

EDITAL N° 3/2025/CLCC-PTU - CAMPUS PARACATU

Processo n° 23203.005285/2024-70

Assunto: Pregão eletrônico 90005/2025 - Serviços de Cantina e Lanchonete - Campus Paracatu

Descrição: Pregão eletrônico para contratação de pessoa jurídica para prestação de serviços de Cantina e Lanchonete através de concessão não onerosa de espaço físico no IFTM - Campus Paracatu

PREGÃO ELETRÔNICO

90005/2025

CONTRATANTE (UASG)

(158099)

OBJETO

Concessão não onerosa, com maior desconto a ser aplicado em planilha de preços (cardápio mínimo), referente a uso de área pública para a exploração comercial do serviço de Cantina / Lanchonete Escolar, em espaço físico pertencente ao Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro - IFTM Campus Paracatu.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 402,72

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 20/03/2025 às 08h e 30min (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

maior desconto global

MODO DE DISPUTA:

aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

Sumário

1. DO OBJETO.. 3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.. Erro! Indicador não definido.
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.. 3
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA. Erro! Indicador não definido.
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES 5
6. DA FASE DE JULGAMENTO.. 7
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO.. 8
8. DO TERMO DE CONTRATO.. 11
9. DOS RECURSOS. 12
10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES. 14
11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.. Erro! Indicador não definido.
12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA. Erro! Indicador não definido.
13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TRIÂNGULO MINEIRO – CAMPUS PARACATU

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90005/2025

(Processo Administrativo nº23203.005285/2024-70)

Torna-se público que o(a) **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro – Campus Paracatu**, por meio da **Coordenação de Licitações, Contratos e Compras**, sediado(a) na Rodovia MG 188, Km 167 – Fazendinha - Paracatu / MG – CEP: 38.603-402, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1. O objeto da presente licitação é **concessão não onerosa, com maior desconto a ser aplicado em planilha de preços (cardápio mínimo), referente a uso de área pública para a exploração comercial do serviço de Cantina / Lanchonete Escolar, em espaço físico pertencente ao Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro - IFTM Campus Paracatu, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.**

2. *A licitação será realizada em único item, composto por 50 (cinquenta) subitens do Cardápio mínimo, conforme tabela do item 01 do Termo de Referência.*

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

1. Poderão participar **deste certame** os interessados **cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação** e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
6. *Para o único item, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.*
7. *A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.*
8. *Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, 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 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.*
9. **Não poderão disputar esta licitação:**
 1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
 3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
 5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
 6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
 8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
 10. *peças jurídicas reunidas em consórcio;*
 11. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
 11. O impedimento de que trata o item 2.9.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
 12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.9.4 e 2.9.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
 13. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
 14. O disposto nos itens 2.9.4 e 2.9.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
 15. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
 16. A vedação de que trata o item 2.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. *Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.*
2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário

estabelecidos para abertura da sessão pública.

3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.12.1 deste Edital.
4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
 1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
 2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
 3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
 4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
 1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
 2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:
 1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;
 2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;
 3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;
 4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;
 5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;
 7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;
 8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;
 9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;
 10. constituída sob a forma de sociedade por ações.
 11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.
8. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
 9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
 10. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
 11. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
 12. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
 1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
 2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
 13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
 1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
 2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
 14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
 15. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
 16. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 1. **Valor do percentual de desconto.**
2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
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. *Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.*
6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
7. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
8. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
9. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência;
10. **Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.**
11. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.
4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
5. O lance deverá ser ofertado pelo valor **percentual de desconto** do item.
6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de 0,05% (cinco centésimo por cento)**.
9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o **modo de disputa "aberto"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
 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.
 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.
 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 de classificação, **sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.**
 4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
 5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
15. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos

participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
18. 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, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. 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.
 1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
 2. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
 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 até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
 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.
 5. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
20. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
 1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 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;
 3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
 4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
 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;

2. empresas brasileiras;
 3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
21. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.
22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
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.
 2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
 4. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 3 (três) 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.
 5. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 2.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
 1. SICAF;
 2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>); e.
2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.
 1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.
3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das

empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
5. **Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.**
 1. **Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.**
6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
 1. contiver vícios insanáveis;
 2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;
 3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
9. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:
 1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
 1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
 2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento

de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
13. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
14. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
15. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 e 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
 1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por **documento digital**.
5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.
7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
9. *Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.*
 1. **O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário**

exclusivos, a ser agendado pelo e-mail: flaviacosta@iftm.edu.br ou pelo telefone (38)3365-0300, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

2. *Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*
10. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
 1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
 1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
12. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
 1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **TRÊS HORAS**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.
 2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
13. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
 1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
 2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
 1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
 2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.12.1.
17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja

proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.
19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DO TERMO DE CONTRATO

1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.
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 instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **05 [cinco]** dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em **até 05 [cinco]** dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de **05 [cinco]** dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.
4. **Os prazos dos itens 8.2 e 8.3 poderão ser prorrogados**, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.
6. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido **o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin** e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.
 1. **A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.**

9. DOS RECURSOS

1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
 1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
 3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
 4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [\[https://iftm.edu.br/pesquisa-publica/\]](https://iftm.edu.br/pesquisa-publica/).

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
 1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;
 2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
 4. deixar de apresentar amostra;
 5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.
 3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
 6. fraudar a licitação;
 7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.
 8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, **após regular processo administrativo,** garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 1. advertência;
 2. multa;
 3. impedimento de licitar e contratar e
 4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
 2. as peculiaridades do caso concreto;
 3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
4. A multa será recolhida no prazo máximo de **30 (trinta)** dias úteis, a contar da comunicação oficial.
 1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de **0,5% a 15%** do valor do contrato licitado.
 2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7, 10.1.8 e 10.1.9, a multa será de **15% a 30%** do valor do contrato licitado.
5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7, 10.1.8 e 10.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que

avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.
 1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: (e-mail): licitacao.prt@iftm.edu.br.

3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
4. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.
5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
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.
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.
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.
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.
9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://iftm.edu.br/licitacoes/>.
11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
 1. Anexo I - Termo de Referência;
 1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;
 2. Anexo I - CARDÁPIO MÍNIMO;
 3. Anexo II - Informações adicionais - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ);
 4. Anexo III - DECLARAÇÃO DE VISTORIA;
 5. Anexo IV - DISPENSA DE VISTORIA E CIÊNCIA DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS;
 6. Anexo V - TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA;
 2. *Anexo II – Minuta de Termo de Contrato;*

Paracatu, 28 de fevereiro de 2025

GUSTAVO ALEXANDRE DE OLIVEIRA SILVA
DIRETOR(A) GERAL



Documento assinado eletronicamente por GUSTAVO ALEXANDRE DE OLIVEIRA SILVA, DIRETOR(A) GERAL, em 28/02/2025, às 10:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://iftm.edu.br/autenticacao/> informando o código verificador **C71236E** e o código CRC **6DAA4283**.

Referência: NUP INFORMADO: 23203.005285/2024-70

DOCS nº 0000697018

Termo de Referência 8/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2025	158309-INST.FED.TRIANGULO MINEIRO/CAMPUS PARACATU	JAMILLE ARAUJO PAIXAO	13/02/2025 14:00 (v 4.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	13/2025	23203.005285/2024-70

1. TR - MINUTA ATUALIZADO EM NOV/2024

MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

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



INSTITUTO FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO - IFTM CAMPUS PARACATU

Processo administrativo 23203.005285/2024-70

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços contínuos em forma de **CONCESSÃO NÃO ONEROSA**, com maior desconto a ser aplicado em planilha de preços (cardápio mínimo), referente a uso de área pública para a exploração comercial do serviço de Cantina/Lanchonete, em espaço físico pertencente ao Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro - IFTM Campus Paracatu, visando atender a comunidade acadêmica e visitantes eventuais, nos dias e horários de funcionamento da instituição, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

--	--	--	--	--	--	--

Ordem	Cód. Item	Especificação	Catmat/ Catser	U n . Forne.	Quantidade	Preço médio (Valor Referência)
1	11487	CONCESSÃO DE USO - ÁREA / IMÓVEL PÚBLICO - Concessão de uso para exploração comercial de serviços de cantina/lanchonete no IFTM Campus Paracatu, visando a oferta de alimentação para para alunos e servidores. Espaço físico total correspondente a 417,5m².	19356	UNIDADE	1	R\$ 402,72
Solicitante						
CAMPUS PARACATU (UASG: 158309)						

1.2. O serviço objeto desta contratação é caracterizado como comum, sendo uma concessão não onerosa de uso de bem público para a administração e instalação de Cantina /Lanchonete Escolar, conforme justificativas constantes do Estudo Técnico Preliminar 01/2025.

1.3. Para a perfeita execução, durante o período de vigência do contrato, a CONCEDENTE permitirá à CONCESSIONÁRIA, através de concessão não remunerada de uso, o direito de utilizar a área denominada "Cantina / Lanchonete".

1.4. A licitação será realizada como item único, o qual será formado pela soma dos valores unitários de 50 (CINQUENTA) subitens.

1.5. Na tabela a seguir estão discriminados os subitens que compõe o cardápio mínimo e os e preços máximos permitidos após aplicação do percentual mínimo de desconto estabelecido em **19%**.

Tabela - Detalhamento dos subitens com aplicação do percentual mínimo de desconto

ITEM 1 - CONCESSÃO DE USO - ÁREA / IMÓVEL PÚBLICO - Concessão de uso para exploração comercial de serviços de cantina/lanchonete no IFTM Campus Paracatu, visando a oferta de alimentação para para alunos e servidores. Espaço físico total correspondente a 417,5m².						

UASG 158309

Termo de Referência 8/2025

Subitem	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO ADICIONAL	VALOR REFERÊNCIA (Valor médio)	Valor com desconto mínimo de 19%
1	AÇAÍ	POTE 220 ML	R\$ 13,17	R\$ 10,67
2	ÁGUA DE COCO (SEM CONSERVANTES)	EMBALAGEM TETRAPACK 200 ML	R\$ 5,03	R\$ 4,08
3	ÁGUA MINERAL GASOSA	GARRAFA PET 500 ML	R\$ 5,30	R\$ 4,29
4	ÁGUA MINERAL SEM GÁS	GARRAFA PET 500 ML	R\$ 3,98	R\$ 3,23
5	BEBIDA LÁCTEA SABORES DIVERSOS	MORANGO, PÊSSEGO, COCO, VITAMINA	R\$ 3,83	R\$ 3,11
6	CAFÉ	COPO 200 ML	R\$ 3,50	R\$ 2,84
7	CAFÉ COM LEITE	COPO 200 ML	R\$ 4,83	R\$ 3,92
8	SUCO DE LARANJA NATURA (PREPARADO SEM AÇÚCAR)	COPO 200 ML	R\$ 9,82	R\$ 7,95
9	SUCO DE LARANJA NATURA (PREPARADO SEM AÇÚCAR)	COPO 300 ML	R\$ 11,65	R\$ 9,44
10	SUCO DE POLPA DE FRUTAS	COPO 300 ML	R\$ 6,77	R\$ 5,48
11	SUCO DE FRUTA INDUSTRIAL	EMBALAGEM TETRAPACK 200 ML	R\$ 4,80	R\$ 3,89
12			R\$ 8,67	R\$ 7,02

UASG 158309

Termo de Referência 8/2025

	SUCO DE FRUTA INDUSTRIAL	EMBALAGEM TETRAPACK 1L		
13	SUCO DE FRUTA INDUSTRIAL	LATA 350 ML	R\$ 6,37	R\$ 5,16
14	SOBREMESA: FRUTAS UNITÁRIAS DIVERSAS IN NATURA (DE ACORDO COM A ÉPOCA OU SAFRA)	UNIDADES DE ACORDO COM PESO MÉDIO CARACTERÍSTICO DE CADA FRUTA (MAÇÃ, LARANJA, TANGERINA, ACAQUI, UVA BANANA, OU KIWI, PERA)	R\$ 5,47	R\$ 4,43
15	SALADA DE FRUTAS	POTE DE 300 ML COM TAMPA COM PELO MENOS 3 FRUTAS (COM SUCO DA LARANJA IN NATURA)	R\$ 7,70	R\$ 6,24
16	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, MAÇÃ E LEITE)	COPO DE 300 ML	R\$ 8,85	R\$ 7,17
17	PICOLÉS DE FRUTAS SABORES DIVERSOS	MÍNIMO 45 g	R\$ 5,47	R\$ 4,43
18	BOLO SIMPLES CASEIRO	FATIA/PEDAÇO (MÍNIMO 100 g)	R\$ 6,15	R\$ 4,98
19	BARRA DE CEREAIS	22 g	R\$ 4,63	R\$ 3,75
20	ESFIHA	MASSA ASSADA (100 g) COM RECHEIO MÍNIMO DE 60 g	R\$ 8,27	R\$ 6,70
21	ENROLADINHO DE QUEIJO	MASSA (100G) QUEIJO (20 g)	R\$ 8,27	R\$ 6,70

UASG 158309

Termo de Referência 8/2025

22	ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO	MASSA (100G) PRESUNTO (30g) E QUEIJO (30 g)	R\$ 8,27	R\$ 6,70
23	MISTO QUENTE	PÃO DE FORMA (50G) TRADICIONAL/ INTEGRAL e PÃO FRANCÊS (50g) COM PRESUNTO (30 g) E QUEIJO (30 g)	R\$ 9,62	R\$ 7,79
24	PÃO DE QUEIJO	MÍNIMO 80 g	R\$ 5,63	R\$ 4,56
25	PAO FRANCÊS (MÍNIMO 60 G)	COM MANTEIGA	R\$ 4,75	R\$ 3,85
26	PAO FRANCÊS (MÍNIMO 60 G)	QUEIJO QUENTE	R\$ 6,37	R\$ 5,16
27	PÃO DE BATATA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY	MÍNIMO 100 G, SENDO 50G DE RECHEIO	R\$ 7,40	R\$ 5,99
28	SANDUICHE NATURAL DE FRANGO COM MUSSARELA e SALADA (ALFACE, CENOURA RALADA E TOMATE)	PÃO DE FORMA TRADICIONAL OU INTEGRAL (50G) COM FRANGO DESFIADO (60G), MUSSARELA (30G)	R\$ 11,87	R\$ 9,61
29	REFEIÇÕES	ALMOÇO E JANTAR (Self-Service parcial) CARDÁPIOS CONFORME ESPECIFICAÇÃO TR	R\$ 24,12	R\$ 19,53
		PORÇÕES: CALDO DE MILHO, CALDO DE FEIJÃO, CALDO DE CARNE, CANJA DE GALINHA, GALINHADA, FRICASSÊ OU FEIJÃO TROPEIRO	R\$ 15,43	R\$ 12,50

UASG 158309

Termo de Referência 8/2025

30	PICOLÉ SABOR AÇAÍ	MÍNIMO 45 g	R\$ 7,43	R\$ 6,02
31	CREMOSINHO	90GR IOGURTE DE FRUTAS, SABORES COCO, MARACUJÁ, MORANGO, UVA	R\$ 4,25	R\$ 3,44
32	GELATINA (SABORES, MORANGO, UVA, ABACAXI)	POTE COM TAMPA 140ML	R\$ 4,73	R\$ 3,83
33	LEITE COCOPO 300 ML, 300 ML DE /ACHOCOLATADO	LEITE E 1 COLHER DE S O P A D E ACHOCOLATADO	R\$ 6,12	R\$ 4,95
34	MINI PIZZA	MASSA (100G) RECHEIO (70G) PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE, CEBOLA E ORÉGANO.	R\$ 9,93	R\$ 8,05
35	PÃO DOCE (ROSCA)	(MÍNIMO 60G	R\$ 4,42	R\$ 3,58
36	PICOLÉ TRUFADO	AÇAÍ COM NINHO MÍNIMO 45G	R\$ 8,85	R\$ 7,17
37	PRATO EXECUTIVO	REFEIÇÃO SERVIDA POR UMA COLABORADORA, CONTENDO TODOS OS ALIMENTOS CONFORME O CONTRATO.	R\$ 20,88	R\$ 16,92
38	PORÇÃO SALADA)	(POTE DE 250GR, SALADA DO DIA DO SELF SERVICE	R\$ 5,77	R\$ 4,67
39	PORÇÃO (JANTINHA)	VASILHAME HAMBURGUEIRA Nº2, 450GR PORÇÃO SERVIDA POR UMA COLABORADORA, CONFORME CARDÁPIO	R\$ 16,87	R\$ 13,66

UASG 158309

Termo de Referência 8/2025

		DO DIA (RESPEITANDO O CONTRATO)		
40	SALGADO BAURU	MASSA ASSADA (130G) QUEIJO (30G) PRESUNTO (30G) 1 FATIA DE TOMATE, MILHO E ORÉGANO	R\$ 10,20	R\$ 8,26
41	SUCO DE FRUTA INDUSTRIAL	GARRAFA PET 400ML	R\$ 7,28	R\$ 5,90
42	PETA	BISCOITO DE POVILHO 150GR A UNIDADE	R\$ 5,15	R\$ 4,17
43	CHOCOLATE	MEIO AMARGO – 55% CACAU – 512G	R\$ 7,15	R\$ 5,79
44	PIPOCA DE CANJQUINHA	PACOTE COM 50G	R\$ 5,50	R\$ 4,46
45	PIPOCA DE CANJQUINHA	PACOTE COM 100G	R\$ 6,97	R\$ 5,64
46	MANDIOCA CHIPS	EMBALAGEM COM 40G	R\$ 6,45	R\$ 5,22
47	AMENDOIM	EMBQALAGEM COM 50G	R\$ 5,18	R\$ 4,20
48	PÃO FRANCÊS NA CHAPA	COM QUEIJO E OVO 100G	R\$ 10,17	R\$ 8,24
49	IOGURTE	NATURAL – EMBALAGEM 180G	R\$ 7,12	R\$ 5,76
50	IOGURTE	DE FRUTAS, MORANGO, COCO E VITAMINADE FRUTAS - EMBALAGEM 170G	R\$ 6,33	R\$ 5,13
			Valor Referência Total	Valor total c o m aplicação d o

Valor Total (somatório de todos os subitens)	R\$ 402,72	desconto mínimo de 19% R\$ 326,20
---	-------------------	--

1.6. Os licitantes oferecerão proposta de percentual de desconto que será aplicado a todos os subitens.

1.7. O percentual mínimo de desconto a ser aplicado na proposta será de 19%.

1.8. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global do Cardápio Mínimo.

1.9. O prazo de vigência da contratação é de 2 (anos) contados da assinatura ou de data posterior a ser fixada no contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.10. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que há demanda permanente para a concessão, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando que a repetição periódica de certames licitatórios pode gerar onerosidade para a Instituição, mesmo sendo uma concessão independentemente do objeto.

1.11. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares 01/2025, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025 conforme detalhamento a seguir:

I. **ID PCA no PNCP:** 10695891000100-0-000006/2025

II. **Data de publicação no PNCP:** 15/11/2024

III. **Id do item no PCA:** 01

IV. **Classe/Grupo:** 721

V. **Identificador da Futura Contratação:** 158309-13/2025

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

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

3.2. Reitera-se que opção pela concessão não onerosa está justificada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar e foi ratificada formalmente pela Direção Geral nos tramites do processo administrativo 23203.005285/2024-70.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam aos seguintes requisitos:

Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam aos seguintes requisitos:

4.1.2. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

4.1.3. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto ao

4.1.4. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

4.1.5. Realizar a separação e destinação adequada dos resíduos recicláveis e não recicláveis à coleta seletiva do município de Jacarezinho;

4.1.6. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

4.1.7. Priorizar o baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

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

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

4.1.10. Priorizar a maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

4.1.11. Priorizar a origem sustentável dos recursos naturais utilizados na prestação dos serviços;

4.1.12. Cumprir a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como a legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais e demais instrumentos

4.2 A contratada deverá:

4.2.1 Dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), relacionados aos seguintes itens:

- a) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- b) Programa de recolhimento de alimentos.
- c) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- d) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.

- f) Higiene e saúde dos manipuladores.
- g) Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade.
- h) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- i) Manejo dos resíduos

4.2.2. Fazer a manutenção de limpeza utilizando os produtos químicos adequados recomendados pela ANVISA.

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

4.2.3. Dar a destinação final ao lixo de acordo com as normas da ANVISA e aos Programa de Coleta Seletiva e Sustentabilidade do IFTM.

4.2.4. Realizar limpeza, quantas vezes forem necessárias, durante e após o expediente, de mesas, cadeiras, áreas internas e externas da cantina, bem como realizar o recolhimento dos lixos provenientes da alimentação dos usuários, conforme norma técnica de higiene e procedimentos de coleta seletiva determinado pelo IFTM.

4.2.4.1 A contratada NÃO deverá colocar grande volume de lixos nos sacos plásticos, reduzindo os riscos de extravasamento dos materiais e facilitando a retirada das lixeiras.

4.2.4.2. Os lixos recicláveis resultantes das atividades da cantina deverão ser separados para coleta seletiva e descartadas em lixeiras específicas que serão colocadas em locais previamente estabelecidos pelo IFTM. A destinação do lixo coletado também será definida pelo IFTM;

4.2.5. Adotar práticas de Sustentabilidade Ambiental, conforme pormenorizadas nos Tópicos específicos 6 "Descrição dos Requisitos da Contratação", subitem 33; e tópico 22 "Possíveis Impactos Ambientais" do Estudo Técnico Preliminar 1/2025.

4.3 Também devem ser atendidos todas as cláusulas do Plano Diretor de Logística Sustentável do IFTM (<https://iftm.edu.br/administracao/sustentabilidade/>).

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Contudo a CONESSIONÁRIA poderá ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, os serviços de ALIMENTAÇÃO COLETIVA (almoço, jantar, porções) constantes no objeto deste documento (atividade direta).

4.4. Caso a CONCESSIONÁRIA necessite utilizar o recurso de subcontratação para o fornecimento de ALGUM ITEM DOS LANCHES, será preciso comunicar, POR ESCRITO ao Fiscal da CONCEDENTE, para que se proceda à devida análise e procedimentos administrativos.

4.5. Os serviços indiretos, como manutenção de equipamentos, dedetização, limpeza da caixa de água e rede de esgoto poderão ser subcontratados. Os contratos advindos dessas

subcontratações deverão ser apresentados ao fiscal do CONCEDENTE tão logo sejam realizados.

Garantia da contratação

4.6. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, por se tratar de uma concessão de uso de bem público e a administração caberá à CONCESSIONÁRIA.

Vistoria

4.7. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 às 11:00 horas e de 14:00 às 16:00 horas.

4.7.1 Para a cotação dos insumos e equipamentos necessários à execução do objeto deste Termo de Referência, sugere-se que representante da empresa proceda à minuciosa vistoria no local para estimar os quantitativos devidos, sendo de responsabilidade da empresa fornecer todo o material necessário para o atendimento da demanda e requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e no ETP 01/2025.

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

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

4.9.1 Para melhor organização, e atendimento de todos os interessados, a vistoria deverá ser previamente agendada pelo e-mail: flaviacosta@iftm.edu.br ou pelo telefone (38)3365-0300.

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

4.9.3 O representante da empresa deverá levar impressa a Declaração de Realização de Vistoria, conforme modelo constante do Anexo III deste Termo de Referência, devidamente preenchida, para ser assinada por ele e pelo representante do IFTM que acompanhar a vistoria ao final do procedimento.

4.10. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo apresentado no Anexo IV deste Termo de Referência.

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

4.12. Além dos pontos acima, o licitante deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato, conforme modelo apresentado no Anexo V deste Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

a) *Início da execução do objeto*: 10 (dez) dias da assinatura do contrato.

b) Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.2.1 O pessoal necessário à execução do serviço, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

5.1.2.2 Para o funcionamento da Cantina/Lanchonete, deverá haver um número mínimo de empregados e suas respectivas funções, de modo a oferecer um serviço eficiente, de qualidade e para que não haja prejuízo na prestação dos serviços. Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental.

5.1.2.3 A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da assinatura do Contrato, e sempre que solicitado pela Fiscalização do IFTM, relação nominal dos empregados que adentrarão o Instituto para a execução dos serviços, contendo: a identificação, a função/qualificação, o horário de trabalho que atenda ao horário de funcionamento do estabelecimento.

5.1.2.4 A CONCESSIONÁRIA afastará imediatamente das dependências da Cantina qualquer empregado, inclusive Preposto, cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONCEDENTE, promovendo sua imediata substituição.

5.1.2.5 A CONCESSIONÁRIA está proibida de empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com a CONCEDENTE ou que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONCEDENTE nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.

5.1.2.6 Os empregados deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, toucas, sapato fechado, luvas e máscaras e demais itens e/ou EPIs que se fizerem necessários, sendo estes de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

5.1.2.7 Qualquer funcionário que for transitar pela Cantina / Lanchonete deverá proteger os cabelos, retirar anéis, relógio ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos.

5.1.2.8 A execução do contrato não gerará vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

5.1.2.9 Os produtos constantes do Cardápio Mínimo devem ser ofertados, obrigatoriamente, pela CONCESSIONÁRIA. O critério balizador para a escolha da

contratada, mediante licitação, será aquela que oferecer maior desconto nos itens constantes no cardápio mínimo, preço que deverá ser mantido pelos primeiros 12 meses do contrato, sem possibilidade de reajustes.

5.1.2.10 A solicitação de inclusão de novos itens no cardápio pela CONCESSIONÁRIA deverá ser submetida à análise da CONCEDENTE e será formalizada pela CONCESSIONÁRIA através de ofício e enviado por e-mail ao Fiscal do Contrato;

5.1.2.11 O percentual de desconto concedido na licitação também será aplicado sobre os preços dos novos produtos, devendo permanecer durante todo o contrato, sob pena de aplicação de penalidades e rescisão.

5.1.2.12 A CONCESSIONÁRIA, após os 12 meses iniciais do contrato, poderá solicitar o reajuste dos preços dos itens comercializados. Os reajustes são anuais com base no IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo) proporcional ao desconto concedido, conforme condições estabelecidas nos itens 7.11 e seguintes deste Termo de Referência.

5.1.2.13 A CONCESSIONÁRIA só poderá praticar os preços reajustados após a autorização da CONCEDENTE.

5.1.2.14 A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo ela aprovada pela Diretoria do Campus, podendo a mesma solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

5.1.2.15 A CONCESSIONÁRIA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados;

5.1.2.16 Não poderá ser cobrado valor diferenciado para usuários que optem pelo "serviço de viagem", devendo a CONCESSIONÁRIA disponibilizar vasilhame aceito e regulamentado pelas normas aplicáveis à comercialização e acondicionamento de alimentos.

5.1.2.17 O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com as normas em vigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

5.1.2.18 As matérias primas alimentares e os produtos alimentícios somente devem ser utilizados ou comercializados se apresentarem características próprias adequadas e estiverem dentro do prazo de validade.

5.1.2.19 Os lanches deverão ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plásticos apropriados. A empresa deverá disponibilizar, sempre que solicitado, informações referentes a especificação dos ingredientes que compõem o alimento e datas de validade e fabricação.

5.1.2.20 Sucos, vitaminas, leites e refrescos deverão ser fornecidos em copos descartáveis, preferencialmente fabricados com materiais recicláveis.

5.1.2.21 A limpeza total da cantina / lanchonete (área interna, externa, equipamentos e mobiliários) deverá ser diária, sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

5.1.2.22 O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.1.2.23 Os serviços objeto deste termo serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONCEDENTE.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

UNIDADE / CAMPUS	ENDEREÇO
IFTM – Campus Paracatu	Rodovia MG 188 KM 167 Fazendinha CEP 38600-970 Cidade: Paracatu / MG

5.3. Os serviços serão prestados conforme horários de funcionamento do Campus e Calendário Acadêmico, podendo sofrer alterações de acordo com a necessidade.

5.3.1 O horário mínimo de funcionamento da cantina será de 07:30h às 22h, com intervalo de 1 hora (13:30h às 14:30h) de segunda a sexta-feira. Nos sábados letivos o horário será diferenciado, assim como durante os períodos de férias escolares, sendo comunicado com pelo menos dois (02) dias de antecedência. A CONCESSIONÁRIA deverá manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado.

5.3.2 Durante o período de recesso escolar, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição, será obrigatório o funcionamento da Cantina / Lanchonete em horário reduzido, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Direção do Campus.

5.4. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a Direção, o Setor de Nutrição - SENU do IFTM - CAMPUS PARACATU e a CONCESSIONÁRIA;

5.5. Em caso de cursos e eventos promovidos pela CONCEDENTE, pode haver alteração no horário e/ou necessidade de funcionamento em sábados, domingos e feriados, devendo a Direção do Campus comunicar à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis.

Rotinas a serem cumpridas

5.6. Na execução contratual a CONCESSIONÁRIA deverá:

5.6.1. Executar o contrato conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta.

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

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

5.6.3.1. A responsabilidade de que trata o subitem anterior inclui a reparação por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo, em qualquer caso, a CONCESSIONÁRIA ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade.

5.6.4. Ficar a cargo do preparo, disponibilização, organização e distribuição dos alimentos, além da pré e pós limpeza criteriosa do espaço, compreendendo nestes casos todos os utensílios, equipamentos e mobiliários.

5.6.5. Atender às especificações sanitárias e demais legislações específicas, apresentar alvarás e certificações de funcionamento do estabelecimento em atividade emitido pelos órgãos competentes (em âmbito Municipal, Estadual e Federal) de acordo com as legislações vigentes.

5.6.6. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da CONCEDENTE.

5.6.7. Responsabilizar-se por todas obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, e cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional e por quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato.

5.6.7.1. A Administração Pública não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa CONCESSIONÁRIA, de matéria não trabalhista, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

5.6.8. Atender às normas do IFTM - Campus Paracatu quanto aos horários de funcionamento e recebimento de mercadorias.

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

5.6.10. Apresentar o Alvará de funcionamento do estabelecimento emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária do Município de Paracatu.

5.6.11. Apresentar declaração indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho de classe competente do nutricionista responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta contratação;

5.6.11.1. A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de contrato social e sua última alteração, sendo na condição de sócio; como diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade

anônima; se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou anotação de responsabilidade técnica expedida por conselho de classe competente, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

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

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

5.6.14. Paralisar, por determinação da CONCEDENTE, 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.

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

5.6.16 Os sucos de frutas, salada de frutas, cafés e as demais preparações cuja adição de açúcar ou adoçante é opcional devem ser oferecidos sem os mesmos para que os estudantes e servidores possam acrescentar tal ingrediente a critério de suas preferências.

5.6.17. Os alimentos previamente elaborados deverão apresentar etiqueta contendo data de fabricação e validade.

5.6.18. Será expressamente proibida a comercialização de:

Bebidas alcoólicas;

Artigos de tabacaria;

Bilhetes lotéricos, caça níqueis, jogos de azar e similares;

Qualquer produto considerado ilícito; e

Todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico.

5.6.19. A empresa será responsável pela conservação, manutenções básicas e limpeza do espaço físico.

5.6.19.1 Todos os produtos, equipamentos, materiais e mão de obra necessários para conservação, manutenções e limpeza deverão ser providenciados pela empresa CONCESSIONÁRIA.

5.6.20 O pagamento referente às despesas de energia elétrica / água / esgoto pela CONCESSIONÁRIA será mensal, sendo o valor estabelecido pelo IFTM Campus - Paracatu da seguinte forma:

I. A tarifa de energia elétrica / água / esgoto será calculada através da estimativa do consumo médio (kW/h) dos equipamentos existentes no espaço, devendo a CONCESSIONÁRIA apresentar a listagem de equipamentos a serem utilizados e suas alterações durante a execução do contrato;

II. O pagamento das despesas referentes a energia elétrica / água / esgoto será feito mensalmente através de GRU Guia de Recolhimento da União.

Materiais a serem disponibilizados

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

5.7.1 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar todos os materiais, equipamentos, eletrodomésticos, ferramentas e utensílios a serem utilizados na Cantina / Lanchonete em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, promovendo sua substituição quando necessário.

5.7.2 O mobiliário disponibilizado pela CONCESSIONÁRIA deve ter adequada distribuição e organização de forma a permitir o livre acesso dos usuários, sobretudo das pessoas com deficiência e mobilidade reduzida.

5.7.3 A CONCESSIONÁRIA deverá realizar as manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos e utensílios e, quando necessário, deverá substituí-los o mais rápido possível, a fim de evitar o comprometimento da consecução do objeto e preservar a saúde de terceiros.

5.7.4 A CONCESSIONÁRIA restituirá os prejuízos causados em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos que por ventura tenham sido emprestados pelo IFTM - CACV.

5.7.5 Todas as dependências internas e externas, bem como os equipamentos, utensílios, materiais e mobiliário envolvidos na prestação do serviço deverão ser mantidos pela CONCESSIONÁRIA no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação.

5.7.6 Será facultado à Fiscalização do IFTM a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição do bem que julgar inadequado.

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

5.7.8 As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas na Cantina / Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.

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

5.7.10 A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios em boas condições de uso (talheres, pratos, bandejas, etc.), guardanapos, materiais

descartáveis (pratos, talheres, copos, etc.), em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores, cabendo-lhe ainda fornecer os demais materiais e equipamentos necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza para manutenção da Cantina / Lanchonete.

5.7.11 O CONCEDENTE não se responsabiliza por talheres descartados no lixo e pratos quebrados pelos usuários da cantina, este controle deve ser realizado pela CONCESSIONÁRIA.

5.7.12 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer forros as para mesas do refeitório que fazem parte do patrimônio do IFTM Campus Paracatu, visando a manutenção e durabilidade dos bens móveis.

5.7.12.1 Os forros devem ser impermeáveis para evitar danos às mesas em caso de derramamento de líquidos.

5.7.12.2 Os forros devem ser encaixados nas mesas para garantir uma fixação segura e evitar deslizamento. Para tanto a empresa deve considerar que as mesas do refeitório possuem a seguinte medida: Comprimento: 1,80m; Largura: 80cm e Altura: 76cm. Sendo um total de 20 conjuntos com 6 cadeiras cada conjunto.

5.7.12.3 Os forros devem ser mantidos em todos os horários de funcionamento, visando a conservação dos móveis.

5.7.12.4 Os forros devem ser facilmente limpos e higienizados para garantir a saúde e segurança dos usuários. Os forros devem ser confeccionados de acordo com as medidas das mesas do refeitório: Comprimento: 1,80m; Largura: 80cm e Altura: 76cm. Sendo um total de 20 conjuntos com 6 cadeiras cada conjunto.

5.7.12.5 A empresa concessionária deve garantir que os forros sejam fornecidos e mantidos de acordo com os requisitos acima, para garantir a qualidade e durabilidade dos móveis.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.8.1 A Concessão de Uso é um contrato administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo nos incisos XV, XXIX, XLI, artigo 6º da Lei 14.133/21, combinado com art. 12, inciso III do Decreto nº. 3.725/2001, Lei nº 6.120/74, art. 64 §3º do Decreto nº 9.760/46 e acórdãos do TCU nº. 2.289/2005, 1.443/2006 e 928/2009.

5.8.2 O espaço físico total correspondente a 417,5m², com layout conforme projeto arquitetônico anexo ao ETP 01/2025.

5.8.3 Ao elaborar sua proposta, a licitante deverá analisar detalhadamente as especificações deste Instrumento e estar atenta aos investimentos necessários para o bom funcionamento do estabelecimento, bem como as variações (aumento e redução) de público ocorridas durante o ano, considerando as peculiaridades do IFTM;

5.8.4 A CONCESSIONÁRIA é responsável por todos os impostos, encargos sociais, taxas, obrigações trabalhistas, saúde e segurança no trabalho, meio ambiente, vigilância sanitária, IPTU, serviços de telefonia e energia elétrica ou quaisquer outros gerados pelas suas atividades;

5.8.5 A CONCESSIONÁRIA arcará com as despesas de energia elétrica do espaço concedido para o funcionamento da Cantina / Lanchonete, mediante GRU - Guia de Recolhimento da União, com vencimento todo dia 28 de cada mês.

5.8.6 A CONCEDENTE conta atualmente com aproximadamente com um público total estimado de 1373 (um mil trezentos e setenta e três) pessoas, sendo:

a) **1230 (um mil duzentos e trinta) alunos** no IFTM – Campus Paracatu, sendo aproximadamente 630 durante o período diurno (cursos integrados) e 600 no período noturno.

b) **122 (cento e vinte e dois) servidores**

c) **21 (vinte e um) funcionários terceirizados.**

5.8.6.1 Os alunos do período diurno são estudantes do Ensino Médio com aulas no período em período integral, nos turnos matutino e vespertino.

5.8.6.2 **O público informado é meramente estimativo**, podendo sofrer variações em decorrência da movimentação dos servidores, estudantes, estagiários, visitantes e pelas próprias características do calendário acadêmico da Instituição.

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

5.8.7.1 Independentemente do público usuário dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá manter o funcionamento conforme estabelecido no Termo de Referência, bem como a oferta do cardápio mínimo constante do **Anexo I**, respeitando os Padrões de Identidade e Qualidade conforme informação constante do **Anexo II deste Termos de Referência**.

5.8.8 As adequações a serem realizadas nas áreas dadas em concessão, serão consideradas de interesse único e exclusivo da CONCESSIONÁRIA, razão pela qual não caberá amortização ou qualquer tipo de indenização.

5.8.9 Manutenção exigidas no espaço concedido, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pela Diretoria do IFTM - Campus Paracatu, e, caso houver necessidade improrrogável, poderá ser promovido pela CONCEDENTE.

5.8.10 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer a seus empregados uniformes, crachá de identificação e todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários, conforme a legislação vigente.

5.8.10.1 Os Equipamentos de Proteção Individual deverão possuir Certificado de Aprovação -CA, expedido pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho do Ministério do Trabalho e Emprego.

5.8.10.2 A CONCESSIONÁRIA deverá seguir todas as demais determinações explícitas das Normas Regulamentadoras da Portaria GM nº 3.214, de 08 de junho de 1978, aplicáveis ao seu ramo de atividade.

5.8.10.3 Os uniformes e EPIs são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, bem como, todas as despesas com sua manutenção periódica, higienização, substituição imediata quando danificado extraviado além de seguir as demais determinações mencionadas dentro da Norma. Importante salientar Regulamentadora – NR 06 (Equipamentos de Proteção Individual) que deverá ser efetuado o seu registro no ato do seu fornecimento ao trabalhador, podendo ser adotados livros, fichas ou sistema eletrônico.

5.8.11 Para melhor dimensionamento da proposta a contratada deve observar com atenção todos os termos estabelecidos no Estudo Técnico Preliminar, com destaque para:

5.8.11.1 Todos os **Requisitos da Contratação** estabelecidos no tópico 6 do Estudo Técnico Preliminar (ETP 01/2025), apêndice deste Termo de Referência.

5.8.11.2 Todas as **condições para o cardápio e distribuição dos lanches e refeições** estabelecidos no tópico 8 do Estudo Técnico Preliminar (ETP 01/2025), apêndice deste Termo de Referência.

5.8.11.3 Todas as **obrigações concernentes a higienização do ambiente e controle de pragas**, estabelecidos no tópico 10 do Estudo Técnico Preliminar (ETP 01/2025), apêndice deste Termo de Referência, que são de responsabilidade da concessionária

5.8.12 A composição do cardápio a ser disponibilizado deverá obedecer a lista mínima de itens (Anexo I do Termo de Referência) e os Padrões de Identidade e Qualidade (Anexo II do Termo de Referência).

5.8.13 Os LANCHES deverão ser produzidos nas dependências do estabelecimento da CONCESSIONÁRIA (local de produção), conforme já descrito, antes de serem transportados para distribuição/comercialização na área da CONCEDENTE, denominada Lanchonete/Cantina.

5.8.13.1. As condições de higiene e segurança durante o transporte de alimentos devem ser observadas conforme item 9.7 do Estudo Técnico Preliminar (ETP 01/2025), apêndice deste Termo de Referência, de forma concomitante com as instruções de agências reguladoras, normas regulamentadoras e legislações aplicáveis.

5.8.13.1. Será permitido no espaço da CONCEDENTE, apenas as etapas de finalização do preparo.

Especificação da garantia do serviço

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

Uniformes

5.10. Os uniformes a serem fornecidos pelo CONCESSIONÁRIA a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão CONCEDENTE, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes.

5.11. O fornecimento de uniformes é de responsabilidade da empresa CONCESSIONÁRIA, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição.

a) O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

5.11.a.1. Camiseta com mangas, de cor branca, sem botão, com a logomarca da empresa, constando a logomarca da empresa. A identificação no uniforme deve ser silcada ou bordada.

5.11.a.2. Crachá de identificação do funcionário (letras grandes, pendurado no pescoço com cordão e não com presilha na roupa, para evitar que caia no alimento);

5.11.a.3. Calças compridas (podendo ser de cor escura);

5.11.a.4. Avental longo ou jaleco de cor branca ou clara, por cima da camiseta branca;

5.11.a.5. Proteção para o cabelo e orelhas (gorro ou touca) descartável ou, se for de tecido, trocado diariamente;

5.11.a.6. Luvas (descartáveis, de látex ou outra), ajustadas à mão, de boa qualidade, de acordo com a função exercida e conforme legislação;

5.11.a.7. Botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante, para todos os funcionários

5.11.a.8. Os conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 36 (trinta e seis) horas, após comunicação escrita do Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

b) As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:

5.11.b.1. Os uniformes devem ser em número e qualidade suficiente para permitir a sua troca diária e, se for necessário, durante os turnos de trabalho, para que sejam mantidos em perfeitas condições de higiene.

c) No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

d) Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

e) O funcionário, de atendimento direto ao público, se estiver na função de caixa, não poderá manipular alimentos, sendo, desobrigado do uso de avental e luvas, mas, se auxiliar com entregas de alimentos ao público, deverá manter as mesmas regras dos demais (toucas, unhas curtas e sem esmaltes, uso de luvas, calçados fechados, crachás adequados, uniformes conformes descritos).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

6.7. O Contratado não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de funcionamento da Cantina Escolar, porém:

a) O preposto designado deverá estar disponível pelos canais de comunicação disponibilizados para a fiscalização durante todo horário de funcionamento da Cantina /lanchonete, e sempre que se fizer necessário.

b) O preposto deverá visitar regularmente o estabelecimento, no mínimo duas vezes por semana em dia e horários convencionados junto à Direção. Essas visitas periódicas possibilitam a identificação e correção de problemas operacionais, reforçando a conformidade com os padrões estabelecidos e a satisfação dos usuários.

c) A exigência da visita regular do preposto se justifica para garantir a supervisão eficiente das operações da cantina/lanchonete, assegurando o cumprimento das normas contratuais e a qualidade dos serviços prestados.

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

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.16.3 A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, como competência do Fiscal do Contrato:

6.16.4 Promover reuniões com o(s) representante(s) da CONCESSIONÁRIA para o perfeito cumprimento dos termos do contrato;

6.16.5 Organizar arquivos contendo toda a documentação pertinente;

6.16.6 Fiscalizar e exigir que a CONCESSIONÁRIA mantenha o seu pessoal uniformizado, constando a identificação nos uniformes, bem como complementos pertinentes de acordo com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletivo (EPI e EPC);

6.16.7 Comunicar a CONCESSIONÁRIA os danos porventura causados por seus empregados no âmbito deste Poder, requerendo as providências reparadoras, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

6.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto também utilizará: Inspeções Técnicas, Pesquisa de Satisfação e as informações de usuários subsidiarão decisões a respeito da prorrogação contratual e de eventuais aplicações de sanções.

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

a) não produziu os resultados acordados,

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

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

7.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.3.1 Qualidade na prestação do serviço contratado; e

7.3.2 Garantia da continuidade do serviço contratado.

Do recebimento

7.4. Por se tratar de cessão de uso de bem público, não será emitida Nota Fiscal/Fatura.

7.6.1 A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio do fiscal de contrato com a finalidade de verificar a execução dos serviços se constatar e relacionar adequações que se fizerem necessárias.

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

7.6. Os serviços serão fiscalizados regularmente durante a vigência do contrato, por servidor, para verificação da qualidade do serviço e consequente aceitação mediante termo, obedecendo os seguintes procedimentos:

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

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

7.6.3 Emitir documento de execução do serviços para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.6.4 Comunicar a empresa para que providencie as adequações necessárias.

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

Prazo de pagamento

7.8. Por se tratar de concessão não onerosa de uso de área pública não haverá cobrança e título de aluguel, pelas motivações justificadas no tópico 17 no Estudo Técnico Preliminar 01 /2025.

7.9. O pagamento referente às despesas de serviços de fornecimento de energia elétrica / água / esgoto será mensal, sendo o valor validado pela Fiscalização do Contrato.

7.9.1. Sobre a despesa com fornecimento de energia elétrica / água / esgoto, o cálculo será realizado através da estimativa, conforme critérios estabelecidos no ETP 01/2025.

7.9.2. O pagamento da tarifa de energia elétrica/água/esgoto, serão realizados pela CONCESSIONÁRIA através de Guias de Recolhimento da União (GRU) todo mês.

7.9.3. Caso ocorra atraso no pagamento da GRU referente as despesas de energia elétrica, aplicar-se-ão as seguintes sanções:

7.9.3.1. Até 30 dias após o vencimento:

a) Multa Moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

b) Juros de 1% ao mês.

7.9.3.2. Acima de 30 dias de atraso a CONCEDENTE estará autorizada a promover a rescisão do contrato, sem prejuízo à penalização.

Forma de pagamento

7.11. A CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir mensalmente o valor correspondente ao consumo de energia elétrica / água / esgoto, apresentando comprovante de quitação ao fiscal do contrato. O valor será calculado pela Administração, que emitirá uma Guia de Recolhimento da União (GRU) conforme detalhado no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência.

Reajuste nos valores dos itens comercializados pela Concessionária

7.12. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data de assinatura do contrato.

7.13. Durante toda a vigência do contrato, em suas possíveis prorrogações, a CONCESSIONÁRIA, deverá manter o desconto concedido em sua proposta inicial.

7.14. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, a pedido da CONCESSIONÁRIA, mediante a aplicação, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA - acumulado de forma proporcional ao desconto concedido em sua proposta inicial.

7.14.1 Por IPCA acumulado entende-se o acumulado nos 12(doze) meses anteriores à solicitação de reajuste.

7.14.2 O reajuste não será concedido de forma automática, devendo ser formalmente solicitado pela CONCESSIONÁRIA.

7.14.3 Os reajustes posteriores somente poderão ser solicitados após, no mínimo, 12 (doze) meses da concessão do último reajuste.

7.15. Para aplicação do reajuste proporcional ao desconto concedido, deve-se utilizar a fórmula a seguir:

Reajuste a ser aplicado (RA) = IPCA acumulado x (1- Desconto concedido)

Por exemplo, considerando:

- **IPCA Acumulado = 4%**
- **Desconto concedido = 19%**
- O reajuste a ser aplicado será de 3,24%, da forma que segue:

$$4\% \times (1-19\%)$$

$$0,04 \times (1-0,19)$$

$$0,04 \times 0,81$$

$$0,0324 = \mathbf{3,24\%}$$

7.16. O percentual de reajuste obtido pela fórmula prevista no item anterior poderá ser aplicado a todos os subitens individualmente.

$$P_{\text{reajustado}} = P_{\text{atual praticado}} \times (RA)$$

7.17. Considerando que o contrato pode ser prorrogado por até 10 (dez) anos, a utilização dessa metodologia subsidia a manutenção do equilíbrio econômico financeiro sem comprometer os descontos que beneficiam a comunidade escolar e que justificam a não onerosidade da concessão.

7.18. Justifica-se a aplicação da fórmula para que os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA, ao longo do período de vigência do contrato, permaneçam condizentes com sua proposta vencedora do certamente licitatório, mantendo o desconto ofertado aos usuários da Cantina Escolar e fazendo jus a não onerosidade da concessão.

7.19. Se o reajuste fosse aplicado integralmente ao preço original, em poucos ciclos de reajuste o desconto perderia seu efeito, pois os novos valores cresceriam a partir de uma base maior do que a inicialmente concedida. Com a fórmula proporcional, garantimos que:

a) O desconto concedido permaneça constante ao longo dos reajustes.

b) O reajuste seja aplicado sobre o valor efetivamente praticado (após o desconto).

c) O efeito da inflação não elimine gradualmente o benefício concedido no início do contrato.

7.20. A aplicação do IPCA de forma proporcional ao desconto concedido assegura que o reajuste seja justo e equilibrado, preservando a relação de preços originalmente acordada. Sem esse ajuste, o desconto inicial seria progressivamente absorvido pelo aumento dos preços, resultando em um valor efetivo maior do que o esperado ao longo do tempo.

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

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

7.23. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

8.2.4 Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

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

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

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

8.2.5.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "a", de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

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

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

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

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

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à

empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MAIOR DESCONTO**, sendo o desconto mínimo estabelecido em 19% (dezenove por cento).

Regime de Execução

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço global.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

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

9.24.1 Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

9.24.2 Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação; e

9.24.3 Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação

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

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

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

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

Qualificação Técnica

9.29. Declaração de que a empresa tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação, conforme Anexo V.

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

Qualificação Técnico-Operacional

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

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

9.30.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 3 (três) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.30.1.2. Os contratos, ou atestado, que comprovem a experiência em atender o mesmo quantitativo de público estimado para o atendimento das necessidades do IFTM.

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

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

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

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

9.31. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

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

Qualificação Técnico-Profissional

9.33. Comprovação de vínculo com nutricionista, podendo ser prestador (a) de serviço, legalmente habilitado (a), que exercerá papel de responsável técnico(a), prezando pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos.

9.33.1 O documento poderá ser substituído pela declaração de compromisso futuro vinculada à condição de vencedor do licitante no certame licitatório.

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

Documentação complementar para cooperativas

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

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

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

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

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

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

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

9.39.6.1. ata de fundação;

9.39.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.39.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.39.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.39.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.39.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O valor de referência para aplicação do maior desconto é de R\$402,72 (quatrocentos e dois reais e setenta e dois centavos), correspondente ao somatório dos valores unitários dos subitens constantes do cardápio mínimo a ser disponibilizado (vide Anexo I deste Termo de Referência).

10.2. Considerando que o percentual mínimo de desconto é de 19% (dezenove por cento), o valor máximo é de R\$326,20 (trezentos e vinte e seis reais e vinte centavos).

10.3. O valor referência foi obtido por meio de pesquisa de mercado, nos termos da IN 65 /2021 e Art. 23, inciso IV da Lei 14.133/2021 conforme bem delineado nos itens 12 e 13 do Estudo Técnico Preliminar 01/2025.

10.4. **Será declarada vencedora a licitante que apresentar o maior desconto sobre o valor de referência do Cardápio Mínimo, desde que igual ou superior ao desconto mínimo estabelecido para a contratação.**

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Tratando-se de concessão não onerosa, não haverá despesas pecuniárias para a administração pública CONCEDENTE, portanto dotação orçamentária é dispensada no contrato.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

12.2. Este Termo de Referência (TR) atende ao Instrumento de Padronização da Instrução dos Procedimentos de Contratação da Administração Pública Federal da Advocacia Geral da União (AGU).

12.3. O Termo de Referência foi elaborado conforme minuta “Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Lei nº 14.133, de 2021”, atualizada em

UASG 158309

Termo de Referência 8/2025

novembro/2024, disponibilizada pela Advocacia Geral da União em <<https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoescontratos/14133/pregao-e-concorrenca>> acessada em 12 de fevereiro de 2025.

12.4. Para elaboração do Termo de Referência no Compras.net foi utilizado o modelo do Artefato de Termo de Referência em Branco, uma vez que percebeu-se que as minutas disponibilizadas no sistema ainda não estão atualizadas conforme modelos atualizados em novembro de 2024.

Paracatu-MG, 13 de fevereiro de 2025.

2. Responsáveis

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

FLAVIA CORREA DA COSTA

Demandante e Presidente da Equipe de Planejamento da Contratação

JAMILLE ARAUJO PAIXAO

Gestão de Planejamento das Contratações

RHAYSSA BATISTA LISBOA MAGALHAES

Coordenadora Geral de Administração e Planejamento

Despacho: Direto Geral do IFTM Campus Paracatu

GUSTAVO ALEXANDRE DE OLIVEIRA SILVA

UASG 158309

Termo de Referência 8/2025

Autoridade competente

JAMILLE ARAUJO PAIXAO
GESTÃO DO PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES



Documento assinado eletronicamente por JAMILLE ARAUJO PAIXAO, GESTÃO DO PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES, em 13/02/2025, às 14:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

FLAVIA CORREA DA COSTA
GESTÃO DO PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES



Documento assinado eletronicamente por FLAVIA CORREA DA COSTA, GESTÃO DO PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES, em 13/02/2025, às 14:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

RHAYSSA BATISTA LISBOA MAGALHÃES
COORDENADOR(A) GERAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



Documento assinado eletronicamente por RHAYSSA BATISTA LISBOA MAGALHÃES, COORDENADOR(A) GERAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO, em 13/02/2025, às 14:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

GUSTAVO ALEXANDRE DE OLIVEIRA SILVA
DIRETOR(A) GERAL



Documento assinado eletronicamente por GUSTAVO ALEXANDRE DE OLIVEIRA SILVA, DIRETOR(A) GERAL, em 13/02/2025, às 16:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://iftm.edu.br/autenticacao/> informando o código verificador **9A2F416** e o código CRC **D6D52789**.

Referência: NUP: 23203.001404/2025-04

DOCS nº 0000692113

Estudo Técnico Preliminar 1/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23203.005285/2024-70

2. Normativos que Disciplinam a Contratação

A contratação obedecerá aos preceitos de direito público e, em especial, as disposições da Lei nº 14.133/2021, da Instrução Normativa SEGES nº 05/2017, do Guia Nacional de Licitações Sustentáveis (em sua última edição), bem como todas as cláusulas do Plano Diretor de Logística Sustentável do IFTM (<https://iftm.edu.br/administracao/sustentabilidade/>), dos demais dispositivos legais vigentes e, ainda, ficará subordinado às condições e exigências estabelecidas em Termo de Referência.

3. Instrumento de Padronização

- Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) atende ao Instrumento de Padronização da Instrução dos Procedimentos de Contratação da Administração Pública Federal da ADVOCACIA-GERAL DA UNIÃO (AGU).
- Os materiais objetos dessa contratação ainda não estão disponíveis nos instrumentos.

4. Descrição da necessidade

Concessão de área física para exploração comercial de Cantina / Lanchonete

Sendo o *Campus* Paracatu situado em área rural e distante do perímetro urbano, é necessário a disponibilização de alimentação aos alunos e servidores. Embora o campus tenha um espaço físico para cantina/lanchonete, não possui os materiais necessários, tampouco a mão de obra demandada nesse tipo de serviço, como cozinheiras, atendentes, dentre outros.

Diante disso, a alimentação sempre foi fornecida por empresa especializada do ramo. O contrato atual de concessão não onerosa celebrado com a DM Refeições finaliza em fevereiro/2025, sendo necessária a celebração de um novo contrato para que os alunos e servidores não fiquem sem fiquem sem esse serviço.

A concessão da área física, dentro do *Campus* Paracatu, para exploração comercial de cantina /lanchonete é uma necessidade prioritária para atender estudantes e servidores do *Campus*, com destaque para os estudantes dos cursos integrados, que permanecem no local durante todo o dia e não possuem liberação para saída do *Campus* durante o intervalo das aulas para aquisição de alimentos.

A localização do *Campus*, distante da cidade e de estabelecimentos que ofereçam opções de alimentação, torna esse serviço essencial para garantir o bem-estar, a saúde e o desempenho acadêmico dos alunos, além de atender às demandas dos servidores que também dependem desse espaço para alimentação.

Deve-se considerar que o IFTM - *Campus* Paracatu não dispõe, em seu quadro de servidores, de profissionais habilitados e devidamente especializados para o objeto em questão, tendo a necessidade da referida **concessão não onerosa** para o fornecimento de alimentos nas dependências do *Campus*;

A exploração comercial por meio de **concessão não onerosa** possibilita que o espaço seja utilizado por um prestador de serviços comprometido em oferecer produtos e refeições de qualidade a preços acessíveis, atendendo às necessidades específicas da comunidade acadêmica. Esse modelo assegura, ainda, que o concessionário assuma os custos operacionais e de manutenção, viabilizando o funcionamento contínuo e eficiente do serviço.

Com o contrato atual expirando em fevereiro de 2025, sem possibilidade de prorrogação, é fundamental que os procedimentos administrativos para a seleção de um novo concessionário sejam efetivados. Isso garantirá que o processo ocorra de forma transparente e dentro dos marcos legais, evitando qualquer interrupção no fornecimento de um serviço indispensável para a rotina diária do *Campus*.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Nutrição	Flávia Corrêa da Costa

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

É a **Concessão Administrativa não onerosa** com desconto a ser aplicado em planilha de preços (cardápio mínimo) referente ao uso de espaço físico para exploração comercial de pessoa jurídica especializada no ramo de CANTINA/LANCHONETE, em espaço físico pertencente ao IFTM *Campus* Paracatu, visando atender a comunidade acadêmica bem como visitantes eventuais, na linha de fornecimento de refeições e lanches, em conformidade com o que determina as normas de Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da instituição.

Será adotado como **critério de julgamento** para seleção da CONCESSIONÁRIA, o **MAIOR DESCONTO** aplicado aos itens que irão compor o CARDÁPIO BÁSICO, anexo do presente documento.

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

1) Atender aos horários de funcionamento previamente estabelecidos sendo que, o horário mínimo de funcionamento da cantina será de **07:30h às 22h**, com intervalo de 1 hora (**1:30h às 14:30h**) de segunda a sexta-feira. Nos **sábados letivos** o horário será diferenciado, assim como durante **períodos de férias escolares**, sendo comunicado com pelo menos **dois (02) dias de antecedência**

. A CONCESSIONÁRIA deverá manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre o Setor de Nutrição - SENU - IFTM - CAMPUS PARACATU e a CONCESSIONÁRIA;

2) Comercializar durante todos os turnos de funcionamento, no mínimo, os itens do Cardápio Padrão, conforme anexo do presente documento, podendo ainda, realizar o fornecimento de outros itens que sejam apresentados previamente ao Setor de Nutrição e devidamente aprovados por este, após trâmites legais.

3) Não será permitida a comercialização de cigarro ou bebidas alcoólicas, ficando a CONCESSIONÁRIA passível de imediata rescisão contratual e atribuídas as devidas responsabilizações.

4) É obrigatória a utilização de equipamentos quentes e frios como geladeiras, freezers, passthrough, estufas, para acondicionamento dos alimentos de exposição para venda, de acordo com as necessidades específicas de cada gênero alimentício e demais necessidades de acordo com termo de referencia contratual.

5) Promover diariamente, sem ônus para o IFTM - *Campus* PARACATU, em estrita conformidade com a legislação vigente, o transporte do lixo, a remoção dos detritos e restos diários de sua atividade, bem como de qualquer objeto de sua propriedade que esteja em desuso.

6) Manter limpos e conservados todos os espaços internos e externos de uso da concessão, inclusive as lixeiras.

7) É obrigatória a realização de dedetização e desratização do estabelecimento, no período previsto na legislação sanitária, sendo esta ação uma obrigação às expensas da CONCESSIONÁRIA.

8) É terminantemente proibida a produção e comercialização de alimentos fritos, refrigerantes, doces, pirulitos, chicletes e balas nas dependências do IFTM - *Campus* PARACATU.

9) A CONCESSIONÁRIA deverá produzir os alimentos (cozidos ou assados), em dependência própria, e transportá-los, respeitando as normas de vigilância Sanitária, até as dependências do IFTM.

10) É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA disponibilizar o veículo para transporte dos alimentos até o local a ser atendido, compatível com a quantidade contratada, sendo observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

11) É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA disponibilizar mão-de-obra especializada, pessoal técnico operacional e administrativo para desenvolver todas as atividades previstas (como, por exemplo nutricionista no quadro técnico), capacitados e em número suficiente (**MÍNIMO de 2 caixas, 2 atendentes de balcão e 2 de pistas para o período de lanches da manhã, tarde e noite, almoço e jantar, além do preposto**), os colaboradores da empresa que manipulam alimentos não poderão ficar no caixa e nem lavar os banheiros que serão usados pelos funcionários da empresa. Os detalhes serão descritos no item 7 e termo de referencia contratual.

12) Todas as pessoas que trabalham na Lanchonete/Cantina deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, unhas grandes e com esmalte, brincos, anéis, alianças, entre outras proibições das normas sanitárias. Os detalhes serão descritos no item 9 e termo de referencia contratual.

13) Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão se utilizar de toucas cobrindo todo o cabelo e ouvido, realizar a correta assepsia das mãos e calçar as luvas. Os detalhes serão descritos no item 9 e termo de referencia contratual.

- 14) Deverá ser mantido rigoroso asseio, nas pessoas, nos utensílios, nas instalações e no local da Cantina/Lanchonete.
- 15) É de responsabilidade da concessionária a disponibilização de equipamentos e utensílios em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do Serviço de Cantina / Lanchonete bem como materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços.
- 16) É dever da CONCESSIONÁRIA, portar-se com urbanidade e exigir que seus empregados ajam da mesma forma.
- 17) Responsabilizar-se pelos materiais, produtos, ferramentas, instrumentos e equipamentos disponibilizados para a execução dos serviços, não cabendo ao IFTM qualquer responsabilidade por perdas decorrentes de roubo, furto ou outros fatos que possam vir a ocorrer.
- 18) Cumprir a legislação e as normas Trabalhistas e as relativas à Segurança e Medicina do Trabalho, diligenciando para que seus funcionários trabalhem com Equipamento de Proteção Individual (EPI) nas atividades que exigirem tal atitude e executem os testes necessários e definidos na legislação pertinente. A fiscalização da CONCEDENTE poderá paralisar os serviços, enquanto tais funcionários não estiverem protegidos, ficando o ônus da paralisação por conta da CONCEDENTE.
- 19) Responsabilizar-se por danos causados ao patrimônio do IFTM, ou de terceiros, ocasionados por seus funcionários, em virtude de falha e/ou negligência, dolo ou culpa, durante a execução do objeto contratado, arcando com as despesas necessárias ao restabelecimento das condições originais.
- 20) Submeter seus funcionários aos regulamentos de segurança e disciplina instituídos pelo IFTM durante o tempo de permanência nas suas dependências.
- 21) Manter sigilo, não reproduzindo, divulgando ou utilizando em benefício próprio, ou de terceiros, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do IFTM ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto contratual.
- 22) Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários, quando da execução dos serviços, ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência do IFTM.
- 23) Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à execução dos serviços, originalmente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.
- 24) Responsabilizar-se pelo pagamento de eventuais multas aplicadas por quaisquer autoridades federais, estaduais e/ou municipais, em consequência de fato a si imputável e relacionada aos serviços contratados.
- 25) Manter, durante todo o período de vigência do ajuste, todas as condições que ensejaram sua contratação.
- 26) Substituir qualquer empregado, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes e/ou insatisfatórios;
- 27) Proceder por sua conta aos exames médicos admissional, periódico e demissional dos funcionários;

28) Efetuar controle periódico dos riscos ambientais decorrentes de agentes físicos, químicos e biológicos. O exercício do trabalho em condições de insalubridade assegura ao empregado a percepção de adicional de salário, despesa essa também de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

29) Respeitar as recomendações da legislação vigente relativa à ergonomia;

30) Assumir a responsabilidade por todos os encargos sociais, comerciais, tributários, trabalhistas, previdenciários e outras obrigações legais referentes à execução dos serviços de engenharia obrigando-se a saldá-los na época própria, sendo que a inadimplência com referência a tais encargos e obrigações não transfere à CONCEDENTE a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato, renunciando a CONCESSIONÁRIA expressamente qualquer vínculo de solidariedade, ativa e passiva, com a CONCEDENTE;

31) Manter o profissional (ou profissionais) indicado(s) como responsável (is) técnico(s) acompanhando a execução do objeto do contrato, admitindo-se a sua substituição por outro de experiência equivalente ou superior devidamente comprovada, após prévia comunicação e concordância da CONCEDENTE.

32) A CONCESSIONÁRIA deve proceder com manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos que vierem a ser disponibilizados pela CONCEDENTE e restituir o imóvel e equipamentos e mobiliários cedidos, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo os desgastes normais da ação do tempo e uso. Exceto aqueles identificados por técnicos gabaritados (escolhidos pelo IFTM para análise , caso necessário), como sendo mau uso ou falta de manutenção.

33) A CONCESSIONÁRIA deverá além dos critérios de sustentabilidade inseridos ao longo dos documentos (Estudo Técnico Preliminar - ETP e Termo de Referência - TR), atender os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, bem como todas as cláusulas do Plano Diretor de Logística Sustentável do IFTM (<https://iftm.edu.br/administracao/sustentabilidade/>).

INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA AUXILIAR NO DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

1. Estima-se que em 2025 estarão matriculados um total de 1230 alunos no IFTM – Campus Paracatu, sendo aproximadamente 630 durante o período diurno e 600 no período noturno. Além de 122 servidores e 21 funcionários terceirizados. Este quantitativo poderá sofrer alterações durante a execução do contrato.
2. São servidas, em média, 140 refeições durante o almoço e, durante o intervalo do noturno, 15 jantas e 40 porções.
3. A quantidade descrita acima **NÃO** constitui qualquer compromisso presente ou futuro, por parte da CONCEDENTE, de aquisição do total de refeições, que não poderá ser responsabilizada, também, por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela CONCESSIONÁRIA.

7. Da Fiscalização e Acompanhamento

7. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS DA CONTRATAÇÃO

- 1) Nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a Administração designará um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências

relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados de acordo com as resoluções RDC N° 216/04 e RDC N° 275/05 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou outras que vierem substituí-las.

2) Sem prejuízo da plena responsabilidade da CONCESSIONÁRIA perante a Administração, órgãos ou terceiros, os serviços estarão sujeitos à ampla e irrestrita fiscalização, a qualquer hora, e em todas as etapas, e a presença do Fiscal do Contrato não diminuirá a responsabilidade da empresa na sua execução.

3) O Fiscal do Contrato terá livre acesso ao interior das áreas concedidas e a ele caberá fiscalizar a guarda, armazenamento, seleção dos produtos e deverá exigir o cumprimento de todos os itens da proposta da empresa quanto à qualidade dos lanches servidos, além dos seguintes:

3.1) A qualidade dos produtos finais fornecidos, como o sabor e a apresentação das refeições.

3.2) A limpeza da área física, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços;

3.3) Os hábitos de higiene e a limpeza dos uniformes dos funcionários;

3.4) O estado de funcionamento dos equipamentos e conservação dos móveis.

3.5) Notificar a empresa, por escrito, em caso de eventuais imperfeições na execução dos serviços, determinando prazo para a correção.

3.6) Propor ou acompanhar vistorias que eventualmente sejam realizadas pela Secretaria de Saúde ou outro órgão competente.

3.7) Comunicar à autoridade competente quaisquer anormalidades ocorridas no decurso dos serviços, durante a vigência do contrato.

3.8). Propor e acompanhar pesquisa de opinião da clientela da lanchonete, visando apurar o grau de satisfação dos usuários sobre os serviços prestados, sugerindo alterações dos itens abaixo da expectativa.

3.9) As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.

4) Da mesma forma, a Concessionária deverá indicar um preposto para, se aceito pela Administração, representá-la na execução do Contrato.

5) Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela Concessionária, sem ônus para o IFTM Campus Paracatu.

O Termo de Referência e a fiscal de contrato serão sempre a referência para quaisquer questionamentos primários.

7.1. DA SUBCONTRATAÇÃO

1. A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, os serviços de ALIMENTAÇÃO COLETIVA (almoço, jantar, porções) constantes no objeto deste documento (atividade direta).

2. Caso a CONCESSIONÁRIA necessite utilizar o recurso de subcontratação para o fornecimento de ALGUM ITEM DOS LANCHES, será preciso comunicar, POR ESCRITO ao Fiscal da CONCEDENTE, para que se proceda à devida análise e procedimentos administrativos.

3. Os serviços indiretos, como manutenção de equipamentos, dedetização, limpeza da caixa de água e rede de esgoto poderão ser subcontratados. Os contratos advindos dessas subcontratações deverão ser apresentados ao fiscal do CONCEDENTE tão logo sejam realizados.

8. Cardápios e distribuição dos alimentos

8. CARDÁPIOS E DISTRIBUIÇÃO DOS LANCHES E DAS REFEIÇÕES

- a) O Termo de Referência informará a tabela referente ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) das matérias primas para os Lanches e Refeições do certame.
- b) No Termo de Referência constará o “Cardápio Mínimo Diário”, que será ofertado para compor a planilha de preços dos Lanches que balizará o certame.
- c) O Cardápio mínimo e informações PIQ constassem cardápio também consta no anexo XI deste ETO 01/2025

8.1. CARDÁPIO PARA OS LANCHES

- Água mineral gasosa (garrafa);
- Água mineral não gasosa (garrafa);
- Água de coco (sem conservantes);
- Bebidas lácteas: sabor chocolate, morango, coco, cappuccino, aveia entre outros produtos similares;
- Café
- Café com leite (opcional: leite desnatado);

SUCOS DE FRUTA INDUSTRIALIZADOS (TETRAPACK ou LATA)

SUCOS COM A FRUTA (da estação) ou A POLPA DA FRUTA ou a FRUTA CONGELADA (preparados com ou sem açúcar, de acordo com o pedido do cliente):

- Abacaxi (com ou sem hortelã);
- Acerola;
- Açaí;
- Caju;
- Cupuaçu;
- Goiaba;
- Laranja (natural);
- Laranja com acerola;
- Limão (natural);
- Morango;
- Mamão;
- Manga;
- Maracujá;
- Morango;
- Mamão;
- Manga;
- Maracujá;
- Melancia;
- Melão;

- Tamarindo;
- Uva; etc...

VITAMINA (LEITE + FRUTA IN NATURA OU CONGELADA)

- Abacate;
- Banana;
- Mamão
- Manga;
- Maçã;
- Morango;
- Etc.

SANDUÍCHE NATURAL

- Sanduíche natural de queijo, frango e salada (alface, tomate, cenoura ralada);

QUITANDAS (versão normal e integral)

- Bolos caseiros (cenoura, laranja, milho, fubá);
- Mini broas;
- Pão de queijo;
- Pão de sal (com queijo ou com presunto e mussarela);
- Pão e batata frio ou quente (recheio de queijo e frango)

SALGADOS ASSADOS

- Mini pizzas
- Enroladinho
- Risoles;
- Esfirra;
- Tortas, etc.

SOBREMESAS

- Frutas: in natura e salada de frutas (com suco de fruta in natura);
- Gelatina (sem calda);
- Pudim;
- Mousse;
- Barra de cereal;
- Picolés e Sorvetes de fruta em porções individuais embalados previamente;
- Açaí (sem caldas de sabores diversos, sem leite ninho, sem leite condensado)

Observação: Para venda de qualquer produto que não conste no cardápio acima, deve-se solicitar autorização, por escrito, ao Fiscal da CONTRATANTE para que se proceda à devida análise e procedimentos administrativos.

Para compor a planilha de preços que balizará o certame das refeições (ALMOÇO, JANTAR E PORÇÕES) deverão ser observadas as condições para elaboração dos CARDÁPIOS conforme anexo XII deste ETP 1/2025.

8.2. CARDÁPIO DAS REFEIÇÕES : ALMOÇO, JANTAR

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO		QUANTIDADE
----------	------	------------	--	------------

			PORCIONAMENTO AO USUÁRIO*	
ALMOÇO E JANTAR	Acompanhamentos Quentes	Arroz branco e integral	Livre	Consumo a vontade
		Feijão tipo 1 (carioca ou preto)	Livre	Consumo a vontade
	Prato Principal + 1 Opção**	Carne (bovina, suína, pescado ou frango)	Porcionado	Mínimo de 160 a 250 gramas
		A base de legumes ou verduras, massas, farináceos diversos	Livre	Consumo a vontade
		03 Opções Folhosos picados crus + Legumes picados ou ralados crus + Legumes Picados cozidos	Livre	Consumo a vontade

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

***Para o item “Porcionamento ao Usuário”, descrito na tabela, deverá ser observado o seguinte:**

- a) As saladas dispostas no balcão refrigerado deverão ser servidas livremente pelo próprio usuário;
- b) Os acompanhamentos (arroz e feijão) e a guarnição dispostos no balcão aquecido deverão ser servidos livremente pelo próprio usuário.

c) O prato principal será porcionado por funcionário da CONCESSIONÁRIA de acordo com o estabelecido pelo CONCEDENTE.

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

1. Galinhada: servir uma opção de carne ou ovo de galinha e arroz branco;
2. Feijoada ou Pescado: servir uma outra opção de carne ou ovo de galinha;
3. O ovo de galinha poderá ser servido cozido, como omelete, panqueca ou ovo mexido. Não poderão ser servidos ovos fritos.

**** Opção geral e opção Vegetariana:**

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

8.2.1. ESPECIFICAÇÕES DA COMPOSIÇÃO E FREQUÊNCIA DOS ITENS PARA O CARDÁPIO DAS REFEIÇÕES (ALMOÇO, JANTAR).

a) ACOMPANHAMENTOS

1) Arroz cozido: branco e integral: Tipo 1 (um). Diariamente. O arroz branco poderá ser acrescido de legumes, condimentos/especiarias em frequência conforme a aceitação dos clientes.

2) Feijão cozido: Tipo 1 (um): simples, feijoada, tutu ou tropeiro.

- Feijão simples (carioca): oferecido todos os dias (5) vezes por semana com caldo engrossado de forma natural, sem amido de milho, mesmo que tenha nesse dia outra variação;
- Feijão do tipo Tutu: oferecido duas (2) vezes por semana;
- Feijão do tipo Tropeiro: oferecido uma (1) vez por semana;
- Feijoada: duas (2) vezes por mês. Não poderão ser servidos pés, orelhas, rabinho, somente pele.

b) PRATO PRINCIPAL

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

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÃO	PORÇÃO	FREQUENCIA
BOVINA SEM OSSO	Patinho, alcatra, coxão mole, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, milanese, assados	200g	04 vezes/mês
	Contrafilé	Grelhado	200g	04 vezes/mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almondega, rocambole, bolo de carne	160g	02 vezes/mês

FRANGO SEM OSSO	Filé de peito	Grelhado, cubos, iscas, milanese	180g	03 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada	Milanese, iscas, assado, empanado	180g	02 vezes/mês
FRANGO COM OSSO	Sobrecoxa	Assada, frita, cozida, com molho	250g	04 vezes/mês
SUÍNA SEM OSSO	Lombo, pernil	Assado, com molho	200g	03 vezes/mês
PESCADOS	Filé: merluza, tilápia	Grelhado ou frito	180g	01 vezes/mês
	Postas de peixe: dourado e pintado	Molho	250g	01 vezes/mês

CARNES COM MOLHOS E / OU COM OSSO (COSTELINHA, COXA E SOBRECOXA, FEIJOADA, DOBRADINHA, COZIDO À BRASILEIRA, CASSOULET- SERÃO CONSIDERADOS 250 G O PER CAPTA).

c) OPÇÃO GERAL E VEGETARIANA

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUENCIA
OVO DE GALINHA	Ovo cozido	02 unidades médias	Quando houver feijoada, galinhada ou pescado e, diariamente para atender a 10% do número total de refeições
	Omelete de forno (simples ou recheada com vegetais, queijo, proteína texturizada de soja miúda)	01 unidade média (150g)	
	Panqueca (recheada com queijo, proteína texturizada de soja miúda)	01 unidade média (150g)	
	Ovo mexido	150g	

ATENÇÃO

- a. **O per capita (porção) da carne se refere ao alimento cru.**
- b. **Não se considera como preparação de carne: vísceras, miúdos, empanados industrializados, salsichas e hambúrguer.**
- c. **A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e jantar, alternando os tipos de carne, conforme quadro acima.**
- d. **Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie (Anexo II).**
- e. **Todos os produtos de origem animal deverão possuir registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Anexo II).**
- f. **O peixe deverá ser oferecido, no mínimo, duas vezes por mês, ou de acordo com aprovação do fiscal. O modo de preparo deverá ser de acordo com aprovação do Fiscal da CONTRATANTE.**
- g. **Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação.**

d) GUARNIÇÃO

- a. Deverá ser preparada, prioritariamente, com hortaliças em conserva (seleta de legumes), cozidas em pedaços ou sob a forma de cremes, purês, suflês, ensopados, acompanhadas de molhos ou à milanesa;
- b. As preparações à base de Massas (macarrão, lasanha, tortas salgadas, pastel assado) e Farináceos (pirão, farofa virado, angu/polenta, bolinho) NÃO poderão exceder a frequência de 03 (três) vezes por semana. O modo de preparo ficará a critério da CONCESSIONÁRIA;
- c. Lasanhas, pastéis assados, panquecas, bolinhos, tortas: poderão ser elaboradas com periodicidade mensal a critério da CONCESSIONÁRIA e aprovação do fiscal da CONCEDENTE.

e) SALADAS

- a. Fornecer diariamente 03 (três) tipos de salada (Folhas, salada crua e salada cozida ou conserva), de acordo com sazonalidade:
 - a.1) **Salada folhosa:** Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula;
 - a.2) **Salada cozida/crua/conserva:** abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino, batata doce, batata inglesa, milho verde, tomate, repolho, repolho roxo, vagem.
- b. As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas.
- c. Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) a critério da CONCESSIONÁRIA.
- d. As saladas do tipo folhosas poderão ser repetidas na mesma semana, se necessário e mediante aviso prévio à CONCEDENTE, considerando-se a sazonalidade dos gêneros.
- e. As demais saladas não poderão ser repetidas na mesma semana.
- f. Os vegetais a serem consumidos crus deverão, obrigatoriamente, ter sido sanitizados em solução de hipoclorito de sódio 200-250 ppm (duzentas a duzentas e cinquenta partes por milhão) por, no mínimo, 15 minutos.
- g. As saladas deverão ser mantidas refrigeradas até serem distribuídas em balcão refrigerado.

8.3. CARDÁPIO PARA PORÇÕES

Os cardápios das porções atenderão às seguintes sugestões:

- a) Caldo de milho, caldo de feijão, caldo de carne, canja de galinha, galinhada, fricassê ou feijão tropeiro.
- b) As porções **não** poderão se repetir durante uma mesma semana.
- c) As porções poderão ser ofertadas também em opções vegetarianas caso haja demanda pela CONCEDENTE e a CONCESSIONÁRIA tenha interesse.

8.4. DISTRIBUIÇÃO DOS LANCHES E DAS REFEIÇÕES

8.4.1. Os LANCHES deverão ser produzidos nas dependências do estabelecimento da CONCESSIONÁRIA (local de produção), conforme já descrito, antes de serem transportados para distribuição/comercialização na área da CONCEDENTE, denominada Lanchonete/Cantina.

8.4.2. Será permitido no espaço da CONCEDENTE, **apenas as etapas de finalização do preparo.**

8.4.3. Os itens do cardápio dos lanches deverão ser adequadamente armazenados e mantidos para venda aos usuários em equipamentos próprios à finalidade (balcões de exposição quentes e frios, refresqueiras, etc).

8.4.4. Todos os lanches não industrializados deverão apresentar etiqueta de identificação contendo, no mínimo, o nome da preparação, a data de fabricação e a de validade.

8.4.5. Para dar opção de escolha as matérias primas e ingredientes utilizados para o pré-preparo e preparo dos itens do cardápio deverão ter garantida qualidade e procedência.

8.4.6. Os líquidos frios (sucos da polpa da fruta ou fruta in natura, vitaminas e leite) serão fornecidos ao usuário em copos descartáveis.

8.4.7. Os líquidos quentes (chá, cappuccino, leite, café, café com leite) em recipiente adequado de vidro ou porcelana (copo ou xícara), ou descartável a pedido do cliente.

8.4.8. TODAS AS BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS DEVEM SER OFERTADAS TAMBÉM EM VERSÃO LIGHT, DIET E/OU ZERO.

8.4.9. As refeições (ALMOÇO, JANTAR E PORÇÕES) devem ser produzidas nas dependências da empresa CONCESSIONÁRIA, antes de serem transportados para serem distribuídas/comercializadas na área da CONCEDENTE denominada Lanchonete/Cantina.

8.4.10. O sistema de distribuição do ALMOÇO e JANTAR será do tipo *self-service* parcial, ou seja, a CONCESSIONÁRIA disponibilizará um funcionário para servir apenas o prato principal (parte proteica). Os demais itens do cardápio o próprio cliente poderá se servir. A refeição poderá também ser acondicionada em marmitex a pedido dos clientes.

8.4.11. O ALMOÇO e JANTAR serão servidos em pratos de vidro ou porcelana ou, caso o cliente solicite, em marmitex.

8.4.11.1. O marmitex poderá ser de isopor, com vedação correta, colocando a salada cozida e/ou crua em outro marmitex. Ambos deverão ser entregues dentro de sacolinhas plásticas exclusivas para essa finalidade. **NÃO SERÁ PERMITIDA** a venda de marmitex porcionado e acondicionado fora das instalações da Lanchonete/Cantina do IFTM - *Campus Paracatu*.

8.4.11.2. As PORÇÕES serão servidas em vasilhames descartáveis de isopor fundo, do tipo cumbuca, sem tampa, com capacidade de, pelo menos, 300 ml.

8.4.11.3. A CONCESSIONÁRIA deverá aferir diariamente e registrar em formulário próprio as temperaturas dos equipamentos de conservação e também das refeições, durante todo o processo

de distribuição, observando os parâmetros previstos na legislação. O registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela fiscalização do IFTM e autoridades sanitárias.

8.4.12. Os utensílios (garfo, colher, faca) destinados ao uso da clientela deverão ser de material descartável de boa qualidade (acompanhando o marmitex, as cumbucas de isopor, os lanches que necessitem) ou de inox (durante o almoço e jantar).

8.4.13. Não será permitido o uso de utensílio poroso (madeira ou plástico) em nenhuma das etapas de manipulação necessárias à prestação dos serviços, sob nenhuma alegação.

8.4.14. Durante todo o horário de funcionamento deverão ser fornecidos sachês individuais de açúcar cristal, adoçante artificial, sal, molhos (azeite, ketchup, mostarda, pimenta, maionese) e ainda, palitos embalados individualmente.

8.4.15. A operação de preparo e distribuição deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia e turno correspondente à venda aos usuários, observando sempre a consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higiene e assepsia das preparações.

8.4.16. Deverão ser disponibilizados, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios para as refeições. Nas eventualidades em que não seja possível manter uma mesma preparação do início ao fim do horário do almoço e jantar, a substituição deverá ser similar à substituída, utilizando-se os mesmos ingredientes básicos.

8.4.17. Todos os produtos utilizados nas refeições e/ou lanches deverão estar devidamente registrados nos órgãos competentes.

8.4.18. A CONCESSIONÁRIA não poderá reaproveitar qualquer componente de refeições preparadas, servida ou não servida, para confecção dos produtos a serem ofertados.

8.4.19. Durante todo o tempo de serviço as mesas de alimentação e os balcões térmicos deverão ser mantidos limpos.

8.4.20. Para a oferta de outros produtos, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, ao Fiscal da CONCEDENTE para que sejam realizados os procedimentos administrativos cabíveis.

8.4.21. Não poderá em hipótese alguma haver comercialização de qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, bem como utilizar a área para outras finalidades.

8.4.22. Informações adicionais aos cardápios mínimos se encontram nos Anexos II e III do Termo de Referência.

8.4.23. A CONCEDENTE fornecerá aos alunos, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) frutas, sucos, pães, iogurtes ou outro gênero alimentício, em até cinco (5) vezes por semana.

8.4.23.1. Fica a CONCESSIONÁRIA autorizada a comercializar os gêneros alimentícios acima, independente do fornecimento dos mesmos pela CONCEDENTE.

8.4.23.2. Os alimentos poderão ser estocados pela CONCEDENTE em um local dentro da Área de Concessão (mobiliário patrimoniado pelo IFTM - campus Paracatu).

9. Condições Gerais Prestação de Serviços

9. CONDIÇÕES GERAIS PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

9.1. As refeições devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências legais de higiene e técnica culinária.

9.2. Os cardápios oferecidos pela CONCESSIONÁRIA devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas elaborados e assinados pelo nutricionista Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA devidamente registrado e ativo no Conselho Regional de Nutrição:

9.2.1. O referido nutricionista da CONCESSIONÁRIA deverá manter regime de atenção especial, ficando assim, de sobreaviso, nos horários para distribuição do almoço e jantar, respectivamente, 11:30h às 13:00h e 19:30h às 21:00h, para, caso sejam verificadas quaisquer eventualidades referentes às refeições, o nutricionista Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA, deverá prontamente comparecer nas dependências do IFTM - Campus Paracatu, por meios próprios de locomoção, para averiguação do ocorrido e providenciar a resolução dos problemas detectados.

9.3. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com **antecedência mínima de 15 (quinze) dias** em relação ao primeiro dia para sua utilização, para a devida aprovação no prazo máximo de até **05 (cinco) dias úteis**, podendo o CONCEDENTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

9.4. Em caso de necessidade, pela CONCESSIONÁRIA, de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação escrita com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação pelo Nutricionista Fiscal da CONCEDENTE. A CONCESSIONÁRIA poderá fazer as sugestões de mudança (inclusão/substituição) nas opções de cardápio e caberá a CONCEDENTE, aceitá-las ou não, mediante formalização por e-mail ou ofício.

9.5. Os valores executados quanto aos lanches e refeições comercializados serão atualizados anualmente conforme o IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo).

9.6. Para a elaboração das refeições (almoço, jantar) a CONCESSIONÁRIA deverá seguir os seguintes aspectos:

- a.) Valor energético, aceitação dos alimentos, valor nutricional dentro do binômio variedade e equilíbrio, tempo de preparo e temperatura, qualidade do preparo e, conforme previsto no D. O.U de 04/06/2014, dietas especiais balanceadas para os usuários que necessitam.
- b.) Os cardápios devem ser variados, de acordo com a frequência estabelecida para cada alimento ou preparação.

9.6. DAS NORMAS MÍNIMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

9.6.1. Os funcionários deverão apresentar-se com uniforme padrão (conforme legislação pertinente e descrição no item **9.8.5.1**) de maneira limpa e higiênica, dentro do espaço destinado às atividades da CONCEDENTE.

9.6.2. Qualquer pessoa (dono da empresa, preposto, gerente, funcionário, fiscal, prestador de serviço) que necessite transitar nas áreas exclusivas para os funcionários da CONCESSIONÁRIA, deverá proteger os cabelos e ouvido com touca descartável, retirar brinco, anéis, relógio ou outro objeto/adorno que possa acumular sujeira ou cair sobre os alimentos e proceder à correta assepsia das mãos.

9.6.3. Para garantir a qualidade do serviço prestado a CONCESSIONÁRIA deverá cumprir as exigências das RDC nº 216 e 275 da ANVISA, ou outras que vierem substituí-las e demais determinações de acordo com Leis Estaduais, Municipais e demais Legislações pertinentes, mesmo que não estejam descritas neste Termo e Anexos.

9.6.4. A contratada deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) ADEQUADOS À LANCHONETE/CANTINA DA CONCEDENTE, conforme estabelecem as Resoluções RDC nº 216/04 e RDC nº 275/02 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:

- a) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- b) Programa de recolhimento de alimentos.
- c) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- d) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
- e) Higiene e saúde dos manipuladores.
- f) Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade.
- g) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- h) Manejo dos resíduos.

9.6.5. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, impresso, os documentos acima (MBP e POPs) à Fiscal da CONCEDENTE no prazo máximo de **60 (sessenta) dias**, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalizações pelo contratante, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

9.6.6. Todas as normas relativas ao Fluxograma do Processo de Produção para Alimentação Transportada (recepção e armazenamento dos gêneros, pré-preparo e preparo, acondicionamento /envase das refeições e lanches no local de produção da CONCESSIONÁRIA e ainda o transporte, recepção, manutenção e distribuição das refeições e lanches no espaço físico da CONCEDENTE) devem estar rigorosamente em acordo com as normas legais pertinentes vigentes para o tipo de serviço e serão objeto de fiscalização pela CONCEDENTE.

9.6.7. É obrigatório manter a máxima higiene no local da prestação dos serviços.

9.6.7.1. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários com produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal.

9.6.7.2. Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

9.7. HIGIENE E SEGURANÇA DURANTE O TRANSPORTE DOS ALIMENTOS

- a) Os alimentos devem ser preparados e acondicionados nas caixas térmicas o mais rápido possível para o transporte.
- b) Antes da montagem para o transporte, os alimentos quentes devem estar em temperatura mínima de 70°C.
- c) O transporte das refeições prontas deve ser realizado em veículo fechado, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado que conserve a temperatura do produto ao redor de 4°C (alimentos sob refrigeração), ou acima de 65°C (alimentos quentes).
- d) As temperaturas dos alimentos deverão ser monitoradas durante as etapas de preparo, recebimento e distribuição das refeições (conforme legislação pertinente).
- e) O veículo utilizado para o transporte das refeições deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene, de modo a garantir a integridade e qualidade das refeições transportadas e dispor de estrados para apoio das caixas térmicas.
- f) A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
- g) O veículo utilizado no transporte de refeições deve ser exclusivo para transporte de alimentos, ficando proibido o transporte, no mesmo compartimento, de animais, pessoas e quaisquer outros materiais ou substâncias.
- h) As paredes e tetos devem ser de material resistente à corrosão, impermeáveis, lisos e fáceis de limpar e desinfetar.
- i) Os estrados devem ser de material resistente e impermeável, permitir a circulação de ar e evitar o contato dos produtos com os líquidos ou detritos que se acumulam no pavimento.
- j) O compartimento onde as refeições são transportadas deve ser devidamente higienizado após a realização da prestação do serviço, bem como os recipientes utilizados para acondicionar os produtos alimentares.
- k) A carga e descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração ao produto e deve ser realizada no menor tempo possível.
- l) Os responsáveis pelo transporte e distribuição deverão respeitar as boas práticas de higiene e usar vestuário adequado (conforme descritos em uniformes).

9.7.1. PROIBIÇÕES no espaço exclusivo para colaboradores dentro da área denominada Lanchonete/ Cantina:

- a. Uso de aparelhos de som, rádio, celular e similares.
- b. Fumar.
- c. Varrer a seco.
- d. Permitir a entrada ou a permanência de pessoas estranhas ao serviço, exceto com autorização da CONCEDENTE e acompanhamento de preposto da CONCESSIONÁRIA ;
- e. Permitir a entrada ou a permanência de animais.

- f. Ter substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.
- g. Emprego de qualquer aditivo para facilitar o cozimento ou alterar a textura ou paladar dos alimentos.

9.7.2. A CONCESSIONÁRIA deverá em, no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, apresentar o Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/76 (Art 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (Art 2º) e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98.

9.7.2.1. No caso de necessidade de adaptação e adequação predial nas dependências e instalações da CONCEDENTE para que ocorra a liberação do referido alvará, será de total responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, realizar as adequações exigidas e necessárias.

9.7.3. Normas complementares poderão ser descritas e repassadas pela nutricionista Fiscal da CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA.

9.8. RECURSOS HUMANOS

9.8.1. Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente funcionários que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental, comprovada mediante exames de saúde previstos em legislação específica.

9.8.2. O pessoal necessário à execução do serviço, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

9.8.3. A CONCESSIONÁRIA deve comprovar ou apresentar declaração escrita, que possui ou possuirá na data de assinatura do contrato, em seu quadro de funcionários, NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO, com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutrição, que atuará durante o horário de funcionamento da cozinha da CONCESSIONÁRIA, em número que respeite a Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, determina os parâmetros numéricos de referência, por áreas de atuação, e dá outras providências;

a) Caso o profissional não seja inscrito no CRN-MG ou tenha inscrição em outro estado, o profissional deverá solicitar sua Inscrição, ou inscrição secundária ou ainda Transferência para o CRN-MG;

b) A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou do Contrato Civil de Trabalho.

c) A exigência da apresentação dos documentos acima visa atender as resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas e garantir que a Administração está contratando empresa idônea, apta e regular perante a lei e órgãos fiscalizadores, bem como seja capaz de realizar a prestação dos serviços nas quantidades e obrigações descritas neste Termo de Referência.

d) O referido profissional será responsável pela elaboração dos cardápios da CONCESSIONÁRIA de acordo com as exigências deste Termo de Referência e leis específicas

9.8.4. A CONCESSIONÁRIA deverá credenciar, por escrito, junto à CONCEDENTE, um PREPOSTO idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se

refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão o qual deverá estar presente durante todos os dias e horários de funcionamento, ou, em último caso, sempre que for solicitado pela Fiscal da CONCEDENTE.

9.8.5. A CONCESSIONÁRIA deverá prover aos funcionários uniforme apropriado e demais Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) solicitados pela Legislação pertinente (Norma Regulamentadora 6 - NR6 - do Ministério do Trabalho e Emprego) e de acordo com os riscos associados às atividades, conforme abaixo:

9.8.5.1. DESCRIÇÃO PARA OS UNIFORMES DOS FUNCIONÁRIOS:

1. Camiseta com mangas, de cor branca, sem botão, com a logomarca da empresa, constando a logomarca da empresa. A identificação no uniforme deve ser silcada ou bordada;
2. Crachá de identificação do funcionário (letras grandes, pendurado no pescoço com cordão e não com presilha na roupa, para evitar que caia no alimento);
3. Calças compridas (podendo ser de cor escura);
4. Avental longo ou jaleco de cor branca ou clara, por cima da camiseta branca;
5. Proteção para o cabelo e orelhas (gorro ou touca) descartável ou, se for de tecido, trocado diariamente;
6. Luvas (descartáveis, de látex ou outra), ajustadas à mão, de boa qualidade, de acordo com a função exercida e conforme legislação;
7. Botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante, para todos os funcionários;

1.8.5.2. Os uniformes devem ser em número suficiente para permitir a sua troca diária e, se for necessário, durante os turnos de trabalho, para que sejam mantidos em perfeitas condições de higiene.

9.8.6. Todos os Equipamentos de Proteção Individual deverão possuir Certificado de Aprovação - CA, expedido pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho do Ministério do Trabalho e Emprego. A CONCESSIONÁRIA deverá seguir todas as demais determinações explícitas das Normas Regulamentadoras da Portaria GM nº 3.214, de 08 de junho de 1978, aplicáveis ao seu ramo de atividade.

9.8.7. Os uniformes e EPIs são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, bem como, todas às despesas com sua manutenção periódica, higienização, substituição imediata quando danificado ou extraviado além de seguir as demais determinações mencionadas dentro da Norma Regulamentadora – NR 06 (Equipamentos de Proteção Individual). Importante salientar que deverá ser efetuado o seu registro no ato do seu fornecimento ao trabalhador, podendo ser adotados livros, fichas ou sistema eletrônico.

9.8.8. O funcionário, de atendimento direto ao público, se estiver **na função de caixa**, não poderá manipular alimentos, sendo, desobrigado do uso de avental e luvas, mas, se auxiliar com entregas de alimentos ao público, deverá manter as mesmas regras dos demais (toucas, unhas curtas e sem esmaltes, uso de luvas, calçados fechados, crachás adequados, uniformes conformes descritos).

9.8.9. A CONCESSIONÁRIA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no Conselho Regional correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização da CONCEDENTE:

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

9.8.10. A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de **10 (dez)** dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação de todo o pessoal que irá operar dentro do espaço destinado à CONCESSIONÁRIA, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na lista, a CONCEDENTE deverá ser informada da substituição ocorrida e, a lista atualizada, deve ser encaminhada novamente à Fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar a execução dos serviços contratados.

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

9.8.12. O prazo máximo para apresentação dos exames admissionais à Fiscalização será de **10 (dez) dias** contados a partir do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver renovação contratual.

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

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

9.8.15. A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONCEDENTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

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

9.8.17. Caso seja necessário o ACESSO DE PESSOAS EXTERNAS AO SERVIÇO, isso deverá ser feito, somente, com a autorização expressa do Fiscal da CONCEDENTE e com acompanhamento por responsável da CONCESSIONÁRIA.

9.8.18. A CONCESSIONÁRIA deverá proibir dentro da Lanchonete/Cantina o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, aparelhos celulares, dentre outros.

9.8.19. A CONCESSIONÁRIA deve proibir terminantemente o hábito de fumar dentro do espaço destinado à prestação dos serviços.

9.8.20. NÃO empregar sob qualquer regime ou alegação pessoas que mantenham vínculo empregatício com o Instituto Federal de Educação Tecnológica do Triângulo Mineiro – *Campus Paracatu*.

10. Higiene Ambiente e Controle de Pragas

10. HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE E CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

10.1. A higienização total (limpeza e desinfecção) da Lanchonete/Cantina (área total de atendimento – interna e externa, área dos sanitários dos funcionários, mobiliário, utensílios e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

10.2. O material de limpeza, o armazenamento e retirada do lixo são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

10.3. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência anual, sendo que a CONCEDENTE poderá ter acesso à documentação deste serviço, sempre que solicitado.

10.4. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão: apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.

10.5. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

10.6. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado tomando as providências necessárias quanto à retirada de alimentos, utensílios etc.

10.7. O funcionário que realizar a **higienização das instalações sanitárias** deverá usar **uniforme diferenciado** e **não** entrar em contato com alimento ou áreas de manipulação de alimentos.

10.8. Todas as situações relacionadas a este tópico serão realizadas de acordo com o POP's (Procedimento Operacional Padrão de Sanitização) e MBP (Manual de Boas Práticas) feitos pela CONCESSIONÁRIA e adequadas ao local de prestação dos serviços no espaço da CONCEDENTE.

11. Obrigações da Contratada

11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Apresentar atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a CONCESSIONÁRIA executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 150 (cento e cinquenta) refeições/dia por pelo menos 1 (um) ano, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à Visita Técnica para confirmação pelo CONCEDENTE. Ressalta-se que será aceito o somatório de atestados.

b) Certidão de registro e/ou inscrição da CONCESSIONÁRIA e do seu nutricionista Responsável Técnico junto ao Conselho Regional de Nutrição competente.

c) Comprovação da CONCESSIONÁRIA de possuir em seu quadro permanente, na data da abertura das propostas, profissionais de nível superior, nas quantidades previstas nos termos da RESOLUÇÃO CFN 600/2018 (ou outra que vier substituí-la), reconhecidos pelo Conselho Regional de Nutrição, detentores de atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares as do objeto da presente licitação.

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

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

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

12. OUTROS

12.1. Emitir junto aos órgãos competentes e manter na SEDE da CONCESSIONÁRIA e no ESPAÇO FÍSICO DESTINADO À PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS da CONCEDENTE o ALVARÁ DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA em vigor, bem como, realizar todas as benfeitorias, treinamentos previstos em lei ou solicitações em atendimento a quaisquer exigências dos órgãos fiscalizadores (Prefeitura Municipal de Paracatu e Secretaria Estadual de Saúde), conforme a Legislação vigente da Prefeitura Municipal de Paracatu.

12.2. Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação norteadas por este Termo de Referência e pelas legislações municipal, estadual e federal.

12.3. Fornecer os lanches, refeições e demais gêneros de acordo com o estabelecido na Carta Convite e com as exigências da Fiscalização da CONCEDENTE, seguindo rigorosamente todas as normas e a legislação pertinente.

12.4. Conforme determinação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, a CONCESSIONÁRIA deverá coletar diariamente, em todos os turnos, em recipientes esterilizados, lacrados e devidamente identificados, pelo menos 150g\150 ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos. Eles devem ser mantidos refrigerados pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco) para eventuais análises microbiológicas apresentando o resultado do laudo de análise ao CONTRATANTE.

12.4.1. A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com quaisquer custos acerca de análises microbiológicas efetuadas nas amostras, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade nos produtos disponibilizados.

12.4.2. É de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, qualquer problema de saúde que venha acometer aos usuários, decorrente do consumo de seus produtos.

12.5. Manter limpo e conservado todos os espaços internos e externos de uso da CONCESSIONÁRIA, inclusive as lixeiras, realizando o descarte adequado, de acordo com cada tipo de resíduo, conforme legislação específica.

12.6. A limpeza diária total da Lanchonete/Cantina (cozinha, área de atendimento – interna e externa, equipamentos, utensílio, mesas e cadeiras) de acordo com o POP's, é responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

12.7. O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

12.8. A mão-de-obra especializada operacional e administrativa, em quantidade e suficiente e qualidade para desenvolver todas as atividades previstas, sem interrupções, observando criteriosamente as condições de limpeza e higiene pessoal, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

12.9. Manter preposto idôneo, que será responsável por responder pelo funcionamento da Área de Concessão durante toda a execução do contrato.

12.10. Manter os funcionários devidamente uniformizados e identificados (conforme descrito neste documento).

12.11. A CONCESSIONÁRIA deverá promover, no mínimo semestralmente, às suas expensas, treinamento e reciclagem, geral e específica, de toda a equipe de trabalho, na busca permanente de qualidade em todas as etapas e processos para operacionalização do serviço. Os treinamentos deverão ser comprovados através de fotos e certificados e apresentados à fiscalização sempre que realizados.

12.12. Informar a CONCEDENTE por escrito, da relação de máquinas e equipamentos que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia. Na substituição de qualquer equipamento, por outro de maior potência, a CONCESSIONÁRIA também terá que informar imediatamente a CONCEDENTE.

12.13. Manter afixado em quadro e em local visível ao público o alvará de funcionamento atualizado.

12.14. Facilitar ao Instituto a fiscalização e inspeção da área física e da documentação probatória de regularização fiscal, sanitária, tributária, previdenciária, securitária e trabalhista.

12.15. Responder pelas obrigações trabalhistas, previdenciária e securitária relativa aos seus funcionários utilizados na execução dos serviços.

12.16. Observar o horário de funcionamento estabelecido nos dias úteis e para os dias de eventos, sábados, domingos e feriados, os horários serão estabelecidos pelo IFTM em comum acordo com a CONCESSIONÁRIA.

12.17. Atender pedido, feito pelo IFTM - *Campus* Paracatu, de fechamento das atividades comerciais durante períodos determinados, visando atender a conveniência de ordem administrativa da CONCEDENTE. Durante férias escolares, greve ou outros tipos de paralisação das atividades na Instituição poderá ser modificado mediante acordo entre as partes.

12.18. Responsabilizar-se pelo pagamento e comprovação da despesa com energia elétrica, água e esgoto junto à CONCEDENTE.

12.19. Não usar rádios e aparelhos que produzam sons que possam atrapalhar os ambientes de trabalho e estudo e trazer contaminantes aos alimentos;

12.20. Quanto aos lanches e refeições comercializados e aos preços executados é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA submeter ao Fiscal da CONCEDENTE para aprovação, a tabela de preços a ser praticada para a execução dos serviços ou fornecimento de refeições e alimentos, com antecedência mínima de **30 (trinta) dias do início das atividades**:

1. Manter a tabela com os preços praticados em local visível e de acesso a todos os usuários. Afixar os respectivos preços, nos itens e produtos em que for possível. Não incluir taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a cobrança a parte.
2. Fornecer, obrigatoriamente, todos os serviços constantes da tabela de preços, aprovado pela Direção Geral do Campus Paracatu.
3. O sistema de cobrança e controle da venda dos lanches e refeições ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA.
4. Sugere-se que a CONCESSIONÁRIA ofereça o sistema de pagamento com o uso de cartões – crédito e débito e forneça nota física ou documentos equivalentes aos consumidores, quando solicitado, não sendo obrigatória a implantação desse tipo sistema.

12.21. É vedada a CONCESSIONÁRIA a comercialização de artigos para fumantes, bebidas alcoólicas, ou produtos estranhos à atividade fim descritos no objeto do contrato;

12.22. Não veicular publicidade acerca de outros serviços, sem a anuência da CONCEDENTE;

12.23. Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas de qualificação e habilitação.

12. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 326,20

Para efetivação da **Concessão Administrativa - Não Onerosa** - Exploração comercial da Cantina / Lanchonete do IFTM CAMPUS PARACATU, será realizado os serviços de almoço e refeições rápidas para os turnos matutino, vespertino e noturno fornecidos no Campus, conforme cardápio básico especificado neste estudo, bem como a oferta de serviços de lanchonete. Assim, a empresa deverá fornecer no mínimo o cardápio apresentado em anexo a este estudo.

O valor estimado se refere ao valor total dos 50 itens que compõe a Tabela da proposta comercial. Para o Cálculo foram consideradas a média aritmética de três orçamentos reduzido de 19% (dezenove por cento) que é o percentual mínimo de desconto que deverá ser aplicado pela concessionária.

PROPOSTA	EMPRESA	VALOR TOTAL
Orçamento 1	Bar e Restaurante Carlinhos Ltda	R\$481,20

Orçamento 2	Vila do Príncipe Cerimonial e Eventos	R\$423,90
Orçamento 3	DM Refeições e Serviços Ltda - ME	R\$303,05
MÉDIA ARITMÉTICA SIMPLES		402,72
VALOR MÉDIO APLICADO O DESCONTO MÍNIMO DE 19%		R\$326,20

13. Levantamento de Mercado

13.1 Considerações prévias para o levantamento de mercado

- Trata-se de **concessão não onerosa, de espaço físico**, para pessoa jurídica especializada em cantina/lanchonete, visando o fornecimento de refeições e lanches para a comunidade acadêmica e visitantes.
- Tendo como base o processo 23203.001944/2019-31, onde uma empresa prestou tais serviços por meio da concessão não onerosa, atendendo assim a demanda da comunidade acadêmica e visitantes. A manutenção da Concessão não onerosa de espaço para cantina / lanchonete é justificada pelos atuais fatores que beneficiam tanto a comunidade quanto a instituição. Primeiramente, a concessão não onerosa permite que a cantina / lanchonete ofereça alimentos e bebidas a preços acessíveis, promovendo a inclusão e o bem-estar dos estudantes e servidores. Isso é especialmente importante no ambiente educacional, onde estudantes e servidores precisam de opções práticas e saudáveis para suas refeições.
- Ao manter a concessão não onerosa, a instituição reafirma seu compromisso com a responsabilidade social, demonstrando que a instituição valoriza o bem-estar de seus alunos e servidores, bem como está disposta a investir em iniciativas que promovam a saúde e a qualidade de vida.
- A cidade de Paracatu-MG não possui cantinas, lanchonetes ou restaurantes a preços populares.
- A pesquisa no painel de preços poderia ocasionar a referência em valores não compatíveis com o mercado local.
- A pesquisa de preços segue as determinações da IN 65/2021.

13.2 Levantamento de mercado do valor dos itens que compõe o cardápio mínimo (VIDE ANEXO VIII)

Como, na região, não possuímos cantinas, lanchonetes ou restaurantes a preços populares, buscou-se empresas do ramo para ofertarem propostas comerciais.

Realizou-se o levantamento de mercado com estabelecimentos locais que se dispuseram a apresentar orçamento.

Portanto a pesquisa de preços seguiu as disposições da Instrução Normativa (IN) 65/2021. Vale observar que o art. 5º da Instrução Normativa (IN) 65/2021 estabelece que a pesquisa de preços para contratações públicas no âmbito federal deve seguir uma ordem de preferência para assegurar a economicidade e transparência no processo licitatório. Além disso, o §1º do mesmo artigo exige

que deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II, devendo, em caso de impossibilidade, apresentar justificativa nos autos.

No caso em questão informamos que a pesquisa foi realizada por meio de coleta de preços junto a fornecedores/prestadores de serviços para garantir que os preços sejam condizentes com o mercado local e adequados a realidade econômica da cidade de Paracatu-MG. Como os custos de bens e serviços podem variar conforme a região, essa pesquisa permite identificar preços compatíveis com os praticados localmente, assegurando tanto que a instituição não pague valores acima do mercado, quanto possível fracasso da licitação, caso os preços estejam incompatíveis.

A EPC sugere que essa abordagem contribui para a economicidade e eficiência na utilização dos recursos, bem como fortalece a competitividade entre fornecedores locais, promovendo o desenvolvimento econômico da região. Dessa forma, a pesquisa de preços no contexto municipal assegura maior transparência e aderência aos princípios da administração pública.

Para garantir a conformidade com os princípios da administração pública, como eficiência, legalidade e impessoalidade, foi realizado um levantamento no comércio local de possíveis prestadores do serviço. A pesquisa destacou sete empresas, são elas:

- **Bem-me-quer lancheteria**, e-mail bemmequerptu@gmail.com
- **Lis Refeições Coletivas**, e-mail: lisrefeicoes@gmail.com
- **Bar e restaurante Carlinhos**, e-mail: carlinhosdopeixe@gmail.com
- **JC Refeições**, e-mail: contato.comercial@jc refeicoes.com.br
- **Pão de Queijaria**, e-mail adm.paodequeijaria@gmail.com
- **Vila do Príncipe Buffet**, e-mail viladoprincipeeventos@gmail.com
- **Nutribem Refeições**, e-mail: contato@nutribemrefeicoes.com
- **DM Refeições** (atual prestadora), e-mail: dmmrefeicoes@gmail.com

Após esse levantamento a solicitação da proposta foi encaminhada via e-mail para as empresas da cidade no dia 07/01/2025, conforme Anexo VI deste EPT, contudo somente três empresas encaminharam a proposta, sendo uma delas a atual prestadora dos serviços.

Em posse das três propostas, atendendo ao que se exige o inciso IV do Art. 5º da IN 65/2021, foi elaborada a tabela de preços e calculado o valor médio por item e valor médio total, para maiores detalhes vide anexo VII do ETP:

EMPRESA	VALOR TOTAL (Soma de todos itens que compõe o cardápio mínimo)
Bar e Restaurante Carlinhos Ltda (A)	R\$481,20
Vila do Príncipe Cerimonial e Eventos (B)	R\$423,90
DM Refeições e Serviços Ltda - ME (C)	R\$303,05
VALOR MÉDIO	$(A + B + C) / 3 = \text{R\$402,72}$

13.3 Levantamento de mercado para definição do percentual de desconto a ser aplicado

Para estimativa do desconto mínimo a ser aplicado foram consideradas as médias de desconto aplicadas em processos semelhantes do IFTM:

- *Por processos semelhantes compreende-se os que foram realizados por Pregão Eletrônico e tiveram como objeto a concessão NÃO onerosa de área física destinada a exploração comercial de cantina/lanchonete para atendimento à comunidade escolar.*

Campus	Processo Administrativo	Pregão	Ano da contratação inicial	Percentual de desconto aplicado
Avançado Campina Verde	23199.015010/2022-99	30/2023	2023	15,86%
Uberlândia	23201.006891/2021-80	21/2022	2022	22,50%
Uberaba	23200.003246/2021-15	8/2022	2022	7,57%
Uberlândia Centro	23468.004691/2021-61	10/2022	2022	30,10%
MÉDIA DO PERCENTUAL DE DESCONTO APLICADO NOS CONTRATOS VIGENTES NO IFTM SEMELHANTES À CONTRATAÇÃO PRETENDIDA				19,01%

Considerando a média de desconto aplicada nos contratos semelhantes, o percentual mínimo de desconto a ser fornecido pela concessionária será de 19% (dezenove por cento). Esse percentual será aplicado a cada item a ser fornecido constante do cardápio mínimo e também aos itens que, por ventura forem adicionados posteriormente.

14. Descrição da solução como um todo

Concessão Administrativa - Não Onerosa - Exploração comercial da Cantina / Lanchonete do IFTM CAMPUS PARACATU, localizado à Rodovia MG 188, Km 167 – Fazendinha - Paracatu / MG – CEP: 38.609-899.

Modalidade Licitatória: Pregão Eletrônico

Critério de Licitação: Maior desconto global a ser aplicado em planilha de preços, **considerando o desconto mínimo de 19% (dezenove por cento).**

Para melhor compreensão da solução informa-se ainda que:

Os serviços incluem almoço e refeições rápidas para os turnos matutino, vespertino e noturno fornecidos no Campus Paracatu, conforme cardápio básico especificado neste estudo, bem como a oferta de serviços de lanchonete.

A empresa contratada deverá fornecer alimentos de qualidade nutricional e sanitária, com preços do cardápio mínimo fixos por 12 meses, sem possibilidade de reajustes.

Para oferta de novos produtos, a empresa deverá solicitar a autorização do IFTM - SENU e caso este produto seja autorizado, a instituição deverá realizar a busca de orçamentos para definição do preço referencial.

Custos de energia / água / esgoto serão arcados pela empresa, enquanto novos itens no cardápio dependerão de autorização e definição de preço referencial pelo IFTM, conforme detalhamento neste Estudo Técnico. O desconto a ser aplicado para fins de comercialização dos produtos aos usuários finais será aquele definido no processo licitatório, devendo ser aplicado a todo o leque de produtos a serem ofertados pela empresa.

Embora não haja pagamento mensal pela utilização do espaço físico, a empresa deverá arcar com os custos de energia elétrica / água / esgoto, conforme critérios estabelecidos no ETP e TR.

O contrato terá duração de 2 (dois) anos, com possibilidade prorrogação até 10 (dez) anos.

Os reajustes são anuais com base no IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo).

15. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para atender a demanda de fornecimento de alimentos dentro do IFTM - Campus Paracatu será necessário apenas uma contratação. Ela compreende o fornecimento de alimentos à comunidade acadêmica, de modo que a empresa deve ofertar, no mínimo, os itens estabelecidos no cardápio mínimo anexo a este Estudo

A média de alunos matriculados em 2025 compreende um total de 1230 alunos no IFTM – Campus Paracatu, sendo aproximadamente 630 durante o período diurno e 600 no período noturno. Além de 122 servidores e 21 funcionários terceirizados. Este quantitativo poderá sofrer alterações durante a execução do contrato.

São servidas, em média, 140 refeições durante o almoço e, durante o intervalo do noturno, 15 jantas e 40 porções. **A quantidade descrita acima NÃO constitui qualquer compromisso presente ou futuro**, por parte da CONCEDENTE, de aquisição do total de refeições, que não poderá ser responsabilizada, também, por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela CONCESSIONÁRIA.

Concessão durante vinte e quatro (24) meses, podendo ser renovada por igual período até máximo 10 anos totais.

16. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Neste processo não haverá parcelamento por se tratar de serviço prestado por um único fornecedor

17. Opção pela Concessão Não Onerosa

A concessão não onerosa da área destinada à cantina/lanchonete no IFTM – Campus Paracatu justifica-se pelo compromisso da instituição com a promoção do bem-estar dos estudantes e pela necessidade de garantir a acessibilidade alimentar a um público majoritariamente composto por alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Um dos principais fatores que sustentam essa escolha é a possibilidade de proporcionar preços reduzidos para os estudantes, especialmente para aqueles matriculados no ensino médio integrado, que passam o dia inteiro na instituição. A maioria desses alunos vem de famílias com baixa renda, e a oferta de alimentação a preços acessíveis contribui diretamente para sua permanência e sucesso acadêmico.

Além disso, a infraestrutura atual da cantina, apesar de projetada para essa finalidade, ainda carece de adaptações e investimentos em equipamentos, mobiliário e melhorias estruturais. Dessa forma, a concessão não onerosa possibilita que a empresa responsável utilize parte de seus recursos para aprimorar o espaço, garantindo melhores condições de atendimento e conforto para os alunos e servidores.

A escolha por esse modelo também se alinha com a missão institucional de apoio à comunidade acadêmica, promovendo inclusão social e reduzindo custos administrativos para o IFTM. Com a concessão não onerosa, evita-se o repasse de encargos adicionais aos alunos, ao mesmo tempo em que se permite a implementação de exigências como a oferta de alimentos saudáveis e o cumprimento de normas sanitárias e educacionais.

Ademais, destaca-se que o modelo em questão vem sendo adotado com êxito por outros campi do IFTM, como se observa nos processos: 23199.015010/2022-99 - Campus Avançado Campina Verde; 23201.006891/2021-80 - Campus Uberlândia; 23200.003246/2021-15 - Campus Uberlândia Centro, dentre outros.

No campus Paracatu o modelo também é observado no contrato vigente firmado com a DM Refeições, Contrato 05/2020, processo 23203.001944/2019-31. Contexto no qual se observou que essa modalidade atende de forma eficaz à demanda de estudantes, servidores e visitantes

Portanto, manter a concessão não onerosa permite a oferta de alimentos e bebidas a preços acessíveis, garantindo opções acessíveis e equilibradas para a alimentação diária da comunidade acadêmica. Isso contribui diretamente para a inclusão e o bem-estar dos usuários, promovendo um ambiente mais acolhedor e adequado às necessidades do público institucional. Com efeito, a continuidade da concessão não onerosa para a cantina/lanchonete se justifica pelos benefícios que proporciona tanto à comunidade acadêmica quanto à instituição ao assegurar a continuidade desse serviço.

A não onerosidade busca propostas mais vantajosas nos preços dos itens ofertados para a comunidade, reforçando a disposição do IFTM em apoiar iniciativas que favorecem a saúde, o bem-estar e a acessibilidade alimentar dentro do ambiente educacional.

Pelo exposto, a experiência tanto do Campus Paracatu, quanto de outras instituições demonstra que concessões não onerosas bem estruturadas podem resultar em benefícios mútuos, garantindo a qualidade do serviço prestado sem comprometer a acessibilidade alimentar dos estudantes. Dessa forma, a proposta apresentada busca conciliar viabilidade econômica, apoio social e melhoria da infraestrutura, assegurando um serviço essencial à comunidade escolar do IFTM – Campus Paracatu.

Por fim é importante ressaltar que a administração irá receber valores indenizatórios pela utilização dos serviços da Copasa (água e esgoto) e CEMIG (fornecimento de energia).

Os valores serão proporcionais a utilização, calculados conforme item 20 desse ETP e metodologia a ser estabelecida de forma clara e objetiva no Termo de Referência, e pagos por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU.

18. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não verifica-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

19. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A concessão não onerosa de uma área física para exploração comercial de cantina/lanchonete é uma necessidade prioritária para atender estudantes e servidores do campus, com destaque para os estudantes dos cursos integrados, que permanecem no local durante todo o dia. A localização do campus, distante da cidade e de estabelecimentos que ofereçam opções de alimentação, torna esse serviço essencial para garantir o bem-estar, a saúde e o desempenho acadêmico dos alunos, além de atender às demandas dos servidores que também dependem desse espaço para alimentação.

No que diz respeito à solução escolhida, esta vai ao encontro dos objetivos estratégicos dispostos no PAC/PGG conforme Documento de Formalização de Demanda 28/2024 e Projeto de Contratação do PGC/PCA 158309 13/25 e Planejamento no MPLAN conforme Solicitação Consolidada de Itens com o número de Controle: 2025/28 ambos anexados na Solicitação de Serviços Gerais, trâmite 2 do processo.

20. Custos referentes água e energia

A cobrança das despesas com água, esgoto e energia elétrica da cantina/lanchonete seguirá critérios proporcionais e poderá incluir medição individual.

1. **Água e esgoto:** O valor será calculado proporcionalmente à área utilizada, aplicando a fórmula:
Valor a pagar = (valor total da conta COPASA / área total) * área da cantina.
Alternativamente, se houver separação do sistema hidráulico, poderá ser instalado um medidor individual, e a cobrança será baseada no consumo real.
2. **Energia elétrica:** A cobrança será feita com base no consumo estimado dos equipamentos utilizados ou, caso haja separação dos circuitos elétricos, por meio de medidor individual, considerando o consumo real apurado na conta da CONTRATANTE.
3. **Tarifas:** Os valores seguirão as tarifas aplicadas ao IFTM – Campus Paracatu pelas concessionárias COPASA (água/esgoto) e CEMIG (energia), podendo sofrer variações conforme reajustes mensais.

4. **Pagamento:** O pagamento deve ser realizado mensalmente via Guia de Recolhimento da União (GRU) no Banco do Brasil. A CONTRATADA tem até cinco dias úteis após o vencimento para comprovar a quitação do débito ao IFTM, mediante apresentação do recibo de depósito.

21. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O IFTM Campus Paracatu oferece ensino médio-técnico integrado nos períodos matutino e vespertino e curso de graduação no período noturno bem como palestras e eventos de cunho educacional, envolvendo a participação de servidores, alunos, demais colaboradores e público externo.

Como serviço de apoio a estas atividades, dispõe de espaços reservados para o recebimento, produção e distribuição de refeições (Cantina/Lanchonete), de forma a convergir com dois objetivos altamente estratégicos para o cumprimento de sua missão institucional: permanência do estudante e contribuição do IFTM como polo indutor de desenvolvimento local e regional.

A disponibilização de alimentação adequada e saudável compreende uma das necessidades mais fundamentais para o homem, pois envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, além das implicações fisiológicas. Pode-se afirmar que a concessão para a oferta de lanches e refeições no IFTM - Campus Paracatu responde a uma demanda fundamental da comunidade acadêmica. Ela disponibiliza opções alimentares de qualidade a preços justos, diretamente no Campus. A flexibilização dos preços e a facilidade de acesso à alimentação reforçam o compromisso do IFTM em proporcionar um suporte integral ao bem-estar de sua comunidade acadêmica, cumprindo assim sua missão institucional.

Assim, podemos entender que apresente contratação cumpre uma missão educativa e social, que é tornar estes espaços aptos a oferecer refeições nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos, o que vem a contribuir com o desempenho e formação discente integral, bem como com a redução da evasão acadêmica.

22. Possíveis Impactos Ambientais

A seleção de uma empresa responsável pelo fornecimento de alimentos e refeições para a comunidade acadêmica impactará na geração de resíduos diários no campus. Os possíveis impactos ambientais poderão ser decorrentes do descarte dos resíduos produzidos. Esses resíduos deverão ser destinados ao reaproveitamento, se possível, ou outra destinação final ambientalmente adequada.

A CONCESSIONÁRIA deverá promover diariamente, sem ônus para o IFTM - CAMPUS PARACATU, em estrita conformidade com a legislação vigente, o transporte do lixo, a remoção dos detritos e restos diários de sua atividade, bem como de qualquer objeto de sua propriedade que esteja em desuso. Manter limpos e conservados todos os espaços internos e externos de uso da concessão, inclusive as lixeiras. Em razão disso, certas medidas deverão ser exigidas da contratada, tais como:

- Realizar a manutenção da limpeza utilizando os produtos químicos apropriados recomendados pela ANVISA;
- Destinar corretamente o lixo conforme as diretrizes da ANVISA;

- Efetuar a limpeza, sempre que necessário, durante e após o expediente, em mesas, cadeiras, áreas internas e externas da cantina/lanchonete, além de recolher os resíduos gerados pelas refeições dos usuários, com o objetivo de garantir um ambiente limpo e agradável para a comunidade acadêmica;
- Para prevenir contaminações, a empresa deverá optar por produtos de limpeza biodegradáveis e outros itens que causem o menor impacto possível ao meio ambiente.
- Os resíduos gerados pelas atividades devem ser removidos quantas vezes forem necessárias e no momento apropriado. Acondicionado adequadamente em sacos plásticos invioláveis, de acordo com as normas técnicas de higiene e procedimentos de segurança. Destaca-se que a empresa contratada não deve acumular um grande volume de resíduos.

23. Providências a serem Adotadas

Não haverá a necessidade de adequações prévias pelo IFTM para essa Contratação, uma vez que já havia empresa operando por meio de Concessão não onerosa nestas mesmas instalações.

24. Declaração de Viabilidade

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

24.1. Justificativa da Viabilidade

Concluimos que a Contratação é viável, pois a realização do Objeto, através da CONCESSÃO NÃO ONEROSA a empresa especializada na prestação dos serviços, descritos nos itens anteriores, bem como nos anexos a esse ETP, atende às necessidades do Instituto.

25. Responsáveis

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

GUSTAVO ALEXANDRE DE OLIVEIRA SILVA

Responsável pela contratação direta

FLAVIA CORREA DA COSTA

Membro da comissão de contratação

UASG 158309

Estudo Técnico Preliminar 1/2025

JAMILLE ARAUJO PAIXAO

Membro da comissão de contratação

RHAYSSA BATISTA LISBOA MAGALHAES

Agente de contratação

JAMILLE ARAUJO PAIXAO
GESTÃO DO PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES



Documento assinado eletronicamente por JAMILLE ARAUJO PAIXAO, GESTÃO DO PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES, em 11/02/2025, às 19:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

FLAVIA CORREA DA COSTA
NUTRICIONISTA/HABILITAÇÃO



Documento assinado eletronicamente por FLAVIA CORREA DA COSTA, NUTRICIONISTA/HABILITAÇÃO, em 11/02/2025, às 19:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

RHAYSSA BATISTA LISBOA MAGALHÃES
COORDENADOR(A) GERAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



Documento assinado eletronicamente por RHAYSSA BATISTA LISBOA MAGALHÃES, COORDENADOR(A) GERAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO, em 11/02/2025, às 20:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

GUSTAVO ALEXANDRE DE OLIVEIRA SILVA
DIRETOR(A) GERAL



Documento assinado eletronicamente por GUSTAVO ALEXANDRE DE OLIVEIRA SILVA, DIRETOR(A) GERAL, em 11/02/2025, às 20:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://iftm.edu.br/autenticacao/> informando o código verificador **A45B658** e o código CRC **B7889F8B**.

Referência: NUP: 23203.001308/2025-58

DOCS nº 0000691088

Anexo I do Termo de Referência

(Processo administrativo 23203.005285/2024-70)

CARDÁPIO MÍNIMO DE ITENS A SEREM DISPONIBILIZADOS LANCHES E REFEIÇÕES (ALMOÇO/JANTAR/PORÇÕES)

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO ADICIONAL
1	AÇAÍ	POTE 220 ML
2	ÁGUA DE COCO (SEM CONSERVANTES)	EMBALAGEM TETRAPACK 200 ML
3	ÁGUA MINERAL GASOSA	GARRAFA PET 500 ML
4	ÁGUA MINERAL SEM GÁS	GARRAFA PET 500 ML
5	BEBIDA LÁCTEA SABORES DIVERSOS	MORANGO, PÊSSEGO, COCO, VITAMINA
6	CAFÉ	COPO 200 ML
7	CAFÉ COM LEITE	COPO 200 ML
8	SUCO DE LARANJA IN NATURA (PREPARADO SEM AÇÚCAR)	COPO 200 ML
9	SUCO DE LARANJA IN NATURA (PREPARADO SEM AÇÚCAR)	COPO 300 ML
10	SUCO DE POLPA DE FRUTAS	COPO 300 ML
11	SUCO DE FRUTA INDUSTRIAL	EMBALAGEM TETRAPACK 200 ML
12	SUCO DE FRUTA INDUSTRIAL	EMBALAGEM TETRAPACK 1L
13	SUCO DE FRUTA INDUSTRIAL	LATA 350 ML
14	SOBREMESA: FRUTAS UNITÁRIAS DIVERSAS IN NATURA (DE ACORDO COM A ÉPOCA OU SAFRA)	UNIDADES DE ACORDO COM PESO MÉDIO CARACTERÍSTICO DE CADA FRUTA (MAÇÃ, LARANJA, TANGERINA, CAQUI, UVA BANANA, KIWI, PERA)
15	SALADA DE FRUTAS COM PELO MENOS 3 FRUTAS (COM SUCO DA LARANJA IN NATURA)	POTE DE 300 ML COM TAMPA
16	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, MAÇÃ E LEITE)	COPO DE 300 ML
17	PICOLÉS DE FRUTAS SABORES DIVERSOS	MÍNIMO 45 g
18	BOLO SIMPLES CASEIRO	FATIA/PEDAÇO (MÍNIMO 100 g)
19	BARRA DE CEREAIS	22 g
20	ESFIHA	MASSA ASSADA (100 g) COM RECHEIO MÍNIMO DE 60 g
21	ENROLADINHO DE QUEIJO	MASSA (100G) QUEIJO (20 g)
22	ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO	MASSA (100G) PRESUNTO (30g) E QUEIJO (30 g)
23	MISTO QUENTE	PÃO DE FORMA (50G) TRADICIONAL/ INTEGRAL e PÃO FRANCÊS (50g) COM PRESUNTO (30 g) E QUEIJO (30 g)
24	PÃO DE QUEIJO	MÍNIMO 80 g
25	PAO FRANCÊS (MÍNIMO 60 G)	COM MANTEIGA
26	PAO FRANCÊS (MÍNIMO 60 G)	QUEIJO QUENTE
27	PÃO DE BATATA COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRY	MÍNIMO 100 G, SENDO 50G DE RECHEIO
28	SANDUICHE NATURAL DE FRANGO COM MUSSARELA e SALADA (ALFACE, CENOURA RALADA E TOMATE)	PÃO DE FORMA TRADICIONAL OU INTEGRAL (50G) COM FRANGO DESFIADO (60G), MUSSARELA (30G)

29	REFEIÇÕES	ALMOÇO E JANTAR (Self-Service parcial) CARDÁPIOS CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO ITEM 8 DO ETP 01/2025. PORÇÕES: CALDO DE MILHO, CALDO DE FEIJÃO, CALDO DE CARNE, CANJA DE GALINHA, GALINHADA, FRICASSÊ OU FEIJÃO TROPEIRO
30	PICOLÉ SABOR AÇAÍ	MÍNIMO 45 g
31	CREMOSINHO	90GR IOGURTE DE FRUTAS, SABORES COCO, MARACUJÁ, MORANGO, UVA
32	GELATINA (SABORES, MORANGO, UVA, ABACAXI)	POTE COM TAMPA 140ML
33	LEITE C/ACHOCOLATADO	COPO 300 ML, 300 ML DE LEITE E 1 COLHER DE SOPA DE ACHOCOLATADO
34	MINI PIZZA	MASSA (100G) RECHEIO (70G) PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE, CEBOLA E ORÉGANO.
35	PÃO DOCE (ROSCA)	MÍNIMO 60G
36	PICOLÉ TRUFADO	AÇAÍ COM NINHO MÍNIMO 45G
37	PRATO EXECUTIVO	REFEIÇÃO SERVIDA POR UMA COLABORADORA, CONTENDO TODOS OS ALIMENTOS CONFORME O CONTRATO.
38	PORÇÃO (SALADA)	POTE DE 250GR, SALADA DO DIA DO SELF SERVICE
39	PORÇÃO (JANTINHA)	VASILHAME HAMBURGUEIRA Nº2, 450GR PORÇÃO SERVIDA POR UMA COLABORADORA, CONFORME CARDÁPIO DO DIA (RESPEITANDO O CONTRATO)
40	SALGADO BAURU	MASSA ASSADA (130G) QUEIJO (30G) PRESUNTO (30G) 1 FATIA DE TOMATE, MILHO E ORÉGANO
41	SUCO DE FRUTA INDUSTRIAL	GARRAFA PET 400ML
42	PETA	BISCOITO DE POVILHO 150GR A UNIDADE
43	CHOCOLATE	MEIO AMARGO – 55% CACAU – 512G
44	PIPOCA DE CANJIQUINHA	PACOTE COM 50G
45	PIPOCA DE CANJIQUINHA	PACOTE COM 100G
46	MANDIOCA CHIPS	EMBALAGEM COM 40G
47	AMENDOIM	EMBQALAGEM COM 50G
48	PÃO FRANCÊS NA CHAPA	COM QUEIJO E OVO 100G
49	IOGURTE	NATURAL – EMBALAGEM 180G
50	IOGURTE	DE FRUTAS, MORANGO, COCO E VITAMINADE FRUTAS - EMBALAGEM 170G

Anexo II do Termo de Referência

(Processo administrativo 23203.005285/2024-70)

INFORMAÇÕES ADICIONAIS AO CARDÁPIO LANCHES E REFEIÇÕES (ALMOÇO/JANTAR/PORÇÕES)

As matérias primas ou quaisquer outros componentes que a CONTRATADA utilizar no processo produtivo dos lanches e das refeições devem ser de boa qualidade (inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária), adquiridos de fornecedores idôneos e apresentar perfeitas condições de conservação de acordo com a legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação (Portaria MS no 1428/1993). A tabela abaixo exemplifica o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) dos principais produtos:

ITEM	MATÉRIA PRIMA	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS DO PRODUTO E/OU INGREDIENTE
01	ÓLEO	DEVERÃO SER UTILIZADOS SOMENTE OS DE ORIGEM VEGETAL. AS SOBRAS DE ÓLEOS UTILIZADAS EM FRITURAS PODERÃO SER REAPROVEITADAS SOMENTE QUANDO PRESERVADAS TODAS AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, INDICADORAS DE BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, BEM COMO O CORRETO PROCESSO DE COCÇÃO CONFORME CVS 5/2013.
02	AZEITE DE OLIVA	AZEITE TIPO EXTRA-VIRGEM, DE BOA QUALIDADE E SEM QUALQUER MISTURA DE OUTROS ÓLEOS
03	ARROZ BRANCO	AGULHINHA, TIPO 1.
04	ARROZ INTEGRAL	LONGO, FINO, TIPO 1.
05	FEIJÃO	PRETO, ROXINHO, JALO, CARIOQUINHA, SEMPRE DE BOA QUALIDADE
06	OVO DE GALINHA (GRANJA)	DE ACORDO COM CRITÉRIOS ESTABELECIDOS NA RDC 35/2009 ANVISA
07	AVES (FILÉ, COXA E SOBRECOXA)	DEVERÁ SER DE BOA QUALIDADE, TIPO GRANJA, FRESCA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM: NOME DO FORNECEDOR, CARIMBO DO SIF E DATA DE VALIDADE
08	PEIXES	POSTAS OU FILÉS DE BOA QUALIDADE, SEM ESPINHA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, DEVERÃO APRESENTAR CARIMBO DO SIF, NOME DO FORNECEDOR E DATA DE VALIDADE
09	CARNES BOVINA E SUÍNA EM GERAL	TODA ESPÉCIE DE CARNE A SER SERVIDA, SOB QUALQUER FORMA, DEVERÁ SER DO TIPO EXTRA-LIMPO, OU SEJA, TOTALMENTE ISENTA DE NERVURAS, GORDURAS E APARAS, EM CUJAS EMBALAGENS CONSTE O CARIMBO DO SIF, NOME DO FORNECEDOR E DATA DE VALIDADE. DEVE SER DE PRIMEIRA PARA BIFES E PODE SER DE SEGUNDA PARA COZIDOS E ASSADOS
10	DEFUMADOS, EMBUTIDOS, LEITE E DERIVADOS	ADQUIRIDAS EM FORNECEDOR VISTORIADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, COM EMBALAGEM DO FABRICANTE CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES REGULAMENTARES, INCLUSIVE CARIMBO DO SIF
11	FRUTAS, VEGETAIS, HORTALIÇAS E AFINS	FRESCOS, CONSISTÊNCIA FIRME, APARÊNCIA SADIA E CONFORME CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE CADA VARIEDADE, SELECIONADOS, LAVADOS E DESINFETADOS, TIPO A.
12	MAIONESE	A CONTRATADA DEVERÁ FAZER USO DE MAIONESE INDUSTRIALIZADA DE BOA QUALIDADE QUANDO ESTE INGREDIENTE FIZER PARTE DO CARDÁPIO

Anexo III do Termo de Referência 6/2025

(Processo administrativo 23203.005285/2024-70)

DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISTORIA E CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO

Pelo presente instrumento, a empresa **[Nome da Empresa]**, inscrita no CNPJ sob o n.º **[Número do CNPJ]**, com sede à **[Endereço Completo]**, neste ato representada por **[Nome do Representante Legal]**, portador do CPF n.º **[Número do CPF]**, e do RG n.º **[Número do RG]**, na qualidade de **[Cargo do Representante]**, declara, sob as penas da lei, que:

1. Realizou a vistoria técnica referente ao objeto do processo licitatório vinculado ao processo administrativo 23203.005285/2024-70, tomando ciência das condições e peculiaridades inerentes à execução do contrato.
2. Confirma ter pleno conhecimento das instalações, estrutura e demais aspectos necessários para a adequada prestação dos serviços, não podendo alegar desconhecimento futuro sobre quaisquer detalhes do local de execução.
3. Compromete-se a cumprir todas as exigências do edital e seus anexos, garantindo a execução do contrato conforme especificado.

Por ser expressão da verdade, firma a presente declaração para os devidos fins legais.

Paracatu-MG, ____/____ de 2025.

Responsável técnico designado pela empresa

Representante do IFTM Campus Paracatu

Anexo IV do Termo de Referência

(Processo administrativo 23203.005285/2024-70)

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO PLENO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES DA CONTRATAÇÃO (Dispensa de Vistoria)

Pelo presente instrumento, a empresa **[Nome da Empresa]**, inscrita no CNPJ sob o n.º **[Número do CNPJ]**, com sede à **[Endereço Completo]**, neste ato representada por **[Nome do Representante Legal]**, portador do CPF n.º **[Número do CPF]**, e do RG n.º **[Número do RG]**, na qualidade de **[Cargo do Representante]**, declara, sob as penas da lei, que:

1. A empresa está ciente de que:

- a) A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado.*
- b) Foi assegurado aos interessados o direito de realização de vistoria prévia.*
- c) A vistoria poderia ter sido realizada, em horário previamente agendado, do dia útil seguinte ao da publicação do Edital, até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.*
- d) A empresa ao não realizar a vistoria está ciente de que não poderá alegar, para qualquer fim, desconhecimento das condições locais e/ou peculiaridades que envolvem a completa prestação dos serviços.*

- 2. A empresa optou por não realizar a vistoria técnica referente ao objeto do processo licitatório vinculado ao processo administrativo 23203.005285/2024-70, ciente de que seria facultativa e de sua responsabilidade integral.
- 3. Possui conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, não podendo, posteriormente, alegar desconhecimento de quaisquer informações ou condições que possam interferir na execução do contrato.
- 4. Compromete-se a cumprir todas as exigências do edital e seus anexos, responsabilizando-se pela execução do contrato nos termos pactuados.

Por ser expressão da verdade, firma a presente declaração para os devidos fins legais.

Local e data: _____, ____/____ de 2025.

Nome, cargo e assinatura do Representante Legal

Anexo V do Termo de Referência

(Processo administrativo 23203.005285/2024-70)

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Pelo presente instrumento, a empresa **[Nome da Empresa]**, inscrita no CNPJ sob o n.º **[Número do CNPJ]**, com sede à **[Endereço Completo]**, neste ato representada por **[Nome do Representante Legal]**, portador do CPF n.º **[Número do CPF]**, e do RG n.º **[Número do RG]**, na qualidade de **[Cargo do Representante]**, declara, que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência, no Estudo Técnico Preliminar (ETP 01/2025) e nos demais anexos a que se refere o Pregão nº...../2025, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Por ser expressão da verdade, firma a presente declaração para os devidos fins legais.

Local e data: _____, ____/____ de 2025.

Nome, cargo e assinatura do Representante Legal

MODELO DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS SEM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TRIÂNGULO MINEIRO –
CAMPUS PARACATU**

(Processo Administrativo nº 23203.005285/2024-70)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xx/2025, QUE FAZEM
ENTRE SI O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TRIÂNGULO MINEIRO –
CAMPUS PARACATU E

.....

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro – Campus Paracatu, com sede na Rodovia MG 188, KM 167 – Fazendinha, na cidade de Paracatu / MG – CEP: 38.609-899, inscrito no CNPJ sob o nº 10.695.891/0002-82, neste ato representado pelo Diretor Geral Professor Gustavo Alexandre de Oliveira Silva, nomeado pela Portaria nº 10 de 02/01/2024, publicada no DOU de 03/01/2024, portador da Matrícula Funcional nº 1777092, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) [CONTRATADO], inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº [CNPJ], sediado(a) na [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por [nome e função no CONTRATADO], conforme [atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos], tendo em vista o que consta no Processo nº 23203.005285/2024-70 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) Pregão Eletrônico nº 90005/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de *concessão não onerosa, referente a uso de área pública para a exploração comercial do serviço de Cantina Escolar*, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CONCESSÃO DE USO - ÁREA / IMÓVEL PÚBLICO - Concessão de	19356	Unidade	01		

	uso para exploração comercial de serviços de cantina/lanchonete no IFTM Campus Paracatu, visando a oferta de alimentação para para alunos e servidores. Espaço físico total correspondente a 417,5m².					
--	---	--	--	--	--	--

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência da contratação é de **02 anos** contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.*

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

- 2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.2.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;
- 2.2.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e
- 2.2.6. **Não haja registro Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).**

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

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

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

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

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

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

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. *O objeto da contratação trata-se de concessão não onerosa de espaço referente a uso de área pública para a exploração comercial do serviço de Cantina Escolar, portanto não haverá oneração pelo uso do espaço público, porém a concessionária arcará com despesas do consumo de água e energia, conforme termo de referência.*

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

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

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

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

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

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

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

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

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

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

- 8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:
- 8.1.8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
 - 8.1.8.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;
 - 8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;
 - 8.1.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
 - 8.1.8.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e
 - 8.1.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.
- 8.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;
- 8.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- 8.1.10.1. A Administração terá o prazo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de **30 (trinta) dias**; no caso, se aplica a pedidos de reajuste dos preços dos itens comercializados pelo contratado considerando a particularidade do objeto.
- 8.1.12. Comunicar o CONTRATADO na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONTRATANTE, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, de seus anexos e do termo de referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:
- 9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - 9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

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

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 9.25. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato;
- 9.25.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.26. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.27. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.28. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 9.29. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
- 9.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;
- 9.31. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.32. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;
- 9.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 9.34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 10.1. *As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.*
- 10.2. *Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.*
- 10.3. *É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.*

- 10.4. *A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.*
- 10.5. *Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.*
- 10.6. *É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.*
- 10.7. *O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.*
- 10.8. *O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.*
- 10.9. *O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.*
- 10.10. *Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.*
- 10.10.1. *Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.*
- 10.11. *O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.*
- 10.12. *Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.*

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 11.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução.*

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1. *As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.*

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 13.1. *O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.*
- 13.2. *O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.*
- 13.3. *A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do CONTRATADO pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.*
- 13.4. *Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.*

13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.6. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.7. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.8. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.9.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.9.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.9.3. Das indenizações e multas.

13.10. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

13.11. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.11.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.11.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.12. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, observando-se a particularidade do objeto descrito no termo de referência.

14.2. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

14.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. O objeto da presente contratação trata-se de concessão não onerosa de espaço para funcionamento da cantina, portanto não haverá despesas incorridas nesta contratação, ficando dispensada a informação de disponibilidade orçamentária.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em **Paracatu**, Seção Judiciária de **Paracatu** para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

1 - Itens da Licitação