprimento das cláusulas desse Contrato e das normas legais relacionadas com as atividades desenvolvidas.

4.22.10. A CESSIONÁRIA deverá corrigir, dentro do prazo estabelecido pela fiscalização da CEDENTE, ou pelos órgãos federais, estaduais e municipais, as imperfeições encontradas.

4.22.11. A CESSIONÁRIA deverá comunicar imediatamente a CEDENTE, por meio do Fiscal de Contrato, qualquer alteração no funcionamento do imóvel que possa, de alguma forma, interferir no funcionamento do serviço objeto deste contrato.

4.23. Do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT

4.23.1. A CESSIONÁRIA deverá observar e cumprir, durante toda a execução contratual, as disposições legais e regulamentares aplicáveis ao Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, responsabilizando-se pelo atendimento das exigências pertinentes à preparação, fornecimento e qualidade nutricional das refeições, no que couber à execução dos serviços objeto desta contratação.

4.23.2. Caberá à CESSIONÁRIA manter, durante toda a vigência contratual, as condições, registros, documentos e demais requisitos eventualmente exigidos pela legislação do PAT para o regular desempenho das atividades sob sua responsabilidade, devendo apresentá-los à CEDENTE sempre que solicitado.

4.23.3. A CESSIONÁRIA será responsável pelo cumprimento das obrigações relativas ao PAT que, em razão da natureza dos serviços contratados, sejam atribuíveis à empresa fornecedora ou prestadora de serviços de alimentação coletiva, sem prejuízo das obrigações que legalmente competirem à CEDENTE.

5. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

5.1. O critério de julgamento será o de MAIOR DESCONTO sobre os preços unitários máximos estabelecidos na cláusula 1.1 deste Termo de referência, para os itens 1 e 2 descritos.

5.2. O percentual de desconto deverá ser único, uniforme e linear, devendo ser aplicado igualmente e obrigatoriamente aos preços unitários máximos de ambos os itens: self-service por kg e self-service sem balança.

5.3. Será vedada a apresentação de percentuais de desconto distintos para os itens 1 e 2.

5.4. O preço unitário efetivamente praticado será obtido mediante aplicação do percentual de desconto vencedor sobre o respectivo preço unitário máximo.

5.5. Exemplo meramente ilustrativo:

Item	Preço Unitário Máximo	Desconto Vencedor	Preço Contratado
Self-service por kg	**R$ 74,93**	**15%**	**R$ 63,69/kg**
Self-service sem balança	**R$ 33,73**	**15%**	**R$ 28,67/Refeição**

6. AUSÊNCIA DE QUANTITATIVO MÍNIMO E DE GARANTIA DE FATURAMENTO

6.1. A IMBEL FI não garantirá quantitativo mínimo de refeição, faturamento mínimo, número mínimo de usuários ou receita mínima à CESSIONÁRIA.

6.2. A utilização do restaurante pelos funcionários da IMBEL FI será facultativa, conforme decisão pessoal de cada funcionário, sendo certo que a qualidade e o valor do serviço oferecido poderão ser fatores decisivos para a sua aceitação.

6.3. Os usuários poderão utilizar os serviços do restaurante da CESSIONÁRIA ou de outros estabelecimentos, conforme sua conveniência. No entanto, só realizarão suas refeições no refeitório da CESSIONÁRIA aquelas pessoas que adquirirem refeição da CESSIONÁRIA.

6.4. A CESSIONÁRIA assumirá integralmente os riscos comerciais inerentes à exploração do restaurante.

6.5. A ausência de quantitativo mínimo não exime a CESSIONÁRIA da obrigação de manter estrutura operacional compatível com o funcionamento regular do restaurante.

7. CONCESSÃO ONEROSA DE USO DA ÁREA

7.1. A IMBEL disponibilizará à CESSIONÁRIA área física de aproximadamente 902 m², localizada em suas dependências, para utilização exclusiva na execução do objeto.

7.2. A concessão terá caráter oneroso, sendo devido pela CESSIONÁRIA o pagamento mensal do valor estabelecido no instrumento convocatório e no contrato.

7.3. Fica estabelecido que o valor mensal da concessão onerosa será de R$ 2.622,28, o qual será reajustado a cada 12 meses, enquanto durar o contrato, com base na variação positiva do IGP-M e conforme valores disponíveis na Calculadora do Cidadão, no sítio eletrônico do Banco Central do Brasil.

7.3.1 O valor mensal de R$ 2.622,28 corresponde a 30% do Laudo de Avaliação de Aluguel em anexo, no valor total de R$ 8.740,93. Para tanto, considerando que o serviço oferecido neste TR:

- O valor total expresso no laudo de avaliação foi calculado pela metragem do estabelecimento comercial nos bairros circunvizinhos, porém, além da IMBEL/FI não visar lucro na cobrança do valor de aluguel, o restaurante não funcionará no horário comercial, sendo que o fornecimento de alimentação estará limitado ao âmbito da unidade da empresa, o que justifica a redução do valor total de forma proporcional;

- tem como objetivo melhor atendimento aos funcionários da IMBEL FI;

- o estabelecimento destina-se exclusivamente ao atendimento do público interno da IMBEL – Fábrica de Itajubá (FI), diferentemente dos restaurantes localizados nos bairros vizinhos, cujo atendimento não está sujeito a essa restrição de público;

- é de interesse da IMBEL FI, permitindo maior comodidade e melhor planejamento da logística alimentar dos seus colaboradores, haja vista a inexistência de restaurantes nas proximidades da empresa. Desta feita, disponibilizando uma opção de almoço sem necessidade de deslocamentos externos do(a) funcionário(a);

- permite maior controle e fiscalização por parte da IMBEL FI em relação à qualidade e segurança alimentar dos seus colaboradores;

- permite a disponibilização de uma opção mais econômica para alimentação do colaborador IMBEL FI.

7.3.2. Será cobrada mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, o valor da concessão, via Guia de Recolhimento da União (GRU).

7.3.3. O não pagamento do valor mensal da concessão no prazo estipulado acarretará multa por atraso de 2% (dois por cento) ao mês e juros de 0,033% (zero vírgula zero trinta três por cento) ao dia, calculado sobre o valor do débito apurado, via GRU (Guia de Recolhimento da União) fornecida pela DVADM – Divisão Administrativa e financeira da IMBEL.

7.3.4. A vigência do valor da concessão começará a partir da liberação do espaço para a execução do serviço, por meio do Termo de Liberação para Ocupação.

7.3.5. A CONCESSIONÁRIA deverá entregar mensalmente a cópia do comprovante do recolhimento - GRU ao fiscal do contrato.

7.3.6 Caso a CONCESSIONÁRIA seja reincidente na falta de quitação de sua obrigação de pagar pela utilização do espaço decorrente da concessão onerosa, por dois meses consecutivos ou três alternados, estará sujeita à rescisão do contrato e demais penalidades aplicáveis.

7.4. O pagamento da concessão estabelecida no item 7.3 será independente da quantidade de refeições comercializadas pela CESSIONÁRIA.

7.5. A CESSIONÁRIA não poderá utilizar a área para finalidade diversa da prevista no contrato sem autorização formal da IMBEL.

7.6. A CESSIONÁRIA será responsável pela conservação e adequada utilização da área durante toda a vigência contratual.

8. MANUTENÇÃO DA ÁREA, INVESTIMENTOS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MOBILIÁRIO

8.1 Caberá integralmente à CESSIONÁRIA fornecer, instalar, manter, substituir e retirar, quando do término contratual, os equipamentos, utensílios, mobiliários e demais bens que julgar necessários à execução do serviço, salvo aqueles expressamente disponibilizados pela IMBEL e devidamente formalizados em Relação de Inventario Patrimonial e Termo de Vistoria, a ser confeccionado por ambas as partes por ocasião da celebração do contrato.

8.2 Equipamentos, utensílios e mobiliários disponibilizados pela IMBEL:

a. fogões;
b. forno;
c. caldeirão industrial;
d. câmaras frigoríficas de refrigeração e congelamento;
e. balcões térmicos;
f. balcões refrigerados;
g. balcões de distribuição;
h. balanças;
i. equipamentos de processamento;
j. equipamentos de exaustão;
k. pratos, talheres, copos e demais utensílios de mesa;
l. equipamentos e materiais de higienização;
m. mobiliário necessário ao atendimento dos usuários;
n. demais equipamentos indispensáveis à execução do objeto.

8.3 Serão de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA as manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, instalações e bens utilizados na operação do restaurante e que estejam sob sua responsabilidade.

8.3.1. A manutenção compreenderá, dentre outros equipamentos utilizados na operação:
a. equipamentos de cocção;
b. equipamentos de refrigeração;
c. equipamentos de distribuição;

d. sistemas de exaustão;
e. equipamentos elétricos;
f. equipamentos hidráulicos de uso exclusivo;
g. balanças;
h. equipamentos de processamento;
i. mobiliário;
j. demais equipamentos utilizados na operação.

8.3.2. A CESSIONÁRIA deverá manter registros das manutenções realizadas, disponibilizando-os à fiscalização sempre que solicitado.

8.3.3. Os equipamentos de medição deverão ser calibrados ou verificados periodicamente, conforme sua natureza e legislação aplicável, estando tais procedimentos a cargo da CESSIONÁRIA, a partir da celebração do contrato.

8.4 A CESSIONÁRIA será responsável pela conservação e manutenção decorrentes do uso ordinário da área concedida, sendo certo que, por ocasião da ocupação do imóvel, também será confeccionado Termo de Vistoria registrando, com fotos, a situação do mesmo.

8.4.1. Incluem-se nessa obrigação:
a. pequenos reparos;
b. conservação de pisos e revestimentos;
c. conservação de paredes e tetos;
d. conservação de portas e esquadrias;
e. conservação de bancadas;
f. desobstrução de ralos e tubulações decorrentes da operação;
g. reparos decorrentes de mau uso;
h. pintura de áreas cuja deterioração resulte do uso da atividade;
i. demais serviços de conservação decorrentes da operação.

8.4.2. As intervenções estruturais de responsabilidade da proprietária do imóvel deverão ser previamente e devidamente informadas à IMBEL, para avaliação e posterior realização.

8.5. Havendo a necessidade de adequação e/ou reforma dos espaços cedidos, seja para atender a Vigilância Sanitária ou para melhorar o fluxo de atendimentos dos comensais, a CESSIONÁRIA deverá apresentar Á CEDENTE, por meio do Fiscal do Contrato, um Plano de Contingência, a fim de obter sua autorização e evitar a descontinuidade da prestação de serviço objeto desta licitação, bem como evitar a interferência no funcionamento dos outros serviços pertencentes à CEDENTE.

8.5.1. São de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA a elaboração e execução do projeto de instalação dos equipamentos e estes deverão estar de acordo com o manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC), atendendo as exigências da Vigilância Sanitária.

8.5.2. A CESSIONÁRIA deverá utilizar mão de obra qualificada para os serviços de adequação e reformas que se fizerem necessários, correndo todas as despesas por sua conta. Exceto para aqueles serviços previamente comunicados e aprovado pela IMBEL FI como sendo de responsabilidade da CEDENTE.

8.5.3. Só poderão ser efetuadas benfeitorias no espaço físico mediante solicitação prévia por escrito e após análise e autorização da IMBEL FI.

8.5.4. A CESSIONÁRIA deverá apresentar também o projeto de instalação dos equipamentos a serem utilizados nas dependências do Refeitório, constando localização e especificação, antes do início das atividades, para ser submetido à aprovação da IMBEL FI.

8.5.5. A CESSIONÁRIA deverá responder integralmente por manutenções e reparos na área do imóvel sob concessão, tais como: desentupimento de ralos, esgotos, reparos de eletrodutos, conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores e GLP (válvulas, conexões, etc.), realizando imediatamente a reparação de danos verificados, causados por usuários sob sua responsabilidade, com consentimento do Fiscal do Contrato, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos.

8.5.6. As manutenções realizadas de acordo com o item anterior não serão descontadas no valor do aluguel. Exceto se envolverem manutenções sob responsabilidade da IMBEL FI e desde que tenham sido previamente autorizadas.

8.6. Quaisquer benfeitorias realizadas no espaço cedido deverão ser previamente autorizadas pela CEDENTE.

8.6.1. As adequações dos espaços cedidos e as respectivas benfeitorias realizadas pela CESSIONÁRIA ficarão incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título.

8.7. É de responsabilidade da CESSIONÁRIA não deixar expostos no local: caixas, embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a higiene e boa aparência do local; não afixar e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders, ou qualquer tipo de propaganda nas paredes externas do Refeitório.

8.7.1. É proibido o fornecimento de todo e qualquer tipo de: bebida alcoólica, tabaco, medicamento ou produto químico-farmacêutico.

8.7.2. É proibido no interior do Refeitório: fumar; varrer a seco; permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais; ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares).

8.8. A CESSIONÁRIA deverá atender as exigências da legislação vigente quanto à segurança e acondicionamento estabelecido, apresentando o atestado sanitário emitido pelo Órgão competente.

8.8.1. A CESSIONÁRIA se responsabilizará por danos causados a terceiros, equipamentos, instalações, acessórios, mercadorias, estoques e demais itens do patrimônio da CEDENTE, em razão de roubo, furto, desvios, apropriações indébitas, mau uso, intempéries, força maior, acidentes, falta de pagamento ou outros motivos decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

8.8.2. A CEDENTE será responsável pela vigilância ou guarda de bens de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

8.8.3. A CESSIONÁRIA se responsabilizará única e exclusivamente pela movimentação e guarda de valores monetários, decorrentes da atividade do restaurante.

8.8.4. A CESSIONÁRIA deverá manter a sua relação de equipamentos e materiais próprios, atualizada junto ao fiscal do contrato.

8.9. A CESSIONÁRIA deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos.

8.9.1. A CESSIONÁRIA deverá dedetizar pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses os espaços destinados à prestação dos serviços, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a IMBEL julgar necessário, com empresas qualificadas e que tenham registro em todos os órgãos necessários para execução do serviço. Ademais, deverá ser realizado, conforme necessidade, o controle de pássaros e pombos.

8.9.2. As atividades de desinsetização e desratização deverão ser notificadas previamente e somente serão autorizadas em dias e horários permitidos pelo Fiscal do contrato, de modo a não interferir no desenvolvimento das atividades administrativas e industrial ou colocar em risco os usuários da IMBEL.

8.9.3. As empresas responsáveis pelo serviço deverão apresentar os certificados de execução de controle de pragas emitidos por ela, com validade e produtos usados. Dever também prestar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

8.9.4. A CESSIONÁRIA deverá instruir os seus funcionários quanto aos procedimentos para não realizar o lançamento de resíduos sólidos do processamento dos alimentos ou da limpeza dos utensílios na rede de esgoto. Ademais, deverá providenciar a contratação de empresa devidamente capacitada a realizar a coleta de resíduos orgânicos e não-organicos decorrentes da sua atividade.

8.9.5. A CESSIONÁRIA deverá realizar vistoria e limpeza periódica das caixas de gordura do restaurante.

8.9.6. A CESSIONÁRIA deverá realizar a limpeza e desinfeção dos reservatórios de água destinado ao abastecimento do restaurante.

8.9.7. A área locada da IMBEL FI possui 07 (sete) caixas d'água, com capacidade de 500 litros cada, e 1 caixa d'água, com capacidade de 250 litros. Todas deverão ser limpas e higienizadas no mínimo a cada 6 meses, ou em periodicidade inferior quando houver necessidade, em conformidade com as orientações do Ministério da Saúde, da ANVISA, da Vigilância Sanitária e demais normas aplicáveis, mantendo os respectivos registros e comprovantes de execução à disposição da fiscalização

8.9.8. A limpeza e a desinfecção das instalações, refeitório, banheiros, cozinha etc, pertencentes ao restaurante, são de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

9. DESPESAS OPERACIONAIS

9.1. Serão de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA todas as despesas necessárias à execução do serviço.

9.2. Estão inclusas, neste aspecto:

a. gêneros alimentícios necessários para confecção dos cardápios;
b. bebidas necessárias para confecção dos cardápios;
c. materiais de limpeza;
d. materiais descartáveis;
e. produtos saneantes;
f. gás (a ser abastecido em espaço exclusivo e devidamente identificado – espaço já existente);
g. energia elétrica (incluso no valor do aluguel, considerando uso normal e exclusivo para as atividades previstas neste TR);
h. água (incluso no valor do aluguel, considerando uso normal e exclusivo para as atividades previstas neste TR);
i. telefonia e internet;
j. manutenção de equipamentos e da área, conforme item 8;
k. mão de obra para execução dos serviços;
l. uniformes;
m. equipamentos de proteção individual;
n. controle de pragas;
o. manutenção e higienização de reservatórios de água;
p. transporte eventual de gêneros;
q. tributos;
r. encargos trabalhistas e previdenciários;
s. demais despesas necessárias ao funcionamento do restaurante.

10. GESTÃO DE PESSOAL

10.1. A CESSIONÁRIA será integralmente responsável pelos empregados utilizados na execução do serviço.

10.2. Não haverá nenhum vínculo empregatício entre os empregados da CESSIONÁRIA e a IMBEL.

10.3. Caberá à CESSIONÁRIA cumprir integralmente a legislação trabalhista, previdenciária e de segurança e saúde no trabalho.

10.4. Serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA:

a. salários;
b. encargos trabalhistas;
c. encargos previdenciários;
d. FGTS;
e. férias;
f. décimo terceiro salário;
g. benefícios;
h. exames ocupacionais;
i. uniformes;
j. EPIs;
k. treinamentos;
l. demais obrigações legais.

10.5. A CESSIONÁRIA deverá alocar empregados em quantidade adequada ao bom desempenho dos serviços, executando todas as tarefas inerentes ao objeto da contratação.

10.5.1. A quantidade de trabalhadores deverá ser compatível com o volume efetivo de atendimento e com as atividades de produção, distribuição, limpeza e administração.

10.5.2. A CESSIONÁRIA deverá designar responsável pela operação do serviço de alimentação, devidamente capacitado, observadas as exigências legais relativas à responsabilidade técnica, quando aplicáveis.

10.5.3. Todas as pessoas que trabalharem no refeitório deverão estar identificadas com crachá da empresa (contendo nome e função), constantemente asseados e com vestuário adequado à natureza do serviço, sendo expressamente vedado o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias.

10.5.4. É responsabilidade da CESSIONÁRIA manter a disciplina de seus empregados durante a jornada de trabalho, zelando pelo respeito e cortesia no relacionamento entre colegas, com os usuários e funcionários da CEDENTE.

10.5.5. Não é permitido à CESSIONÁRIA empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoa que mantenha vínculo empregatício com a IMBEL.

10.5.6. A CESSIONÁRIA fica obrigada a exigir de seus empregados, às suas expensas, exame médico de admissão, bem como periódicos, pelo menos 1 (uma) vez ao ano, de acordo com a legislação, apresentando os resultados à Fiscalização do Contrato sempre que solicitado.

10.5.7. É responsabilidade da CESSIONÁRIA a substituição de empregados faltantes, inclusive no caso de férias, licenças e outros afastamentos e desligamentos, para que o fornecimento das refeições não seja interrompido ou prejudicado.

10.5.8. A CESSIONÁRIA deverá providenciar funcionários que serão responsáveis pelas atividades de limpeza e higienização do ambiente cedido, compreendendo também, piso e paredes, e esses deverão usar uniforme apropriado e diferenciado daqueles utilizados na manipulação de alimentos, e não devem exercer outras atividades que incluam contatos com alimentos.

10.5.9. São responsabilidades da CESSIONÁRIA, todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto desse contrato, sendo a licitante vencedora, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.

10.5.10. A CESSIONÁRIA é a única responsável pelos encargos fiscais, comerciais, previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CEDENTE.

10.5.11. Não permitir que os seus empregados se pronunciem em nome da CEDENTE.

10.5.12. Capacitar a equipe de profissionais alocada aos serviços desta contratação sempre que se fizer necessário, considerando a evolução ou mudança metodológica ou tecnológica.

10.5.13. Manter os profissionais alocados nos postos de serviços, devidamente identificados e uniformizados, fornecendo os equipamentos de proteção individual (EPI) e coletiva (EPC) necessários.

10.5.14. Responder por quaisquer prejuízos que seus empregados ou prepostos causarem à CEDENTE ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus e responsabilidade decorrentes.

10.5.15. Os manipuladores de alimentos devem ser comprovadamente submetidos a cursos de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas.

10.5.16. A CESSIONÁRIA deverá realizar o pagamento dos salários dos seus funcionários, preferencialmente em conta salário, não sendo permitido o pagamento de salários em espécie dentro da IMBEL.

10.6. Todas as pessoas do serviço de cozinha e limpeza deverão trajar uniformes conservados e limpos e estes uniformes deverão ser:

a. camisa de manga, com a logomarca da empresa;
b. calças compridas;
c. avental;
d. proteção para o cabelo (gorro ou touca);
e. luvas e máscaras;
f. botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante;
g. EPI’s necessários.

10.6.1. Todos esses itens deverão estar em bom estado de conservação, com boa aparência e limpos, para isso deverão ser substituídos com periodicidade adequada de acordo com o uso.

10.6.2. Todas as pessoas do serviço de distribuição nos balcões deverão trajar uniformes conservados e limpos e estes uniformes deverão ser:

a. camisa de manga, com a logomarca da empresa;
b. calças compridas;
c. avental;
d. proteção para o cabelo (gorro ou touca);
e. luvas e máscaras;
f. calçados fechados com saltos baixos.

10.6.3. Todos esses itens deverão estar em bom estado de conservação, com boa aparência e limpos, para isso deverão ser substituídos com periodicidade adequada de acordo com o uso.

10.6.4. As pessoas que manipularem alimentos, do preparo ao serviço de distribuição, não poderão usar qualquer tipo de maquiagem ou acessórios como: relógios, bijuterias e/ou joias, que possam vir a se misturar ou contaminar os alimentos manipulados.

10.6.5. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim e, caso haja, barba aparada. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base.

10.6.6. Não deverá ser permitido o uso de "bonés" como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme.

11. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POP

11.1. A CESSIONÁRIA deverá elaborar, implementar e manter POPs compatíveis com as atividades desenvolvidas.

11.2. Deverão ser contemplados, no mínimo, procedimentos relativos a:

a. higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
b. controle integrado de vetores e pragas;
c. higiene e saúde dos manipuladores;
d. controle da água;
e. manejo de resíduos;
f. manutenção preventiva e calibração dos equipamentos;
g. seleção e recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens;
h. armazenamento;
i. preparação dos alimentos;
j. controle de temperatura;
k. demais procedimentos necessários à segurança dos alimentos.

12. REQUISITOS PARA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

12.1. O Restaurante somente poderá funcionar após a obtenção, pela CESSIONÁRIA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para funcionamento legal, ficando a IMBEL totalmente isenta dessas responsabilidades.

12.2. Os serviços especificados no objeto desta licitação não excluem outros que porventura se façam necessários à boa execução da tarefa estabelecida pela IMBEL, obrigando-se a CESSIONÁRIA a executá-los prontamente como parte integrante de suas obrigações.

12.3 A CESSIONÁRIA deverá arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, inclusive os custos operacionais de funcionamento da infraestrutura necessária para a operação do Refeitório como: telefone, gás, material de limpeza, impostos e taxas, solução de esgoto, manutenção dos equipamentos permanentes, dentre outros.

12.4. Na formulação das propostas para as refeições, o licitante deve considerar todos os custos necessários à fiel execução do contrato, inclusive o valor mensal da concessão de uso do imóvel, descrito nesse Termo de Referência.

12.5 O preço inicial das refeições servidas (Itens 1 e 2), durante a execução do contrato, somente poderá ser reajustado após 12 (doze) meses da celebração do contrato e/ou da renovação contratual:

12.5.1 O reajuste citado no item 18.5 deverá ser previamente comunicado a IMBEL FI para aprovação, não podendo ser superior ao índice medido pelo IPCA (IBGE) nos últimos 12 meses.

12.6 Durante os 12 (doze) meses seguintes ao início do contrato e/ou renovação, a CESSIONÁRIA poderá oferecer aos consumidores, de acordo com seu interesse, descontos e promoções que resultem em um valor menor da refeição.

12.7 A CESSIONÁRIA é a única responsável pelos encargos fiscais, comerciais, previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CEDENTE.

12.8. A CESSIONÁRIA deverá apresentar Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

12.9 As obrigações da CESSIONÁRIA e CEDENTE estão previstas neste Termo de Referência.

13. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

13.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por empregado IMBEL designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, de 9:00 às 11:00 e de 13:00 às 15:00 h. Devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo seguinte e-mail: "lucymara_nutricionista.fi@imbel.gov.br".

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

13.3. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando:

13.3.1. Documento de identidade civil que contenha foto.

13.4. O Termo de Vistoria será entregue ao licitante após visita de campo.

13.5. Considerando a importância do reconhecimento das instalações que serão disponibilizadas para a CESSIONÁRIA, a VISTORIA é recomendada. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

13.6. Conforme Termo correspondente, a licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

14. ATENDIMENTO AO USUÁRIO

14.1. A CESSIONÁRIA deverá prestar atendimento cordial, eficiente e respeitoso.

14.2. Os funcionários deverão estar devidamente uniformizados e identificados.

14.3. Os preços deverão permanecer claramente visíveis aos usuários.

14.4. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar meios adequados para recebimento de reclamações e sugestões.

14.5. A IMBEL FI poderá realizar pesquisa de satisfação junto aos usuários do restaurante, com o objetivo de avaliar a qualidade dos serviços prestados pela CESSIONÁRIA, considerando, entre outros aspectos, a qualidade e variedade das refeições, temperatura dos alimentos, higiene, atendimento, organização e cumprimento do cardápio.

14.5.1. A pesquisa será realizada mediante questionário disponibilizado aos usuários, adotando-se escala de avaliação com as opções: "muito satisfeito", "satisfeito", "regular", "insatisfeito" e "muito insatisfeito".

14.5.2. Será considerado satisfatório o resultado em que, no mínimo, 70% (setenta por cento) dos respondentes avaliem o serviço como "satisfeito" ou "muito satisfeito".

14.5.3. Para fins de validade da pesquisa, deverá ser obtida participação quantitativa mínima de 50% dos usuários regulares do restaurante. Quantitativo baseado na média diária de refeições comercializadas no mês anterior à pesquisa.

14.5.4. Caso o índice de satisfação seja inferior a 70% (setenta por cento), a CESSIONÁRIA será formalmente comunicada dos aspectos considerados insatisfatórios e deverá apresentar, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, plano de ação contendo as medidas corretivas a serem adotadas.

14.5.5. A obtenção de índice de satisfação inferior a 70% em duas pesquisas consecutivas, após oportunizada à CESSIONÁRIA a adoção das medidas corretivas cabíveis, poderá caracterizar desempenho insatisfatório da execução contratual, sujeitando-a às medidas e sanções previstas neste Termo de Referência e no contrato, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

15. COMITIVAS

15.1. Frequentemente, a IMBEL FI recebe autoridades e comitivas diversas em visita às suas instalações, celebração de parcerias e acordos comerciais, etc.

15.1.1. Em razão da natureza diferenciada das comitivas e eventos institucionais, o almoço poderá ser servido em restaurante distinto, localizado no Pavilhão Administrativo da própria IMBEL FI (denominado Refeitório A), mas com o mesmo cardápio diário do restaurante principal.

15.1.2. Nestas situações, a CESSIONÁRIA será previamente comunicada a respeito das características do evento e efetivos, de maneira a preparar quantitativo de refeições correspondentes para atendimento da comitiva.

15.1.3. Importante salientar que, nestes casos, todo o serviço de atendimento no Refeitório A ficará a cargo da CEDENTE, o que inclui linhas de servir, utensílios e pessoal para servir. Ficará a cargo da CESSIONÁRIA somente disponibilizar a refeição, ao mesmo custo e com as mesmas variações e cardápio praticados no restaurante principal.

15.1.4. Acerca do pagamento pelas refeições, caberá à CESSIONÁRIA disponibilizar meios de pagamento no refeitório A (conforme item 4.10), haja vista que o pagamento pelas refeições será realizado individualmente por cada um dos participantes do evento.

16. OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

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

16.2. Notificar a CESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

16.3. Não praticar atos de ingerência na administração da CESSIONÁRIA, tais como:

16.3.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da CESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

16.3.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Cessionárias;

16.3.3. Considerar os trabalhadores da CESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

16.4. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.

16.5. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.

16.6. Permitir acesso dos empregados da CESSIONÁRIA ao local de execução dos serviços.

16.7. Impedir que terceiros estranhos ao contrato executem o serviço.

16.8. Nomear EMPREGADO para atuar como fiscal do contrato titular e um funcionário como fiscal substituto. A responsabilidade dos fiscais será acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, determinando as ações necessárias e pertinentes para o desenvolvimento das atividades a contento da CEDENTE.

16.9. Comunicar a CESSIONÁRIA as irregularidades relacionadas com a execução dos serviços, determinando o que for necessário para sua correção.

16.10. Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto contratado, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas.

16.10.1. Verificar diariamente as condições de higiene, de limpeza e de asseio dos equipamentos, do ambiente e dos funcionários onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações, determinando o que for necessário para sanar as falhas ou irregularidades verificadas.

16.10.2. Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela empresa, determinando o que for necessário para sanar as falhas verificadas.

16.10.3. Avaliar antecipadamente ao preparo das refeições, os cardápios elaborados pela nutricionista da CESSIONÁRIA, para fins de sua aprovação ou recusa.

16.10.4. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da empresa que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à autorização de funcionamento.

16.10.5. Realizar, a qualquer momento e sem prévia comunicação à CESSIONÁRIA, vistorias no local cedido, a fim de verificar a perfeita prestação dos serviços, nos termos do edital e seus anexos, bem como pesquisa de satisfação dos clientes, para levantamento de falhas ou faltas cometidas pela CESSIONÁRIA, para determinação das correções necessárias ou aplicação de penalidades, caso as incorreções apontadas não sejam corrigidas no prazo determinado pelo Fiscal do contrato, imputando, inclusive, em rescisão contratual.

17. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

17.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

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

17.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à CEDENTE, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade.

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

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

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

a. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

c. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

d. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

e. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

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

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

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

17.10. Paralisar, por determinação da CEDENTE, 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.

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

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

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

17.14. Submeter previamente, por escrito, à CEDENTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações nesse edital.

17.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de dezoito anos, independentemente do horário.

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

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

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

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

17.20. Providenciar, antes do início das atividades, todas as licenças, necessárias para a operação legal dos serviços, junto aos órgãos públicos competentes, apresentando as mesmas à IMBEL FI, inclusive os Laudos de liberação da Vigilância Sanitária para funcionamento do refeitório.

17.21. Apresentar comprovante de Registro no CRN, através do documento CRQ (Certidão de Registro e Quitação), evidenciando a inscrição e situação regular da pessoa jurídica junto ao CRN.

17.22. Apresentar comprovante de que houve contratação de seguros, notadamente apólice que cubra prejuízos decorrentes de explosão, incêndio, furto e acidentes pessoais, além daqueles que, porventura, sejam obrigatórios por lei.

17.22.1. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CESSIONÁRIA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à IMBEL, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência

da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.

17.22.2. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CESSIONÁRIA terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da IMBEL, para dar início a reparação do dano.

17.22.3. As apólices e certificados de seguros deverão ser providenciados e apresentados pela CESSIONÁRIA à IMBEL, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços

17.23. Cumprir e fazer cumprir, por seus empregados, todas as normas de segurança existentes na IMBEL FI, incluindo, especialmente, as normas de segurança no controle de acesso à Fábrica e as suas instalações.

18. FASES DE IMPLEMENTAÇÃO E PRAZOS

18.1. O prazo de vigência do instrumento de cessão onerosa de uso será de 12 (doze) meses contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser renovado por igual período até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja interesse da CEDENTE.

Encerrado o prazo de vigência, a CESSIONÁRIA deverá restituir à CEDENTE a área objeto de cessão, livre e desocupada, nas condições estabelecidas neste instrumento. As benfeitorias e melhorias incorporáveis ao imóvel, previamente autorizadas pela CEDENTE, passarão a integrar o patrimônio desta, sem que caiba à CESSIONÁRIA direito à indenização, ao reembolso dos valores despendidos ou à retenção do imóvel, observadas as disposições deste instrumento.

18.2. A CONCESSIONÁRIA terá prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, após a celebração do contrato, para realizar todo o seu processo de implantação de mobiliários e equipamentos e iniciar o fornecimento de refeições. Em caso fortuito, força maior ou interesse da administração, o início da execução do contrato poderá ser alterado pela CEDENTE e o licitante vencedor será informado com antecedência.

18.3. O início do funcionamento condiciona-se à apresentação das licenças, alvarás, autorizações ou equivalentes dos órgãos de fiscalização sanitária e do corpo de bombeiros.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA, bem como o atraso injustificado no cumprimento das obrigações estabelecidas no instrumento de cessão onerosa de uso e em seus anexos, sujeitará a CESSIONÁRIA à aplicação das sanções administrativas cabíveis, observadas as disposições dos arts. 82 e 83 da Lei nº 13.303/2016, do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da IMBEL e demais normas aplicáveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

19.2. Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, poderão ser aplicadas à CESSIONÁRIA, conforme a natureza e a gravidade da infração, as seguintes sanções, sem prejuízo da obrigação de reparar eventuais danos causados à CEDENTE:

19.2.1. Advertência: Aplicada por escrito, em casos de faltas leves ou descumprimento de obrigações contratuais secundárias que não causem prejuízo direto à operação do restaurante ou ao atendimento dos usuários.

19.2.2. Multa de:

19.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento), por dia sobre o valor mensal de concessão de uso de espaço físico vigente, em caso de atrasos na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

19.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor mensal de concessão de uso do espaço físico vigente, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

19.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor mensal de concessão de uso do espaço físico vigente, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

19.2.2.4 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor da taxa de concessão de uso do espaço físico vigente, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

19.2.2.5. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

19.2.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a IMBEL, pelo prazo previsto no art. 83, inciso III, da Lei nº 13.303/2016, observado o limite legal de até 2 (dois) anos.

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

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

19.2.6. As sanções poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, nos termos da legislação aplicável, mediante regular processo administrativo e assegurada a prévia defesa da CESSIONÁRIA.

19.2.7. As sanções administrativas previstas no inciso III do art. 188 do Regulamento de Licitações e Contratos da IMBEL, poderão de igual forma ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos por este Regulamento, garantindo o direito ao contraditório e à ampla defesa:

19.2.7.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

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

19.2.7.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a empresa pública ou a sociedade de economia mista em virtude de atos ilícitos praticados.

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal da taxa de concessão de uso do espaço físico vigente.
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal da taxa de concessão de uso do espaço físico vigente.
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal da taxa de concessão de uso do espaço físico vigente.
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal da taxa de concessão de uso do espaço físico vigente.
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal da taxa de concessão de uso do espaço físico vigente.

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**GRAU**
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais pordiae por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CESSIONÁRIA	01

20. EXTINÇÃO DO CONTRATO

20.1. O contrato poderá ser extinto antecipadamente nas hipóteses previstas na legislação aplicável e nas condições estabelecidas no instrumento contratual.

20.2. A CEDENTE poderá promover a extinção unilateral do contrato nas hipóteses legalmente previstas, especialmente em caso de inadimplemento das obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA, assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando cabíveis.

20.3. A CESSIONÁRIA poderá solicitar a extinção antecipada do contrato quando, por circunstâncias supervenientes devidamente justificadas, tornar-se inviável ou excessivamente onerosa a continuidade da prestação dos serviços, mediante comunicação formal à CEDENTE com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias, permanecendo responsável pela regular execução dos serviços durante esse período, salvo se a CEDENTE autorizar prazo diverso.

20.4. A solicitação prevista no item anterior deverá ser devidamente fundamentada e não implicará extinção automática do contrato, ficando sujeita à análise da CEDENTE e à formalização da extinção consensual, quando presentes os requisitos legais.

20.5. A extinção antecipada não afastará a apuração de eventuais responsabilidades decorrentes de obrigações anteriormente assumidas ou de descumprimentos contratuais.

ANEXO II – Modelo de Proposta de preços

PROPOSTA COMERCIAL

(em papel timbrado da proponente)

À Indústria de Material Bélico do Brasil – Fábrica de Itajubá

Prezados Senhores,

1. A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediada na Rua _____nº _____, Bairro _____, na cidade _____ - Estado ____, por seu representante legal infra-assinado e qualificado, vem por meio desta apresentar sua proposta de preços para o Pregão Eletrônico Nº 90101/2026, em conformidade com a Sessão Pública de lances ofertados por meio eletrônico em ___/___/___, DECLARANDO AINDA, sob as penas da Lei, ter pleno conhecimento do teor do respectivo edital, subordinando-se ao contido no mesmo, cujos dispositivos reconhece, para todos os efeitos, terem caráter contratual.

De acordo com o Termo de Referência:

Item	Descrição	Unidade	Preço Unitário
1	Produção e fornecimento de refeições na modalidade **self-service por quilograma**, mediante concessão onerosa de uso de área de 902,11 **m²**, nas dependências da IMBEL - Fábrica de Itajubá.	Quilograma	R$
2	Produção e fornecimento de refeições na modalidade **self-service sem balança**, mediante concessão onerosa de uso de área de 902,11 **m²**, nas dependências da IMBEL - Fábrica de Itajubá.	Refeição	R$

DE UTILIZAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO	TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO
Cessão de Uso do Patrimônio Imobiliário da União Jurisdicionado a Industria de Material Bélico do Brasil- Fábrica de Itajubá destinado para exploração de serviço de alimentação, compreendendo a produção, preparação, fornecimento e comercialização de refeições nas modalidades self-service por quilograma e self-service sem balança, mediante concessão onerosa de uso de área física de aproximadamente 902 m² (novecentos e dois metros quadrados), situada nas dependências da Indústria de Material Bélico do Brasil- Fábrica de Itajubá no endereço Av. Cel Aventino Ribeiro, 1099, Bairro Imbel, Cep 37501-345 – Itajubá MG	**R$ 2.622,28**

3. Validade da proposta: O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de sua apresentação.

4. Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades constantes das especificações.

5. Declaramos que possuímos aptidão financeira para a execução do contrato e 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 condutas vigentes na data de entrega das propostas.

6. Dados do Representante Legal da Empresa: nome, endereço, CEP, cidade, UF, CPF/MF, Cargo/Função, nº RG, naturalidade, nacionalidade, telefone.

_____, ___ de _____ de _____

_____

TERMO DE CONCESSÃO DE USO DE IMÓVEL Nº 001/SEPAT/2026.

TERMO DE CONCESSÃO DE USO DE IMÓVEL QUE ENTRE SI CELEBRAM A **INDÚSTRIA DE MATERIAL BÉLICO DO BRASIL – IMBEL®** E A EMPRESA_____.

Pelo presente instrumento particular de locação, de um lado a **INDÚSTRIA DE MATERIAL BÉLICO DO BRASIL - IMBEL,** Empresa Pública Federal, vinculada ao Ministério da Defesa, por intermédio do Comando do Exército, constituída pela Lei nº 6.227, de 14/07/1975, com seu Estatuto Social aprovado pela Assembleia Geral Extraordinária nº 01/2026, realizada em 28/01/2026, registrado perante a Junta Comercial, Industrial e Serviços do Distrito Federal - JUCISDF, em 19/02/2026, conforme NIRE 53500000275 e sob nº 2968375, publicado no Diário Oficial da União de 24/02/2026, Seção 1, páginas 15 a 21, arquivado e publicado na JUCISDF sob nº 2978251, em 27/02/2026, regida pela Lei nº 13.303, de 30/06/2016, Lei nº 6.404, de 15/12/1976, Decreto nº 8.945, de 27/12/2016, e demais legislações aplicáveis, classificada como Empresa Pública Dependente, nos termos do art. 2º, III, da Lei Complementar nº 101, de 04/05/2000 e da Portaria nº 289, de 29/05/2008, da Secretaria do Tesouro Nacional - STN, publicada no DOU, Seção I, de 30/05/2008, com capital integralmente subscrito pela UNIÃO, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.444.232/0001-39, com SEDE e foro na cidade de Brasília – Distrito Federal, localizada no Quartel General do Exército, Bloco “H”, 3º Pavimento, Setor Militar Urbano - SMU, Brasília – Distrito Federal, CEP: 70.630-901, e com sua FILIAL denominada, **FÁBRICA DE ITAJUBÁ – MG**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.444.232/0007-24, localizada na Avenida: Coronel Aventino Ribeiro, nº 1.099, Bairro: IMBEL, CEP 37.501-345 - ITAJUBÁ(MG), neste ato representado pelo **Sr. OMAR TUMAS**, Chefe de Fábrica, Carteira de Identidade nº 020.104.163-9 MD/EB, CPF nº 808.844.827.-15; nomeado através da Portaria nº 48-DRADM/22 de 24/01/2022, publicado no DOU nº 19, Seção 2, página 9 de 27/01/2022; e pelo **Sr. CARLOS EDUARDO DEL GALLO JUNIOR,** Chefe da Divisão Administrativo-Financeira, Carteira de Identidade nº 010.062.965-8 MD/EB, CPF nº 336.110.668-00, nomeado através da Portaria nº 207-UA IMBEL/2024 de 22/03/2024; legítimo proprietário e possuidor do imóvel descrito na Cláusula Primeira deste instrumento, doravante denominada **CEDENTE, e, de outro lado, ...**, inscrita no CNPJ sob o nº ....., com sede em ....., na cidade de ....., doravante denominado CESSIONÁRIA, neste ato representado pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e com fundamento na Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016 – Lei das Empresas Estatais, acordam firmar o presente Termo de Cessão de Uso de Imóvel, decorrente do Pregão nº 00101/2026 - , mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.l. O presente instrumento tem por objeto a concessão onerosa do direito de uso de área física de aproximadamente 902 m^2, integrante do imóvel de propriedade da **Indústria de Material Bélico do Brasil – IMBEL®**, situada na Avenida Coronel Aventino Ribeiro, nº 1099, Bairro Imbel, Itajubá – Minas Gerais, nas dependências da Fábrica de Itajubá, incluindo as instalações, os equipamentos e os utensílios disponibilizados pela **CEDENTE,** conforme relação patrimonial devidamente oficializada, destinados à instalação e ao funcionamento de restaurante, para exploração de serviços de alimentação, compreendendo a produção, preparação, fornecimento e comercialização de refeições nas modalidades self-service por quilograma e self-service sem balança, em conformidade com as condições estabelecidas no Termo de Referência e os demais documentos integrantes do processo.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO DA REFEIÇÃO E DA TAXA DE CONCESSÃO

2.1. As despesas relativas ao consumo das refeições serão de responsabilidade dos respectivos usuários, que efetuarão o pagamento diretamente à CESSIONÁRIA, pelos preços definidos na proposta vencedora, conforme as modalidades self-service por quilo e self-service sem balança.

2.2. Os preços contemplam a composição mínima das refeições, conforme cardápio, porções e demais especificações estabelecidas no Termo de Referência.

2.3. Os preços praticados deverão ser afixados em local visível aos usuários, de forma clara e legível, sendo vedada à cobrança de valores superiores aos contratualmente estabelecidos para as modalidades de refeição previstas neste instrumento.

2.4. Os produtos e itens opcionais não incluídos na composição mínima das refeições, tais como bebidas e sobremesas adicionais, poderão ser comercializados separadamente, desde que seus preços sejam previamente informados aos usuários, afixados em local visível e compatíveis com os praticados no mercado local.

2.5. Nos preços das refeições estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas necessárias à execução contratual, inclusive tributos, impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguros, e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

2.6. Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA todas as despesas necessárias à execução do serviço, incluindo:

a. gêneros alimentícios necessários para confecção dos cardápios;

b. bebidas necessárias para confecção dos cardápios;

c. materiais de limpeza;

d. materiais descartáveis;

e. produtos saneantes;

f. gás (a ser abastecido em espaço exclusivo e devidamente identificado – espaço já existente);

g. energia elétrica (incluso no valor do aluguel, considerando uso normal e exclusivo para as atividades previstas neste TR);

h. água (incluso no valor do aluguel, considerando uso normal e exclusivo para as atividades previstas neste TR);

j. telefonia e internet;

k. manutenção de equipamentos e da área (exceto manutenção estrutural);

l. mão de obra para execução dos serviços;

m. uniformes;

n. equipamentos de proteção individual;

o. controle de pragas;

p. manutenção e higienização de reservatórios de água;

q. transporte eventual de gêneros;

r. tributos;

s. encargos trabalhistas e previdenciários;

t. demais despesas necessárias ao funcionamento do restaurante.

2.8. Pela utilização onerosa da área física e dos bens disponibilizados, a CESSIONÁRIA pagará à IMBEL o valor mensal de R$ 2.622,28, mediante Guia de Recolhimento da União (GRU), até o xxxx dia útil de cada mês, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e neste contrato.

2.9. O valor mensal será reajustado a cada 12 meses, enquanto durar o contrato, com base na variação positiva do IGP-M e conforme valores disponíveis na Calculadora do Cidadão, no sítio eletrônico do Banco Central do Brasil.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO

3.1. O presente Termo de Concessão de Uso tem seu prazo de vigência convencionado em 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura, podendo ser renovado por igual período até o limite de 60 meses. Findo o qual a **CESSIONÁRIA** deverá devolver os imóveis cedidos sem direito a quaisquer indenizações ou solicitações com referências a serviços ou benfeitorias realizadas, as quais passarão a integrar imóvel.

3.2. A execução dos serviços será iniciada em até 10 (dez) dias úteis após a celebração do contrato. Em caso fortuito, força maior ou interesse da administração, o início da execução do contrato poderá ser alterado pela CEDENTE e o licitante vencedor será informado com antecedência.

CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

4.1. **SÃO OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**, além daquelas previstas no edital, de seus anexos e do Pregão Eletrônico referenciado neste instrumento, as seguintes:

4.2. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

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

4.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à CEDENTE, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade.

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

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

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

a. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

c. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

d. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

e. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

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

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

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

4.11. Paralisar, por determinação da CEDENTE, 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.

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

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

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

4.15. Submeter previamente, por escrito, à CEDENTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações nesse edital.

4.16. Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de dezoito anos, independentemente do horário.

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

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

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

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

4.21. Providenciar, antes do início das atividades, todas as licenças, necessárias para a operação legal dos serviços, junto aos órgãos públicos competentes, apresentando as mesmas à IMBEL FI, inclusive os Laudos de liberação da Vigilância Sanitária para funcionamento do refeitório.

4.22. Apresentar comprovante de Registro no CRN, através do documento CRQ (Certidão de Registro e Quitação), evidenciando a inscrição e situação regular da pessoa jurídica junto ao CRN.

4.23. Apresentar comprovante de que houve contratação de seguros, notadamente apólice que cubra prejuízos decorrentes de explosão, incêndio, furto e acidentes pessoais, além daqueles que, porventura, sejam obrigatórios por lei.

4.23.1. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CESSIONÁRIA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à IMBEL, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.

4.23.2. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CESSIONÁRIA terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da IMBEL, para dar início a reparação do dano.

4.23.3. As apólices e certificados de seguros deverão ser providenciados e apresentados pela CESSIONÁRIA à IMBEL, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços.

4.24. Cumprir e fazer cumprir, por seus empregados, todas as normas de segurança existentes na IMBEL FI, incluindo, especialmente, as normas de segurança no controle de acesso à Fábrica e as suas instalações.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

5.1. **SÃO OBRIGAÇÕES DO CEDENTE**, além daquelas previstas no edital, de seus anexos e do Pregão Eletrônico referenciado neste instrumento, as seguintes:

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

5.3. Notificar a CESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

5.4. Não praticar atos de ingerência na administração da CESSIONÁRIA, tais como:

5.4.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da CESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

5.4.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas contratadas;

5.4.3. Considerar os trabalhadores da CESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

5.5. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.

5.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.

5.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia Regional da IMBEL/FI para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CESSIONÁRIA.

5.8. Permitir acesso dos empregados da CESSIONÁRIA ao local de execução dos serviços.

5.9. Impedir que terceiros estranhos ao contrato executem o serviço.

5.10. Nomear EMPREGADO para atuar como fiscal do contrato titular e um funcionário como fiscal substituto. A responsabilidade dos fiscais será acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, determinando as ações necessárias e pertinentes para o desenvolvimento das atividades a contento da CEDENTE.

5.11. Comunicar a CESSIONÁRIA as irregularidades relacionadas com a execução dos serviços, determinando o que for necessário para sua correção.

5.12. Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto contratado, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas.

5.12.1. Verificar diariamente as condições de higiene, de limpeza e de asseio dos equipamentos, do ambiente e dos funcionários onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações, determinando o que for necessário para sanar as falhas ou irregularidades verificadas.

5.12.2. Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela empresa, determinando o que for necessário para sanar as falhas verificadas.

5.12.3. Avaliar antecipadamente ao preparo das refeições, os cardápios elaborados pela nutricionista da CESSIONÁRIA, para fins de orientação e melhoria.

5.12.4. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da empresa que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à autorização de funcionamento.

5.12.5. Realizar, a qualquer momento e sem prévia comunicação à CESSIONÁRIA, vistorias no local cedido, a fim de verificar a perfeita prestação dos serviços, nos termos do edital e seus anexos, bem como pesquisa de satisfação dos clientes, para levantamento de falhas ou faltas cometidas pela CESSIONÁRIA, para determinação das correções necessárias ou aplicação de penalidades, caso as incorreções apontadas não sejam corrigidas no prazo determinado pelo Fiscal do contrato, imputando, inclusive, em rescisão contratual.

CLÁUSULA SEXTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

6.1. As sanções administrativas estão previstas no Edital do Pregão Eletrônico acima referenciado e seus anexos.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS ALTERAÇÕES E PUBLICAÇÃO

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 72 da Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016.

7.2. Incumbirá à **CEDENTE** providenciar a publicação deste instrumento, por Extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 13.303, de 2016.

CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO

8.1. O contrato poderá ser extinto antecipadamente nas hipóteses previstas na legislação aplicável e nas condições estabelecidas no instrumento contratual.

8.2. A CEDENTE poderá promover a extinção unilateral do contrato nas hipóteses legalmente previstas, especialmente em caso de inadimplemento das obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA, assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando cabíveis.

8.3. A CESSIONÁRIA poderá solicitar a extinção antecipada do contrato quando, por circunstâncias supervenientes devidamente justificadas, tornar-se inviável ou excessivamente onerosa a continuidade da prestação

dos serviços, mediante comunicação formal à CEDENTE com antecedência mínima de **60** (sessenta) dias, permanecendo responsável pela regular execução dos serviços durante esse período, salvo se a CEDENTE autorizar prazo diverso.

8.4. A solicitação prevista no item anterior deverá ser devidamente fundamentada e não implicará extinção automática do contrato, ficando sujeita à análise da CEDENTE e à formalização da extinção consensual, quando presentes os requisitos legais.

8.5. A extinção antecipada não afastará a apuração de eventuais responsabilidades decorrentes de obrigações anteriormente assumidas ou de descumprimentos contratuais.

CLAUSULA NONA - LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS – LGPD

9.1. As PARTES declaram que estão cientes dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis e constantes da Lei Federal nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), e se comprometem a adotar todas as medidas razoáveis para garantir, por si, bem como por seu pessoal, colaboradores, empregados e subcontratados, que os Dados Protegidos sejam utilizados na extensão autorizada na referida legislação.

CLAUSULA DÉCIMA – TERMO DE REFERÊNCIA

Este contrato está baseado no Termo de Referência constante do Processo nº 2026PR000101 cujas cláusulas devem ser integralmente respeitadas e cumpridas por ambas as partes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO:

11.1. Para dirimir todas as questões resultantes deste Termo de Concessão de Uso será competente o Foro da Justiça Federal de Pouso Alegre, Minas Gerais, renunciando expressamente a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim, justos e contratados, **CEDENTE** e **CESSIONÁRIO**, assinam este documento em 03 (três) vias de igual teor e forma, para os devidos efeitos, na presença das testemunhas abaixo, que também assinam.

Itajubá/MG, de de 2026.

_____

INDÚSTRIA DE MATERIAL BÉLICO DO BRASIL – IMBEL®

_____

INDÚSTRIA DE MATERIAL BÉLICO DO BRASIL – IMBEL®

_____

CESSIONÁRIO

Este Contrato foi examinado e aprovado pela ARI/_____ em _____/_____/_____

_____