

PREGÃO ELETRÔNICO

90015/2026

CONTRATANTE (UASG)
(158099)

OBJETO

Serviços de alimentação coletiva e concessão administrativa de uso de espaço físico

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R\$ 639.060,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia 21/05/2026 às 09h00 (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
Menor Preço

MODO DE DISPUTA:
Aberto e Fechado

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS
NÃO

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM
NÃO



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	3
3. ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO	5
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	8
7. DA FASE DE JULGAMENTO	11
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	13
9. DO TERMO DE CONTRATO.....	15
10. DOS RECURSOS	16
11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	17
12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	19
13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	19

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro - Campus Uberaba**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90015/2026**
Processo Administrativo nº 23200.000627/2026-57

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o(a) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro - Campus Uberaba, CNPJ 10.695.891/0003-63, por meio do(a) Coordenação de Licitações, Contratos e Compras, sediado(a) Avenida João Batista Ribeiro, 4.000, bairro Distrito Industrial IV, na cidade de Uberaba/MG , CEP 38064-790, realizará licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, na forma Eletrônica, com critério de julgamento Menor Preço , [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da Sessão Pública: **21/05/2026**

Hora Inicial : **09:00**

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de **serviços de alimentação coletiva com concessão administrativa de uso de espaço físico** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por 3 (três) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência/Projeto Básico, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1. 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).
- 2.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

- 2.3. 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, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 2.4. 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.
- 2.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [art. 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](#).
- 2.7. Não poderão disputar esta licitação:
- 2.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 2.7.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
 - 2.7.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 2.7.4. 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;
 - 2.7.5. 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;
 - 2.7.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
 - 2.7.7. 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;
 - 2.7.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 - 2.7.9. 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;
 - 2.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
 - 2.7.11. pessoas físicas;

- 2.7.12. 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](#).
- 2.8. O impedimento de que trata o item 2.7.6 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.
- 2.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.4 e 2.7.5 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.
- 2.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.11. O disposto nos itens 2.7.4 e 2.7.5 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.
- 2.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 2.13. A vedação de que trata o item 2.8 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. ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO

- 3.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 4.3.1. 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;
- 4.3.2. 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](#);
- 4.3.3. 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](#);
- 4.3.4. 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.
- 4.4. 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](#).
- 4.5. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:
- 4.5.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;
- 4.5.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;
- 4.5.3. 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;
- 4.5.4. 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;
- 4.5.5. 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;
- 4.5.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;
- 4.5.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;
- 4.5.8. 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;
- 4.5.9. 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;
- 4.5.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.
- 4.5.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.
- 4.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304,

de 2024, e da [Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025](#), para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021.

- 4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3 e 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 4.8. 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.
- 4.9. 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.
- 4.10. 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.
- 4.11. 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:
 - 4.11.1. 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
 - 4.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 4.12. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.
- 4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 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.
- 4.14. 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.
- 4.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 5.1.1. Valor estimado unitário e valor estimado total em Reais (R\$).
- 5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

- 5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 5.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.
- 5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o 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.
- 5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 5.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 5.12. 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.

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

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. 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.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

- 6.4. 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.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valor entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de:

Grupo	Item	Intervalo Mínimo (em R\$)
1	1	R\$ 0,05
	2	R\$ 0,05
	3	R\$ 0,05

- 6.9. 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 inexecutável.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto e fechado.
- 6.11. No modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

- 6.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.18. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada.
- 6.19. 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:
- 6.19.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 - 6.19.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
 - 6.19.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do [Decreto nº 11.430, de 2023](#), e da [Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025](#);
 - 6.19.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e [Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025](#).
- 6.20. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 6.20.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
 - 6.20.2. empresas brasileiras;
 - 6.20.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 6.20.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).
- 6.21. 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.
- 6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 6.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

- 6.22.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 6.22.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 6.22.4. O Pregoeiro 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 da **relação das máquinas e aparelhos** cujo funcionamento consuma energia elétrica que pretende usar na execução dos serviços, bem como as comprovações em relação a tais produtos.
 - 6.22.4.1. O Pregoeiro solicitará ainda, sob pena de não-aceitação da proposta, que o licitante mais bem classificado envie cópia da **Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE** do produto que será usado na execução dos serviços, para comprovação de que pertence à(s) classe(s) exigida(s) no Termo de Referência.
- 6.22.5. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 6.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

- 7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro 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 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
 - 7.1.1. SICAF;
 - 7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS;
 - 7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e
 - 7.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.
- 7.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.
 - 7.2.1. A consulta no CEIS 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.
- 7.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.
- 7.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
 - 7.4.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
 - 7.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
 - 7.4.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

- 7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 7.6.1. conter vícios insanáveis;
 - 7.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;
 - 7.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 7.6.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 7.6.5. não cumprir os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência.
 - 7.6.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.7. 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.
- 7.8. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
- 7.8.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 7.8.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.9. Em contratação de obras e serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 7.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, contratação semi-integrada ou contratação integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
 - 7.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.
 - 7.9.3. No caso de obras e serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 7.10. 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.
- 7.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semiintegrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
 - 7.11.2. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;
 - 7.11.3. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas

faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

- 7.11.4. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.
- 7.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 7.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 7.12.2. 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.
- 7.13. 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.
- 7.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.15. 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.
- 7.16. 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.
- 7.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 7.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 7.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- 8.2. 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.
- 8.3. 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.

- 8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.
- 8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei .
- 8.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 8.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que sua proposta econômica 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 entrega das propostas.
- 8.10. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
 - 8.10.1. 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.
- 8.11. 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.
 - 8.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 8.12. A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
 - 8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 3 (três) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.
- 8.13. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
 - 8.13.1. 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.
 - 8.13.2. 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.
- 8.14. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 8.12.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do

Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 3 (três) horas , para:

- 8.14.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;
 - 8.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
 - 8.14.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;
 - 8.14.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.
- 8.15. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.
- 8.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.12.1
- 8.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9. DO TERMO DE CONTRATO

- 9.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente
- 9.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (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.
- 9.3. 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 5 (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 5 (cinco) dias úteis; ou
 - c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.
- 9.4. Os prazos dos itens 9.2 e 9.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

- 9.5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.
- 9.6. 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.
- 9.6.1. A existência do registro do Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

10. DOS RECURSOS

- 10.1. 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.
- 10.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 10.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 10.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 10.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 10.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 10.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 10.5. 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.
- 10.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 10.7. 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.
- 10.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 10.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://iftm.edu.br/pesquisa-publica/>

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 11.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 11.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a Pregoeiro/a durante o certame;
 - 11.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 11.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 11.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 11.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
 - 11.1.2.4. deixar de apresentar amostra; ou
 - 11.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
 - 11.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 11.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 - 11.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
 - 11.1.6. fraudar a licitação;
 - 11.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 11.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 11.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 11.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - 11.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
 - 11.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 11.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 11.2.1. advertência;
 - 11.2.2. multa;
 - 11.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 11.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 11.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

- 11.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 11.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 11.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 11.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 11.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0.5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - 11.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 11.5. 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.
- 11.6. 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.
- 11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, 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 o qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3 e 11.1.4, 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.
- 11.9. 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 11.1.4, 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.
- 11.10. 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.
- 11.11. 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.
- 11.12. 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.

- 11.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 11.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
- 11.15. 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.
 - 11.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 12.1. 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.
- 12.2. 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.
- 12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios:
licitacao.ura@iftm.edu.br
- 12.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 12.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 12.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 13.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 13.2. 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.
- 13.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 13.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 13.5. 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.
- 13.6. 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.
- 13.7. 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.
- 13.8. 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.
- 13.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 13.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://iftm.edu.br/licitacoes/>.
- 13.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 13.11.1. ANEXO I - Termo de Referência.
- 13.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 13.11.2. ANEXO II - Minuta de Contrato.

Datado e assinado eletronicamente

BRUNO PEREIRA GARCES
DIRETOR(A) GERAL

Documento assinado eletronicamente por BRUNO PEREIRA GARCES, DIRETOR(A) GERAL, em 06/05/2026, às 10:33, 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 **9722E1A** e o código CRC **6A83CDC4**.

Referência: NUP: 23200.004557/2026-14

DOCS nº 0000840909

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO TRIA.MINEIRO

Termo de Referência 16/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
16/2026	158099-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO TRIA.MINEIRO	LUIZ HENRIQUE NOGUEIRA CARVALHO	05/05/2026 10:06 (v 0.13)
Status			
DISPONIBILIZADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		23200.000627/2026-57

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23200.000627/2026-57)

TERMO DE REFERÊNCIA

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação coletiva e concessão administrativa de uso de espaço físico, destinados ao atendimento das atividades institucionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro - *Campus* Uberaba (IFTM), compreendendo o fornecimento de refeições e a exploração de restaurante nas dependências da instituição, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e demais anexos;

LOTE	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	VALOR ESTIMADO TOTAL (R\$)
	1	Fornecimento de alimentação pronta (almoço) para atender aos alunos, servidores e visitantes do IFTM - <i>Campus</i> Uberaba.	000003697	UN	24.000	18,58	445.920,00
	2	Fornecimento de alimentação pronta (lanche) para atender aos alunos do IFTM - <i>Campus</i> Uberaba.	000003697	UN	12.000	13,28	159.360,00

ÚNICO	3	Fornecimento de alimentação pronta (<i>coffee break</i>) para atender os eventos acadêmicos e administrativos do IFTM - <i>Campus</i> Uberaba.	000003697	UN	2.000	16,89	33.780,00
	TOTAL						639.060,00

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a sua interrupção pode comprometer as atividades desempenhadas no campus e, consequentemente, causar deficiências nos diversos atendimentos públicos, bem como comprometer o alcance das metas institucionais, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando tópicos relacionados no Estudo Técnico Preliminar.

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano contados a partir da data da sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. 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, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2026**, conforme detalhamento a seguir:

- ID PCA no PNCP: **10695891000100-0-000002/2026**;
- Data de publicação no PNCP: **05/05/2025**;
- Id do item no PCA: **114; 115; 116**;
- Classe/Grupo: **632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA**;
- Identificador da Futura Contratação: **158310-53/2026**.

2.3. Complementarmente, insta consignar que o item a ser adquirido/contratado no presente processo (p.p.) não está contemplado no Catálogo Eletrônico de Padronização, instituído pela Portaria SEGES/ME nº 938, de 2 de fevereiro de 2022. Entretanto, enfatiza-se que o IFTM possui Gestão de Banco de Itens com metodologia implantada para as diversas atividades relacionadas como: padrão para solicitar cadastro, padrão para descrever itens de forma técnica, vínculo de itens dos cadastrados com os códigos do SIASG, entre outras. À medida que o item do presente processo for incluído no catálogo, adotar-se-á a sua utilização, sempre que o item atender à demanda da Instituição.

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.

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. A Contratada deverá adotar boas práticas de preservação do meio ambiente, otimizando a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

4.1.1.1. Instruir seus funcionários para a correta utilização dos materiais e equipamentos dentro da quantidade suficiente que assegure a qualidade dos serviços, sem desperdícios, solicitando, quando for o caso, a substituição dos mesmos quando não forem adequados;

4.1.1.2. Prezar pela manutenção das instalações, informando ao IFTM em caso de vazamentos hidráulicos, lâmpadas com defeito, fios desencapados, janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras;

4.1.1.3. Efetuar controle periódico dos riscos ambientais decorrentes de agentes físicos, químicos e biológicos;

4.1.1.4. Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;

4.1.1.5. Substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

4.1.1.6. Racionalizar o consumo de energia elétrica, mantendo critérios especiais para a aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo;

4.1.1.7. Realizar vistorias e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus equipamentos, aparelhos elétricos, extensões, filtros, refrigeradores, verificando, entre outros, se existem vazamentos de vapor ou de gases nos equipamentos em geral, o estado dos sistemas de proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas utilizadas;

4.1.1.8. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme legislações federal, estadual e municipal;

4.1.1.9. Treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;

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

4.1.1.11. Respeitar as Normas Brasileiras (NBR) publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) sobre resíduos sólidos;

4.1.1.12. No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a Contratada deverá:

4.1.1.12.1. Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponível no mercado distribuidor;

4.1.1.12.2. A Contratada deverá utilizar exclusivamente produtos saneantes (detergentes, desinfetantes e correlatos) devidamente registrados na ANVISA, cujos agentes tensoativos aniônicos possuam comprovada biodegradabilidade, em estrita conformidade com a RDC nº 694/2022 e a RDC nº 989/2025, visando a preservação do ecossistema local do campus;

4.1.1.12.3. Utilizar os saneantes domissanitários de forma racional;

4.1.1.12.4. A Contratada deverá assegurar que todos os insumos e produtos saneantes utilizados na unidade de alimentação possuam registro ou notificação regular perante a ANVISA, atendendo aos requisitos da Lei nº 6.360/1976, regulamentada pelo Decreto nº 8.077/2013, e em conformidade com as normas técnicas vigentes da Agência, em especial a RDC nº 989/2025;

4.1.1.12.5. Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria do Ministério da Saúde nº 9, de 10/4/1987, em face de que a relação risco/benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I ser francamente desfavorável a sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos;

4.1.1.12.6. Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE nº 913, de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5º da Resolução 336, de 30/7/1999;

4.1.1.12.7. Proibir a aplicação de saneantes domissanitários fortemente alcalinos apresentados sob a forma de líquido premido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras, conforme Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária nº 8, de 10/4/1987;

4.1.1.12.8. Proibir a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS nº 1, de 4/4/1979;

4.1.1.12.9. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.1.1.12.10. Observar a Resolução RDC nº 766, de 14/12/2022 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro, quanto da aplicação de álcool;

4.1.1.12.11. Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme as normas sanitárias e de saúde ocupacional vigentes da ANVISA e do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população face aos riscos de câncer;

4.1.1.13. Observar, no que diz respeito à poluição sonora, se os equipamentos eletrodomésticos e industriais utilizados pela Contratada deverão apresentar o "Selo Ruído", em conformidade com as Resoluções do CONAMA e as normas de certificação do INMETRO, visando o conforto acústico da Comunidade Acadêmica. Ruído excessivo pode causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição;

4.1.1.14. Destinar óleo, papelões e plásticos para reciclagem;

4.1.1.15. Deverão ser evitadas as preparações de alimentos por imersão (frituras);

4.1.2. Dos critérios de sustentabilidade, a Contratada deverá adotar, ainda, as seguintes providências:

4.1.2.1. Colaborar e realizar a separação dos resíduos recicláveis que por ventura forem descartados, observando a coleta seletiva para reciclagem, promovendo sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos do Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022, o qual regulamenta a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso. Então, os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva;

4.1.2.2. Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos, conforme a IN nº 10, de 12 de novembro de 2012 do MPOG, atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011, que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT. Utilizar, portanto, as lixeiras instaladas no RU e respeitar a coleta seletiva de lixo;

4.1.2.3. Observar o descarte adequado de materiais contaminantes originários da contratação, bem como de seus resíduos e embalagens;

4.1.2.4. Pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas ao Setor Correspondente do campus, ou aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;

4.1.2.5. Lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;

4.1.2.6. Pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.

4.1.3. A contratação de empresa fornecedora de refeições à Comunidade Acadêmica refletirá na produção de lixo diário dentro do campus. Por conta disso, ações deverão ser exigidas da Contratada, como:

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

4.1.3.2. Dar a destinação final ao lixo de acordo com as normas da ANVISA;

4.1.3.3. Realizar limpeza, quantas vezes forem necessárias, durante e após o expediente, de mesas, cadeiras, áreas internas e externas do RU, bem como realizar o recolhimento dos lixos provenientes da alimentação dos usuários, a fim de garantir um ambiente limpo e agradável à Comunidade Acadêmica;

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

4.1.3.5. Os lixos resultantes das atividades terão de ser retirados quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, devidamente acondicionado em sacos plásticos indestrutíveis, conforme norma técnica de higiene e procedimentos de coleta seletiva determinado pelos órgãos responsáveis. Ressalta-se que 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;

4.1.3.6. Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis;

4.1.3.7. Os lixos recicláveis resultantes das atividades do RU deverão ser separados para coleta seletiva realizada;

4.1.3.8. A Contratada poderá desenvolver um Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) específico para a cozinha, com foco na compostagem de restos orgânicos;

4.1.3.9. A Contratada deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelecem as Resoluções RDC nº 216/04 e RDC nº 275/02 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:

4.1.3.9.1. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;

4.1.3.9.2. Programa de recolhimento de alimentos;

4.1.3.9.3. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

4.1.3.9.4. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;

4.1.3.9.5. Higiene e saúde dos manipuladores;

4.1.3.9.6. Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade;

4.1.3.9.7. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

4.1.3.9.8. Manejo dos resíduos;

4.1.4. Com relação a adoção de políticas, práticas e/ou critérios de sustentabilidade estabelecidos pelo GUIA NACIONAL DE LICITAÇÕES SUSTENTÁVEIS DA AGU (ÚLTIMA EDIÇÃO), a Administração, ao analisar tal instrumento, não encontrou elementos específicos relacionados. Desse modo, visto que objeto a ser contratado não é considerado altamente poluidor, julgou-se desnecessária a exigência específicas e de certificações ambientais para esta contratação;

4.1.5. Ademais, nos termos do art. 7º da Portaria SEGES/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021, a contratação objeto do presente estudo está alinhada ao Plano Diretor de Logística Sustentável – PLS da Instituição;

4.1.6. Enfim, deve-se observar e evitar possíveis impactos ambientais gerados nas atividades diversas e, deve ser considerado que a sustentabilidade é um princípio de preservação e de manutenção dos recursos naturais para o aproveitamento das gerações atuais e futuras.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual da contratação.

4.4. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato;

4.4.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas;

4.4.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia;

4.4.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;

4.4.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual;

4.4.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização;

4.5. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária;

4.6. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente;

4.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil;

4.8. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal;

4.8.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022);

4.9. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.9.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.9.2. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.9.3. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado;

4.10. A apólice do seguro-garantia ou a fiança bancária deverá ter cobertura para o pagamento direto ao empregado das verbas devidas em razão da inadimplência do Contratado;

4.10.1. O pagamento direto não pode estar condicionado ao trânsito em julgado de decisão judicial, sendo suficiente decisão definitiva em processo administrativo, que apure o montante devido;

4.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação;

4.12. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração;

4.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada;

4.14. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;

4.14.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;

4.14.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022;

4.15. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

4.15.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep;

4.15.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice;

4.16. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente;

4.16.1. Em se tratando de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra, a garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;

4.16.2. Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;

4.16.3. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços Contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços;

4.17. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência;

4.18. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada;

4.19. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

Vistoria

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

4.21.1. Os licitantes que optarem pela realização da visita técnica, deverão requerer o agendamento formalmente, e com antecedência à data /horário pretendido, por meio do contato indicado abaixo:

Sector Responsável	E-mail	Telefone
Coordenação Geral de Apoio ao Estudante	cgae.ura@iftm.edu.br	(34) 33196033

4.22. 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;

4.23. 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;

4.24. 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;

4.25. 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;

4.26. Os licitantes que realizarem vistoria deverão utilizar o "MODELO DE TERMO DE VISTORIA", enquanto aquelas que se abstiverem deverão utilizar o "MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA", ambos constantes do Anexo X deste Termo de Referência e essenciais para apresentação junto aos documentos de habilitação.

Margem de Preferência

4.27. Nenhum item relacionado ao objeto da contratação enquadra-se na margem de preferência, prevista no Decreto nº 11.890, de 22 de janeiro de 2024 conforme disposto na Resolução da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável (CICS/MGI) nº 8, de 31 de março de 2025, a qual alterou a Resolução SEGES/CICS-MGI nº 4, de 18 de outubro de 2024, publicada no DOU de 22 de outubro de 2024, que especifica os produtos manufaturados nacionais que serão objeto de margens de preferência normal e adicional nas licitações realizadas no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 30 (trinta) dias da assinatura do contrato.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho estão pormenorizados nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência (TR), conforme itens listados abaixo:

5.1.2.1. DA CONCESSÃO DO ESPAÇO PÚBLICO - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU);

5.1.2.2. DO FORNECIMENTO DE LANCHES ESCOLARES PARA OS ESTUDANTES POR PARTE DA CONCESSIONÁRIA;

5.1.2.3. DO FORNECIMENTO DE LANCHES (COFFEE BREAK) AO IFTM POR PARTE DA CONCESSIONÁRIA;

5.1.2.4. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO AOS USUÁRIOS;

5.1.2.5. DA FORMA DE EXECUÇÃO E DO MODELO DE SUBSÍDIO;

5.1.2.6. DO PROGRAMA DE AQUISIÇÕES DE ALIMENTOS (PAA);

5.1.2.7. DEMAIS DESCRIÇÕES DA SOLUÇÃO.

5.1.3. Cronograma de realização dos serviços:

5.1.3.1. A Contratada ficará a cargo do preparo, disponibilização, organização e distribuição dos alimentos, além da pré e pós-limpeza criteriosa do espaço, compreendendo nestes casos toda a infraestrutura física, os utensílios, os equipamentos, os mobiliários, os materiais de consumo e permanentes de copa e cozinha. Incluído, entre as obrigações da Contratada, em fornecer os gêneros alimentícios, o gás liquefeito de petróleo (GLP), os materiais de limpeza e os demais materiais de consumo em geral, necessários para a perfeita execução dos serviços. Realizar todas as etapas de produção e distribuição de refeições dentro das dependências da Contratante.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO
IFTM - Campus Uberaba	Rua João Batista Ribeiro, nº 4.000, Distrito Industrial II, CEP: 38064-790 - Uberaba/MG.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

- 5.3.1. A venda dos *tickets*, pela Contratada, deverá ocorrer obrigatoriamente, no mínimo, durante o período das 07h30min às 13h00min. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários;
- 5.3.2. A Contratada deverá cumprir rigorosamente o horário de funcionamento. As refeições serão servidas durante o horário de funcionamento aos usuários, no mínimo, de segunda a sexta-feira, das 11h00min às 13h00min, podendo haver, eventualmente, alteração do horário por determinação da Contratante, a critério da Diretoria do campus, o que será comunicado à Contratada com, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas de antecedência;
- 5.3.3. Aos sábados, eventualmente, poderá ser solicitado o funcionamento do RU, que deverá ser comunicado à Contratada com, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas de antecedência;
- 5.3.4. Nos períodos de recesso escolar, assim como em eventuais paralisações, como greves ou manifestações, o RU deverá funcionar normalmente. Nestes períodos haverá redução no quantitativo de refeições diárias e poderá haver suspensão no Programa de Alimentação e Nutrição Escolar;
- 5.3.5. Excepcionalmente nos períodos de recesso, greve, férias escolares ou períodos de baixo movimento, desde que devidamente autorizado formalmente pela Administração, poderá haver alteração nos horários de funcionamento e, em casos excepcionais, autorizado o fechamento do Refeitório.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas estabelecidas nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste TR, conforme tópicos indicados no item 5.1.2. acima.

Materiais a serem disponibilizados

- 5.5. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, os equipamentos, as ferramentas, os utensílios necessários, os mobiliários, os materiais de copa e cozinha, os gêneros alimentícios, o gás liquefeito de petróleo (GLP), os materiais de limpeza e os demais materiais permanentes e de consumo em geral nas quantidades estimadas e qualidades adequadas, promovendo sua substituição quando necessário;
- 5.5.1. Para a execução dos serviços, a Contratante irá disponibilizar **alguns** mobiliários, equipamentos e materiais permanentes diversos de copa e cozinha, discriminados no Anexo II deste TR.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.6. As informações relevantes para o dimensionamento da proposta estão descritas nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste TR, no tópico de mesmo título, conforme indicado no item 5.1.2. acima.

Especificação da garantia do serviço

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

Uniformes

- 5.8. Os uniformes a serem fornecidos pelo Contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:
- 5.8.1. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

5.8.1.1. Para o pessoal da cozinha:

5.8.1.1.1. Camisa sem botão, cor branca, com a logomarca da empresa, constando o nome do funcionário e a função. A identificação deve ser bordada no uniforme ou fixada através de velcro;

5.8.1.1.2. Calças compridas de cor branca;

5.8.1.1.3. Avental longo na cor branca;

5.8.1.1.4. Proteção para o cabelo (gorro ou touca);

5.8.1.1.5. Botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante;

5.8.1.2. Para o pessoal de atendimento direto ao público:

5.8.1.2.1. Camisa sem botão, branca, com a logomarca da empresa, constando o nome do funcionário e a função. A identificação deve ser bordada no uniforme ou fixada através de velcro;

5.8.1.2.2. Calças compridas, em cor clara;

5.8.1.2.3. Avental longo em cor clara;

5.8.1.2.4. Proteção para o cabelo (gorro);

5.8.1.2.5. Botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante;

5.8.2. Serão fornecidos 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 72 (setenta e duas) horas, após comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

5.8.3. As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade;

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

5.8.5. 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.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.9. 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;

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

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

6.12. Identificada qualquer inexistência 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. Os itens abaixo foram extraídos da Resolução/IFTM nº 58/2018, de 11 de dezembro de 2018 que, conforme artigo 26, descreve as competências dos fiscais técnicos;

6.16.1.1. Definir, juntamente com o representante da Contratada e respeitando o disposto no Edital e Termo de Referência, procedimentos para o perfeito desenvolvimento dos trabalhos, estabelecendo formas de avaliação da qualidade dos serviços executados;

6.16.1.2. Recusar os serviços executados em desacordo com o pactuado e determinar por escrito, instruções ou comunicados de desfazimento, ajustes ou correções;

6.16.1.3. Recusar o recebimento de bens de consumo e permanente que apresentem defeitos e/ou com prazo de validade vencido ou por vencer em curto prazo, solicitando a imediata substituição dos mesmos para fins de recebimento definitivo, guarda ou utilização pelo IFTM;

6.16.1.4. Verificar o correto funcionamento de equipamentos advindos de manutenção e registrar a conformidade por intermédio do Relatório de Execução dos Serviços, que poderá ser substituído por formulário próprio da empresa Contratada, e em ambos os casos, deverá ser anexado ao Instrumento de Medição de Resultados;

6.16.1.5. Avaliar constantemente a execução do objeto, propondo ao gestor de execução contratual o redimensionamento no pagamento da Contratada, utilizando o Instrumento de Medição de Resultado (IMR):

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

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

6.16.1.6. Monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços, durante a execução do objeto, para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

6.16.1.7. Solicitar à Contratada apresentação de justificativas para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, e abrangida pelos limites estabelecidos na contratação, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;

6.16.1.8. Propor ao gestor da execução a aplicação de sanções contratuais na hipótese de comportamento inadequado da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores;

- 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;
- 6.19.** Para a compensação da jornada prevista no Decreto 12.174, de 2024, e na Instrução Normativa SEGES/MGI nº 81, de 12 de setembro de 2024, na hipótese de os trabalhadores prestarem serviços para unidades distintas, caberá ao fiscal setorial fazer a interlocução com os responsáveis pelas unidades de execução onde o trabalhador presta os serviços, para o fim da avaliação sobre a compensação pretendida. Em não havendo designação de fiscal setorial, a competência recairá no fiscal técnico;
- 6.20.** O controle das horas compensadas será feito por meio de registros decorrentes do ponto eletrônico da contratada ou outros meios admitidos pela legislação trabalhista;
- 6.21.** O fiscal técnico deverá incluir no relatório mensal ou no termo de recebimento provisório a informação consolidada sobre compensação de jornada pelos trabalhadores alocados no contrato;
- 6.22.** Caso o período de ausência corresponda a um dia de trabalho, o fiscal observará se foi efetuado o desconto do pagamento do vale transporte na fatura apresentada pela contratada, exceto quando a compensação recair em um dia no qual o trabalhador não exerceria suas atividades;
- 6.23.** O desconto do valor referente ao vale-alimentação só deverá ser realizado se as horas de ausência não venham a ser compensadas posteriormente e a convenção coletiva ou o acordo coletivo aplicável estabelecer que o benefício está vinculado ao dia trabalhado;
- 6.24.** Caso a ausência seja parcialmente compensada, o desconto do valor do vale alimentação será proporcional ao período não compensado;
- 6.25.** Na hipótese de diminuição excepcional e temporária dos serviços, inclusive em razão de recesso de final de ano, o fiscal do contrato, apoiado na decisão do gestor de realizar escalas de revezamento dos trabalhadores, conferirá se a escala apresentada atende às necessidades de manutenção dos serviços de cada unidade, dando ciência ao gestor do contrato;
- 6.26.** O total de horas calculadas para o recesso deverá ser compensado a partir da fixação da escala de revezamento, com cumprimento integral até o mês subsequente ao do recesso;
- 6.27.** O fiscal técnico deverá elaborar o termo de recebimento provisório, com as seguintes informações:
- 6.27.1.** Se o saldo de horas se encontra positivo, caso ainda não usufruído o recesso;
 - 6.27.2.** Se o recesso foi parcialmente compensado, caso o recesso tenha sido usufruído, mas a compensação não tenha sido concluída;
 - 6.27.3.** Se o recesso foi integralmente compensado, caso a compensação tenha sido concluída; ou
 - 6.27.4.** Se há saldo em aberto, com sugestão de glosa no pagamento da fatura, caso a compensação não tenha sido concluída até o mês imediatamente subsequente ao recesso;
- 6.28.** Quando o trabalhador manifestar interesse na compensação de jornada por necessidade de ausência eventual, deverão ser realizadas as seguintes ações:
- 6.28.1.** O trabalhador deverá informar previamente a sua intenção de compensar a jornada ao responsável pela unidade de execução onde desempenha suas atividades;
 - 6.28.2.** O responsável pela unidade avaliará a viabilidade da compensação e, em caso de concordância, comunicará o fiscal do contrato;
 - 6.28.3.** O fiscal do contrato informará o preposto da empresa sobre a compensação pretendida e a data prevista da ausência do trabalhador; e
 - 6.28.4.** Após a formalização da compensação, o fiscal do contrato poderá efetuar o recebimento provisório, informando o saldo de horas a compensar para fins de controle, sem indicação de glosa;
- 6.29.** Neste caso, o fiscal do contrato poderá efetuar o recebimento provisório, informando o saldo de horas a compensar para fins de controle, sem indicação de glosa;
- 6.30.** O fiscal técnico deverá elaborar o termo de recebimento provisório com as seguintes informações:
- 6.30.1.** Se o saldo de horas objeto do recebimento anterior foi integralmente compensado, caso a compensação tenha sido concluída; ou
 - 6.30.2.** Se o saldo de horas não foi integralmente compensado, com a sugestão de glosa no pagamento da fatura.

Fiscalização Administrativa

6.31. 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;

6.32. 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;

6.33. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado;

6.34. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:

6.34.1. No caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.34.1.1. No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

6.34.1.1.1. Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

6.34.1.1.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;

6.34.1.1.3. Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

6.34.1.2. Entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (SICAF):

6.34.1.2.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

6.34.1.2.2. Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do Contratado;

6.34.1.2.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

6.34.1.2.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

6.34.1.3. Entrega, quando solicitado pelo Contratante, de quaisquer dos seguintes documentos:

6.34.1.3.1. Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração Contratante;

6.34.1.3.2. Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a parte contratante;

6.34.1.3.3. Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

6.34.1.3.4. Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado;

6.34.1.3.5. Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato; e

6.34.1.3.6. Documentos comprobatórios de que o capital social integralizado da empresa é compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019/1974.

Gestor do Contrato

6.35. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

6.35.3. 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;

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

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

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

6.35.7. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço;

6.35.8. Receber e dar encaminhamento imediato:

6.35.8.1. Às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto nº 12.174/2024;

6.35.8.2. À notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo;

6.36. Para os períodos de diminuição excepcional e temporária de trabalho, inclusive em razão de recesso de fim de ano, o gestor avaliará a conveniência e oportunidade de elaboração de escalas de revezamento dos trabalhadores, comunicando a todas as unidades sobre a possibilidade e os requisitos para concessão (artigo 11 da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 81, de 12 de setembro de 2024).

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo XII da Resolução IFTM nº 58 de 11 de dezembro de 2018, a qual dispõe sobre a aprovação *Ad Referendum* da Resolução nº 36 de 11 de dezembro de 2018; e conforme modelo no Anexo XI deste Termo de Referência;

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:

7.2.1. Não produziu os resultados acordados;

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

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

Recebimento

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

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

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

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

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

7.9. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período mensal;

7.10. Ao final de cada período/evento de faturamento:

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

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

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

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

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

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

7.16. 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;

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

7.17.1. 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;

7.17.2. 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;

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

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

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

- I) O prazo de validade;
- II) A data da emissão;
- III) Os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV) O período respectivo de execução do contrato;
- V) O valor a pagar; e
- VI) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis;

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

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

7.26. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.26.1. Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Reajuste

7.37. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 17/03/2026;

7.38. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. As justificativas para utilização do IPCA estão descritas no item 4.9 do ETP;

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

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

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

7.42. 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;

7.43. 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;

7.44. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

7.45. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante;

7.45.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo;

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

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

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

7.46. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

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 1% (um 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 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação;

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação;

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 5% (cinco por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação;

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 1% (um por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação;

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 1% (um por cento) a 20% (vinte 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;

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. As peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. Os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.9.5. 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;

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF;

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 **MENOR PREÇO**.

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.** Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980;
- 9.14.** Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 9.15.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.16.** 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;
- 9.17.** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.18.** 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;
- 9.19.** 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;
- 9.20.** Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.21.** 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;
- 9.22.** 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

- 9.23.** 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;
- 9.24.** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 9.25.** Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

9.26. 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:

9.26.1. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social; e

9.26.2. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social;

9.27. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.28. 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;

9.29. 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;

9.30. 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;

9.31. Declaração do fornecedor, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo III deste Termo de Referência, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do interessado, observados os seguintes requisitos:

9.31.1. A declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

9.31.2. Caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o fornecedor deverá apresentar justificativas;

9.32. 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 Técnico-Operacional

9.33. 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;

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

9.33.1.1. Contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 2 (dois) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

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

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

9.33.4. 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;

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

9.34. 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;

9.35. 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

9.36. Apresentação dos registros e do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

9.36.1. Para a empresa: Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980;

9.36.2. Para a(o) Nutricionista: Carteira de Identidade Profissional relacionada à atividade de Nutrição e Alimentação, expedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art. 15 da Lei nº 6.583/1978;

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

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

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

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

9.37. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade;

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

Disposições gerais sobre habilitação

9.39. 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;

9.40. 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;

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

9.42. 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;

9.43. 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

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

9.44.1. 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;

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

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

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

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

9.44.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.44.6.1. Ata de fundação;

9.44.6.2. Estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.44.6.3. Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.44.6.4. Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

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

9.44.6.6. Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.44.6.7. 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 custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável é de R\$ 639.060,00 (seiscentos e trinta e nove mil e sessenta reais), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- Gestão/unidade: **26413/158310**;
- Fonte de recursos: **1000 000 000**;
- Programa de trabalho: **261731**;
- Elemento de despesa: **339039-41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO**; e
- Plano interno: **L21IVP2303R - APOIO ALIMENT. ESTUD. EPT NV.MEDIO e M21IVP2303R - APOIO ALIMENT. ESTUD. EPT NV. SUPERIOR**;

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I

NÃO SE APLICA.

14. ANEXO II

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. 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](#).

Despacho: Portaria nº 475 de 21/03/2025 - Reitoria.

LUIZ HENRIQUE NOGUEIRA CARVALHO

Coordenador de Planejamento Orçamentário, de Contratações e de Aquisições.



Assinou eletronicamente em 04/05/2026 às 15:00:04.

Despacho: Portaria / DG-URA nº 24 de 19/02/2025 - Campus Uberaba.

GLEISSON MARQUES GONCALVES COSTA

Presidente da EPC.



Assinou eletronicamente em 05/05/2026 às 09:12:42.

Despacho: Portaria / DG-URA nº 24 de 19/02/2025 - Campus Uberaba.

FERNANDO DA SILVA ALMEIDA

Vice-Presidente da EPC.



Assinou eletronicamente em 05/05/2026 às 09:58:58.

Despacho: Portaria/DG-URA nº 24 de 19/02/2025 - Campus Uberaba.

KELLY SANTOS COSTA LINHARES

Membro da EPC.

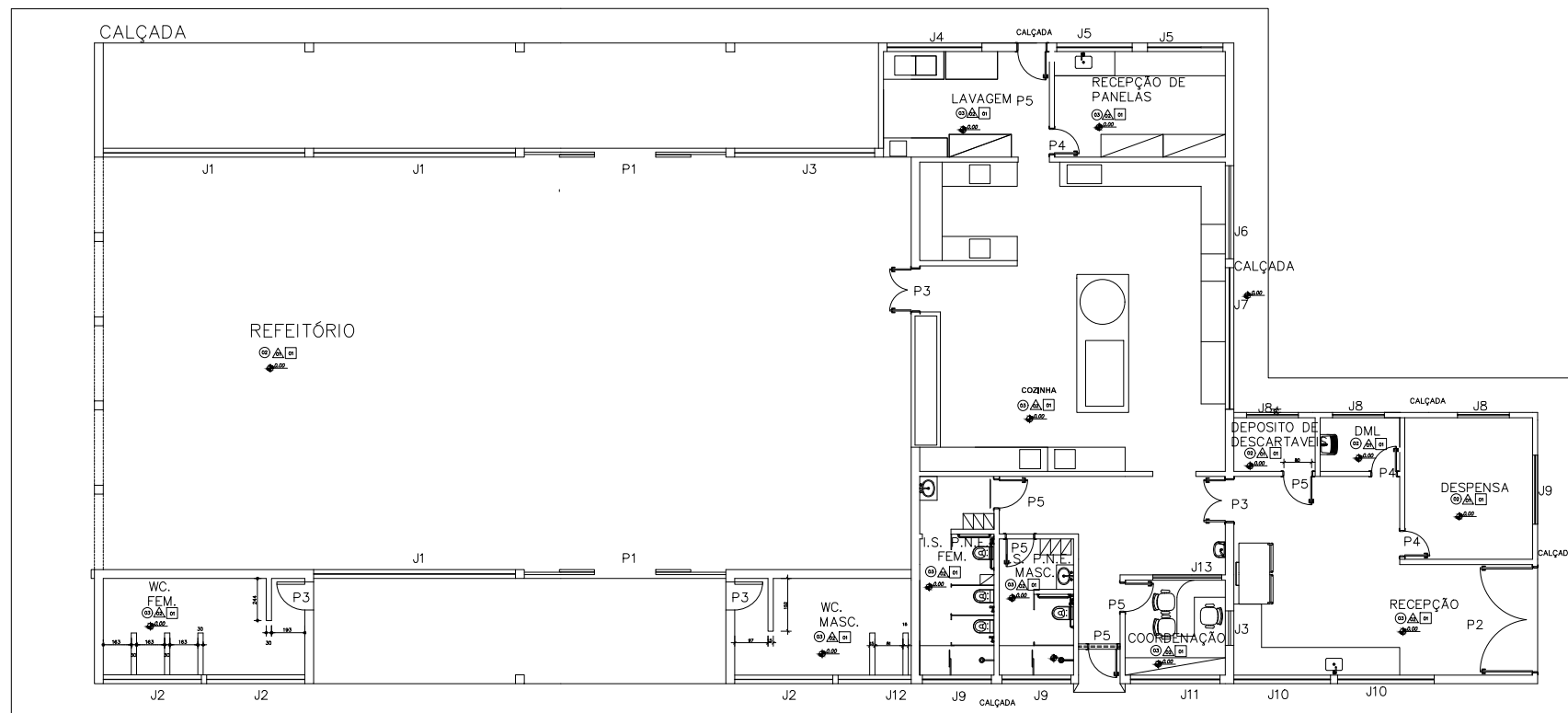


Assinou eletronicamente em 04/05/2026 às 15:32:55.

Lista de Anexos

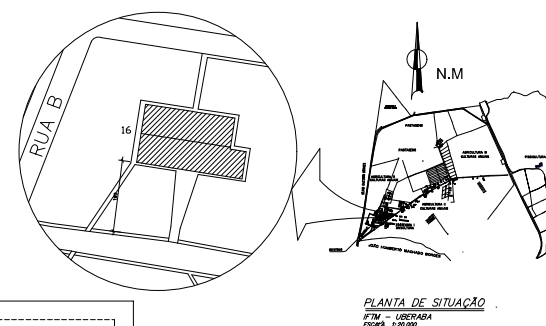
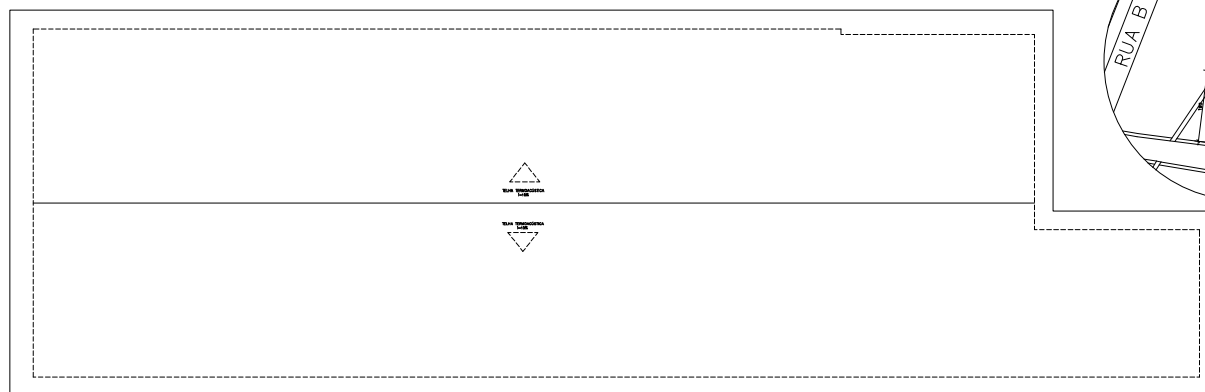
Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Anexo I - Layout do RU.pdf (183.76 KB)
- Anexo II - Anexo II - Relacao dos materiais permanentes.pdf (122.61 KB)
- Anexo III - Anexo III - Modelo de Dec. Contratos Firmados.pdf (121.19 KB)
- Anexo IV - Anexo IV - Modelo de Formulario para Apresentacao da Proposta de Precos.pdf (153.2 KB)
- Anexo V - Anexo V - Modelo de Declaracao de Fatos Impeditivos.pdf (127.4 KB)
- Anexo VI - Anexo VI - Modelo de Declaracao de Cumprimento da Legislacao Trabalhista de Menores.pdf (131.76 KB)
- Anexo VII - Anexo VII - Modelo de Declaracao de Elaboracao Independente de Proposta.pdf (131.67 KB)
- Anexo VIII - Anexo VIII - Modelo de Declaracao - Acordao_409_2015.pdf (129.31 KB)
- Anexo IX - Anexo IX - Modelo de Declaracao Obrigatoria de Enquadramento ME_EPP.pdf (135.28 KB)
- Anexo X - Anexo X - Modelo de Declaracao ou Dispensa de Vistoria.pdf (141.73 KB)
- Anexo XI - Anexo XI - IMR.pdf (86.94 KB)
- Anexo XII - Anexo XII - Pesquisa Satisfacao.pdf (145.39 KB)
- Anexo XIII - ETP_158099-000005-2026_04_05_2026.pdf (616.99 KB)



PARTE B

PLANTA BAIXA B
ESCALA: 1/50



PROJETO ARQUITETÔNICO ASSUNTO: REFEITÓRIO CONTEÚDO: PLANTA BAIXA, COBERTURA, IMPLANTAÇÃO E DETALHES		FOLHA 16/107
ZONA: RURAL USO: INSTITUCIONAL ENDEREÇO: RUA JOÃO BATISTA RIBEIRO, nº 4.000 - BAIRRO: MERCÊS UBERABA - MG.		
IDENTIFICAÇÃO DO IMÓVEL: PROPRIETÁRIO: IFM - INSTITUTO FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO ENDEREÇO: RUA JOÃO BATISTA RIBEIRO, nº 4.000 - BAIRRO: MERCÊS UBERABA - MG.		
DATA: AGOSTO/2014		ESCALA(S): 50
SITUAÇÃO: 	A. PROPOSTA DO PROJETO DE REFEITÓRIO REFEITÓRIO DO INSTITUTO FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO PROPRIETÁRIO: IFM - INSTITUTO FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO PROJETO: ARQUITETURA E ENGENHARIA DATA: 15/08/2014	
ÁREAS: ÁREA CONSTRUÍDA ----- 1.062,26m² ÁREA TOTAL ----- 4.710,288,00m² TAXA DE OCUPAÇÃO ----- 0,023%	OBSERVAÇÕES:	

ANEXO II - RELAÇÃO DE MATERIAIS

PERMANENTES

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	AQUECEDOR DE ALIMENTOS. TIPO CALDEIRÃO. A GÁS/VAPOR. MOD. CGV-SM-100. MARCA BRASINOX COM PAINEL E TAMPÃO EM AÇO INOX CAPACIDADE 100 LITROS.	2
2	ARQUIVO DE AÇO PARA PASTA SUSPensa. 04 GAVETAS. COR CINZA MARCA: ATILA	1
3	BALANÇA COMERCIAL. SEMI-AUTOMÁTICA. CAPACIDADE DE 200 KGS. FILIZOLA.	1
4	BATEDeira ELÉTRICA PLANETÁRIA EM INOX MARCA: ARNO.	1
5	BATEDeira PLANETÁRIA MARCA: ARNO	1
6	BEBEDOURO INDUSTRIAL 3 (TRÊS) TORNEIRAS CAPACIDADE 100 LITROS EM AÇO INOXIDÁVEL	1
7	BEBEDOURO TIPO PRESSÃO COM REFRIGERAÇÃO PARA ADULTOS E CADEIRANTES MARCA: LIBELL	1
8	BUFFET REFRIGERADO 1737X906X1355MM COM 8 CUBAS (345X538X65 MM) REVESTIMENTO EM AÇO AISI 430 E CUBAS EM AÇO 304. MARCA VENANCIO.	1
9	CADEIRA ESCRITÓRIO. EM TUBO AÇO ASSENTO E ENCOSTO EM TECIDO. ENCOSTO E ASSENTO EM ESPUMA INJETADA. BASE GIRATÓRIA COM 5 RODÍZIOS. MARCA: TALARICOS.	1
10	CADEIRA FIXA DIRETOR TRAPÉZIO COM BRAÇOS, ESTOFADA COM ESPUMA MARCA: MÓVEIS VIP	1
11	CADEIRA PARA DIGITADOR, ESPUMA INJETADA, BASE GIRATÓRIO COM REGULAGEM A GÁS, REVESTIDA EM TECIDO COR PRETO MARCA: TALARICOS.	1
12	CADEIRA REFEITÓRIO MARCA: USE MOVEIS	226
13	CARRINHO DE MÃO COM ACESSÓRIOS E ARO EM AÇO GALVANIZADO. PNEU MACICO. MARCA: METALOSA - MODELO: POP	1
14	CONJUNTO PLATIBANDA BTRVC-6. MARCA VENANCIO.	1
15	CUBA EM AÇO 304 (345 X 538 X 65 MM).MARCA FORTINOX.	8
16	CUBA EM INOX AISI 304 MARCA: TECNOCUBA TAMANHO: 530 X 325 X 100 MM	10
17	CUBA EM INOX AISI 304 MARCA: TECNOCUBA TAMANHO: 530 X 325 X 65 MM	8
18	CUBAS EM AÇO AISI 304 (345X538X100 MM).MARCA VENANCIO.	10
19	DESCASCADOR DE BATATAS. EM AÇÃO INOXIDÁVEL. CAPACIDADE 10 KILOS MARCA: POLI	1
20	DESCASCADOR DE LEGUMES, AÇO INOX, CAPACIDADE 10 KG MARCA: BECKER - MODELO: DL-10	1
21	ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 PERFURADA. MEDIDA EXTERNA 1500x1800MM. REGULÁVEL. MARCA: TOPEMA	2
22	ESTUFA INDUSTRIAL - PASS THROUGH AQUECIDO MARCA: SOLUTION	1
23	FOGÃO INDUSTRIAL COM 8 BOCAS DE FERRO FUNDIDO. MARCA: PROGÁS.	1
24	FOGÃO INDUSTRIAL: AÇO INOX AISI 304; 8 BOCAS DUPLAS; PANELEIRO; TEMPRE E QUEIMADOR EM FERRO FUNDIDO; PÉS REGULÁVEIS DIMENSÕES (C x L x A): 2100 x 1250 x 850 MM. MARCA: SORINOX.	1
25	FORNO COMBINADO ELÉTRICO. PRODUÇÃO ATÉ 200 REFEIÇÕES. LARGURA 795 MM.PROFUNDIDADE 795 MM. ALTURA 797 MM. POTÊNCIA 10 KW EM AÇO INOX. MARCA: PRÁTICA	1

26	FORNO ELÉTRICO PARA 300 REFEIÇÕES MARCA: VENÂNCIO - MODELO: FCDB12E	1
27	FORNO PARA ASSAR. COMBINADO ELETRÔNICO. AQUECIMENTO ELÉTRICO PARA 10 GN. S DE 1/1 x 65MM. MARCA: PRÁTICA MODELO EC-10.	1
28	FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS MARCA: FRICON CAPACIDADE: 500 L, SISTEMA DE DEGELO AUTOMÁTICO, COR BRANCA, TEMPERATURA DE 0 A 10° C, 220 V	1
29	FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS: CAPACIDADE BRUTA: 513. MARCA: ELETROLUX - MODELO: H500	1
30	FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS: CAPACIDADE BRUTA: 513. MARCA: ELETROLUX - MODELO: H500	1
31	GUICHÊ TIPO COLMEIA EM AÇO INOX. COM 3 PLANOS. MEDINDO 1400x400x900MM. VARIAÇÃO DE 5% (MAIS OU MENOS) PARA COLOCAR BANDEJÃO. MARCA: TOPEMA	1
32	LAVADORA DE LOUÇAS COM PROGRAMA PADRÃO DE 60 GAVETAS POR HORA; CAPACIDADE DE ATÉ 18 PRATOS POR	1
33	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE 2 LITROS - BIVOLT MARCA: VITALEX	1
34	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL. COM COPO EM AÇO INOXIDÁVEL COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: LARGURA (mm) 300; ALTURA (mm) 1100;	1
35	MESA PARA REFEITÓRIO 04 LUGARES. MEDINDO 120 X 90 X 73 CMS. TAMPO EM AGLOMERADO .REVESTIDO EM FÓRMICA COR OVO. REFERÊNCIA ESPECIAL.	11
36	MESA REFEITÓRIO, DIMENSÕES 1000 X 800 X 740 MM MARCA: USE MOVEIS	59
37	MESA REFEITÓRIO: DIMENSÕES: 700 x 1200 mm MARCA: M2V	1
38	MESA RETANGULAR MEDINDO 120X600X750 MM COM 2 GAVETAS MARCA USE MOVEIS	1
39	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS MARCA: BECKER, 220 V. MATERIAL ALUMÍNIO, FUNÇÃO LIQUIDIFICADOR E PROCESSADOR MODELO: PA-200 1/2 CV	1
40	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS, MARCA: PHILCO	1
41	PANELA DE PRESSÃO CAPAC. MÍNIMA DE 20 LITROS COM TRIPLO SISTEMA DE SEGURANÇA. ASAS DO CORPO E DA TAMPA. DISPOSITIVO AUXILIAR ALÍVIO DE PRESSÃO E GRELHA MARCA: ROCHEDO	1
42	PANELA DE PRESSÃO CAPACIDADE 20.8 LITROS - ROCHEDO.	1
43	PANELA DE PRESSÃO CAPACIDADE 20.8 LITROS COM TRIPLO SISTEMA DE SEGURANÇA. ROCHEDO.	1
44	PANELA DE PRESSÃO COM CAPACIDADE PARA 22 (VINTE E DOIS) LITROS.MARCA ROCHEDO.	1
45	POLTRONA DIRETOR GIRATÓRIA COM BRAÇO, MARCA: SHOPPING DO ESCRITÓRIO.	1
46	PROCESSADOR DE ALIMENTOS MARCA: BECKER - MODELO: PA-200	1
47	PROCESSADOR DE LEGUMES. BASE MÓVEL EM AÇO INOX. BOCA C/ TUBOS E ALAVANCAS MOTOR TRIFÁSICO 0.75 CV. 380-415 V/50 HZ - 1.4AMP. - 220 V/60 HZ - 2.5 AMP. E C/ CAPACIDADE PARA PRODUZIR DE 200 A 500 REFEIÇÕES - ROBOT COUPE (CL-55).	1
48	RACK PARA EQUIPAMENTO COM FIXAÇÃO FRANCESA 12 UNIDADES DE ESPAÇOS COM PINTURA EPÓXI MARCA: LIDERBRAS	1
49	TELEVISÃO MARCA AOC - LED 4K - 50" - UHD - SMART TV - MODELO: 50U6125/78G	1
50	TABULEIRO INOXIDÁVEL.TIPO 304-18.8.COM 2 PEGADORES. MEDINDO 580 X 430 X 100 MM.	9
51	TRITURADOR INDUSTRIAL. MODELO H6- 300.MARCA TRITURAC. EM MATERIAL RESISTENTE AS MAIS DURAS E DIFÍCEIS CONDIÇÕES DE TRITURAÇÃO. BRITADORES PARA REDUÇÃO DOS RESÍDUOS EM PARTÍCULAS MÍNIMAS. MOTOR ELÉTRICO TRIFÁSICO 30 HP. 220 VOLTS.	1
52	VENTILADOR DE PAREDE DIÂMETRO 60CM, VENTIDELTA. TRANSFERÊNCIA PELO PROCESSO 23202.000341/2015-07.	1
53	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT, CAPACIDADE 12.000 BTU'S, 220 V, CICLO: QUENTE / FRIO MARCA: ELGIN - MODELO: SRQ12000	1

54	CONDICIONADOR DE AR CAPACIDADE 30.000 BTUS, COMPOSTA POR UNIDADE EVAPORADORA E SPLIT, MARCA: BRIZE. PROCESSO DE INCORPORACAO PATRIMONIAL Nº 23200.000266/2016-77.	1
55	FREEZER HORIZONTAL COM 02 PORTAS. COR: BRANCA. PUXADOR ANATÔMICO. CAPACIDADE DE ATÉ 500 LITROS. 220 VOLTS. MODELO PADRÃO. MARCA: REFRIMATE.	3
56	RACK TIPO PAREDE PADRÃO 19 POLEGADAS 12U x 700 MM. ESTRUTURA EM AÇO COM 4 TOMADAS. COR PRETA.	1
57	CÂMERA DOME IP FULL HD POE MICRO SD IP67 IK10 MARCA HIKVISION	1
58	EVAPORADORA DE AR CONDICIONADO SPLIT LIV INVERTER TOP 24000 BTU 220V MARCA AGRATTO	1
59	CONDICIONADOR DE AR SPLIT LIV INVERTER TOP 24000 BTU 220V MARCA AGRATTO	1
60	EVAPORADORA DE AR CONDICIONADO SPLIT LIV INVERTER TOP 24000 BTU 220V MARCA AGRATTO	1
61	EVAPORADORA DO AR CONDICIONADO - PT INVERTER ELGIN 56000 BTUS S/F 220V PLUS R32	2
62	APARELHO AR CONDICIONADO - CONDENSADORA PT INVERTER ELGIN 56000 BTUS S/F 220V PLUS R32	2



**ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A
INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**

PREGÃO Nº _____ / _____ PROCESSO Nº _____

Declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) nº _____, inscrição estadual nº _____, estabelecida em _____, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública:

Nome do Órgão/Empresa	Vigência do Contrato	Valor total do Contrato*
Valor total dos Contratos		R\$ _____

Local e data

Assinatura e carimbo do emissor



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TRIÂNGULO MINEIRO



Observação:

Nota 1: Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais tem contratos vigentes.

Nota 2: *Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.

FÓRMULA EXEMPLIFICATIVA, PARA FINS DE ATENDIMENTO AO DISPOSTO NOS ITENS "D.1" E "D.2" DA ALÍNEA "D" DO SUBITEM 11.1. DO ITEM 11 DO ANEXO VII-A, DESTA INSTRUÇÃO NORMATIVA (IN 05/2017)

a) A Declaração de Compromissos Assumidos deve informar que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados pela licitante não é superior ao Patrimônio Líquido da licitante.

Fórmula de cálculo:

$$\frac{\text{Valor do Patrimônio Líquido} \times 12}{\text{Valor total dos contratos}} > 1$$

Observação:

Nota 1: Esse resultado deverá ser superior a 1 (um).

Nota 2: Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado*.

b) Caso a diferença entre a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) e a declaração apresentada seja maior que 10% (dez por cento) positivo ou negativo em relação à receita bruta, o licitante deverá apresentar justificativas.

Fórmula de cálculo:

$$\frac{(\text{Valor da Receita Bruta} - \text{Valor total dos Contratos}) \times 100}{\text{Valor da Receita Bruta}} =$$



ANEXO IV

MODELO DE FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

Empresa) _____, CNPJ nº _____, sediada em (endereço completo) _____, por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, para os fins de participação no Pregão Eletrônico nº ____/20____ do IFTM Campus Uberaba, apresenta a seguinte proposta de preços:

GRUPO	ITEM	Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade e total	Preço Médio Mensal/Posto (R\$)	Preço Médio Anual/Posto (R\$)	Preço Total (R\$)
TOTAL (R\$)							

- O prazo de validade da proposta de preços é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da abertura da licitação.
- Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Termo de Referência.
- Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte do presente objeto, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguros, taxas ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária, conforme demonstrado na planilha de Formação de Preço.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a entregá-lo no prazo determinado no documento de convocação, assim, após cumpridas nossas obrigações, e para fins de posterior pagamento, fornecemos os seguintes dados:

Empresa:

Razão Social:		CNPJ/MF:
Endereço:	Bairro:	Cidade/UF:
CEP:	Tel./Fax:	E-mail:
Banco:	Agência:	Conta:

Representante Legal da Empresa:

Nome:		CPF/MF:
Endereço:	Bairro:	Cidade/UF:
CEP:	Tel./Fax:	E-mail:
Estado Civil:	Nacionalidade:	Naturalidade:

Uberaba / MG, ____ de ____ de 20____.

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)



ANEXO V

PREGÃO Nº ____/____ – PROCESSO Nº : _____

MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS

(Empresa) _____, CNPJ nº _____,
sediada em (endereço completo) _____,
por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) _____,
portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____,
declara inteira submissão aos preceitos legais licitatórios em vigor e às cláusulas e condições deste
Pregão, às quais cumprimos fielmente, por estarmos plenamente de acordo.

Declaramos ainda que, no momento, não há qualquer fato ou ato que, legalmente, nos impeça de
participar do mencionado processo licitatório, cientes da obrigatoriedade de declararmos ocorrências
posteriores dessa natureza. Asseveramos ainda que, caso sejamos a empresa adjudicatária desta
licitação, cumprimos fielmente com o seu objeto, mediante a fiscalização do IFTM, com observação
integral das normas pertinentes.

Por ser verdade, firmamos o presente, para os devidos fins, sob as penas da lei.

Uberaba / MG, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)



ANEXO VI

PREGÃO Nº ____/____ – PROCESSO Nº : _____

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO TRABALHISTA DE MENORES

(Empresa) _____, CNPJ nº _____,
sediada em (endereço completo) _____,
por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) _____,
portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____,
declara para fins do disposto no inciso VI do Art. 68 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que não
emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor
de 16 (dezesesseis) anos.

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

(Observação: em caso afirmativo assinalar a ressalva acima)

Por ser verdade, firmamos o presente, para os devidos fins, sob as penas da lei.

Uberaba / MG, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)



ANEXO VII

PREGÃO Nº ____/____ – PROCESSO Nº : _____

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Empresa) _____, CNPJ nº _____,
sediada em (endereço completo) _____,
por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) _____,
portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____,
para fins do disposto no Edital do Pregão nº ____/____, declara, sob as penas da lei, em especial o art.
299 do Código Penal Brasileiro, que:

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

Por ser verdade, firmamos o presente, para os devidos fins, sob as penas da lei.

Uberaba / MG, ____ de _____ de 20____.

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)



ANEXO VIII

PREGÃO Nº ____/____ – PROCESSO Nº : _____

MODELO DE DECLARAÇÃO - ACORDÃO Nº 409/2015 - TCU PLENÁRIO - INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO FAMILIAR

(Empresa) _____, CNPJ nº _____,
sediada em (endereço completo) _____,
por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) _____,
portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____,
declaramos que não constam em nossos quadros societários servidores do Instituto Federal do Triângulo Mineiro ou administradores que mantenham vínculo familiar com detentor de cargo em comissão ou função de confiança, atuante na área responsável pela demanda ou contratação, ou de autoridade a ele hierarquicamente superior, em cumprimento ao Acórdão nº 409/2015 – TCU – Plenário.

Por ser verdade, firmamos o presente, para os devidos fins, sob as penas da lei.

Uberaba / MG, ____ de _____ de 20____.

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)



ANEXO IX

PREGÃO Nº ____/____ – PROCESSO Nº : _____

MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS
MODELO DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA
DE PEQUENO PORTE
(Para fruição dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006)

(Empresa) _____, CNPJ nº _____,
sediada em (endereço completo) _____,
por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) _____,
portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____,
declara para os fins do disposto na Lei Complementar no. 123/2006, sob as sanções administrativas
cabíveis e sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, enquadra-se como:

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

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

Por ser a expressão da verdade, firmamos o presente, para os devidos fins, sob as penas da lei.

Uberaba / MG, ____ de _____ de 20____.

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)



ANEXO X

PREGÃO Nº _____ / _____ PROCESSO Nº _____

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A empresa _____, CNPJ _____, por intermédio do(a) Senhor(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, indicado expressamente como seu representante, CERTIFICA que visitou as dependências do IFTM - Instituto Federal do Triângulo Mineiro – Campus Uberaba, tomando conhecimento dos locais onde serão executadas as atividades do objeto da _____ nº. _____, estando plenamente ciente da infraestrutura que tem à disposição.

Uberaba, _____ de _____ de _____.

Assinatura e carimbo Empresa Visitante (Licitante)

Assinatura e carimbo Representante do IFTM – Campus Uberaba

OU

PREGÃO Nº _____ / _____ PROCESSO Nº _____

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

A empresa _____, CNPJ _____, por intermédio do(a) Senhor(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, indicado expressamente como seu representante, DECLARA ter conhecimento das atividades do objeto a serem executadas, através do Termo de Referência, Edital e seus Anexos, dispensando a necessidade da vistoria “in loco” prevista no Edital da _____ nº. _____. Declara, ainda, que se responsabiliza pela dispensa e por situações supervenientes, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o órgão licitador, conforme previsto no Acórdão 1174/2008 TCU Plenário.

Uberaba, _____ de _____ de _____.

Assinatura e carimbo Empresa (Licitante)

ANEXO XI – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

Contrato nº.:	Período	Data
Contratado:		
Fiscal Técnico:		
Gestor do Contrato:		
Pontuação: 3 – Satisfatório. 1 – Regular. 0 – Insatisfatório		
GRUPO 1 – DESEMPENHO DAS ATIVIDADES		
Especificações		
1.A - Rotinas de Serviço	Pontuação	
1.A.1 Conformidade com o cardápio previamente aprovado Existe conformidade das refeições servidas com o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE?		
1.A.2 Controle de gêneros Existe controle no armazenamento de gêneros (produtos adequadamente acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)?		
1.A.3 Cumprimento dos procedimentos do MBP Ocorre o cumprimento dos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas?		
1.A.4 Resolução das ocorrências A CONTRATADA apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução do contrato nos prazos acordados?		
1.A.5 Higienização (utensílios, equipamentos, mobiliário e ambientes) A higienização de utensílios, equipamentos, mobiliário e ambientes é adequada?		
1.A.6 Controle bacteriológico É realizada, diariamente, de forma adequada, a coleta e o armazenamento por 72 horas de todas as amostras das preparações?		
1.A.7 Divulgação do cardápio Semanalmente, o cardápio impresso é afixado, em local visível, com os respectivos valores calóricos?		
1.A.8 Boas práticas ambientais Realiza atividades direcionadas ao cumprimento das boas práticas ambientais (uso racional da água, eficiência energética, gerenciamento de resíduos sólidos)?		
1.A.9 Abastecimento de material de higiene pessoal CONTRATADA disponibiliza, diariamente, esses materiais nos vestiários, banheiros e lavatórios da cozinha e refeitório?		

1.B - Mão de Obra	Pontuação
1.B.1 Qualificação Os funcionários são qualificados e exercem as atividades específicas da função?	
1.B.2 Relação interpessoal Os funcionários apresentam boa conduta no relacionamento com os usuários, equipe operacional e gerencial?	
1.B.3 Absenteísmo O quadro de pessoal manteve-se completo, ocorrendo reposição em caso de faltas e/ou ausências?	
1.B.4 Uniformes e EPI Os funcionários utilizam uniformes completos e EPI em perfeito estado de conservação e adequados às tarefas que executam?	
1.B.5 Identificação Os funcionários utilizam meios de identificação funcional nas dependências da instituição?	
1.B.6 Higiene pessoal Os funcionários apresentam-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras, relógio e outros adornos durante o serviço?	
Pontuação do Grupo 1	
GRUPO 2 – CONTROLE DAS ATIVIDADES	
Especificações	
2.A - Avaliação Qualitativa e Quantitativa das Refeições	Pontuação
2.A.1 Qualidade dos gêneros alimentícios Os gêneros e produtos alimentícios adquiridos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ)?	
2.A.2 Quantidade programada O quantitativo das refeições obedece à programação previamente acordada com a CONTRATANTE?	
2.A.3 Aspectos higiênico-sanitários da manipulação O processo de manipulação das preparações encontra-se dentro dos padrões higiênico-sanitários, conforme legislação vigente?	
2.A.4 Tempo e temperatura de manutenção das preparações Os critérios de tempo e temperatura estão sendo obedecidos?	
2.A.5 Características sensoriais As preparações oferecidas encontram-se dentro dos padrões exigidos/estabelecidos de apresentação, sabor, textura, odor e cor?	
2.A.6 Técnicas de reparo As preparações estão de acordo com as informações descritas na ficha técnica apresentada?	
2.B - Avaliação da Distribuição das Refeições	Pontuação
2.B.1 Porcionamento das preparações A porção das preparações distribuída aos usuários está de acordo com o estabelecido no Termo de Referência?	
2.B.2 Quantidade de utensílios A quantidade de utensílios disponíveis para distribuição e consumo das refeições é suficiente para não causar interrupção no atendimento?	
2.B.3 Padronização do cardápio O cardápio é mantido, sem alterações, desde o início da distribuição até o final da mesma?	
Pontuação do Grupo 2	
GRUPO 3 – GERENCIAMENTO DAS ATIVIDADES	
Especificações	
3.A - Supervisão Administrativa	Pontuação
3.A.1 Supervisão Geral A CONTRATADA executa visitas de supervisão periódicas para avaliar o gerenciamento realizado pelo nutricionista da UFAM, orientando e corrigindo falhas, quando necessário?	
3.A.2 Supervisão Local O(s) nutricionista(s) responsável(is) pela UFAM supervisiona(m) todas as atividades desenvolvidas pela equipe, orientando e corrigindo falhas, quando necessário?	
3.B – Supervisão das Atividades Operacionais	
3.B.1 Capacitação A CONTRATADA possui e cumpre cronograma de capacitação da equipe?	
3.B.2 Inventário de utensílios, equipamentos e mobiliário A CONTRATADA realiza o inventário mensal e o apresenta à CONTRATANTE?	
3.B.3 Reposição de utensílios A CONTRATADA realiza a reposição dos utensílios quando solicitado pela Fiscalização?	

3.B.4 Manutenção preventiva e corretiva A CONTRATADA realiza manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponíveis no Restaurante Universitário?	
3.B.5 Controle de vetores e pragas A CONTRATADA realiza procedimentos de desinsetização, desratização e dizimação de pragas no intervalo estipulado em legislação vigente e sempre que solicitado pela CONTRATANTE?	
3.C – Saúde, salários, benefícios e obrigações trabalhistas	Pontuação
3.C.1 Cumprimento das obrigações trabalhistas A CONTRATADA cumpre as obrigações trabalhistas vigentes em lei?	
3.C.2 Controle de saúde dos funcionários A CONTRATADA comprova a realização de exames periódicos de saúde de seus funcionários de acordo com as normas vigentes?	
Pontuação do Grupo 3	

ANEXO XII

MODELO DE AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE

Campus: _

Data: // _

Refeição avaliada: Almoço

Marque com um **X** os quesitos a serem avaliados considerando entre 0 (zero), para péssimo, a 10 (dez), para ótimo.

ITEM AVALIADO	AVALIAÇÃO																			
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10									
Apresentação dos pratos																				
Variedade do cardápio																				
Sabor dos acompanhamentos (arroz e feijão)																				
Sabor do prato principal (carne)																				
Sabor do complemento (massas, legumes)																				
Sabor das saladas																				
Sabor do suco																				
Sabor da sobremesa																				
Temperatura (carne, arroz, feijão e complemento)																				
Temperatura das saladas, sobremesa e suco																				
Tamanho da porção de carne																				
Atendimento pelos funcionários																				
Higiene do restaurante (buffets, mesas, cadeiras, pisos)																				
Higiene dos sanitários																				
Temperatura do ambiente																				
Tempo de espera no buffet																				
TOTAL DE PONTOS																				
CLASSIFICAÇÃO FINAL	%				QUALIDADE:															
Observação																				

QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

Ótimo: 90 % ou mais
 Bom: de 80% a 89,9%
 Regular: de 50% a 79,9%
 Ruim: de 40% a 49,9%
 Péssimo: menor que 40%

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO TRIA.MINEIRO

Estudo Técnico Preliminar 5/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23200.000627/2026-57

2. Descrição da necessidade

A contratação deste objeto justifica-se para atender as demandas do planejamento geral, constituído de contratação de empresa jurídica especializada no ramo de serviços de fornecimento de alimentação coletiva, destinados às atividades institucionais e aos seus objetivos, bem como contribuir para o cumprimento da missão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro (IFTM) - *Campus Uberaba*.

O IFTM é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação (MEC), especializada na oferta de Educação Profissional e Tecnológica (EPT), criada por meio da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que também instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, da qual o IFTM é integrante. Ainda que vinculado ao MEC, o IFTM detém autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, nos termos do art. 1º, parágrafo único, da Lei nº 11.892/2008. Historicamente, os Institutos Federais se originaram das Escola de Aprendizes Artífices (EAA), criadas por meio do Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, assinado pelo então presidente Nilo Peçanha. Posteriormente as EAA foram transformadas em Liceus Industriais por meio da Lei nº 378/1937, que por sua vez se tornaram Escolas Industriais e Técnicas por meio do Decreto-Lei nº 4.127/1942. Em 1959 as Escolas Técnicas Federais (ETEC) se tornaram autarquias por meio da Lei nº 3.552/1959 e, posteriormente, a Lei nº 6.545 /1978 converte as ETEC nos Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFET), denominação que durou até a transformação em Institutos Federais conforme a Lei nº 11.892/2008.

A Portaria do MEC nº 713 de 08 de setembro de 2021 tipifica o IFTM - *Campus Uberaba* como um "Campus Agrícola", o qual desenvolve atividades de extensão e de pesquisa, além dos cursos regulares de ensino, formando um tripé aliado à missão de promover a construção, divulgação e aplicação dos conhecimentos científicos, tecnológicos, artísticos e culturais visando sempre a construção de uma sociedade justa e solidária e a formação profissional e pessoal de seus estudantes. E, em seu atual momento, a Instituição responde aos novos anseios da sociedade, em ofertar formação continuada, transformando sonhos em ações concretas na busca pela excelência em todos os níveis e áreas de atuação. Um pouco do histórico do campus pode ser consultado no endereço eletrônico: <https://iftm.edu.br/uberaba/historico/>

DO OBJETO

A presente demanda visa a seleção de empresa especializada para o uso de área pública destinada ao fornecimento de refeições e lanches (*coffee break*), utilizando o espaço do Restaurante Universitário (RU), compreendendo todas as etapas de aquisição, preparação, produção e distribuição, em condições higiênico-sanitárias adequadas e entregues à Comunidade Acadêmica; composta pelos estudantes, servidores públicos e trabalhadores terceirizados do IFTM - *Campus Uberaba*.

JUSTIFICATIVA E INTERESSE PÚBLICO

A contratação justifica-se pela necessidade de garantir a segurança alimentar e nutricional do público alvo, contribuindo para a permanência estudantil e o desempenho e eficiência acadêmica. A modalidade de fornecimento e concessão, permitirá que a Administração Pública ofereça o serviço sem arcar com os custos diretos de operação, transferindo a responsabilidade a uma pessoa jurídica, que em contrapartida, poderá explorar comercialmente o espaço público.

No contexto da pretensa contratação deve ser considerado que a principal missão das atividades meio e de apoio operacional é garantir a operacionalização integral das atividades finalísticas de forma contínua, eficiente e segura. Para garantir este objetivo, a Administração Pública deve buscar, de forma racional e persistente, aprimorar o emprego dos seus limitados recursos, com vistas a atingir a eficácia e eficiência em suas contratações. Também, incentiva-se junto aos contratados práticas para primar pela utilização de materiais e equipamentos recicláveis, produtos com vida útil mais longa, que contenham menor quantidade de materiais perigosos ou tóxicos, que consumam menor quantidade de matérias-primas e energia, buscando desta forma um desenvolvimento sustentável.

Isto posto, preliminarmente, entende-se haver contribuição do objeto em análise para o atendimento às finalidades e características dos Institutos Federais dispostas no Art. 6º da Lei nº 11.892/2008 e à entrega de uma educação pública, gratuita e de qualidade, na formação de jovens mais qualificados, dotados de conhecimento e capacidade de gerar impactos e resultados positivos, sempre buscando o atendimento da missão institucional e do interesse público.

ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO ATUAL

O campus possui atualmente contrato junto à empresa GEX Serviços Integrados Ltda., CNPJ nº 19.722.474/0001-75, sendo o último período contratual: **de 07/08/2025 a 06/08/2026**, afastada a possibilidade de prorrogação; Contrato: 06/2021; Processo: 23200.001607/2020-16; portanto, a nova contratação deverá ser iniciada em **07/08/2026** para o campus não ficar descoberto dos necessários serviços relacionados ao objeto. Diante do exposto, em 27/01/2026 foi aberto o processo para a substituição do atual contrato. Com isso, a Coordenação de Planejamento Orçamentário, de Contratações e de Aquisições (CPLAN), designada pela Portaria nº 532 de 26/03/2025; e a Equipe de Planejamento de Contratação Permanente (EPC), designada pela Portaria IFTM nº 24 de 19/02/2025, iniciou os procedimentos da fase interna para a contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para o IFTM - *Campus Uberaba*.

Este estudo deverá ser desenvolvido de acordo com a Instrução Normativa (IN) SEGES nº 58 de 08 de agosto de 2022, analisando a viabilidade da contratação e no levantamento de elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, visando atender de maneira satisfatória às necessidades da Administração Pública.

REQUISITOS LEGAIS

Os prováveis fornecedores serão empresas especializadas e habilitadas para a prestação dos serviços objeto da contratação, nos termos do presente documento, com registro nos órgãos competentes, quando cabível, e deverão atender às seguintes legislações:

LEIS:

- Lei nº 14.914 de 03 de julho de 2024, a qual institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES);
- Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, que institui o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Cozinha Solidária; altera as Leis nºs 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos); e revoga dispositivos das Leis nºs 11.718, de 20 de junho de 2008, 11.775, de 17 de setembro de 2008, 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 14.284, de 29 de dezembro de 2021;
- Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;
- Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD);
- Lei nº 13.467, de 13 de julho de 2017, que altera a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e as Leis nº 6.019, de 3 de janeiro de 1974, 8.036, de 11 de maio de 1990, e 8.212, de 24 de julho de 1991, a fim de adequar a legislação às novas relações de trabalho;
- Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015, a qual dispõe sobre a Inclusão da Pessoa com Deficiência; e atualizações e alterações;
- Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências;
- Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências;
- Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis números: 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências;
- Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia;
- Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014 e pela Lei Complementar nº 155/2016 - Institui o Estatuto Nacional da Micro empresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei nº 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar nº 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis nº 9.317, de 05 de dezembro de 1996, e 9.841, de 05 de outubro de 1999;
- Lei nº 11.091, de 12 de janeiro de 2005, que dispõe sobre a estruturação do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, no âmbito das Instituições Federais de Ensino vinculadas ao Ministério da Educação, e dá outras providências;
- Lei nº 11.079, de 30 de dezembro de 2004, a qual institui normas gerais para licitação e contratação de parceria público-privada no âmbito da Administração Pública;
- Lei nº 9.294, de 15 de julho de 1996, a qual dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do art. 220 da Constituição Federal;
- Lei nº 9.636 de 15 de maio de 1998 e suas alterações; que dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis nº 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2º do art. 49 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências;
- Lei nº 9.632, de 7 de maio de 1998, que dispõe sobre a extinção de cargos no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional, e dá outras providências;
- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;
- Lei nº 8.987, de 13 de fevereiro de 1995, que dispõe sobre o regime de concessão e permissão da prestação de serviços públicos previsto no art. 175 da Constituição Federal, e dá outras providências;
- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;
- Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, a qual dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências;

- Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974, dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências;

DECRETOS:

- Decreto nº 12.174, de 11 de setembro de 2024, que dispõe sobre as garantias trabalhistas a serem observadas na execução dos contratos administrativos no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional;
- Decreto nº 11.890, de 22 de janeiro de 2024, que regulamenta o art. 26 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre a aplicação da margem de preferência no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional, e institui a Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável;
- Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, que regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023;
- Decreto nº 11.430, de 08 de março de 2023, que regulamenta a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre a exigência, em contratações públicas, de percentual mínimo de mão de obra constituída por mulheres vítimas de violência doméstica e sobre a utilização do desenvolvimento, pelo licitante, de ações de equidade entre mulheres e homens no ambiente de trabalho como critério de desempate em licitações, no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional;
- Decreto nº 11.246 de 27 de outubro de 2022, o qual regulamenta o disposto no § 3º do art. 8º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre as regras para a atuação do agente de contratação e da equipe de apoio, o funcionamento da comissão de contratação e a atuação dos gestores e fiscais de contratos, no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional;
- Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022, o qual regulamenta o inciso VII do caput do art. 12 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre o plano de contratações anual e instituir o Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional;
- Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022, o qual regulamenta a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;
- Decreto nº 10.543 de 13 de novembro de 2020, o qual dispõe sobre o uso de assinaturas eletrônicas na Administração Pública Federal e regulamenta o art. 5º da Lei nº 14.063, de 23 de setembro de 2020, quanto ao nível mínimo exigido para a assinatura eletrônica em interações com o ente público;
- Decreto nº 10.193 de 27 de dezembro de 2019, o qual estabelece limites e instâncias de governança para a contratação de bens e serviços e para a realização de gastos com diárias e passagens no âmbito do Poder Executivo federal;
- Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, o qual regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da Administração Pública Federal;
- Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, que dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União;
- Decreto nº 9.262, de 09 de janeiro de 2018, que extingue cargos efetivos vagos e que vierem a vagar dos quadros de pessoal da Administração Pública Federal, e veda abertura de concurso público e provimento de vagas adicionais para os cargos que especifica;
- Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015, que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as micro empresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, micro empreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da Administração Pública Federal;
- Decreto nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, que regulamenta as condições para o funcionamento de empresas sujeitas ao licenciamento sanitário, e o registro, controle e monitoramento, no âmbito da vigilância sanitária, dos produtos de que trata a Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, e dá outras providências;
- Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, o qual dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;
- Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública;
- Decreto nº 7.203, de 4 de junho de 2010, o qual dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da Administração Pública Federal;
- Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, que regulamenta a Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998, que dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, e dá outras providências;
- Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001, que regulamenta o art. 34 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e dispõe sobre o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;
- Decreto-Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967, o qual dispõe sobre a organização da Administração Federal, estabelece diretrizes para a Reforma Administrativa e dá outras providências;
- Decreto-Lei nº 9.760, de 5 de setembro de 1946, que dispõe sobre os bens imóveis da União e dá outras providências;
- Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, que aprova a Consolidação das Leis do Trabalho;

INSTRUÇÕES NORMATIVAS:

- Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382 de 17 de setembro de 2025, a qual dispõe sobre as ações de equidade entre mulheres e homens no ambiente de trabalho, para fins de desempate em processos licitatórios, de que trata o art. 5º do Decreto nº 11.430, de 8 de março de 2023, no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional;
- Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022, que estabelece regras e diretrizes para o procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta de que dispõe a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional;
- Instrução Normativa SEGES/ME nº 81, de 25 de novembro de 2022, a qual dispõe sobre a elaboração do Termo de Referência – TR, para a aquisição de bens e a contratação de serviços, no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional, e sobre o Sistema TR digital;
- Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, a qual dispõe sobre a licitação pelo critério de julgamento por menor preço ou maior desconto, na forma eletrônica, para a contratação de bens, serviços e obras, no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional;
- Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 8 de agosto de 2022, a qual dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional, e sobre o Sistema ETP digital;
- Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional;
- Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 5 de agosto de 2020, a qual dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional;
- Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018, que estabelece regras de funcionamento do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – Sicaf, no âmbito do Poder Executivo Federal;
- Instrução Normativa MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional;
- Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 10, de 12 de novembro de 2012, que estabelece regras para elaboração dos Planos de Gestão de Logística Sustentável de que trata o art. 16, do Decreto n. 7.746/2012, e dá outras providências.
- Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010 - SLTI/MPOG, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional e dá outras providências;

PORTARIAS:

- Portaria nº 532 de 26 de março de 2025 - Reitoria do IFTM, que designou a Coordenação de Planejamento Orçamentário, de Contratações e de Aquisições do IFTM - *Campus* Uberaba;
- Portaria da Diretoria do IFTM - *Campus* Uberaba (DG-URA) nº 24 de 19 de fevereiro de 2025, a qual instituiu a Equipe de Planejamento da Contratação Permanente (EPC) conforme legislações vigentes, visando a Contratação de Serviços Comuns e de Engenharia e Obras para o IFTM - *Campus* Uberaba;
- Portaria SEGES nº 938, de 2 de fevereiro de 2022, a qual institui o catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras, no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional, em atendimento ao disposto no inciso II do art. 19 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- Portaria MEC nº 713 de 08 de setembro de 2021, a qual estabelece diretrizes para a organização dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFs) e do Colégio Pedro II, define normas para a sua expansão, e trata da criação de um modelo de dimensionamento de cargos e funções dentro dessas instituições. Esta portaria regula a estrutura e a necessidade de pessoal, bem como estabelece regras para a adequação e reestruturação dos Campi e unidades, incluindo a reavaliação de autorizações de funcionamento;
- Portaria SEGES nº 8.678 de 19 de julho de 2021, a qual dispõe sobre a governança das contratações públicas no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional;
- Portaria nº 21.262, de 23 de setembro de 2020, a qual estabelece procedimentos referenciais para a composição da planilha de custos e formação de preços nas contratações de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, executados de forma contínua ou não, em edifícios públicos, no âmbito dos órgãos e entidades da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional;
- Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018, que estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no art. 2º do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018.
- Portaria Interministerial 1.010 de 8 de maio de 2006, do Ministério da Saúde e da Educação, a qual define diretrizes nacionais para a promoção da alimentação saudável em escolas de educação infantil, fundamental e nível médio, tanto públicas quanto privadas;

RESOLUÇÕES:

- Resolução GGPA n° 21, de 29 de julho de 2025, a qual dispõe sobre a execução da modalidade Compra Institucional CI, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA;
- Resolução da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável (CICS/MGI) n° 8, de 31 de março de 2025;
- Resolução SEGES/CICS-MGI n° 4, de 18 de outubro de 2024, que especifica os produtos manufaturados nacionais que serão objeto de margens de preferência normal e adicional nas licitações realizadas no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional;
- Resolução IFTM n° 57 de 11 de dezembro de 2018, que institui o Regulamento do Programa de Assistência Estudantil do IFTM. Esta norma define os critérios, modalidades e objetivos dos auxílios para permanência dos estudantes;
- Resolução CONAMA n° 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT;

ACORDÃOS:

- Acórdão TCU n° 2.289/2005 - Plenário: Trata da legalidade da cessão de espaços públicos para serviços de apoio (como lanchonetes e agências bancárias) em órgãos federais. O entendimento de que tais cessões são legítimas, desde que visem o interesse público e sigam ritos licitatórios, continua sendo a base para casos análogos;
- Acórdão TCU n° 1.443/2006 - Plenário: Reforça que a utilização de espaços públicos por terceiros (restaurantes e lanchonetes) em órgãos da administração deve ocorrer via licitação, permitindo contratos com prazos superiores a 60 meses se houver investimento privado considerável a ser amortizado. Esse entendimento permanece consolidado na jurisprudência de licitações;
- Acórdão TCU n° 928/2009 - Plenário: Esta decisão manteve determinações anteriores sobre a regularização de ocupações de áreas públicas e reforçou os critérios de economicidade em contratos de infraestrutura;

Demais legislações pertinentes e disposições a serem estabelecidas no Termo de Referência, no Edital da licitação, nos demais anexos e no Instrumento Contratual.

A aquisição obedecerá aos preceitos de direito público e observará o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU/CGU (em sua última edição), os demais dispositivos legais vigentes e, ainda, ficará subordinado às condições e exigências estabelecidas em Termo de Referência.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Restaurante Universitário	Lívia Aparecida Pereira de Lima

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. REQUISITOS GERAIS

A realização desta contratação visa atender as necessidades do IFTM - *Campus* Uberaba e observará aos princípios da Administração Pública, especialmente da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, justificando-se pela necessidade de serviços de alimentação coletiva, para todas as etapas de produção e distribuição de refeições para a Comunidade Acadêmica do IFTM - *Campus* Uberaba, conforme requisitos mínimos descritos neste ETP.

O fornecimento de alimentação coletiva consiste em serviços de natureza continuada, em conformidade com a Lei n° 14.133 de 1° de abril de 2021, com a Instrução Normativa SEGES/ME n° 98, de 26 de dezembro de 2022, combinada com (c/c) a Instrução Normativa n° 05 da SEGES /MPDG, de 26 de maio de 2017, pois a sua interrupção pode comprometer as atividades desempenhadas no campus e, consequentemente, causar deficiências nos diversos atendimentos públicos, bem como comprometer o alcance das metas institucionais. Trata-se, portanto, de atividade que deve ser prestada de maneira contínua, estendendo-se assim por mais de um exercício financeiro, não devendo sofrer interrupções ou descontinuidade da prestação.

Conforme consignado no § 7º, art. 10 do Decreto-Lei n° 200, de 25 de fevereiro de 1967, a execução indireta de tais serviços justifica-se uma vez que: [...] *"a Administração procurará desobrigar-se da realização material de tarefas executivas, recorrendo, sempre que possível, à execução indireta, mediante contrato, desde que exista, na área, iniciativa privada suficientemente desenvolvida e capacitada a desempenhar os encargos de execução[...]."*

Cumpra salientar que esta contratação atende as condições previstas no art. 48 da Lei nº 14.133/2021 e no Decreto nº 9.507/2018, uma vez que trata-se de atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituam a área de competência legal da unidade do IFTM. E conforme demanda apresentada, nos serviços a serem contratados, não se encontra dentre eles, atividades que envolvam a tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle; atividades consideradas estratégicas para o órgão ou entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias; funções relacionadas ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção, e as atividades inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou entidade. Ainda, a contratação visa a redução de custos com quadro próprio de pessoal e prioriza a especialização e o aperfeiçoamento das atividades finalísticas da unidade da Administração Pública Federal com o objetivo de ampliar a produtividade e a qualidade na prestação de serviços públicos.

O Decreto nº 9.507/2018 estabelece as condições em que os serviços podem ser prestados de forma indireta, mediante contratação de terceiros, visando maior eficiência, economicidade e a redução de custos administrativos. Conforme o artigo 3º do referido Decreto, a execução indireta poderá ser utilizada caso as atividades não envolvam o exercício de funções típicas de cargos públicos, desde que tratem de serviços de natureza acessória, instrumental e complementar, que não envolvam a formulação de políticas públicas ou a atuação direta em atividades finalísticas da unidade, e sendo estas essenciais ao suporte logístico para o funcionamento da instituição. Dessa forma, consoante o Decreto 9.507/2018, a prestação de serviços de apoio administrativo, constituindo um serviço auxiliar ou acessório, poderá ser, de preferência, objeto de execução indireta, sobretudo neste caso concreto, em vista que o IFTM - *Campus* Uberaba não dispõe de quadro de pessoal específico para a prestação do serviço em questão, sendo necessária a contratação de empresa especializada, com devido amparo legal.

A contratação indireta permite o acesso a tecnologias e expertises do mercado privado que não estão disponíveis dentro da própria Administração Pública, otimizando o controle e a execução dos serviços com o uso de soluções tecnológicas adequadas e garantindo maior economicidade, conforme previsto no artigo 4º do Decreto no 9.507/2018.

Diante do exposto, a pretensa contratação se justifica e está em plena conformidade com os parâmetros legais vigentes, especialmente no que se refere à execução indireta de serviços, conforme estabelecido no Decreto nº 9.507/2018 c/c o art. 48 da Lei nº 14.133/2021. A execução do objeto por terceiros é a solução mais eficiente e adequada para garantir a continuidade dos serviços do IFTM - *Campus* Uberaba atendendo ao interesse público, obedecendo aos princípios da eficiência e da economicidade, entre outros.

4.2. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

As empresas devem cumprir com as exigências de habilitação jurídica, de regularidade fiscal, social e trabalhista, de qualificação econômico-financeira e declarar o pleno conhecimento das condições necessárias para a execução do objeto. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos pelo registro cadastral no SICAF ou 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.

Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, na forma e no prazo estabelecidos em Edital. Nesse sentido, insta consignar que é de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos sistemas referenciados 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.

Quanto aos critérios de qualificação técnica, as empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão utilizar-se dos seguintes documentos para fins de comprovação:

- Apresentação de pelo menos 1 (um) atestado de capacidade técnica em papel timbrado do emitente, em original ou cópia autenticada, fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, por período não inferior a **2 (dois) anos**, dizendo respeito às contratações executadas ou que executa relacionadas ao objeto a ser licitado;
- Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES nº 05/2017 e nos termos do art. 67, § 5º, da Lei nº 14.133/2021;
- Nos termos do art. 67, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, admite-se que o edital exija certidão ou atestado que comprove a execução de serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por prazo mínimo, limitado a 3 (três) anos;
- A fixação do prazo mínimo de **2 (dois) anos**, de experiência, encontra respaldo na necessidade de assegurar que os licitantes possuam capacidade técnica previamente demonstrada, de modo a garantir a adequada execução contratual e a satisfação das necessidades específicas da Administração. A definição do prazo decorre da análise das características do objeto da presente contratação, considerando:
 - **Essencialidade:** Trata-se de serviço indispensável ao regular funcionamento das atividades do órgão, cuja interrupção ou falha pode comprometer a continuidade administrativa;
 - **Quantitativo:** O volume de entregas e a abrangência da execução demandam experiência consolidada para assegurar eficiência e qualidade;

- **Risco:** A natureza do serviço envolve riscos operacionais e administrativos que exigem comprovação de aptidão técnica anterior;
- **Complexidade:** A execução requer conhecimento especializado e domínio de procedimentos técnicos, justificando a exigência de experiência prévia;
- **Particularidades do setor:** O histórico da Administração demonstra que contratações similares, quando realizadas sem a devida comprovação de experiência, resultaram em dificuldades de execução e necessidade de medidas corretivas;
 - Ademais, a Administração ponderou os reflexos da exigência sobre a competitividade do certame, fixando prazo compatível com o objeto e com o mercado, sem restringir indevidamente a participação de potenciais licitantes. O prazo mínimo de **2 (dois) anos**, previsto, foi considerado adequado para equilibrar a proteção do interesse público com o estímulo ao desenvolvimento do setor. Conclui-se que, a exigência de comprovação de experiência mostra-se proporcional, razoável e necessária para garantir a adequada execução contratual, em conformidade com as necessidades do campus e de acordo com os princípios da Administração Pública;
- Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES nº 05/2017;
- O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES nº 05/2017;
- O licitante deverá comprovar que tenha executado contrato(s) em número de postos equivalentes a cada grupo ou item da contratação, conforme exigido na alínea c2 do item 10.6 do Anexo VII-A da IN SEGES nº 05/2017;
- O atestado apresentado para um item não poderá ser utilizado para os demais, exceto o quantitativo excedente;
- Quando o número de postos de trabalho a ser contratado for superior a 40 (quarenta) postos, o licitante deverá comprovar que tenha executado contrato(s) com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de postos de trabalho a serem contratados; quando o número de postos de trabalho a ser contratado for igual ou inferior a 40 (quarenta), o licitante deverá comprovar que tenha executado contrato(s) em número de postos equivalentes ao da contratação. É admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, para fins da comprovação de que trata a alínea "b" do subitem 10.6 acima, não havendo obrigatoriedade dos anos serem ininterruptos;
- Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES nº 05/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com o IFTM;

A empresa Contratada deverá indicar preposto, que responderá pela execução do contrato, o qual servirá ainda de elemento permanente de ligação com a instituição. Outras descrições e exigências serão pormenorizadas no Termo de Referência.

4.3. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

Os serviços são considerados comuns, nos termos do art. 6º, XIII, da Lei 14.133/2021 c/c art. 14 da IN MPDG nº 05/2017, e enquadram-se naqueles de caráter continuado, conforme preceitos do art. 15 da IN/MPDG nº 05/2017 posto que visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção pode comprometer a prestação do serviço público ou o cumprimento da missão institucional do IFTM.

Dessa maneira, os fornecedores serão selecionados por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**. Alinhado às recentes práticas exitosas no âmbito do IFTM, o critério de julgamento da licitação deverá ser o **MENOR PREÇO**, incidindo sobre os itens estabelecidos no Termo de Referência. Tal estratégia visa garantir a modicidade dos preços praticados, a segurança alimentar da comunidade e a viabilidade econômica do contrato a longo prazo, assegurando a continuidade do serviço público essencial.

Quanto ao modo de disputa, indica-se a adoção, conforme art. 22, II, da IN SEGES 73/2022, do modo aberto e fechado, no qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final fechado, conforme o critério de julgamento adotado no edital de licitação. Sendo tal escolha discricionária, coube aos membros da Equipe de Planejamento deste estudo pesquisar de forma ampla e levar em consideração as peculiaridades do objeto da licitação, buscando, ao mesmo tempo, o aumento da competitividade, mas sem perder a qualidade das propostas apresentadas e a segurança da contratação. Neste contexto, este modo potencializa o incentivo de revelação da melhor valoração subjetiva acerca do objeto por parte dos concorrentes, bem como o fato de haver a delimitação máxima de tempo de duração da disputa reduz os custos de transação para a Administração, mostrando-se capaz de maior redução de preços e economicidade nos certames conforme dados da Secretaria de Gestão.

Assim, recomenda-se a opção de condução através de Pregão Eletrônico, com critério de julgamento por menor preço e disputa “aberta” e “fechada”, em consonância com a IN SEGES 73/2022, em seus capítulos I e VII, bem como critérios de economicidade e celeridade para a contratação do objeto em questão.

4.3.1. DA INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS (IRP)

A IRP não se aplica ao objeto deste processo, visto que trata-se de uma Pregão Eletrônico específico para o IFTM - *Campus* Uberaba.

4.3.2. DA ADESAO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP)

A possibilidade de Adesão não se aplica ao caso, visto que trata-se de uma Pregão Eletrônico específico para o IFTM - *Campus* Uberaba.

Pelo exposto, considerando a padronização e a especificidade inerente ao processo licitatório em tela, e considerando que o objeto pretendido atenderá de forma exaustiva o campus, sendo a realização de uma licitação autônoma (Pregão Eletrônico) a via legal e técnica mais adequada para garantir o interesse público e a segurança jurídica.

4.4. VIGÊNCIA

Por se tratarem de serviços que devem ser prestados por mais de um exercício financeiro e continuamente, devido à sua essencialidade ao bom funcionamento da Instituição, propõe-se que os contratos sejam firmados com vigência de 1 (um) ano, a partir da data da sua assinatura, podendo por interesse da Administração, ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitada a sua duração a 10 (dez) anos, nos termos do artigo 107, da Lei nº 14.133/2021; desde que devidamente justificado e autorizado pela autoridade competente, sempre analisando e atestando as condições contratuais e se os preços permanecem vantajosos.

4.5. SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Deve ser observado e aplicado, no que couber, os artigos 5º e 6º da IN/MPOG nº 01/2010, art. 3º da IN Nº 02/2014 editada pelo SLTI/MPOG, o Decreto nº 7.746/2012 e também o GUIA NACIONAL DE LICITAÇÕES SUSTENTÁVEIS DA AGU/CGU (ÚLTIMA EDIÇÃO).

Complementarmente, o processo licitatório deverá considerar os seguintes aspectos e diretrizes de sustentabilidade:

- Menor impacto sobre recursos naturais;
- Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia. Elaborar e manter um programa de treinamento de seus empregados para uso consciente dos recursos, de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Maior vida útil e menor custo de manutenção;
- O descarte do lixo oriundo da prestação diária dos serviços deve atender às leis ambientais vigentes e aos Programa de Coleta Seletiva e Sustentabilidade do IFTM;
- Priorizar a oferta de materiais de uso/consumo retornáveis, na medida do possível;
- Instruir seus funcionários para a correta utilização dos materiais e equipamentos dentro da quantidade suficiente que assegure a qualidade dos serviços, sem desperdícios, solicitando, quando for o caso, a substituição dos mesmos quando não forem adequados;
- Prezar pela conservação das instalações, informando a concedente em caso de vazamentos, lâmpadas queimadas ou piscando, ventiladores com defeitos, fios desencapados, janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras;
- Utilizar, na medida do possível, sacos plásticos biodegradáveis;
- Destinar adequadamente os lixos e resíduos, respeitando as normas ambientais;
- Efetuar controle periódico dos riscos ambientais decorrentes de agentes físicos, químicos e biológicos.

Ademais, para a realização de procedimento de licitação sustentável, serão adotados 04 passos gerais:

- Avaliar a necessidade da contratação e a possibilidade de reuso/redimensionamento ou aquisição pelo processo de desfazimento;
- Planejamento da contratação para escolha de bem ou serviço com parâmetros de sustentabilidade;
- Análise do equilíbrio entre os princípios licitatórios da isonomia, da vantajosidade e da sustentabilidade;
- Sustentabilidade na gestão e fiscalização do contrato, bem como gestão dos resíduos.

4.6. MARGEM DE PREFERÊNCIA

Nenhum item relacionado ao objeto da contratação enquadra-se na margem de preferência, prevista no Decreto nº 11.890, de 22 de janeiro de 2024 conforme disposto na Resolução da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável (CICS/MGI) nº 8, de 31 de março de 2025, a qual alterou a Resolução SEGES/CICS-MGI nº 4, de 18 de outubro de 2024, publicada no DOU de 22 de outubro de 2024, que especifica os produtos manufaturados nacionais que serão objeto de margens de preferência normal e adicional nas licitações realizadas no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional.

4.7. TRANSIÇÃO CONTRATUAL

Pelas características dos serviços, onde não há transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas, não há a necessidade de transição contratual.

4.8. LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Para atender às necessidades do IFTM - *Campus* Uberaba, os serviços deverão ser prestados na seguinte localidade:

INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO
IFTM - <i>Campus</i> Uberaba	Rua João Batista Ribeiro, nº 4.000, Distrito Industrial II, CEP: 38064-790 - Uberaba/MG.

4.9. DO ÍNDICE DE REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

Para o reajustamento dos preços a ser adotado no Termo de Referência, sugere-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), pelas razões que seguem:

O IPCA é empregado em contratos da Administração Pública com o propósito de assegurar a atualização dos valores em conformidade com a inflação, preservando, assim, o equilíbrio econômico-financeiro do ajuste e prevenindo ônus tanto para o poder público quanto para a empresa contratada. O IPCA reflete a variação de preços de um conjunto de produtos e serviços consumidos pela população, constituindo-se em um indicador fidedigno da inflação geral no âmbito nacional.

Benefícios da Aplicação do IPCA:

- **Equilíbrio Econômico-Financeiro:** O IPCA contribui para a manutenção do equilíbrio contratual, mediante a correção dos valores para que espelhem a flutuação dos custos de produção e dos serviços objeto do contrato;
- **Justiça e Transparência:** A utilização de um índice oficial e amplamente reconhecido como o IPCA assegura que o montante pago pela administração pública seja justo e condizente com a realidade de mercado, elidindo práticas de fraude e favorecimento;
- **Prevenção de Prejuízos:** A correção monetária baseada no IPCA obsta que a empresa contratada incorra em perdas financeiras decorrentes da inflação, bem como impede que o poder público efetue pagamentos de valores defasados, o que poderia ocasionar dificuldades orçamentárias;
- **Simplicidade e Clareza:** O IPCA é um índice de fácil compreensão e cálculo, o que simplifica sua aplicação nos contratos e mitiga a ocorrência de dúvidas e controvérsias.

Em síntese, o IPCA configura-se como um instrumento crucial para garantir a estabilidade e a isonomia nos contratos da Administração Pública, ao mesmo tempo em que resguarda os interesses do ente público e das partes contratadas.

4.10. DEMAIS REQUISITOS

A contratação deve observar ainda as OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, elencadas nos modelos da AGU, como segue:

- O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato;
- A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade;
- Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), 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 no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 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;
- Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

- 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:
 - 1) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - 2) Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
 - 3) Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
 - 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
 - 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- 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 empreendimento;
- 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;
- Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 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;
- Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 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 (art. 116);
- 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 (art. 116, parágrafo único);
- Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 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;
- Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho, inclusive equipamentos e instalações, em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
- Garantir o acesso do contratante, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;
- 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;
- Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- Disponibilizar ao contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto no Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;
- Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale-transporte;
- Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da contratante. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, o contratado deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento;
- Autorizar o contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis;
- Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;
- Atender às solicitações do contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito em Termo de Referência;
- Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 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;
- Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:

- Viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;
- Viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;
- Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.
- Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo quando se tratar das exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
 - Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional, a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art. 30, §1º, II, e do art. 31, II, todos da Lei Complementar nº 123/2006, salvo quando se tratar das exceções previstas no § 5º-C do art. 18 do mesmo diploma legal;
 - Para efeito de comprovação da comunicação, a contratado deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação;
- Nos casos em que haja um número mínimo de vinte e cinco colaboradores alocados no contrato, destinar 8% das vagas exclusivamente para mulheres vítimas de violência doméstica;

4.11. RELEVÂNCIA DOS REQUISITOS ELENCADOS

As relevâncias dos requisitos não restringirão a quantidade de fornecedores, não sendo necessário a flexibilização ou retirada de critérios já existentes no modelo atual de contratação. Outros requisitos, descrições e demais exigências contratuais serão pormenorizadas no Termo de Referência e Edital.

5. Levantamento de Mercado

Conforme levantamento realizado pela Coordenação de Planejamento Orçamentário, de Contratações e de Aquisições (CPLAN) e a Equipe Permanente de Planejamento de Contratações (EPC) de Estudos Técnicos Preliminares (ETP), foram consideradas contratações anteriores do IFTM, bem como contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, sendo consideradas no estudo da solução objetivada. Para esta contratação não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem acarretar a realização de audiência pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada, visando preservar a relação custo-benefício, pelo fato dos serviços serem considerados comuns.

Após o levantamento foi constatado que o aproveitamento da força de trabalho atual do campus para o atendimento das necessidades apontadas neste estudo é uma alternativa inviável, pois o quadro de pessoal do IFTM, não dispõe dos profissionais e cargos efetivamente compatíveis com o atendimento necessário. E no Plano de Carreiras dos Técnicos Administrativos em Educação - PPCTAE - os cargos envolvidos estão extintos/extinção.

Concessões de espaços para o funcionamento de Refeitórios/Cantinas é adotada pelos vários campi do IFTM através de contratações realizadas, conforme Quadro 1 abaixo:

Quadro 1 - Concessões para funcionamento de Refeitório/Cantina escolar no IFTM:

<i>Campus</i>	Edital/Processo	Contrato
Patos de Minas	Pregão Eletrônico (PE) 90049/2025 - 23494.004972/2025-20	1/2026
Patrocínio	PE nº 90007/2025 - 23423.004905/2024-69	4/2025
Paracatu	PE nº 90005/2025 - 23203.005285/2024-70	3/2025
Avançado Campina Verde	PE nº 30/2023 – 23199.015010/2022-99	13/2023
Uberaba Parque Tecnológico	PE nº 33/2023 - 23199.001069/2023-81	12/2023
Ituiutaba	PE nº 28/2023 - 23202.002090/2023-05	3/2023
Patrocínio	PE nº 52/2022 - 23423.003422/2022-85	3/2022
Uberlândia	PE nº 21/2022 – 23201.006891/2021-80	10/2022
Uberaba	PE nº 08/2022 – 23200.003246/2021-15	04/2022
Uberlândia Centro	PE nº 10/2022 - 23468.004691/2021-61	02/2022

Uberaba	PE nº 12/2021 - 23200.001607/2020-16	06/2021
Ituiutaba	Convite 01/2018 - 23202.000512/2018-32	01/2018
Paracatu	Convite 01/2020 - 23203.001944/2019-31	02/2022
Uberaba Parque Tecnológico	Convite 01/2018 - 23199.002059/2018-03	10/2018
Patrocínio	Convite 01/2016 - 23423.000452/2015-19	06/2016

Em uma consulta no sistema contratado, denominado: "Banco de Preços", usando como parâmetro o CATSER: BR00003697, utilizado o filtro para a seleção do Estado de Minas Gerais, listou-se aproximadamente 113 (cento e treze) itens de contratações nos últimos 12 (doze) meses, indicando haver possibilidade de concorrência e disputa de preços para a referida prestação do serviço. E em uma consulta no sistema de Pesquisas de Preços do Compras.gov.br, usando como parâmetro o CATSER: BR00003697, listou-se aproximadamente 50 (cinquenta) contratações nos últimos 12 (doze) meses.

JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A EXCLUSÃO DO JANTAR

A presente contratação tem como objetivo atender prioritariamente ao contingente de servidores e discentes durante o horário regular de funcionamento do IFTM – *Campus* Uberaba, concentrado majoritariamente no período diurno. A inclusão do fornecimento de jantar não encontra respaldo em demanda suficiente, caracterizando-se como serviço de baixa utilização, em desacordo com o princípio da finalidade administrativa;

1. Impacto nos Custos Operacionais e Logísticos

A eventual inclusão do jantar implicaria a necessidade de manutenção integral da estrutura física, operacional e de pessoal da Contratada em um segundo turno completo, acarretando impactos significativos, tais como:

- Custos trabalhistas adicionais, com incidência de adicional noturno, ampliação de escalas de revezamento e possível necessidade de novas contratações;
- Aumento dos custos logísticos, incluindo aquisição, transporte, armazenamento e manipulação de gêneros alimentícios perecíveis;
- Elevação dos custos indiretos, como consumo de energia elétrica, gás, insumos de limpeza e manutenção contínua da cozinha industrial;

2. Princípio da Economicidade e Impacto no Valor Unitário das Refeições

Nos termos do princípio da economicidade, a Administração deve buscar o maior benefício possível com o menor dispêndio de recursos públicos. A inclusão de uma refeição com baixa adesão tenderia a gerar desperdício e elevar de forma desproporcional o custo global da contratação.

Considerando que os custos fixos da operação seriam rateados entre todas as refeições ofertadas, a manutenção do jantar impactaria diretamente o valor unitário do almoço, onerando indevidamente os usuários do período diurno, que representam a ampla maioria dos consumidores.

3. Ineficiência da Economia de Escala

A viabilidade econômica de serviços de alimentação coletiva depende diretamente da economia de escala. No caso do jantar, observa-se:

- Baixa adesão do público noturno, o que resultaria em custo per capita significativamente superior ao do almoço;
- Ociosidade operacional, com a manutenção de uma linha produtiva completa para atender a uma fração reduzida do público, gerando custo desproporcional em relação ao benefício social produzido.

4. Critério de Demanda e Proporcionalidade

A análise do fluxo de usuários evidencia que o número de estudantes regularmente presentes no período noturno é substancialmente inferior ao do período diurno. A manutenção de estrutura completa para produção de jantar, diante de público reduzido, revela-se operacionalmente ineficiente e financeiramente desarrazoada.

5. Sustentabilidade e Risco de Desperdício

A produção de refeições completas para públicos pequenos e variáveis eleva significativamente o risco de sobras alimentares, contrariando princípios de sustentabilidade, racionalidade no uso de insumos e responsabilidade socioambiental.

6. Impacto no Preço Global da Contratação

A inclusão do jantar exigiria que as empresas licitantes elevassem o preço médio das refeições para compensar o déficit operacional do turno noturno, resultando em menor competitividade do certame, redução do número de potenciais licitantes e aumento do custo para a Administração e para os usuários.

Ao restringir a contratação ao fornecimento de almoço, a Administração assegura definição de valor máximo mais competitivo, maior atratividade ao mercado fornecedor e maior foco na qualidade nutricional e operacional da refeição de maior alcance institucional.

Para garantir a assistência ao aluno, no quesito alimentação durante o período noturno, O IFTM - *Campus* Uberaba tem a contratação vigente de cessão de espaço físico denominado “Cantina” que viabiliza o fornecimento de alimentos possíveis para as instalações disponibilizadas, mostrando-se como uma alternativa mais viável e econômica.

Diante do reduzido contingente de usuários no período noturno, dos impactos logísticos e trabalhistas inerentes à manutenção do jantar e do risco de elevação injustificada dos custos da contratação, conclui-se que a exclusão do fornecimento de jantar atende aos princípios da economicidade, eficiência, proporcionalidade e interesse público, configurando-se como a solução mais racional e tecnicamente adequada para a Administração.

DA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS E ESCOLHA DA SOLUÇÃO

No intuito de suprir as demandas de alimentação da Comunidade Acadêmica do IFTM – *Campus* Uberaba, foram avaliadas as seguintes estratégias de atendimento:

1. **Aquisição de insumos acumulada com a contratação de mão de obra terceirizada:** Esta alternativa prevê que o IFTM realize o certame licitatório para a compra de gêneros alimentícios, assumindo a responsabilidade pelo armazenamento e conservação, enquanto o preparo e a distribuição seriam executados por equipe terceirizada;
2. **Fornecimento de refeições transportadas:** Nesta modalidade, a Contratada prepara os alimentos em suas próprias instalações, responsabilizando-se pelo transporte e disponibilização no campus, via balcões térmicos;
3. **Concessão de uso de espaço público para exploração de terceiros combinada com a aquisição de gêneros alimentícios realizada pelo Órgão Contratante:** Consiste na cessão onerosa de área própria do IFTM, já destinada a esta finalidade, para que a iniciativa privada explore o serviço do RU, combinada com o fornecimento de gêneros alimentícios adquiridos pela Contratante e, conseqüentemente, a preparação e a distribuição das refeições realizadas pela Contratada;
4. **Concessão de uso de espaço público para exploração de terceiros:** Consiste na cessão onerosa de área própria do IFTM, já destinada a esta finalidade, para que a iniciativa privada explore o serviço do RU, com toda a responsabilidade de aquisição, preparo e fornecimento das refeições.

ANÁLISE CRÍTICA E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

A análise preliminar de modelos de gestão para a execução de atividades de fornecimento de alimentação proposto na **Opção 1:** Aquisição de insumos acumulada com a mão de obra terceirizada, apresenta as seguintes fragilidades:

- **Ineficiência Administrativa:** A gestão fragmentada demanda um volume expressivo de servidores públicos, trabalhadores terceirizados e atividades processuais para a fiscalização e administração de múltiplos contratos distintos;
- **Desvio de Foco Institucional:** A dedicação de esforços administrativos nas atividades-meio desvia o foco dos gestores e servidores das funções estratégicas e finalísticas da instituição.

A **Opção 2** foi considerada economicamente desvantajosa devido ao elevado custo logístico diário de transporte, o qual seria inevitavelmente repassado ao preço final da refeição, onerando os consumidores e a Administração;

Ainda, o transporte de comidas prontas apresenta riscos higiênico-sanitários críticos que podem comprometer a segurança do alimento. De acordo com as normas da Anvisa (RDC 216), os principais problemas são:

- Proliferação Microbiana por Falta de Controle Térmico, sendo que este é o risco mais grave. Alimentos mantidos na "zona de perigo" (entre 5°C e 60°C) permitem a rápida multiplicação de bactérias;
 - Alimentos Quentes: Devem ser transportados e mantidos acima de 60°C;
 - Alimentos Frios/Refrigerados: Devem estar abaixo de 5°C (ou conforme orientação do fabricante);

Outro problema seria a contaminação cruzada, que ocorre quando microrganismos de um alimento (ou do ambiente) passam para outro;

- Mistura de Categorias: Transportar alimentos crus junto com prontos para o consumo sem separação física adequada;
- Recipientes Inadequados: Uso de caixas térmicas ou containers que não foram devidamente higienizados entre um transporte e outro.

Na **Opção 3** em que pese a possibilidade jurídica de o Órgão Contratante adquirir os gêneros alimentícios separadamente e a concessionária executar a manipulação e preparo, tal modelagem não se mostrou vantajosa sob a ótica da eficiência administrativa e operacional para esta unidade do IFTM, pelos seguintes motivos técnicos:

- **Fragmentação da Responsabilidade Civil e Operacional:** A dissociação entre a aquisição de insumos e o preparo das refeições cria um aspecto crítico de responsabilidades. Caso haja problemas na qualidade da refeição final (sabor, textura, apresentação), a Contratada poderia alegar baixa qualidade dos insumos fornecidos pela Contratante, enquanto esta poderia alegar imperícia no preparo. Isso dificulta a fiscalização e a aplicação de sanções, prejudicando o nível de serviço;
- **Risco Elevado de Desabastecimento:** Este modelo transfere para a Administração o risco logístico. A gestão de estoques de itens perecíveis exige *expertise*, controle rigoroso de validade e reposição imediata. A morosidade inerente aos processos licitatórios públicos para aquisição de alimentos (em caso de fracasso de pregão ou problemas de entregas dos gêneros alimentícios) poderia paralisar as atividades do RU por falta de ingredientes, algo que a iniciativa privada resolve com maior agilidade e flexibilidade;
- **Onerosidade Administrativa (Custo Indireto):** O modelo exigiria que o IFTM realizasse e gerenciasse múltiplos processos licitatórios distintos (um para carnes, um para hortifruti, um para secos e molhados, entre outros), além de demandar estrutura física e de pessoal para recebimento, conferência e armazenamento desses gêneros (Almoxarifado de perecíveis). O custo administrativo desse controle pulverizado anula eventual economia na compra direta dos insumos;
- **Desvio da Atividade Finalística:** A gestão de cadeia de suprimentos de alimentos não constitui a atividade-fim do IFTM. A delegação integral (fornecimento de refeições prontas), onde a Contratada é responsável desde a compra dos gêneros alimentícios até a entrega do alimento pronto, permite que a instituição foque em sua missão educacional, transferindo os riscos operacionais para o particular, especialista na área.

Conclui-se que, diante do exposto, deve-se optar pela **Concessão Administrativa de Uso de Espaço Público**, onde a Contratada é integralmente responsável pela logística, aquisição de insumos, preparo e distribuição, garantindo a unicidade da responsabilidade e a continuidade do serviço. A **Opção 4** representa a solução de melhor custo-benefício e a existência de infraestrutura física adequada no campus favorece a instalação de uma concessionária, reduzindo investimentos iniciais pelo órgão e otimizando a exploração do espaço público.

O serviço de fornecimento de alimentação, objeto deste estudo, é classificado como atividade acessória essencial. A Contratada reconhece que a interrupção das atividades do refeitório compromete a segurança alimentar, a saúde ocupacional e a continuidade das operações da Contratante.

Assim, a contratação de empresa especializada para execução indireta dos serviços, conforme requerido pela área demandante, supre as necessidades do órgão, sendo identificada como a alternativa mais viável por ter excelente custo/benefício e ser fornecido facilmente por diversos fornecedores, possuindo natureza comum, nos termos do art. 6º, XIII, da Lei 14.133/2021.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. DA CONCESSÃO DO ESPAÇO PÚBLICO - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU)

6.1.1. Contratação dos serviços relacionados à produção e à distribuição de refeições tipo *self service*, ao fornecimento de marmitex, de pratos feitos, de lanches, e de *coffee break*, por intermédio de concessão onerosa do RU, nos termos dos tópicos abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, no Termo de Referência, no Edital e nos demais anexos, de acordo com o planejamento realizado pelo centro de custo responsável, lançado diretamente no Módulo de Planejamento (MPLAN) do IFTM - *Campus* Uberaba. Com base na solução delineada neste estudo e em estrita observância às especificações detalhadas na Solicitação Consolidada de Itens nº 2026/17 do MPLAN — anexa ao Despacho 10/2026/CGAP/URA, trâmite 2 do presente processo — o objeto da presente contratação define-se como a concessão onerosa de uso de área física destinada à exploração comercial. O fornecimento de alimentação coletiva engloba:

6.1.1.1. Almoço: Devem ser oferecidos diariamente no sistema de *self service* parcial, conforme Calendário Acadêmico, respeitando os horários estipulados pela instituição;

6.1.1.2. Marmitex: A concessionária poderá oferecer a opção de refeições para viagem, garantindo embalagens adequadas que mantenham a temperatura e a integridade dos alimentos;

6.1.1.2.1. Vendas Externas e Interunidades: Possibilidade de expansão da operação para outras unidades do IFTM - *Campus* Uberaba. Em relação ao público externo, estes adentram ao campus para o consumo (como exemplos, a UNIUBE e empresas vizinhas) aproveitando-se da capacidade instalada e o selo de segurança alimentar do RU;

6.1.1.2.1.1. O controle de acesso de terceiros ao campus é controlado, primando e garantindo a segurança institucional. A Contratada deve focar sempre no atendimento da Comunidade Acadêmica do IFTM - *Campus* Uberaba, conforme o objeto contratual;

6.1.1.2.3. O preço de venda do marmitex não poderá ser superior ao valor homologado no processo licitatório para a Comunidade Acadêmica;

6.1.1.3. Prato Feito (PF): A concessionária poderá oferecer a opção de PF garantindo uma opção para os consumidores;

6.1.1.3.1. O preço de venda do PF não poderá ser superior ao valor homologado no processo licitatório para a Comunidade Acadêmica;

6.1.1.4. O fornecimento de refeições na modalidade *self-service* constitui obrigação inafastável durante o horário de almoço, não sendo admitida sua supressão ou substituição por vendas em formato de marmite, prato feito, ou por quilograma. Ressalvados os motivos de força maior e de caso fortuito devidamente analisados e acordados entre a gestão do campus, a fiscalização contratual e a Contratada;

6.1.2. A Contratada ficará a cargo do preparo, disponibilização, organização e distribuição dos alimentos, além da pré e pós-limpeza criteriosa do espaço, compreendendo nestes casos toda a infraestrutura física, os utensílios, os equipamentos, os mobiliários, os materiais de copa e cozinha. Incluído, entre as obrigações da Contratada, em fornecer os gêneros alimentícios, o gás liquefeito de petróleo (GLP), os materiais de limpeza e os demais materiais permanentes e de consumo em geral, necessários para a perfeita execução dos serviços. Realizar todas as etapas de produção e distribuição de refeições dentro das dependências da Contratante. A demanda visa a seleção de empresa especializada no setor de alimentação para o fornecimento de refeições e serviços correlatos no âmbito do IFTM. Tal medida justifica-se pela localização do campus, situado em zona rural e geograficamente isolado do perímetro urbano, o que impõe a necessidade de garantir a segurança alimentar e o bem-estar da Comunidade Acadêmica por meio de estrutura própria de atendimento; motivado pela:

6.1.2.1. Existência de uma infraestrutura destinada ao funcionamento do Restaurante Universitário, com uma área que mede aproximadamente: **692,70 m²**, incluindo cozinha e o espaço de alimentação, conforme *layout* demonstrado no Anexo I do TR. Neste caso sem cobrança de valores locatícios do prédio. Também, haverá empréstimos, por parte da Contratante, de mobiliários, de equipamentos e de outros materiais permanentes, sendo todos situados e localizados nas instalações da Contratante. A relação dos materiais estarão presentes no Anexo II no TR;

6.1.2.2. Ausência de outras opções para o fornecimento de refeições dentro do campus;

6.1.2.3. Necessidade do fornecimento de alimentos para a Comunidade Acadêmica do IFTM - *Campus* Uberaba, assegurando aos mesmos refeições nutricionalmente balanceados e seguras do ponto de vista sanitário;

6.1.2.4. Atividades escolares que ocorrem em período integral (matutino e vespertino). Servidores públicos, trabalhadores terceirizados e demais visitantes poderão se alimentar nas dependências do campus;

6.1.2.5. Alunos dos cursos técnicos integrados não possuem liberação para saída do campus durante o intervalo das aulas para aquisição de alimentos diversos. Neste caso, mesmo tendo liberação para a saída, existe um agravante devido a não existir nas proximidades estabelecimentos comerciais;

6.1.2.6. Deve-se considerar que o IFTM - *Campus* Uberaba não dispõe, em seu quadro de servidores, de profissionais habilitados e devidamente especializados para o objeto em questão, tendo a necessidade da referida concessão e o consequente fornecimento de refeições;

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

6.1.3. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1.3.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

6.1.3.1.1. As refeições deverão ser preparadas nas dependências dos espaços físicos a serem cedidos pela Contratante, com planejamento para atender às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e o meio ambiente;

6.1.3.1.2. A Contratada deve oferecer refeição a todos os usuários do RU com preço máximo estipulado conforme a proposta vencedora do certame;

6.1.3.1.3. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade *self service* parcial, onde o usuário poderá se servir à vontade de saladas, arroz, feijão e guarnição. Já o prato principal, a sobremesa e o suco serão porcionados, sendo uma unidade /porção por pessoa. Este porcionamento será feito e/ou controlado pela Contratada, a qual deverá prever profissional para executar essas atividades durante o horário das refeições. Os alimentos deverão permanecer cobertos o tempo todo, evitando a sua contaminação pelo ar. As refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das mesas de servir (balcões térmicos de distribuição de alimentos) do *self service* nos momentos em que o número de pessoas no RU inviabilize tal procedimento. Quando expostos, deve ser de forma apropriada, de modo a evitar exposições aos agentes contaminantes, infecciosos, bem como alterações de temperatura;

6.1.3.1.4. A Contratada deverá servir as refeições em pratos de louça com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados e guardados em local limpo, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços complementares;

6.1.3.1.5. As opções do cardápio do RU deverão ser servidas de maneira que todas as opções existentes nos cardápios básicos, constantes nos itens a partir de: **6.1.5.2.**, sejam rigorosamente cumpridas;

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

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

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

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

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

6.1.3.1.10.1. Alimentos secos ou não perecíveis;

6.1.3.1.10.2. Frutas, verduras e legumes;

6.1.3.1.10.3. Alimentos congelados;

6.1.3.1.10.4. Leites, derivados e sobremesas à base de leite;

6.1.3.1.10.5. Carnes, peixes e aves crus;

6.1.3.1.10.6. Alimentos cozidos;

6.1.3.1.11. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados, fora do prazo de validade ou inapropriados para o consumo devem ser rejeitados;

6.1.3.1.12. A Contratada deve primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos e organizados. Para tanto, a Contratada deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, vidraças, portas, janelas e piso dentro dos mais altos padrões de limpeza e higiene;

6.1.3.1.13. Produtos de limpeza e descartáveis devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

6.1.3.1.14. A limpeza completa da área interna e externa do RU abrange a conservação do espaço e também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, e será dividida nas seguintes etapas:

6.1.3.1.14.1. Limpeza diária envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;

6.1.3.1.14.2. Limpeza semanal com a lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers, etc., com desinfecção. A Contratada deverá realizar, bimestralmente, ou quando necessário, a limpeza geral nas caixas de gordura que recebem resíduos do RU, localizadas nas áreas dos serviços;

6.1.3.1.15. O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado da cozinha ou da despensa e depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária;

6.1.3.2. A execução dos serviços será iniciada em até 30 (trinta) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato;

6.1.3.2.1. 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 Contratante;

6.1.3.2.2. A Contratada deve confeccionar e vender *tickets* aos usuários, além de realizar o controle de acesso ao refeitório. A venda dos *tickets* pela Contratada deverá ocorrer obrigatoriamente, no mínimo, durante o período das 07h30min às 13h00min. Também, deve viabilizar a venda de *tickets* por meio de aplicativo ou plataforma na web;

6.1.3.2.3. Os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devem estar devidamente uniformizados, asseados, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, máscaras e, se necessário, luvas;

6.1.3.2.4. O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas a manipulação de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante a montagem e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante. O uso de luvas torna-se facultativo quando há a prática padronizada da higienização das mãos;

6.1.3.2.5. Qualquer profissional da Contratada que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia, deverá ser dispensado até o seu devido restabelecimento, devendo a Contratada evitar profissionais com tais enfermidades nos locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos;

6.1.3.2.6. A Contratante não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do RU, com exceção dos beneficiados pela AE;

6.1.4. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE

6.1.4.1. Para a execução dos serviços, a Contratante irá disponibilizar alguns mobiliários, equipamentos e materiais permanentes diversos de copa e cozinha, relacionados e descritos no Anexo II do TR.

6.1.5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.5.1.1. O RU destina-se ao atendimento de toda a Comunidade Acadêmica e visitantes, na forma das cláusulas e condições estipuladas neste ETP, no Termo de Referência e nos demais anexos;

6.1.5.1.2. A Contratante conta atualmente com aproximadamente 1.652 estudantes no IFTM - *Campus* Uberaba nos períodos matutino, vespertino e noturno; cerca de 307 servidores públicos; 13 docentes com contrato temporário e 60 funcionários terceirizados;

6.1.5.1.3. O histórico de fornecimento, do tipo *self service*, dos últimos 5 (cinco) anos, oscila entre o mínimo de 100 (cem) e o máximo de 400 (quatrocentas) refeições diárias. Nos referidos quantitativos estão incluídos os estudantes beneficiados pela Assistência Estudantil. Anexo a este ETP, está uma Memória de Cálculo da alimentação coletiva do RU relacionada aos últimos anos de consumação;

6.1.5.1.3.1. Os quantitativos estimados refletem apenas a previsão de consumo, **NÃO** constituindo qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFTM;

6.1.5.1.4. Em eventos com público externo no IFTM, este quantitativo poderá sofrer acréscimos;

6.1.5.1.5. A quantidade de refeições a serem servidas no RU poderá ser variável, pelas próprias características do Calendário Acadêmico da Instituição;

6.1.5.1.5.1. O Calendário Acadêmico poderá ser visualizado no seguinte endereço: <https://iftm.edu.br/calendarios/>

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

6.1.5.1.7. A Contratada deverá desenvolver um sistema informatizado ou planilhas de controles para as refeições servidas;

6.1.5.1.8. Caso a Contratada opte por um sistema de controle com utilização de cartões magnéticos, planilhas, aplicativos digitais ou plataformas na *web*, o custo dos mesmos não poderá ser repassado aos usuários;

6.1.5.1.9. O valor das refeições será custeado pelos usuários (estudantes, servidores, colaboradores terceirizados e público em geral), sendo que o IFTM - *Campus* Uberaba subsidiará no todo, ou em parte, o valor das refeições para os alunos atendidos pela Assistência Estudantil de acordo com o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010 e a Lei nº 14.914/2024, que instituiu a Política Nacional de Assistência Estudantil, conforme disponibilidade orçamentária;

6.1.5.1.10. Os demais usuários do RU, ou seja, estudantes não atendidos pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar (PNAE), servidores, profissionais terceirizados, estagiários ou visitantes farão os pagamentos de suas refeições diretamente à empresa Contratada, devendo ser cobrado o valor homologado na licitação;

6.1.5.1.11. A Contratada emitirá relatórios relacionados e pertinentes ao objeto contratado, a fim de atender a fiscalização, considerando eventuais subsídios por parte do IFTM. A Contratada deverá instalar e implantar um sistema de monitoramento e controle do objeto contratado e também viabilizar a venda de *tickets* por meio de aplicativo ou plataforma na *web*;

6.1.5.1.12. O IFTM, por meio da Coordenação Geral de Apoio ao Estudante – CGAE disponibilizará o relatório dos alunos participantes do PNAE;

6.1.5.1.13. Será designado servidor do IFTM para a fiscalização e a gestão contratual;

6.1.5.1.14. Os estudantes beneficiários do PNAE, no formato parcial, deverão efetuar diretamente à Contratada o pagamento da diferença entre valor homologado na licitação e o valor subsidiado pelo IFTM;

6.1.5.1.15. Ocorrendo a não utilização de todo o crédito do usuário, a Contratada se obriga a restituir o saldo não utilizado, a pedido do usuário, mediante circunstâncias, tais como: afastamento da instituição, por prazo determinado ou não, por motivos de trabalho, colação de grau, estágio, saúde, férias, ou, simplesmente incapacidade ou restrição alimentar, dentre outras circunstâncias de força maior não especificadas;

6.1.5.1.16. Os espaços e instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios que integram o RU submetem-se ao regime de Concessão de Uso de Bem Público;

6.1.5.1.17. As refeições deverão ser planejadas atendendo às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e o meio ambiente.

6.1.5.2. REFEIÇÃO DIÁRIA

6.1.5.2.1. A elaboração do cardápio mínimo para a refeição diária é de responsabilidade da Nutricionista do quadro efetivo do IFTM - *Campus* Uberaba, e deverá ser levado em consideração para dimensionamento da proposta de preços, tendo em vista que este será o critério de classificação da proposta;

6.1.5.2.2. O almoço a ser servido diariamente será minimamente composto pelo requisito detalhado por meio da Tabela 1, o qual deverá ser seguido pela Contratada durante a prestação do serviço.

TABELA 1 - DETALHAMENTO DO ALMOÇO

COMPOSIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES DAS PREPARAÇÕES	ITENS DAS PREPARAÇÕES	QUANTIDADE
SALADA	Diariamente: 3 tipos de vegetais (1 folhoso, 1 cru e 1 cozido) 1 vez por semana: 1 salada composta com leguminosa.	Vegetais folhosos: acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, repolho e outros; Vegetais crus não folhosos: tomate, pimentão, nabo, rabanete e outros; Vegetais cozidos: beterraba, cenoura, chuchu, batata, brócolis, couve-flor, abobrinha e outros; Adicionalmente, poderão ser acrescentadas frutas nas saladas.	Consumo Livre
SOBREMESA	Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada: frutas: 03 (três) vezes na semana <i>in natura</i> ou picas (salada de frutas);	Banana, maçã, melancia, manga, pera, mamão, laranja, mexerica ou frutas da estação. Podem ser servidos como sobremesa: pudim de leite, cremes, mousses, gelatinas, tortas, doces	Frutas: Inteira (maçã, banana, pera, pokan, etc.) ou porcionada (mamão, melancia, melão, abacaxi) – em per capita de 1 fatia média.

	<p>Doces: 02 (duas) vezes na semana;</p> <p>Suco servido diariamente;</p>	<p>caseiros, doces de frutas, doce de leite, doces confeitados entre outros</p> <p>Suco de fruta natural ou polpa. Incluir opções sem adição de açúcar.</p>	<p>Doces: per capita de 100g.</p> <p>Suco: 200ml per capita.</p>
ACOMPANHAMENTOS	<p>Arroz branco ou parboilizado. Feijão de caldo deverão ser oferecidos diariamente.</p> <p>Outras opções deverão ser oferecidas de forma adicional ao menos duas vezes por mês para variação do cardápio.</p>	<p>Arroz branco ou parboilizado.</p> <p>Feijão preto ou marrom simples.</p> <p><u>Outras opções:</u></p> <p>Arroz integral.</p> <p>Arroz composto com legumes, à grega, galinhada, arroz carreteiro e outros.</p> <p>Feijão tropeiro, tutu ou feijoada.</p>	Consumo Livre
GUARNIÇÃO	<p>Deve ser à base de vegetais, no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 03 vezes por semana para semana com 05 dias letivos; - 02 vezes por semana para semanas com 04 e ou 03 dias letivos; - 01 vez por semana para semanas com 01 ou 02 dias letivos; <p>Nos outros dias deverá ser uma guarnição mais elaborada, à base de amido.</p>	<p>Vegetal cozido ou refogado, purê, suflês, quiches, legumes à parmegiana ou gratinados, farofas e outros;</p> <p>Massa (lasanha, talharim, espaguete, panqueca e outros), polenta, quirera, pamonha e outros).</p>	Consumo Livre
PRATO PRINCIPAL	<p>Diariamente: um tipo composto por carnes e um tipo vegetariano:</p> <p>a) Carne bovina (corte “de primeira”): pelo menos 02 vezes por semana para semana de 05 dias letivos; 01 vez por semana para semanas com menos de 05 dias letivos: Obs.: Cortes “de segunda” e carne moída poderão ser utilizados 01 vez por semana;</p>	<p>Carne vermelha de 1ª, tais como: coxão mole, patinho, filé, contra-filé.</p> <p>Cortes de aves: coxa e sobrecoxa, peito. Não servir como prato principal itens como asa, pescoço, cabeça, pés, moela e correlatos.</p> <p>Pescados de boa qualidade tais como: tilápia, merluza, cação.</p> <p>Cortes suínos: bisteca, costela, pernil, lombo.</p>	<p>Porcionado conforme per capita da Tabela 2</p>

	<p>b) Aves: pelo menos 1 vez por semana para semanas com 05, 04, 03 e ou dias letivos;</p> <p>c) Peixe: pelo menos 01 vez ao mês;</p> <p>d) Suínos: pelo menos 01 vez por semana.</p>	<p><u>Categoria vegetariana:</u> almôndega de soja ou de lentilha, empadão de soja, nhoque de ricota ao molho de queijo, suflê de ricota, hambúrguer de soja ou grão de bico, omelete, preparações com ovos e outros, <u>sob demanda.</u></p>	
--	--	---	--

6.1.5.2.3. O detalhamento do porcionamento das carnes a serem servidas nas refeições diárias e a incidência mínima e máxima mensal é detalhada por meio da Tabela 2.

TABELA 02 – DETALHAMENTO DO PORCIONAMENTO DAS CARNES

CARNES	TIPO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL
BOVINA	Moída	120g	Até 4 vezes
	Bife	140g	Mínimo mensal: 4 vezes
	Cubos	120g	Até 4 vez
	Iscas	120g	Até 4 vez
	Chuleta	200g	Até 4 vez
	Costela	200g	Até 4 vez
AVES	Filé de peito de frango	130g	Mínimo mensal: 2 vezes
	<i>Sassami</i>	130g	Até 2 vezes
	Coxa e sobrecoxa	200g	Até 4 vezes
PEIXES	Filé de peixe (merluza, pescada, tilápia ou cação)	140g	Mínimo mensal: 1 vez
SUÍNOS	Bisteca	170g	Até 1 vez
	Costela	160g	Até 1 vez
	Pernil	140g	Até 2 vezes
	Lombo	140g	Até 1 vez

6.1.5.2.4. Em relação ao detalhamento na Tabela 2 deverão ser observados os seguintes apontamentos:

6.1.5.2.4.1. A porção se refere ao alimento pronto;

6.1.5.2.4.2. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrgueres;

6.1.5.2.4.3. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie;

6.1.5.2.4.4. Todos os produtos de origem animal deverão possuir registro em órgão de controle sanitário, municipal, estadual ou federal;

6.1.5.2.5. A Tabela 1 apresenta o cardápio básico com o mínimo que deve ser ofertado em cada refeição e está distribuído de forma genérica, sem marcação de dias, apenas de quantidade;

6.1.5.2.5.1. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir a boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela Contratada;

6.1.5.2.5.2. Fica a critério da Contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico;

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

6.1.5.2.5.4. O cardápio mensal deverá ser enviado até o dia 20 do mês anterior à sua aplicação para aprovação da equipe de fiscalização. Após a aprovação, o cardápio deverá ser publicado pela Contratada em local visível ao público;

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

6.1.5.2.5.6. Caso a Contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato;

6.1.5.2.5.7. O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do restaurante, devidamente assinado pelo responsável técnico da Contratada. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do campus para informação aos usuários ou em outro meio de comunicação utilizado pelo IFTM - *Campus* Uberaba;

6.1.5.2.5.8. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratado;

6.1.5.2.5.9. Poderão ser solicitados cardápios especiais aos estudantes que apresentarem recomendações médicas e nutricionais específicas comprovadas por atestados e/ou laudos emitidos por profissionais da área. Tais solicitações deverão ser previamente entregues no setor de atendimento ao educando, que, com auxílio técnico, avaliará e autorizará as condições especiais. Tais ocorrências ficarão sujeitas à fiscalização;

6.1.5.2.5.10. A Contratada deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio ou do preparo da refeição;

6.1.5.2.6. O preparo e distribuição das refeições deverá seguir as seguintes recomendações:

6.1.5.2.6.1. As refeições serão distribuídas em sistema *self-service* parcial, em balcões aquecidos ou refrigerados, conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres) envoltos em papel toalha ou guardanapo e recipientes adequados para servir (bandejas, pratos de vidros ou porcelana). Os balcões expositores deverão ter a temperatura controlada e monitorada regularmente, até a distribuição;

6.1.5.2.6.2. Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no *Buffet* para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos (indicar em cada placa se há presença de lactose, glúten e açúcar nas preparações). Observar, neste caso, a identificação visual para os alérgenos;

6.1.5.2.6.3. A Contratada deverá disponibilizar temperos à parte como: azeite de oliva, vinagre e molho de pimenta;

6.1.5.2.6.4. Deverão ser disponibilizados ainda: sal iodado, palito dental e guardanapos de papel;

6.1.5.2.6.5. As preparações devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências higiênico-sanitárias e técnicas culinárias;

6.1.5.2.6.6. As frutas deverão ser higienizadas para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante;

6.1.5.2.6.7. A Contratada deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuições das refeições ou em aparador próximo aos balcões;

6.1.5.2.6.8. A Contratada deverá cumprir todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto no Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA e outras normativas que vierem a substituí-la;

6.1.5.2.7. Em complementação ao cardápio deverá ser oferecidos, em quantidade suficiente para atendimento aos usuários e dispostos em local específico do refeitório, os seguintes itens:

6.1.5.2.7.1. Sal iodado em sachê;

6.1.5.2.7.2. Palitos em sachê;

6.1.5.2.7.3. Azeite de oliva extra-virgem, sem conter qualquer tipo de mistura acondicionado em embalagem original com as informações do produto, podendo ser utilizado outro recipiente desde que contenha as informações;

6.1.5.2.7.4. Vinagre acondicionado em embalagem original com as informações do produto ou outro recipiente desde que contenhas as informações;

6.1.5.2.7.5. Adoçante em embalagem original com as informações do produto ou outro recipiente desde que contenha as informações;

6.1.5.2.7.6. Guardanapos de papel ou papel toalha;

6.1.5.2.8. Porcionamento das refeições:

6.1.5.2.8.1. As saladas dispostas no balcão refrigerado deverão ser servidas livremente pelo próprio usuário;

6.1.5.2.8.2. Os acompanhamentos (arroz e feijão) e a guarnição, dispostos no balcão aquecido, deverão ser servidos livremente pelo próprio usuário;

6.1.5.2.8.3. O prato principal, a sobremesa e o suco poderão ser porcionados pelos funcionários da Contratada;

6.1.5.2.8.4. Nos dias em que forem servidos galinhada, feijoada ou pescado, a Contratada deverá oferecer outras opções de prato principal e acompanhamentos, como opção para escolha pelo usuário, observando as opções da Tabela 1;

6.1.5.2.9. Acompanhamentos:

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

6.1.5.2.9.2. Feijão: carioca tipo 01 (um): oferecido diariamente;

6.1.5.2.9.3. Feijoada ou caldos poderão ser servidos uma vez por mês, apenas nos meses com clima ameno (entre Maio e Julho);

6.1.5.2.10. Guarnição:

6.1.5.2.10.1. A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações à base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela Contratada;

6.1.5.2.11. Saladas:

6.1.5.2.11.1. As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas;

6.1.5.2.11.2. Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) à critério da Contratada;

6.1.5.2.11.3. Saladas folhosas podem ser repetidas na mesma semana, se necessário e mediante aviso prévio à Contratante, considerando-se a sazonalidade dos gêneros;

6.1.5.2.11.4. As demais saladas não poderão ser repetidas na mesma semana;

6.1.5.2.12. Sobremesas:

6.1.5.2.12.1. Poderão ser servidas em saladas de frutas ou frutas da época. Exemplos: laranja, mexerica, banana, caqui, maçã, manga, melão, mamão, melancia, abacaxi, entre outras;

6.1.5.2.12.2. Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêssego, tangerina, pera, uva, manga, laranja;

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

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

6.1.5.3. Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios:

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

TABELA 03 – NUTRIENTES E VALORES DIÁRIOS

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

6.1.5.3.1.1. As refeições principais, deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total (VET) de 2.000 (duas mil) calorias por dia e deverão corresponder as faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário;

6.1.5.4. Distribuição das Refeições:

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

6.1.5.4.2. A Contratada poderá disponibilizar, em quantidade suficiente, e manter no balcão refrigerado um molho do tipo vinagrete. Deverão ser disponibilizados outros temperos como: azeite extra virgem de primeira qualidade, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: farinha simples ou temperada, sal e guardanapos de papel;

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

6.1.5.4.4. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante;

6.1.5.4.5. Os doces deverão ser distribuídos em recipientes reutilizáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário;

6.1.5.4.6. A Contratada deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições;

6.1.5.4.7. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela Contratada;

6.1.5.4.8. Fica a critério da Contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico;

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

6.1.5.4.10. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à fiscalização da Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, com a distribuição calórica e de macronutrientes, para a devida análise, podendo a Contratada em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito, à comissão fiscalizadora e esta as aceite;

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

6.1.5.4.12. Caso a Contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato;

6.1.5.4.13. O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do RU, devidamente assinado pelo responsável técnico da Contratada. O cardápio semanal será divulgado no site do campus para informação aos usuários;

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

6.1.5.4.15. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratualizado. Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas pelo fiscal do contrato;

6.1.5.5. Do Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação e da Prestação de Serviços:

6.1.5.5.1. A Contratada se compromete a obedecer e praticar todas as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação, prioritariamente a Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais atualizações nas legislações;

6.1.5.5.2. A Contratada deverá manter no RU, o Alvará da Vigilância Sanitária, bem como Alvará de Funcionamento, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pela fiscalização do IFTM, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço;

6.1.5.5.3. A Contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde (MS) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ou ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;

6.1.5.5.4. Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes;

6.1.5.5.5. A Contratada deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução RDC no 216/04 ANVISA, relacionados aos seguintes itens:

6.1.5.5.5.1. Higienização de instalações, equipamentos e móveis;

6.1.5.5.5.2. Controle integrado de vetores e pragas;

6.1.5.5.5.3. Higienização do reservatório;

6.1.5.5.5.4. Higiene e saúde dos manipuladores;

6.1.5.5.6. A Contratada deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) à Comissão Fiscalizadora no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalização pela Contratante, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários;

6.1.5.5.7. A Contratada deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do RU antes, durante intervalo e depois de todas as refeições servidas, executando todas as etapas da higienização e limpeza no mesmo dia em que as atividades ocorrerem, mantendo as instalações no mais completo estado de higiene e limpeza;

6.1.5.5.8. A Contratada deverá, durante a execução dos serviços, realizar controle de temperatura de todas as etapas produtivas das refeições (desde o recebimento de mercadorias até a distribuição) visando atender à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. Os registros diários das temperaturas deverão ficar arquivados, no próprio RU, por 3 (três) meses e estar disponível para consulta pela autoridade sanitária e fiscalização contratual;

6.1.5.5.9. É responsabilidade da Contratada realizar controle de temperatura de equipamentos como: geladeiras, freezers, balcões de distribuição de refeições, estufas e outros, bem como manter registros destes procedimentos arquivados no RU pelo período mínimo de 3 (três) meses, disponibilizando-os para as fiscalizações, sempre que solicitado. Deverão ser coletadas, diariamente, pelo menos 150g\150ml (cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à Contratante;

6.1.5.5.10. A Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências de serviço da Contratada, bem como os documentos, para proceder à fiscalização sobre a execução dos serviços;

6.1.5.5.11. A fiscalização da Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;

6.1.5.5.12. A Contratada deverá promover periodicamente, às suas expensas, capacitações gerais e específicas de toda a equipe de trabalho devendo manter registros destas ações. As capacitações devem ocorrer, ao menos, semestralmente e em horários que não interfira no funcionamento do RU;

6.1.5.5.13. A Contratada deve fazer treinamento/capacitação dos funcionários quando da contratação;

6.1.5.5.14. A Contratada ainda deverá autorizar a participação de seus funcionários nos treinamentos e capacitações oferecidos pela Contratante, sempre que solicitada a participação destes;

6.1.5.6. Avaliação dos Serviços:

6.1.5.6.1. Mensalmente os serviços prestados serão avaliados incluindo a qualidade e quantidade da alimentação servida e/ou comercializada, recursos humanos e as condições higiênico-sanitárias, conforme modelo de Instrumento de Medição de Resultado (IMR), a ser anexado no Termo de Referência.

6.1.5.6.2. A avaliação das condições higiênico-sanitárias será realizada semanalmente por meio da aplicação de *check-list* proposto pela fiscal do contrato de acordo com a Resolução RDC nº 216/04 da ANVISA;

6.1.5.6.3. A classificação do serviço quanto às condições higiênico-sanitárias será considerada satisfatória se apresentar índice de adequação maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento) do total de itens avaliados, excetuando-se os itens não aplicáveis. Resultados abaixo do percentual estabelecido poderão sofrer as sanções previstas em contrato;

6.1.5.6.4. A avaliação das condições higiênico-sanitárias ocorrerá, a qualquer momento, durante o funcionamento do RU e sem aviso prévio à Contratada. A avaliação será realizada pela fiscalização da Contratante;

6.1.5.6.5. A avaliação da satisfação dos usuários ocorrerá, diariamente, através de painel de satisfação. Os itens a serem avaliados na pesquisa de satisfação podem ser alterados conforme solicitação da Contratante;

6.1.5.6.6. Considerar-se-á como resultado satisfatório um percentual de satisfação maior ou igual a 80% (oitenta por cento). Resultados abaixo do percentual estabelecido obrigará a exclusão da preparação do cardápio, além de sanções previstas em contrato, respeitado o direito à ampla defesa;

6.1.5.6.7. Semestralmente, será utilizado o formulário do ANEXO III do Termo de Referência para pesquisa de satisfação dos usuários quanto à execução dos serviços, e a mesma deverá ser realizada pela fiscalização da Contratante. O referido formulário poderá ser atualizado, sempre atendendo a legislação envolvida ou práticas inovadoras de mercado;

6.1.5.7. Comprovação da Capacitação Técnico-Profissional:

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

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

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

6.1.5.7.1.3. Caso o número de refeições servidas no RU seja maior que 500/dia (quinhentos), o número de nutricionistas deverá obedecer a Resolução CFN nº 600/2018 e demais alterações e atualizações;

6.1.6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

6.1.6.3. 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, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

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

6.1.6.6. 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 e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

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

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

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

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

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

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

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

6.1.6.14. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

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

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

6.1.6.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação;

6.1.6.19. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

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

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

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

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

6.1.6.22. A Contratada deverá realizar manutenções, com suas expensas, no sistema de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) mantendo as garantidas pertinentes à legislação, garantindo estanqueidade de toda a tubulação e conexões, sendo que para tanto, deverão ser realizados testes e substituições necessárias para manter o sistema em pleno funcionamento, periodicamente, conforme as legislações pertinentes: ABNT NBR 15526; NBR 15358; NBR 13523; NBR 13103; NBR 8613; NBR 14177; IT 23 – Manipulação, Armazenamento e Utilização de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) ou a IT 24 – Manipulação, Armazenamento e Utilização de Gás Natural do Corpo de Bombeiros de Minas Gerais;

6.1.6.23. Ainda, deverão ser alocados extintores de incêndio conforme projeto aprovado pelo Corpo de Bombeiros de Minas Gerais. As recargas e manutenção dos mesmos deverão ser realizadas periodicamente, durante a vigência contratual, e em caso de reposição ou substituição, ficará por conta da Contratada, conforme as legislações pertinentes: NBR 15808/2013; NBR 12693/2021; NBR 12962 /2016; IT nº 16 do Corpo de Bombeiros de Minas Gerais. Não serão admitidos durante o funcionamento do refeitório quaisquer extintores com carga abaixo do recomendado ou com validade expirada;

6.1.6.24. Instalações físicas e equipamentos:

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

6.1.6.24.2. A Contratada receberá as instalações da Contratante, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário;

6.1.6.24.3. A Contratante poderá, a seu critério, conceder o empréstimo de bens patrimoniais que possam vir a ser disponibilizados na concessão, mediante assinatura de Termo de Responsabilidade por representante responsável pela Contratada;

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

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

6.1.6.24.6. Os móveis e equipamentos da Contratada deverão possuir etiqueta patrimonial para identificação;

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

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

6.1.6.24.9. As benfeitorias efetuadas para quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização do IFTM *Campus* Uberaba, serão incorporadas ao imóvel, sem nenhum ônus para a Contratante, ao final do contrato;

6.1.6.24.10. Se o contrato for rescindido, as benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio da Contratante sem nenhum direito de ressarcimento;

6.1.6.24.11. O imóvel será entregue em todas as condições de uso pela Contratante, como pintura, instalações elétricas, hidráulicas, portas em perfeito funcionamento, devendo no término do contrato, a área ser devolvida nas mesmas condições que foi recebida pela Contratada;

6.1.6.24.12. Toda manutenção ou reparo será de responsabilidade da Contratada, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens:

6.1.6.24.12.1. Instalações hidráulicas;

6.1.6.24.12.2. Instalações elétricas;

6.1.6.24.12.3. GLP (válvulas, conexões, etc.);

6.1.6.24.12.4. Estrutura do imóvel (telhado, paredes, piso, etc);

6.1.6.24.13. As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da Contratada, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no RU, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza;

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

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

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

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

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

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

6.1.6.24.20. A Contratante não se responsabiliza por talheres descartados no lixo pelos usuários do RU, este controle deve ser realizado pela Contratada;

6.1.6.24.21. A Contratada será responsável pelo controle na entrada do RU;

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

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

6.1.6.25. Boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços:

6.1.6.25.1. A Contratada deve manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pela fiscalização do IFTM - *Campus* Uberaba, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos, utensílios e materiais envolvidos na prestação do serviço;

6.1.6.25.2. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;

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

6.1.6.25.4. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a Contratada deverá elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC no 216/04, do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço objeto do contrato;

6.1.6.25.5. Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à fiscalização e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários;

6.1.6.25.6. Visando também à qualidade, a Contratada deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo semestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização sempre que realizados;

6.1.6.25.7. As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas, apresentadas neste documento;

6.1.6.25.8. A Contratada deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros poderá ser fiscalizado pelo IFTM - *Campus* Uberaba. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária;

6.1.6.25.9. A Contratada deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio;

6.1.6.25.10. A Contratada deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da Contratante, devendo disponibilizar outro produto;

6.1.6.25.11. Os gêneros alimentícios não perecíveis, semiperecíveis e perecíveis estocáveis deverão ficar estocados dentro do prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, mesmo ainda dentro do prazo de validade;

6.1.6.25.12. A Contratada deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do RU no intervalo e durante todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia;

6.1.6.25.13. O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar mais em contato com a área de manipulação de alimentos;

6.1.6.25.14. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;

6.1.6.25.15. A Contratada deverá efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios, materiais de limpeza e demais materiais em horário diferente ao de atendimento aos usuários do RU;

6.1.6.25.16. A Contratada poderá ser responsabilizada civil e/ou criminalmente por intoxicação alimentar causada, relacionado ao objeto, comprovada mediante o laudo laboratorial e o consequente processo legal;

6.1.6.26. Quanto aos Recursos Humanos:

6.1.6.26.1. A Contratada deve empregar, na execução dos serviços, profissionais certificados, habilitados e treinados nos termos e na forma da legislação vigente, com todos os documentos regulares, de acordo com a natureza da atividade a ser executada. O treinamento e administração de mão de obra não implicará em custos adicionais com a contratação. Os serviços deverão ser executados com a utilização de técnicas e rotinas adequadas, e em estrita concordância e obediência às normas técnicas vigentes, em especial os normativas do Ministério do Trabalho;

6.1.6.26.2. Os funcionários da Contratada deverão se apresentar devidamente uniformizados e identificados com crachá, com fotografia recente, e observar, no trato com os servidores e o público em geral, a urbanidade e os bons costumes de comportamento, tais como: pontualidade, cooperação, respeito mútuo, discrição e zelo com o patrimônio público;

6.1.6.26.3. Os uniformes devem ser condizentes com a atividade a ser desempenhada, compreendendo peças de acordo com o clima da região, sem qualquer repasse de custos para o empregado, sendo obrigação dos funcionários utilizá-los quando da execução dos serviços, de acordo com a legislação e normativas vigentes;

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

6.1.6.26.5. A Contratada deverá fornecer o nome dos funcionários, escalas e as atividades que cada um irá realizar na Instituição, devendo informar, com antecedência, sempre que houver a necessidade de outras pessoas terem acesso ao IFTM - *Campus Uberaba*;

6.1.6.26.6. Além da formação exigida para a atividade, qualquer dos profissionais alocados na contratação deverá se enquadrar no seguinte perfil:

6.1.6.26.6.1. Ter idade mínima de 18 (dezoito) anos;

6.1.6.26.6.2. Possuir fluência e habilidades técnicas na área de atuação;

6.1.6.26.6.3. Apresentar capacidade física e mental para o desempenho da função;

6.1.6.26.6.4. Ter boa comunicação interpessoal;

6.1.6.26.6.5. Exercer com zelo e dedicação sua profissão;

6.1.6.26.6.6. Saber trabalhar em equipe;

6.1.6.26.6.7. Ser assíduo e pontual ao serviço;

6.1.6.26.6.8. Estar apto a executar todas as atribuições especificadas na contratação;

6.1.6.26.6.9. Respeitar as diretrizes e normas internas do IFTM - *Campus Uberaba* bem como a LGPD (Lei Geral de Proteção de Dados);

6.1.6.26.7. A Contratada é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de Nutricionista (nível superior), responsável técnico (a), com o devido Registro no Conselho Regional de Nutrição, em número que respeite o Anexo III da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação da nutricionista e suas atribuições, determina os parâmetros numéricos de referência, por áreas de atuação, e dá outras providências;

6.1.6.26.8. As atividades do RU deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições;

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

6.1.6.26.10. A Contratada deverá manter o pessoal em atividade no local trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da Contratante aos seus horários de trabalho. Assim como, a Contratada deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da Contratante sejam respeitados;

6.1.6.26.11. Todos os funcionários da Contratada deverão estar uniformizados, portando equipamentos de proteção individual exigidos pela Norma Regulamentadora 6, NR6, do Ministério do Trabalho e Emprego;

6.1.6.26.12. Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado;

6.1.6.26.13. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

6.1.6.26.13.1. Para o pessoal da cozinha:

6.1.6.26.13.1.1. Camisa sem botão, cor branca, com a logomarca da empresa, constando o nome do funcionário e a função. A identificação deve ser bordada no uniforme ou fixada através de velcro;

6.1.6.26.13.1.2. Calças compridas de cor branca;

6.1.6.26.13.1.3. Avental longo na cor branca;

6.1.6.26.13.1.4. Proteção para o cabelo (gorro ou touca);

6.1.6.26.13.1.5. Botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante;

6.1.6.26.13.2. Para o pessoal de atendimento direto ao público:

6.1.6.26.13.2.1. Camisa sem botão, branca, com a logomarca da empresa, constando o nome do funcionário e a função. A identificação deve ser bordada no uniforme ou fixada através de velcro;

6.1.6.26.13.2.2. Calças compridas, em cor clara;

6.1.6.26.13.2.3. Avental longo em cor clara;

6.1.6.26.13.2.4. Proteção para o cabelo (gorro);

6.1.6.26.13.2.5. Botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante;

6.1.6.26.14. As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade;

6.1.6.26.15. Os uniformes devem ser substituídos a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, após comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

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

6.1.6.26.17. 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;

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

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

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

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

6.1.6.26.22. 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 (MTE), apresentando os resultados à fiscalização do IFTM - *Campus* Uberaba. 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 MTE e autoridades sanitárias sempre que solicitado bem como serem fornecidos à Contratante sempre que solicitado;

6.1.6.26.23. 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 nova contratação;

6.1.6.26.24. A Contratada 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;

6.1.6.26.25. A Contratada deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados ao IFTM - *Campus* Uberaba, 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;

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

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

6.1.6.26.28. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da Contratante com acompanhamento por responsável da Contratada;

6.1.6.26.29. A Contratada deverá proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, aparelhos celulares, dentre outros;

6.1.6.26.30. A Contratada deve proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências do RU. Neste aspecto, observar a Lei nº 9.294, de 15 de julho de 1996;

6.1.6.26.31. 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 Contratada;

6.1.6.27. Quanto à execução dos serviços:

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

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

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

6.1.6.27.4. A Contratada deverá instalar e disponibilizar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços;

6.1.6.27.5. A Contratada deve instalar e manter no RU 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo Inmetro, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela Contratante. Ao término do contrato, a Contratada poderá retirar todos os materiais que lhe pertencem;

6.1.6.27.6. É de responsabilidade da Contratada 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;

6.1.6.27.7. Todo lavatório 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;

6.1.6.27.8. A Contratada deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição;

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

6.1.6.27.10. A Contratada deverá manter diariamente na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões. A Contratada só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à fiscalização;

- 6.1.6.27.11.** É responsabilidade da Contratada recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, dando destinação adequada aos mesmos, e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço;
- 6.1.6.27.12.** É dever da Contratada manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato;
- 6.1.6.27.13.** A Contratada não poderá ceder e nem transferir o contrato objeto desta licitação;
- 6.1.6.27.14.** A Contratada deverá permitir a utilização das instalações do RU por professores, técnico-administrativos e estudantes do IFTM - *Campus* Uberaba, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pelo IFTM e o responsável técnico da Contratada, deverá providenciar para eles, máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário;
- 6.1.6.27.15.** O RU somente poderá funcionar após a obtenção, pela Contratada, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando o IFTM - *Campus* Uberaba totalmente isento dessas responsabilidades;
- 6.1.6.27.16.** O controle integrado de pragas é de responsabilidade da Contratada e deverá ser realizado, pelo menos, bimestralmente, em todas as dependências do RU (salão de refeições, estoque, cozinha, banheiros, vestiários e outros), quando for o caso, contra ratos, morcegos, insetos voadores e rasteiros, devendo ser realizado por pessoal treinado de empresa especializada, cuja aplicação de produtos somente poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos. Os produtos utilizados devem possuir registro no ministério da saúde e os comprovantes de realização do serviço devem ser arquivados na unidade e fornecidos em cópia à fiscalização do IFTM. A empresa responsável pela realização do serviço deve possuir alvará de funcionamento, sanitário, ambiental e possuir responsável técnico habilitado;
- 6.1.6.27.17.** Durante a execução do serviço, a Contratada deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, o registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela fiscalização do IFTM e autoridades sanitárias;
- 6.1.6.27.18.** A Contratada deverá coletar, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à Contratante;
- 6.1.6.27.19.** Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da Contratante;
- 6.1.6.27.20.** Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;
- 6.1.6.27.20.1.** No caso de consertos de equipamentos essenciais, a Contratada tem o prazo de 72 (setenta e duas horas) para a resolução do problema;
- 6.1.6.27.21.** Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF;
- 6.1.6.27.22.** É de responsabilidade da Contratada realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais, e após autorização da fiscalização do IFTM;
- 6.1.6.27.23.** A Contratada deverá dar destinação adequada aos restos alimentares;
- 6.1.6.27.24.** Levar ao conhecimento da Contratante qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a execução dos serviços, para a adoção de medidas cabíveis, bem como, comunicar, por escrito e de forma detalhada, todo tipo de acidente que eventualmente venha a ocorrer;
- 6.1.6.27.25.** A Contratada deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários estipulados;
- 6.1.6.27.26.** Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da instituição), será obrigatório o funcionamento do RU;
- 6.1.6.27.27.** O funcionamento durante férias escolares, greve ou outros tipos de paralisações das atividades na instituição poderá ser modificado mediante autorização da direção geral da instituição;
- 6.1.6.27.28.** Atender solicitações realizadas pelo IFTM - *Campus* Uberaba, de fechamento das atividades comerciais durante períodos determinados, visando a oportunidade e a conveniência de mérito administrativo;

6.1.6.27.29. Responsabilizar-se pelo pagamento da despesa com energia elétrica;

6.1.6.27.30. Pagar, mensalmente, a guia de recolhimento da união (GRU) referente às despesas com energia elétrica, dentro do prazo de vencimento e enviar o comprovante de pagamento ao fiscal do contrato do IFTM, demonstrando, assim, a quitação do débito;

6.1.6.27.31. Sugere-se que a Contratada ofereça o sistema de pagamento com o uso de cartões (crédito e débito), e forneça recibos ou documentos equivalentes aos consumidores, quando solicitado, não sendo obrigatória a implantação desse tipo sistema. Utilizar, também, de múltiplas alternativas de formas de pagamento aos usuários;

6.1.6.27.32. É vedada a Contratada a comercialização de artigos para fumantes, bebidas alcoólicas, ou produtos estranhos à atividade normal de um RU;

6.1.6.27.33. 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;

6.1.6.27.34. 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;

6.1.6.27.35. Caso o tempo médio de espera na fila de distribuição exceda 20 (vinte) minutos por 03 (três) dias consecutivos ou alternados no mesmo mês, a Contratada deverá, obrigatoriamente, apresentar um plano de ajuste de pessoal em até 24 horas, podendo incluir a contratação de reforços temporários ou a reorganização dos turnos, sem ônus adicional para a Administração;

6.1.6.28. Quanto à despesas, taxas e impostos:

6.1.6.28.1. A Contratada deverá arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, inclusive os custos com consumo de gás, energia elétrica, potabilidade da água, transporte, telefone, correios, material de limpeza e descartáveis, alimentos, pagamento de mão de obra, uniformes, equipamentos de proteção individual, exames periódicos, utensílios, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos permanentes, dedetização, limpeza de caixa d'água e caixas de gordura, impostos, taxas e demais despesas inerentes à realização do objeto;

6.1.6.28.2. Correrão a expensas da Contratada as despesas mensais decorrentes do consumo de energia elétrica, gás, bem como quaisquer outros tributos Federais, Estaduais ou Municipais, proporcional à área ocupada, e os aumentos destes que recaírem sobre o imóvel, seja qual for a forma de sua arrecadação, referentes a atividade desenvolvida pela Contratada;

6.1.6.28.3. Após a assinatura do contrato, antes do início das atividades, a Contratada deverá alterar o cadastro do usuário, na área concedida, em relação ao medidor individual de energia, com certificação na Cemig;

6.1.6.28.4. As despesas com energia elétrica deverão ser pagas através de Guia de Recolhimento da União (GRU), a ser emitida mensalmente pela fiscalização e pela assessoria contábil do IFTM;

6.1.6.28.5. A Contratada deverá enviar, mensalmente, os comprovantes de pagamento das despesas com energia elétrica ao Fiscal do Contrato designado pelo IFTM;

6.1.6.28.6. Os impostos, taxas e demais tributos, exceto contribuições de melhoria que incidirem sobre o imóvel, serão pagos diretamente pela Contratada nas datas fixadas nos respectivos avisos-recibos, e de conformidade com a área efetivamente ocupada;

6.1.6.28.7. A Contratada ficará obrigada a recolher a Taxa de Coleta de Resíduos Sólidos, proporcionalmente à área concedida, caso use o referido serviço;

6.1.6.28.8. A Taxa de Coleta de Resíduos Sólidos deverá ser paga ao IFTM - *Campus* Uberaba através de Guia de Recolhimento da União (GRU), a ser emitida com o apoio da assessoria contábil na proporção de 40% (quarenta por cento) do valor cobrado a esta Instituição;

6.1.6.28.9. O valor da Taxa de Coleta de Resíduos Sólidos não poderá ser fixado em Edital tendo em vista as pequenas variações ocorridas ao longo dos exercícios;

6.1.6.29. A Contratada deve ainda:

6.1.6.29.1. Possuir pessoal especializado técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, utilizando uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo, além da cobertura de despesas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e as normas institucionais;

6.1.6.29.2. Observar e atender às normas do IFTM - *Campus* Uberaba quanto aos horários de funcionamento e recebimento de mercadorias;

6.1.6.29.3. Observar o Manual das Cantinas Escolares elaborado pelo Ministério da Saúde e a Portaria Interministerial 1.010 /2006, do Ministério da Saúde e da Educação, sendo que a Administração deve restringir o comércio e à promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal (como balas, pirulitos, gomas de mascar, sucos artificiais, salgadinhos industrializados, salgados fritos, refrigerantes, pipocas industrializadas entre outros) e incentivar o consumo de frutas, legumes e verduras;

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

6.1.6.29.5. É expressamente proibida a comercialização de:

6.1.6.29.5.1. Bebidas alcoólicas;

6.1.6.29.5.2. Artigos de tabacaria;

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

6.1.6.29.5.4. Qualquer produto considerado ilícito;

6.1.6.29.5.5. Todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico.

6.1.6.30. Compete à Contratada, além das obrigações do Edital e do Contrato:

6.1.6.30.1. Qualificação Técnica:

6.1.6.30.1.1. Apresentar atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a Contratada executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 300 (trezentas) refeições/dia por pelo menos 02 (dois) anos, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela Contratante;

6.1.6.30.1.2. Certidão de registro e/ou inscrição da Contratada e do seu responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutrição competente. Comprovação da Contratada de possuir em seu quadro permanente, na data da abertura das propostas, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutrição, detentor de atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente licitação;

6.1.6.30.1.3. A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a Contratante se fará, alternativamente:

6.1.6.30.1.3.1. Sócio: com a apresentação de contrato social e sua última alteração;

6.1.6.30.1.3.2. Diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;

6.1.6.30.1.3.3. 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;

6.1.6.30.1.4. 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;

6.1.6.30.1.5. 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 Concorrência;

6.1.6.30.1.6. Manter no local Alvará de Vigilância Sanitária em vigor, bem como, realizar todas as benfeitorias ou solicitações em atendimento à quaisquer exigências dos órgãos fiscalizados (Prefeitura de Uberaba e Secretaria Estadual de Saúde), conforme a Lei Complementar nº 380/2008 e nº 451/2011 da Prefeitura Municipal de Uberaba;

6.2. DO FORNECIMENTO DE LANCHES ESCOLARES PARA OS ESTUDANTES POR PARTE DA CONCESSIONÁRIA

6.2.1. JUSTIFICATIVAS

6.2.1.1. Combate à Evasão e Retenção Estudantil: A oferta de alimentação é uma das principais estratégias do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Para muitos estudantes em situação de vulnerabilidade, o lanche fornecido pelo Instituto representa uma parcela crítica da sua necessidade calórica diária. A segurança alimentar garante que o aluno permaneça na instituição, reduzindo os índices de evasão motivados por dificuldades financeiras;

6.2.1.2. Otimização do Rendimento Acadêmico: Estudos de nutrição escolar demonstram que a hipoglicemia e a fome comprometem diretamente a capacidade de concentração, memória e cognição. No contexto de Institutos Federais, onde os cursos técnicos integrados exigem longas jornadas (muitas vezes em período integral), o lanche intermediário é essencial para manter os níveis de energia necessários para o aprendizado prático e teórico;

6.2.1.3. Promoção da Saúde e Hábitos Saudáveis: Ao fornecer lanches planejados por nutricionistas, o campus cumpre as diretrizes do PNAE, combatendo a obesidade e doenças crônicas. O fornecimento institucional substitui o consumo de alimentos ultraprocessados vendidos em comércios externos por opções equilibradas em macronutrientes;

6.2.1.4. Amparo Legal e Normativo: O fornecimento está alinhado à Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar. Além disso, editais de assistência estudantil do IFTM reforçam o compromisso da instituição com o bem-estar biopsicossocial do aluno como direito fundamental para a educação pública de qualidade;

6.2.1.5. Logística e Permanência no campus: O fornecimento de lanche pelo IFTM - *Campus* Uberaba evita que o estudante precise se deslocar para o centro urbano, garantindo sua segurança física e otimizando o tempo de estudo em bibliotecas e laboratórios, entre os turnos;

6.2.1.6. Solicitação Sob Demanda: Atender às solicitações de fornecimento de lanches mediante ordem de serviço ou pedido formal, respeitando o prazo mínimo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, ou conforme acordado entre os gestores, a fiscalização do contrato e o preposto;

6.2.1.7. Poderá haver, por parte do IFTM - *Campus* Uberaba, a concessão de subsídios, sejam orçamentários ou materiais, no fornecimento dos referidos lanches, visando mitigar a evasão escolar e garantir que o estudante disponha de condições básicas para o cumprimento da jornada acadêmica;

6.2.1.8. Os lanches serão preparados e fornecidos pela Contratada;

6.2.1.9. O cardápio do lanche será elaborado de acordo com a metodologia de trabalho da Contratada, devendo esta indicar, antes do início da prestação do serviço, a relação completa de todos os itens que pretende utilizar. A relação dos produtos deverá ser submetida à análise dos fiscais ou nutricionista para que seja liberada ou não;

6.2.1.10. A relação dos produtos pode ser alterada ou ampliada a qualquer momento pela contratada, desde que a análise e autorização seja expedida pela Contratante;

6.2.1.11. O lanche deverá ser composto por uma fonte de carboidrato, uma proteína, uma fruta e uma bebida;

6.2.1.12. Para dar opções de escolha, o cardápio básico deverá ser elaborado com alimentos tradicionais e naturais, conforme a Tabela 4 abaixo:

TABELA 04 – DETALHAMENTO DO LANCHE

COMPOSIÇÃO	TIPO	PORÇÃO	QUANTIDADE
CARBOIDRATO	Pão de sal caseiro	50g	1 unidade média
	Pão de forma	40g	2 fatias
	Bolo simples	50g	1 fatia média
	Biscoito doce	30g	5 a 6 unidades
	Biscoito salgado	30g	6 unidades
	Pão doce	50g	1 unidade média
PROTEÍNA	Queijo minas	30g	1 fatia média
	Queijo muçarela	20g	1 fatia
	Queijo pastoso	30g	1 colher de sopa cheia

	Patê	30g	1 colher de sopa cheia
	Carne moída/fatiada ou desfiada	50g	1 colher de servir nivelada
FRUTA	Banana Prata	80 a 100g	1 unidade média
	Melancia	150g	1 fatia grande
	Maçã	100g	1 unidade pequena/média
	Laranja	130g	1 unidade média
	Mexerica	100g	1 unidade média
	Melão	150g	1 fatia grande
BEBIDA	Iogurte natural	170ml	1 Copo
	Iogurte polpa de fruta	170ml	1 Copo
	Leite puro	200ml	1 Copo
	Leite ao chocolate 100%	200ml	1 Copo
	Suco da fruta ou da polpa da fruta.	200ml	1 Copo

6.2.1.12. Alimentos que deverão ser utilizados para composição do lanche:

6.2.1.12.1. Leite com café ou com cacau em pó 100% ou suco de fruta ou vitamina ou iogurte/coalhada, ou salada de frutas, acompanhado de: - Biscoito salgado/doce ou bolo sem cobertura ou omelete ou torta de legumes/frango/carne ou crepioca ou tapioca ou cuscuz ou pão francês/pão massa fina/pão integral; recheado com: margarina ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo;

6.2.1.13. Prever opções de bebidas sem açúcar, garantindo também o fornecimento de adoçante e açúcar em quantidade suficiente;

6.2.1.14. Restrições Alimentares: Oferecer, quando solicitado, opções específicas para os estudantes com restrições (ex: sem glúten, sem lactose, opções vegetarianas/vegas), devidamente identificadas por plaquinhas;

6.2.1.15. A solução compreende o fornecimento de lanches prontos para consumo, que deverão ser entregues obrigatoriamente acompanhados de itens de suporte e higiene. Caso o lanche seja porcionado na forma de kit, ou seja, com itens e quantidades previamente estipuladas e aprovadas pela fiscalização, deverão ser acondicionados de forma a garantir a integridade física dos alimentos e a manutenção da temperatura ideal, seguindo as normas da Vigilância Sanitária;

6.2.1.16. Para viabilizar o consumo imediato e higiênico, a Contratada deverá fornecer:

6.2.1.16.1. Recipientes/Embalagens: Devem ser de material resistente (papel cartão resinado, bioplástico ou similar sustentável), atóxico e com fechamento eficaz que impeça vazamentos ou contaminação externa.

6.2.1.16.2. Guardanapos: Fornecimento de, no mínimo, 1 (um) guardanapo ou papel toalha, com alta absorção, por unidade de lanche, podendo estar embalados individualmente junto ao kit.

6.2.1.16.3. Utensílios Adicionais (se aplicável): Caso o cardápio inclua itens que exijam manuseio específico (como frutas cortadas ou iogurtes), deverão ser inclusos talheres descartáveis reforçados ou mexedores, preferencialmente de material biodegradável ou madeira reflorestada;

6.2.2. QUANTIDADES ESTIMADAS

6.2.2.1. Estão previstos o fornecimento de 12.000 (doze mil) lanches durante o ano para os estudantes do IFTM - *Campus* Uberaba;

6.2.2.2. Os quantitativos estimados refletem apenas a previsão de consumo, **NÃO** constituindo qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFTM.

6.3. DO FORNECIMENTO DE LANCHES (COFFEE BREAK) AO IFTM POR PARTE DA CONCESSIONÁRIA

6.3.1. A inclusão do serviço de *coffee break* no objeto desta concessão fundamenta-se na necessidade de assegurar o pleno desenvolvimento das atividades institucionais, acadêmicas e de extensão do IFTM. Tal medida justifica-se sob três pilares fundamentais:

6.3.1.1. **Eficiência Logística e Localização:** Considerando que o campus situa-se em área rural e distante do perímetro urbano, a logística para contratações externas pontuais de alimentação é onerosa e complexa. A presença de uma concessionária residente permite o atendimento imediato a eventos, reuniões de conselhos e seminários, eliminando custos de deslocamento (frete) e riscos de atrasos que comprometam o cronograma oficial;

6.3.1.2. **Garantia de Segurança Alimentar e Padronização:** Ao centralizar o fornecimento na empresa concessionária — que já atua sob rigorosa fiscalização sanitária da instituição e obedece às RDCs da ANVISA e legislações de sustentabilidade (como a IN 10/2012) — o órgão garante que os insumos oferecidos em eventos oficiais possuam procedência técnica comprovada, mitigando riscos de contaminação e assegurando o cumprimento das normas de saúde pública;

6.3.1.3. **Economicidade e Viabilidade Operacional:** A previsão de *coffee break* no contrato de concessão gera economia de escala e simplifica o rito processual. Em vez de realizar múltiplos processos de dispensa de licitação ou contratações diretas para cada evento, a Administração utiliza a estrutura já instalada da concessionária, otimizando a força de trabalho da equipe de licitações e garantindo preços previamente balizados pelo mercado;

6.3.2. Dessa forma, o fornecimento de alimentação para **eventos** não é um mero acessório, mas uma facilidade operacional indispensável para a manutenção do fluxo de trabalho e o acolhimento digno da comunidade interna e externa nas dependências do Instituto;

6.3.3. Do Planejamento e Execução:

6.3.3.1. **Apresentação de Cardápios:** A Contratada deverá apresentar opções de cardápio para aprovação prévia do IFTM, respeitando as categorias (manhã, tarde ou coquetel) e as especificações de itens doces, salgados, frutas e bebidas;

6.3.3.2. **Solicitação Sob Demanda:** Atender às solicitações de fornecimento de lanches (*coffee break*) mediante ordem de serviço ou pedido formal, respeitando o prazo mínimo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, ou conforme acordado entre os gestores, a fiscalização do contrato e o preposto;

6.3.3.3. **Pontualidade:** Realizar a montagem completa da estrutura de lanches com antecedência mínima de 15 a 30 minutos do horário previsto para o intervalo, garantindo que todos os itens estejam prontos para consumo no momento da pausa;

6.3.4. Da Qualidade e Segurança Alimentar:

6.3.4.1. **Padrões Sanitários:** Assegurar que todos os alimentos e bebidas sejam preparados e transportados em rigorosa observância às normas da ANVISA, mantendo a temperatura adequada para itens quentes e frios;

6.3.4.2. **Restrições Alimentares:** Oferecer, quando solicitado, opções específicas para participantes com restrições (ex: sem glúten, sem lactose, opções vegetarianas/veganais), devidamente identificadas por plaquinhas;

6.3.4.3. **Reposição e Higiene:** Manter pessoal uniformizado e identificado para realizar a reposição contínua dos itens e a limpeza imediata do local durante e após o evento;

6.3.5. Dos Insumos e Materiais:

6.3.5.1. **Estrutura de Apoio:** Fornecer todo o material de suporte necessário, incluindo toalhas de mesa higienizadas, bandejas, garrafas térmicas, talheres descartáveis (ou de inox, se exigido), guardanapos de papel de boa qualidade, copos e recipientes para descarte de resíduos.

6.3.5.2. **Insumos Básicos:** Garantir a disponibilidade constante de açúcar, adoçante e mexedores descartáveis junto à ilha de bebidas;

6.3.6. Caracterização do lanche tipo *coffee break* com sugestões de preparações que poderão compor esse tipo de cardápio conforme a Tabela 5 abaixo. Serão escolhidos pela Contratante a cada evento 1 (uma) bebida quente, 2 (duas) bebidas frias, 3 (três) fontes de carboidratos e 1 (uma) fonte de proteína;

6.3.6.1. No fornecimento da água mineral, deverão ser utilizadas embalagens lacradas e poderá ser em volumes variados, sendo em copos de 200ml ou garrafas de 500ml, 1l ou 1,5l;

TABELA 05 – DETALHAMENTO DO COFFEE BREAK

COMPOSIÇÃO	TIPO	PORÇÃO	QUANTIDADE
BEBIDA QUENTE	Café tradicional puro	100ml	2 xícaras de café
	Chá quente ou gelado	150ml	½ xícara de chá

	Leite	100ml	½ copo americano
BEBIDA FRIA	Água mineral	200ml	1 copo modelo americano
	Suco natural	200ml	1 copo modelo americano
	Refrigerante tradicional	200ml	1 copo modelo americano
	Refrigerante zero açúcar	200ml	1 copo modelo americano
	Iogurte natural	170ml	1 unidade
	Iogurte polpa de frutas	170ml	1 unidade
CARBOIDRATO	Pão salgado	50g	1 unidade
	Pão de queijo	30g	6 unidades
	Pão de queijo	60g	3 unidades
	Pão doce	60g	1 unidade média
	Bolo simples	60 a 80g	1 unidade média
	Biscoito salgado	30g	7 unidades
	Biscoito doce	30g	5 unidades
	Mini salgado frito	30g	6 unidades
	Mini salgado assado	30g	6 unidades
	Salada de frutas	130g	1 pote pequeno
PROTEÍNA	Queijo minas	30g	1 fatia média
	Queijo muçarela	24g	2 fatias
	Queijo pastoso	30g	1 colher de sopa cheia
	Presunto	20g	2 fatias
	Carne bovina	50g	1 colher de servir cheia
	Carne suína	50g	1 colher de servir cheia
	Filé de frango	60g	1 colher de servir cheia
	Patê	40g	1 colher de sopa cheia

6.3.7. Em relação a outras opções de salgados e doces, poderão ser escolhidos e solicitados, pela Contratante, a cada evento: 04 (quatro) opções de salgados e 03 (três) opções de doces, conforme itens constantes das tabelas abaixo;

TABELA 06 - SALGADOS

COMPOSIÇÃO	PORÇÃO	QUANTIDADE

Minissanduíche (Pão de cenoura) com peito de peru, muçarela e alface americana;	50g	1 unidade média
Minissanduíche (Pão francês) com salame, muçarela e alface americana;	50g	1 unidade média
Minissanduíches untados com requeijão/maionese;	50g	1 unidade média
Folhado (ameixa com bacon ou muçarela com tomate seco);	35g	1 unidade média
Folhados diversos;	20g	1 unidade média
Empada (frango com requeijão ou palmito);	50g	1 unidade média
Esfirra (bacon com milho, carne ou frango com passas);	50g	1 unidade média
Mini salgados fritos diversos;	25g	1 unidade média
Mini salgados assados diversos;	20g	1 unidade média
Mini quiche (champignon ou frango com espinafre);	35g	1 unidade média
Pão de queijo recheado com requeijão ou cheddar;	60g	1 unidade média
Croissant de lombo defumado com abacaxi;	50g	1 unidade média
Minissanduíche (Pão francês) com caponata de berinjela (veg) .	50g	1 unidade média

TABELA 07 - DOCES

COMPOSIÇÃO	PORÇÃO	QUANTIDADE
Minissonho (creme russo, chocolate, goiabada ou doce de leite);	30g	1 unidade média
Mini brownie com calda de chocolate;	30g	1 unidade média
Pastel de Belém, mini churros ou brioche com creme;	20g	1 unidade média
Doces miúdos, feitos com leite condensado (sem mistura);	20g	1 unidade média
Salada de frutas - acompanha suco de laranja, granola.	80g	1 unidade média

6.3.8. Prever opções de bebidas sem açúcar, **bebidas light, diet e sucos a base de soja**, garantindo também o fornecimento de adoçante e açúcar em quantidade suficiente;

6.3.9. A solução compreende o fornecimento de lanches prontos para consumo, que deverão ser entregues obrigatoriamente acompanhados de itens de suporte e higiene. Caso o lanche seja porcionado na forma de kit, ou seja, com itens e quantidades previamente estipuladas e aprovadas pela fiscalização, deverão ser acondicionados de forma a garantir a integridade física dos alimentos e a manutenção da temperatura ideal, seguindo as normas da Vigilância Sanitária;

6.3.10.1. Para viabilizar o consumo imediato e higiênico, a Contratada deverá fornecer:

6.3.10.1.1. Recipientes/Embalagens: Devem ser de material resistente (papel cartão resinado, bioplástico ou similar sustentável), atóxico e com fechamento eficaz que impeça vazamentos ou contaminação externa;

6.3.10.1.2. Guardanapos: Fornecimento de, no mínimo, 1 (um) guardanapo ou papel toalha, com alta absorção, por unidade de lanche, podendo estar embalados individualmente junto ao kit;

6.3.10.1.3. Utensílios Adicionais (se aplicável): Caso o cardápio inclua itens que exijam manuseio específico (como frutas cortadas ou iogurtes), deverão ser inclusos talheres descartáveis reforçados ou mexedores, preferencialmente de material biodegradável ou madeira reflorestada;

6.3.11. QUANTIDADES ESTIMADAS

6.3.11.1. Estão previstos o fornecimento de 2.000 (dois mil) lanches (*coffe break*) durante o ano para os eventos a serem realizados no IFTM - Campus Uberaba.

6.3.11.2. Os quantitativos estimados refletem apenas a previsão de consumo, **NÃO** constituindo qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFTM.

6.4. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO AOS USUÁRIOS

6.4.1. A venda dos *tickets*, pela Contratada, deverá ocorrer obrigatoriamente, no mínimo, durante o período das 07h30min às 13h00min. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários;

6.4.2. A Contratada deverá cumprir rigorosamente o horário de funcionamento. As refeições serão servidas durante o horário de funcionamento aos usuários, no mínimo, de segunda a sexta-feira, das 11h00min às 13h00min, podendo haver, eventualmente, alteração do horário por determinação da Contratante, a critério da Diretoria do campus, o que será comunicado à Contratada com, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas de antecedência;

6.4.3. Aos sábados, eventualmente, poderá ser solicitado o funcionamento do RU, que deverá ser comunicado à Contratada com, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas de antecedência;

6.4.4. Nos períodos de recesso escolar, assim como em eventuais paralisações, como greves ou manifestações, o RU deverá funcionar normalmente. Nestes períodos haverá redução no quantitativo de refeições diárias e poderá haver suspensão no PNAE;

6.4.4.1. Excepcionalmente nos períodos de recesso, greve, férias escolares ou períodos de baixo movimento, desde que devidamente autorizado formalmente pela Administração, poderá haver alteração nos horários de funcionamento e, em casos excepcionais, autorizado o fechamento do Refeitório.

6.5. DA FORMA DE EXECUÇÃO E DO MODELO DE SUBSÍDIO

6.5.1. Diante da inexistência de meios próprios para o atendimento da demanda, a contratação deverá ocorrer sob o regime de **Concessão Onerosa de Espaço do RU**, cumulada com o fornecimento de refeições vinculadas aos programas de **Assistência Estudantil (AE)**, através de subsídios integrais e parciais;

6.5.2. O modelo proposto considera o pagamento de **subsídios**, pagos pelo IFTM, direcionados aos estudantes selecionados via Editais da AE. A medida justifica-se pela análise do histórico contratual da unidade, onde a ausência de aporte institucional resultou em baixo volume de vendas, comprometendo a sustentabilidade financeira da concessão e provocando o desinteresse de contratadas a longo prazo. Além, claro, de que este tipo de auxílio cumpre o dever constitucional de garantir a segurança alimentar, conforme o Artigo 6º da Constituição Federal. É um suporte essencial para estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, assegurando que necessidades básicas não sejam obstáculos ao ensino;

6.5.3. Dessa forma, o faturamento da Contratada será composto por:

6.5.3.1. Vendas diretas à Comunidade Acadêmica, conforme preços homologados;

6.5.3.2. Pagamentos de forma integral direcionados aos estudantes beneficiários, sendo a parcela custeada totalmente pelo IFTM via subsídio;

6.5.3.3. Ou pagamentos parciais direcionados aos estudantes beneficiários, sendo a parcela custeada pelo IFTM via subsídio e a parcela residual paga pelo aluno;

6.5.4. Entende-se que os benefícios aos usuários do imóvel público decorrentes de concessão administrativa de uso onerosa — **caracterizada pela desoneração de custos locatícios em favor da concessionária** — refletem-se diretamente na modicidade tarifária das refeições. Ao abdicar da cobrança de aluguel pelo espaço do RU, a Administração Pública viabiliza a oferta de refeições com preços inferiores aos de mercado, garantindo a segurança alimentar e a permanência estudantil de forma sustentável. Tal estratégia transfere o benefício econômico da infraestrutura pública diretamente ao consumidor final, cumprindo a função social do imóvel e assegurando o equilíbrio econômico-financeiro do contrato em prol da Comunidade Acadêmica;

6.5.4.1. Da Estratégia de Modicidade Tarifária e Função Social do Imóvel e Do Amparo na Jurisprudência do TCU (Acórdão 1443/2006-Plenário);

6.5.4.1.1. A presente concessão de uso fundamenta-se na natureza de serviço de apoio indispensável, conforme reconhecido pelo TCU no Acórdão 1443/2006-Plenário (<https://www.lexml.gov.br/urn/urn:lex:br:tribunal.contas.uniao;plenario:acordao:2006-08-16;1443>). Diferente de uma exploração comercial autônoma, o refeitório do IFTM visa atender a uma necessidade institucional intrínseca à atividade-fim (Educação). A Administração, ao abdicar da cobrança de aluguel, atua em consonância com o princípio da economicidade sob a ótica finalística: o valor que deixaria de ser arrecadado como receita patrimonial é

revertido em economia direta para a política de assistência estudantil, reduzindo a necessidade de aportes públicos maiores no subsídio das refeições;

6.5.4.1.2. A escolha pela não onerosidade locatícia não configura renúncia de receita indevida, mas sim uma opção estratégica de modelagem de contratação. Conforme detalhado no ETP, a estrutura de custos da futura concessionária foi calculada prevendo que a isenção do aluguel é a condição sine qua non para o cumprimento dos preços máximos admitidos. A imposição de aluguel deslocaria o ponto de equilíbrio econômico-financeiro para um patamar superior à capacidade de pagamento dos alunos em situação de vulnerabilidade, afrontando a Lei nº 14.914/2024 (PNAES);

6.5.4.2. Do Princípio da Modicidade Tarifária e Eficiência (Lei 14.133/2021);

6.5.4.2.1. A modelagem adotada utiliza o imóvel público como um ativo de fomento social. A transferência do benefício econômico da infraestrutura (espaço físico) para o consumidor final (comunidade acadêmica) garante:

6.5.4.2.1.1. Segurança Alimentar: Preços inferiores aos de mercado (conforme pesquisa de preços anexa);

6.5.4.2.1.2. Permanência Estudantil: Redução do custo de vida do aluno, mitigando a evasão escolar em *campi* de difícil acesso ou zona rural;

6.5.4.2.1.3. Equilíbrio Contratual: A concessionária assume obrigações de manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos, encargos estes que compensam a ausência do pagamento de aluguel em espécie;

6.5.4.3. Conclusão Técnica

6.5.4.3.1. Portanto, a não cobrança de aluguel é medida impositiva para assegurar que a licitação alcance o seu objetivo social. O "lucro" da Administração Pública, neste caso, não é medido em moeda, mas na eficácia da política educacional e na garantia de que 100% da desoneração imobiliária seja convertida em desconto no prato do estudante, em estrita observância ao interesse público primário.

6.5.5. DOS PAGAMENTOS DOS SUBSÍDIOS:

6.5.5.1. O IFTM subsidiará refeições de alunos contemplados em editais específicos, com a possibilidade de subsídio de até 100% (cem por cento), pago diretamente à Concessionária. Caso o subsídio não atinja os 100%, a diferença será paga diretamente à Contratada;

6.5.5.1.1. A Contratada deverá desenvolver sistema informatizado ou planilha para controle das refeições fornecidas aos beneficiários contemplados em editais. O relatório deverá conter as assinaturas dos estudantes beneficiários. Será designado fiscal do IFTM para atuar junto a Contratada, o qual fará a conferência neste aspecto;

6.5.5.1.1.1. Caso a Contratada opte por um sistema de controle com utilização de cartões magnéticos, aplicativos digitais ou plataformas na *web*, por exemplo, o custo dos mesmos não poderá ser repassado aos usuários;

6.5.5.1.2. Estima-se atender 160 (cento e sessenta) estudantes diariamente através da Assistência Estudantil;

6.5.5.1.3. O valor a ser pago por aluno será definido pela Contratante, de acordo com a disponibilidade orçamentária. O valor do subsídio parcial, caso concedido, para o estudante, poderá ser reajustado em caso de disponibilidade orçamentária. Os alunos beneficiários, de forma parcial, deverão efetuar o pagamento da diferença entre o valor homologado na licitação e o valor subsidiado pelo IFTM, diretamente à Concessionária;

6.5.5.1.4. Poderão haver o fornecimento de *voucher* para os estudantes por parte da empresa. Esta decisão de utilizar *voucher* caberá à Diretoria do campus, à gestão/fiscalização do contrato e à Concessionária;

6.5.5.1.5. Os demais usuários do RU, ou seja, os alunos não atendidos pela Assistência Estudantil, servidores públicos, profissionais terceirizados, estagiários ou visitantes farão os pagamentos de suas refeições diretamente à Concessionária, devendo ser cobrado o valor homologado na licitação;

6.5.5.1.6. O formato do pagamento destes subsídios será de forma direta para a Concessionária, e esta emitirá Notas Fiscais para o devido recebimento por parte da Contratante. O IFTM pagará somente a parte do valor equivalente às refeições que efetivamente subsidiar, mediante sistema ou planilhas de controle do quantitativo de consumo, e não o valor total estimado ou homologado para a contratação;

6.5.5.1.7. O pagamento deverá ser efetuado mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura Mensal pela Contratada, devidamente atestada, constando a descrição dos serviços, seus valores, quantidades em conformidade com a Nota de Empenho enviada pela Contratante, acompanhada dos relatórios obrigatórios de acompanhamento da fiscalização contratual, sem qualquer reajuste automático de preços ou aplicação de correção monetária;

6.5.5.1.8. O valor a ser pago pela Contratante estará condicionado à execução dos serviços pela Contratada nos prazos e condições estipulados;

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

6.5.5.1.10. Os quantitativos estimados refletem a previsão de consumo de refeições pelos alunos contemplados pelo PNAE, **NÃO** constituindo qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFTM.

6.6. DO PROGRAMA DE AQUISIÇÕES DE ALIMENTOS (PAA)

6.6.1. Conforme arts. 2º, 6º e 7º da Resolução nº 21, de 29 de julho de 2025 do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos (GGPAA), que dispõe sobre a execução da modalidade Compra Institucional - CI, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, no uso das atribuições de que tratam o art. 2º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, e os arts. 25 e 26 do Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, definiu que:

- [...] "Art. 2º Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos compradores, no mínimo 30% (trinta por cento) será destinado, sempre que possível, à aquisição de produtos da agricultura familiar e de suas organizações. [...]"
- [...] "Art. 6º O disposto nesta Resolução aplica-se às contratações realizadas pela administração pública federal direta e indireta em que houver aquisição ou fornecimento de gêneros alimentícios por meio de contratação de empresas terceirizadas, inclusive no caso da contratação de serviços de fornecimento de refeições preparadas por terceiros. [...]"
- [...] "Art. 7º A obrigação da Contratada de adquirir o percentual mínimo de 30% (trinta por cento) dos alimentos da agricultura familiar deverá constar do Termo de Referência do processo licitatório, e poderá ser realizada conforme disposição contratual com administração pública federal direta e indireta via:
 - I - recebimento dos alimentos através da contratação direta realizada pelos órgãos ou entidades compradoras, com realização de Chamada Pública pelo órgão ou entidade compradora;
 - II - realização de Chamada Pública pelo órgão ou entidade compradora, para seleção de agricultores familiares individuais e/ou de organizações da agricultura familiar, para que firmem contrato com a empresa terceirizada;
 - III - excepcionalmente, fica dispensada a realização de Chamada Pública, desde que devidamente justificado, pelo credenciamento direto de fornecedores da agricultura familiar pela Contratada, seguindo os critérios de seleção dispostos no art. 18 desta Resolução." [...]"

6.6.2. Portanto, para o cumprimento do art. 2º da Resolução 21/2025, é adotado pelo IFTM - Campus Uberaba em aquisições diversas, sendo que o campus realiza Compras Institucionais (PAA-CI) diretamente dos agricultores e entrega esses alimentos para serem fornecidos aos estudantes.

6.6.3. E em cumprimento ao disposto no Art. 2º da Resolução GGPAA nº 21/2025 e no Decreto nº 8.473/2015 a Contratada obriga-se a destinar, no mínimo, 30% (trinta por cento) do valor estimado para a aquisição de gêneros alimentícios utilizados na execução do contrato para a compra de produtos provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações;

6.6.4. Para fins de comprovação do cumprimento do percentual estabelecido no subitem anterior, a Contratada deverá apresentar, juntamente com a medição mensal/fatura, os seguintes documentos:

6.6.4.1. Notas Fiscais de compra dos gêneros alimentícios emitidas por agricultores familiares ou suas cooperativas/associações;

6.6.4.2. Cópia válida da CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) ou da DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf) do fornecedor (agricultor ou cooperativa) vinculado à Nota Fiscal;

6.6.5. O percentual de 30% será calculado sobre o valor total despendido pela Contratada com a matéria-prima (gêneros alimentícios) no período, excluindo-se os custos operacionais (mão de obra, logística, impostos e lucro);

6.6.6. Caso a Contratada encontre dificuldades no fornecimento local ou regional que inviabilizam o cumprimento dos 30%, deverá apresentar justificativa formal e fundamentada à fiscalização do contrato, demonstrando a inexistência de fornecedores aptos ou a incompatibilidade de preços/qualidade, sob pena de aplicação de sanções administrativas por inexecução parcial do contrato.

6.7. DEMAIS DESCRIÇÕES DA SOLUÇÃO

6.7.1. Antes do início da prestação dos serviços a Contratada deve designar preposto, em instrumento onde conste expressamente os poderes e deveres em relação à execução do objeto. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão, desde que devidamente justificada, devendo a Contratada designar outro preposto para o exercício da atividade;

6.7.2. Para que a contratação produza os resultados pretendidos pela Administração deverá atender a todos os elementos descritos nos Estudos Técnicos Preliminares, no Termo de Referência, no Edital e seus anexos, avaliando-se a qualidade dos serviços prestados por meio do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), dos relatórios da fiscalização do contrato e do acompanhamento da execução no próprio local;

6.7.3. Os serviços de fornecimento de refeições serão prestados em conformidade com o Calendário Acadêmico, mediante avença formal entre fiscalização/gestão do contrato, preposto da Contratada e da Diretoria, respeitando o horário de funcionamento do IFTM - *Campus* Uberaba;

6.7.4. Demais atribuições e responsabilidades da empresa Contratada poderão ser complementadas no respectivo Termo de Referência, Edital e demais anexos da contratação, à luz de aspectos normativos porventura não contemplados neste documento.

6.8. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

6.8.1. O IFTM - *Campus* Uberaba contará com servidores que atuarão na Gestão e na Fiscalização do contrato, formalmente designados via portaria da autoridade competente, de modo a garantir a efetiva gestão e fiscalização dos serviços prestados no local, além de propiciar agilidade na tomada de decisão, adotar soluções pontuais que possam melhorar o resultado esperado e coibir que a mão de obra execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas. Entretanto, a prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;

6.8.2. Nesse contexto, para Almeida (2009), a subordinação entre órgão público e empregado terceirizado é um problema grave na terceirização, posto que é típica da relação laboral com vínculo empregatício e contradiz a natureza da terceirização. Em sentido contrário, pois, a subordinação indireta é a característica elementar da terceirização, acatada inclusive pela Justiça do Trabalho, sem representar vínculo empregatício, isto é, a relação empregado/administração ocorre por meio do preposto;

6.8.3. Dessa forma, a Lei nº 14.133/2021, nos termos do art. 118, estabelece que o contratado deve designar e manter um preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo, sobre quem recai a responsabilidade de orientar o pessoal terceirizado, enquanto os funcionários do órgão contratante devem se abster. Esta sistemática é crucial para evitar a subordinação, salvo em casos de falta grave, onde o fiscal do contrato pode intervir diretamente (ALMEIDA, 2009);

6.8.4. Assim, em observância à IN SEGES 05/2017, e a critério da fiscalização, mediante comunicação escrita formal direcionada à Contratada, poderá ser exigida a manutenção do preposto da empresa no local da execução do objeto ou estabelecer-se outra rotina mais adequada ao caso concreto. Todas e quaisquer tipo de ordens diretas da Administração dirigidas aos terceirizados são vedadas, sendo que as solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa, bem como eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados;

6.8.5. A execução dos serviços pela empresa Contratada deverá ser iniciada somente após solicitação feita pela Fiscalização/Gestão do contrato, com a emissão da respectiva Ordem de Serviço, garantindo-se aos servidores designados o livre acesso aos locais de trabalho da mão de obra da Contratada. Adicionalmente, a critério da fiscalização, poderá ser solicitado substituição e/ou remoção de profissionais alocados pela Contratada no serviço em execução;

6.8.6. A Fiscalização também poderá solicitar e fazer constar no planejamento orçamentário da unidade o investimento de recursos para capacitação nesta área, possibilitando que os responsáveis pela gestão e fiscalização estejam continuamente atualizados com as normas inerentes a este tipo de contratação;

6.8.7. Compete à fiscalização, ainda, aplicar o Instrumento de Medição de Resultados que constará no anexo do Termo de Referência a fim de atribuir critérios para verificação da qualidade dos serviços prestados de modo tangível e objetivo, estabelecendo as respectivas adequações de pagamento em caso de serviços prestados em desconformidade;

6.8.8. Serão impugnados pela Fiscalização do contrato junto ao IFTM - *Campus* Uberaba todos os trabalhos que não satisfizerem as exigências contratuais e normativas, ficando a Contratada obrigada a refazê-los, correndo por exclusiva conta desta, as despesas correspondentes, sem prejuízo de outras penalidades aplicáveis, conforme cláusulas contratuais;

REFERÊNCIA

ALMEIDA, C. W. L. Fiscalização contratual: “calcanhar de *aquiles*” da execução dos contratos administrativos. **Revista do Tribunal de Contas da União**, v. 114, p. 53–62, 2009.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O objeto em referência será operacionalizado conforme os quantitativos e informações qualitativas descritas na Solicitação Consolidada de Itens nº 2026/17 do MPLAN (anexa ao Despacho 10/2026/CGAP/URA, trâmite 2 do p.p.), a qual é composta por 3 (três) itens. A estimativa das quantidades a serem contratadas foi baseada no consumo provável anual dos setores demandantes do IFTM - *Campus* Uberaba, com os dados lançados diretamente pelos centros de custos no MPLAN e, posteriormente, aprovados pelo Diretor-Geral.

Complementarmente, nos termos do Documento de Formalização da Demanda (DFD) - Serv nº 2/2026/CGAE-URA/CAMPUS UBERABA (trâmite 1) e do DFD 3/2026 do Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC) do Plano de Contratações Anual (PCA) do Compras.gov.

br (trâmite 2), para permitir o dimensionamento da proposta por parte da empresa interessada, informa-se, na Tabela 8, o quantitativo aproximado da Comunidade Acadêmica. Na Tabela 9, as estimativas de quantidades de refeições/lanches e na Tabela 10, as estimativas de fornecimentos de *coffee break* para os eventos diversos a serem realizados no campus:

Tabela 8 - População aproximada da Comunidade Acadêmica do IFTM - Campus Uberaba

COMUNIDADE ACADÊMICA	QUANTIDADE APROXIMADA
Estudantes	1.652
Servidores: Técnicos-Administrativos	111
Servidores: Docentes Efetivos	196
Docentes com contrato temporário	13
Trabalhadores Terceirizados	60
<u>TOTAL</u>	<u>2.032</u>

Tabela 9 - Estimativas de quantidades de refeições/lanches a serem consumidas pelos estudantes beneficiários da Assistência Estudantil do IFTM - Campus Uberaba

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	ESTIMATIVA DE CONSUMO ANUAL	ESTIMATIVA DO VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Fornecimento de alimentação pronta (almoço do tipo <i>self service</i>) para atender aos estudantes, através dos subsídios parciais e integrais	24.000	18,58	445.920,00
2	Fornecimento de alimentação pronta (lanches) para atender aos estudantes, através dos subsídios parciais e integrais	12.000	13,28	159.360,00

Tabela 10 - Estimativas de quantidades de *coffee break* a serem fornecidos em eventos no IFTM - Campus Uberaba

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADES ESTIMADAS DURANTE O ANO	ESTIMATIVA DO VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Fornecimento de alimentação pronta (<i>coffee break</i>) para atender os eventos acadêmicos e administrativos	2.000	16,89	33.780,00

Anexo a este ETP, está uma Memória de Cálculo da alimentação coletiva do RU (*self service*), a qual usou a seguinte Metodologia de Dimensionamento:

- O quantitativo apresentado fundamenta-se na análise do histórico de consumo do IFTM - Campus Uberaba, considerando os dados do último contrato, o Calendário Acadêmico e o público em geral (discentes, docentes, técnicos administrativos, trabalhadores terceirizados e visitantes);
- Para garantir a fidedignidade do planejamento, optou-se pela utilização de dados de anos de operação plena (pós-pandemia), assegurando que a futura contratação esteja dimensionada para quantitativos aproximados de fornecimentos de refeições.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 639.060,00

Formação de Preços e Outros Critérios

O preço máximo praticável para a refeição foi determinado em conformidade com a Lei 14.133/2021 combinada com (c/c) a IN SEGES/ME nº 65/2021;

- Metodologia Mista: Adotou-se uma metodologia combinada, que incluiu a pesquisa comparativa com o atual contrato e contratações similares em outras instituições. No Sistema "Banco de Preços" foram consultados preços no sistema, considerando processos de fornecimentos de refeições/lanches, dentro do Estado de Minas Gerais;
- Cesta de Preços (TCU): Complementarmente, para fins de controle e comparação, realizou-se uma "Cesta de Preços" no portal de Compras Governamentais, buscando processos similares de outros Institutos Federais. Encontraram-se 4 (quatro) processos, cuja média aritmética serviu como variável de controle e cotação norteadora.

Com base na média aritmética dos preços, o valor máximo total estimado é de R\$ 639.060,00 (seiscentos e trinta e nove mil e sessenta reais), conforme itens abaixo:

- Item 1: Fornecimento de *self service* aos estudantes = R\$ 445.920,00 (quatrocentos e quarenta e cinco mil e novecentos e vinte reais);
- Item 2: Fornecimento de lanches aos estudantes = R\$ 159.360,00 (cento e cinquenta e nove mil e trezentos e sessenta reais);
- Item 3: Fornecimento de *coffe break* = R\$ 33.780,00 (e e um mil e duzentos reais);

Os quantitativos são estimativos e condicionados à disponibilidade orçamentária.

Para o detalhamento completo dos custos apurados, seguem anexas aos autos do presente processo a Nota Técnica, as pesquisas de preços e os demais documentos comprobatórios.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

De acordo com art. 47, II, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o parcelamento em licitações de serviços, efetuadas pela administração, é recomendado perante a comprovação de viabilidade técnica e econômica.

Segundo a Súmula nº 247, do Tribunal de Contas da União:

"[...]É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade." [...]

Nesse contexto tem-se o parcelamento da solução como regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

Porém, diante das peculiaridades circunstanciais do caso concreto, considera-se inviável técnica e economicamente o parcelamento da presente contratação, em razão das características inerentes aos serviços ora requisitados, os quais, sob a ótica do exposto no item 8 (oito) do presente documento, devem constituir lote único para fins de licitação, com vistas a otimizar a gestão e a fiscalização do serviço, licitando-o de uma única vez, cujo critério de julgamento deverá ser o menor preço por item, adjudicando-se item a item considerando os aspectos legais.

Considerando a natureza do serviço de alimentação coletiva, a administração opta pela licitação em lote único visando a integridade do objeto. A segregação dos itens: Almoço (*Self Service*), Lanches e *Coffe Break*, implicaria em elevado ônus gerencial e risco de descontinuidade operacional, uma vez que a execução harmônica destes é condição *sine qua non* para a segurança alimentar da Comunidade Acadêmica. Assim, com fulcro no Art. 40, § 3º da Lei 14.133/2021, justifica-se o agrupamento por questões de eficiência e viabilidade técnica.

Ainda, sob o enfoque administrativo e jurídico, a opção do parcelamento seria equivocada por demandar mais de uma contratação, dificultando a instrumentalização, gestão e fiscalização dos contratos, resultando em maior gasto financeiro, de tempo e pessoal envolvido, aumento de ocorrências passíveis de sanções contratuais gerando incerteza na definição das responsabilidades, haja vista a multiplicidade de empresas prestadoras de serviço e fornecedora de materiais.

Enfim, considerando o aspecto econômico, a contratação de uma única pessoa jurídica proporcionará vantagens econômicas para a Administração Pública, com a redução de custos e despesas e com o ganho de economia de escala, de modo a obter uma contratação mais vantajosa. Em se tratando do

aspecto técnico, torna-se inviável o desmembramento do objeto da licitação, sob pena de desfigurar o objeto buscado pela Administração Pública, perdendo, assim, a sua integralidade qualitativa.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes no IFTM - *Campus* Uberaba, com relação ao objeto em questão. Outras eventuais listas com mesmo objeto contêm itens diferentes, o que não gera relação de dependência entre elas.

Essa nova concessão irá substituir o contrato atual número: 06/2021, sendo o último período contratual: **de 07/08/2025 a 06/08/2026**, afastado a possibilidade de prorrogação; Processo: 23200.001607/2020-16; portanto, a nova contratação deverá ser iniciada em **07/08/2026** para o campus não ficar descoberto dos necessários serviços.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

No que diz respeito aos instrumentos de planejamento, ressalta-se que a contratação dos serviços, viabilizada por meio da presente licitação, está inserida no planejamento anual de compras deste Instituto, conforme Solicitação Consolidada de Itens nº 2026/17 do MPLAN, bem como no Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC) e no Plano de Contratações Anual (PCA), sendo o Documento de Formalização de Demanda nº 3/2026 do sistema Compras.gov.br, ambos juntados aos autos do respectivo processo, conforme anexos do Despacho 10/2026/CGAP/URA, trâmite 2.

Ressalta-se que as demandas do campus fazem parte das ações voltadas ao atingimento das metas institucionais, alinhada ao PDI 2024/2028 do IFTM, conforme abaixo:

- PERSPECTIVA DOS PROCESSOS INTERNOS:
 - Estimular a participação dos setores especializados dos campi no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo uma alimentação estudantil saudável e estimulando a geração de renda na comunidade local;
 - Objetivo Estratégico: Ampliar a oferta e a qualidade do ensino, fortalecendo ações de ensino, pesquisa e extensão considerando a lei de criação dos Institutos Federais.

Complementarmente, insta consignar que o item a ser adquirido/contratado no presente processo (p.p.) não está contemplado no Catálogo Eletrônico de Padronização, instituído pela Portaria SEGES/ME nº 938, de 2 de fevereiro de 2022.

Entretanto, enfatiza-se que o IFTM possui Gestão de Banco de Itens com metodologia implantada para as diversas atividades relacionadas como: padrão para solicitar cadastro, padrão para descrever itens de forma técnica, vínculo de itens dos cadastrados com os códigos do SIASG, entre outras. À medida que o item do presente processo for incluído no catálogo, adotar-se-á a sua utilização, sempre que o item atender à demanda da Instituição.

Política Pública Educacional em âmbito nacional

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

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

Ademais, nos termos do art. 7º da Portaria SEGES/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021, a contratação objeto do presente estudo está alinhada ao Plano Diretor de Logística Sustentável – PLS da Instituição.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se obter os benefícios diretos e indiretos que o órgão almeja com a contratação, em termos de economicidade, efetividade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito aos impactos e a sustentabilidade ambiental.

A contratação de empresa especializada para execução dos serviços requisitados atenderá as necessidades administrativas, pedagógicas e institucionais do IFTM - *Campus* Uberaba, primando pelo atendimento da Comunidade Acadêmica e pelo cumprimento às diretrizes de desenvolvimento institucional estabelecidas no planejamento estratégico. Além disso, espera-se a promoção de serviços adequados e de melhor qualidade, com vistas a garantia do bem estar de seus usuários, no que for possível e atingível, dentre os objetivos propostos pelo IFTM.

Em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, espera-se com esta contratação, no mínimo, os seguintes efeitos:

- Prestação rotineira das atividades de fornecimento de alimentação coletiva, compreendendo todas as etapas de preparação, produção e distribuição, em condições higiênico-sanitárias adequadas e entregues à Comunidade Acadêmica;

- O fornecimento de lanches e refeições objetiva beneficiar a Comunidade Acadêmica através da oferta de opções alimentares de qualidade, a preço justo, que poderão ser adquiridos dentro do espaço físico do IFTM - *Campus* Uberaba. Esta contratação proporciona conveniência e comodidade aos estudantes, servidores públicos e terceirizados, que terão a possibilidade de adquirir refeições sem necessidade de deslocamento para fora do espaço físico do campus;
- **Acessibilidade e Permanência:** A utilização de subsídios provenientes da Assistência Estudantil e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) assegura preços reduzidos aos estudantes em vulnerabilidade socioeconômica, funcionando como ferramenta de apoio à permanência e ao êxito acadêmico;
- **Viabilidade Econômica:** O modelo de concessão onerosa, aliado ao aporte de subsídios, aumenta a atratividade do certame e permite a oferta de cardápios com preços justos e qualidade;
- **Eficiência Institucional:** A oferta interna de refeições otimiza o tempo de estudantes e servidores, reforçando o compromisso do IFTM com o suporte integral e a infraestrutura necessária para o desenvolvimento das atividades institucionais;

Com todo o exposto, o campus foca em suas atividades finalísticas, assegurando melhor aproveitamento dos recursos humanos e financeiros, sempre em observância e respeito aos princípios da Administração Pública. A execução indireta será benéfica ao órgão, uma vez que destinará atividades que não lhe são essenciais a terceiros melhor capacitados e especializados, e que, por esta razão, podem realizá-las por menor custo. Busca-se propiciar suporte necessário e adequado as atividades administrativas, de ensino, de pesquisa, de extensão e de inovação, contribuindo para o enriquecimento da formação dos estudantes e, também, visando o desenvolvimento sustentável.

13. Providências a serem Adotadas

Não vislumbram-se eventuais providências e/ou necessidades relacionadas à adequação dos ambientes a serem adotadas pela Administração Pública previamente à celebração da contratação objetivada.

Por outro lado, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Em geral, o impacto ambiental está diretamente ligado a cadeia produtiva, iniciada pela extração de matérias-primas, produção, transporte de materiais, execução, geração e descarte de resíduos, uso, manutenção, vida útil, desmontagem, consumo de água e energia.

A observância de ações mitigadoras de impacto ambiental pela Contratada proporciona benefícios, como a redução de descartes de materiais no meio ambiente e menor quantidade de recursos para suas atividades, contribuindo para a consolidação dos conceitos de sustentabilidade à realidade das práticas executivas, como o reuso de materiais descartados, eficiência energética, menor geração de resíduos e maior velocidade no processo de produtivo.

A seleção dos materiais em um processo sustentável tem um papel primordial, pois nesta fase são tomadas decisões que impactam de modo positivo ou negativo todo o ciclo de vida do produto final, portanto, quanto mais duráveis melhor. Esta associação, com a harmonização adequada de materiais e processos a algumas práticas, poderá atingir bons resultados no aspecto sustentável do meio ambiente e ecologia, podendo no que couber, ser utilizados com eficiência também nos serviços ora requeridos.

A Contratada deverá adotar boas práticas de preservação do meio ambiente, otimizando a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

- Instruir seus funcionários para a correta utilização dos materiais e equipamentos dentro da quantidade suficiente que assegure a qualidade dos serviços, sem desperdícios, solicitando, quando for o caso, a substituição dos mesmos quando não forem adequados;
- Prezar pela manutenção das instalações, informando ao IFTM em caso de vazamentos hidráulicos, lâmpadas com defeito, fios desencapados, janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras;
- Efetuar controle periódico dos riscos ambientais decorrentes de agentes físicos, químicos e biológicos;
- Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;
- Substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- Racionalizar o consumo de energia elétrica, mantendo critérios especiais para a aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo;

- Realizar vistorias e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus equipamentos, aparelhos elétricos, extensões, filtros, refrigeradores, verificando, entre outros, se existem vazamentos de vapor ou de gases nos equipamentos em geral, o estado dos sistemas de proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas utilizadas;
- Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme legislações federal, estadual e municipal;
- Treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- Respeitar as Normas Brasileiras (NBR) publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) sobre resíduos sólidos;
- No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a Contratada deverá:
 - Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponível no mercado distribuidor;
 - A Contratada deverá utilizar exclusivamente produtos saneantes (detergentes, desinfetantes e correlatos) devidamente registrados na ANVISA, cujos agentes tensoativos aniônicos possuam comprovada biodegradabilidade, em estrita conformidade com a RDC nº 694 /2022 e a RDC nº 989/2025, visando a preservação do ecossistema local do campus;
 - Utilizar os saneantes domissanitários de forma racional;
 - A Contratada deverá assegurar que todos os insumos e produtos saneantes utilizados na unidade de alimentação possuam registro ou notificação regular perante a ANVISA, atendendo aos requisitos da Lei nº 6.360/1976, regulamentada pelo Decreto nº 8.077/2013, e em conformidade com as normas técnicas vigentes da Agência, em especial a RDC nº 989/2025;
 - Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria do Ministério da Saúde nº 9, de 10 /4/1987, em face de que a relação risco/benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I ser francamente desfavorável a sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos;
 - Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE nº 913, de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5º da Resolução 336, de 30/7/1999;
 - Proibir a aplicação de saneantes domissanitários fortemente alcalinos apresentados sob a forma de líquido premido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras, conforme Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária nº 8, de 10/4 /1987;
 - Proibir a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS nº 1, de 4/4/1979;
 - Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - Observar a Resolução RDC nº 766, de 14/12/2022 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro, quanto da aplicação de álcool;
 - Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme as normas sanitárias e de saúde ocupacional vigentes da ANVISA e do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população face aos riscos de câncer;
- Observar, no que diz respeito à poluição sonora, se os equipamentos eletrodomésticos e industriais utilizados pela Contratada deverão apresentar o "Selo Ruído", em conformidade com as Resoluções do CONAMA e as normas de certificação do INMETRO, visando o conforto acústico da Comunidade Acadêmica. Ruído excessivo pode causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição;
- Destinar óleo, papelões e plásticos para reciclagem;
- Deverão ser evitadas as preparações de alimentos por imersão (frituras).

Dos critérios de sustentabilidade, a Contratada deverá adotar, ainda, as seguintes providências:

- Colaborar e realizar a separação dos resíduos recicláveis que por ventura forem descartados, observando a coleta seletiva para reciclagem, promovendo sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos do Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022, o qual regulamenta a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso. Então, os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva;
- Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos, conforme a IN nº 10, de 12 de novembro de 2012 do MPOG, atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011, que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT. Utilizar, portanto, as lixeiras instaladas no RU e respeitar a coleta seletiva de lixo;
- Observar o descarte adequado de materiais contaminantes originários da contratação, bem como de seus resíduos e embalagens;
- Pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas ao Setor Correspondente do campus, ou aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
- Lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;
- Pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente;

A contratação de empresa fornecedora de refeições à Comunidade Acadêmica refletirá na produção de lixo diário dentro do campus. Por conta disso, ações deverão ser exigidas da Contratada, como:

- Fazer a manutenção de limpeza utilizando os produtos químicos adequados recomendados pela ANVISA;
- Dar a destinação final ao lixo de acordo com as normas da ANVISA;
- Realizar limpeza, quantas vezes forem necessárias, durante e após o expediente, de mesas, cadeiras, áreas internas e externas do RU, bem como realizar o recolhimento dos lixos provenientes da alimentação dos usuários, a fim de garantir um ambiente limpo e agradável à Comunidade Acadêmica;

- Visando evitar contaminações a empresa deverá se utilizar de produtos de limpeza biodegradáveis, bem como outros produtos que sejam minimamente agressivos ao meio ambiente;
- Os lixos resultantes das atividades terão de ser retirados quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, devidamente acondicionado em sacos plásticos indestrutíveis, conforme norma técnica de higiene e procedimentos de coleta seletiva determinado pelos órgãos responsáveis. Ressalta-se que 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;
- Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis;
- Os lixos recicláveis resultantes das atividades do RU deverão ser separados para coleta seletiva realizada;
- A Contratada poderá desenvolver um Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) específico para a cozinha, com foco na compostagem de restos orgânicos;
- A Contratada deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelecem as Resoluções RDC nº 216/04 e RDC nº 275/02 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:

1. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
2. Programa de recolhimento de alimentos;
3. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
4. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
5. Higiene e saúde dos manipuladores;
6. Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade;
7. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
8. Manejo dos resíduos.

Com relação a adoção de políticas, práticas e/ou critérios de sustentabilidade estabelecidos pelo GUIA NACIONAL DE LICITAÇÕES SUSTENTÁVEIS DA AGU (ÚLTIMA EDIÇÃO), a Administração, ao analisar tal instrumento, não encontrou elementos específicos relacionados. Desse modo, visto que objeto a ser contratado não é considerado altamente poluidor, julgou-se desnecessária a exigência específicas e de certificações ambientais para esta contratação.

Enfim, deve-se observar e evitar possíveis impactos ambientais gerados nas atividades diversas e, deve ser considerado que a sustentabilidade é um princípio de preservação e de manutenção dos recursos naturais para o aproveitamento das gerações atuais e futuras.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Por todo o exposto neste documento, considerando que a contratação de pessoa jurídica especializada para a concessão do RU e o consequente apoio administrativo ao IFTM - *Campus* Uberaba, de forma contínua, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas previstas neste ETP; considerando os apontamentos apresentados, a necessidade da contratação e a viabilidade econômica desta para a Administração Pública, declaramos viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 9º da Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de Agosto de 2022.

16. Responsáveis

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

Despacho: Portaria nº 475 de 21/03/2025 - Reitoria.

LUIZ HENRIQUE NOGUEIRA CARVALHO

Coordenador de Planejamento Orçamentário, de Contratações e de Aquisições.



Assinou eletronicamente em 30/04/2026 às 17:47:34.

Despacho: Portaria / DG-URA nº 24 de 19/02/2025 - Campus Uberaba.

GLEISSON MARQUES GONCALVES COSTA

Presidente da EPC.



Assinou eletronicamente em 30/04/2026 às 18:53:14.

Despacho: Portaria / DG-URA nº 24 de 19/02/2025 - Campus Uberaba.

FERNANDO DA SILVA ALMEIDA

Vice-Presidente da EPC.



Assinou eletronicamente em 03/05/2026 às 11:02:03.

Despacho: Portaria/DG-URA nº 24 de 19/02/2025 - Campus Uberaba.

KELLY SANTOS COSTA LINHARES

Membro da EPC.



Assinou eletronicamente em 04/05/2026 às 14:47:54.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Memória de Cálculo.pdf (161.99 KB)
- Anexo II - Relatorio_Quantitativo_Alunos.pdf (21.22 KB)



MEMÓRIA DE CÁLCULO DA ALIMENTAÇÃO COLETIVA DO RU

PROCESSO: 23200.000627/2026-57

Metodologia de Dimensionamento

O quantitativo apresentado abaixo fundamenta-se na análise do histórico de consumo do IFTM - *Campus* Uberaba, considerando os dados do último contrato, o calendário acadêmico e o público em geral (discentes, docentes, técnicos administrativos e visitantes).

Para garantir a fidedignidade do planejamento, optou-se pela utilização de dados de anos de operação plena (pós-pandemia), assegurando que a futura contratação esteja dimensionada para quantitativos aproximados de fornecimentos de refeições.

Ano	Consumação Geral	Consumação dos estudantes beneficiados	Quantitativos
2022	27.869	18.735	
Sub-Total 2022			46.604
2023	31.499	12.344	
Sub-Total 2023			43.843
2024	32.877	12.574	
Sub-Total 2024			45.451
2025	44.628	13.725	
Sub-Total 2025			58.353
TOTAL GERAL			194.251

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TRIÂNGULO MINEIRO

RELATÓRIO QUANTITATIVO DE ALUNOS

CAMPUS UBERABA

Curso	Cancelado	Matriculado	Integralizada	Trancado	Transferência Externa	Formado	Desvinculado do curso	Provável formando	Falecido	Transferência Interna	Não Matriculado	Desistência	Mobilidade	Total de alunos
ADMINISTRAÇÃO	1	135	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	136
CIÊNCIAS BIOLÓGICAS	1	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	33
DOCTORADO PROFISSIONAL EM EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA	0	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22
ENGENHARIA AGRÔNOMICA	0	130	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	139
MESTRADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	0	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42
MESTRADO PROFISSIONAL EM EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA	0	18	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19
MESTRADO PROFISSIONAL EM PRODUÇÃO VEGETAL	0	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26
QUÍMICA	0	37	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38
TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO	0	200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200
TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA	0	288	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	291
TÉCNICO EM ALIMENTOS	0	192	1	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	197

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TRIÂNGULO MINEIRO

Curso	Cancelado	Matriculado	Integralizada	Trancado	Transferência Externa	Formado	Desvinculado do curso	Provável formando	Falecido	Transferência Interna	Não Matriculado	Desistência	Mobilidade	Total de alunos
TÉCNICO EM MEIO AMBIENTE	0	186	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	190
TÉCNICO EM QUÍMICA	0	228	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	230
ZOOTECNIA	1	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	89
Total geral	3	1624	10	2	13	0	0	0	0	0	0	0	0	1652



MODELO DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS CONTÍNUOS SEM DEDICAÇÃO DE MÃO DE OBRA - LICITAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro - Campus Uberaba

Processo Administrativo nº 23200.000627/2026-57

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº _____, QUE FAZEM ENTRE SI
A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia do Triângulo Mineiro - Campus Uberaba, e _____.

A(O) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro - Campus Uberaba, por intermédio do(a) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro - Campus Uberaba, com sede no(a) Avenida João Batista Ribeiro, 4.000, bairro Distrito Industrial IV, na cidade de Uberaba/MG, CEP 38064-790, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.695.891/0003-63, neste ato representado(a) por Bruno Pereira Garcês, cargo Diretor Geral, nomeado(a) pela Portaria nº 08/2024, de 03/01/2024, publicada no DOU em janeiro/2024, portador da Matrícula Funcional nº 1964861, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) _____, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº _____, sediado(a) na _____, _____, bairro _____, na cidade de _____/_____, CEP _____, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por _____, conforme _____, tendo em vista o que consta no Processo nº 23200.000627/2026-57 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 nº 00000/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviço(s) contínuo(s) de alimentação coletiva com concessão administrativa de uso de espaço físico , a serem executados sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 1.2. Objeto da contratação:

Item	Especificação	CATSER/ CATMAT	Un. Medida	Qtd	Valor Un	Valor Total
1	Fornecimento de alimentação pronta (almoço) para atender aos alunos, servidores e visitantes do IFTM - Campus Uberaba	3697	Unidade	24000	R\$ 18,58	R\$ 445.920,00
2	Fornecimento de alimentação pronta (lanche) para atender aos alunos do IFTM - Campus Uberaba	3697	Unidade	12000	R\$ 13,28	R\$ 159.360,00
3	Fornecimento de alimentação pronta para coffee break atender os eventos acadêmicos e administrativos do IFTM -Campus Uberaba	3697	Unidade	2000	R\$ 16,89	R\$ 33.780,00
TOTAL						R\$ 639.060,00

- 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 12 mes(es) contados da , prorrogável sucessivamente 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 tem natureza continuada;
 - 2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com a informação de que o objeto tenha sido prestado regularmente;
 - 2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do objeto;
 - 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 no 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 valor mensal da contratação é de R\$ (), perfazendo o valor total de R\$ ().
- 5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

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 ao fornecimento 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;
- 8.1.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.1.13. 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 e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:
 - 9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - 9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
 - 9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO ;
 - 9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

- 9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
- 9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 9.8. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 9.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- 9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- 9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.17.1. Instalar, a qualquer momento, se solicitado pelo CONTRATANTE, medidores individuais de água e energia elétrica, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pelo CONTRATADO aos prestadores dos serviços públicos.
- 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. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 9.34. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 9.35. Observar, previamente ao início da execução contratual, a necessidade de período preparatório para verificação de pendências, liberação de áreas e adoção das providências cabíveis.
- 9.36. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos do CONTRATANTE.
- 9.37. O CONTRATADO poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia do (indicar a autoridade competente), ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.

CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1. 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 SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 12.1. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- 12.1.1. Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.
- 12.2. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 12.3. 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.
- 12.4. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 12.5. 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.
- 12.6. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 12.7. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
- 12.7.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 12.7.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 12.7.3. Das indenizações e multas.
- 12.8. 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.

12.9. O CONTRATANTE poderá ainda:

- 12.9.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e
- 12.9.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

12.10. 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 TERCEIRA – ALTERAÇÕES

- 13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- 13.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato .
- 13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 13.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.
- 13.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:
 - I) Gestão/unidade: 26413/158310;
 - II) Fonte de recursos: 1000 000 000;
 - III) Programa de trabalho: 261731;
 - IV) Elemento de despesa: 339039-41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO;
 - V) Plano interno: L21IVP2303R;
 - VI) Nota de empenho: 0000;

- 14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

- 15.1. 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 SEXTA – PUBLICAÇÃO

- 16.1. 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 SÉTIMA – FORO

- 17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Uberaba, Seção Judiciária de MG, 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.

.....
Diretor Geral

.....
Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS

- 1-
2-