

Edital 3/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
3/2024	158377-INST.F.ED.,CIENC.E TEC.DE NORTE DE MG /C.SALIN	ADRIA ORNELES PEREIRA	20/03/2024 15:12 (v 5.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra		23396.000331 /2024-24

INFORMAÇÕES GERAIS

CONTRATANTE (UASG)

INSTITUTO FEDERAL DO NORTE DE MINAS GERAIS - CAMPUS SALINAS (UASG 158377)

OBJETO

Cessão onerosa de uso dos espaços físicos destinados a exploração comercial de 02 (duas) Lanchonetes situadas no IFNMG - Campus Salinas,

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 69,48 (sessenta e nove reais e quarenta e oito centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 09/04/2024, às 08:30 horas (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço global

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

1. Do objeto

INSTITUTO FEDERAL DO NORTE DE MINAS GERAIS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90002/2024

(Processo Administrativo nº.23396.000331/2024-24)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais - IFNMG - Campus Salinas, por meio da Coordenação de Compras, Contratos e Convênios, sediado na Fazenda Varginha, Km-02, Rodovia MG-404, Salinas/MG, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a Cessão onerosa de uso dos espaços físicos destinados a exploração comercial de 02 (duas) Lanchonetes situadas no IFNMG - Campus Salinas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2.2 A licitação será realizada em único item formado por 15 subitens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os subitens que o compõem.

2.2.1 A composição detalhada deverá ser descrita em modelo de proposta comercial, a ser preenchida pelo licitante em relação ao seu lance final, conforme modelo anexo **ANEXO IV deste Edital**.

2.2.2 O valor unitário de cada subitem não poderá ser superior ao valor máximo aceitável constante no termo de referência.

2. Do registro de preços

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 Não será adotado o sistema de registro de preços nessa contratação.

3. Da participação na licitação

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

3.2. 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, excluindo a responsabilidade do provedor do

sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

3.5. Para esta licitação a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 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.

4. Da apresentação da proposta e dos documentos de habilitação

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 ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.

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

4.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua

entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

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

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

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

4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 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 ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

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

4.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

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. 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 unitário do item;

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.

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

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar 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.

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

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

5.7.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

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

6. Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

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 valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 1% (um por cento)*.

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 inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

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

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

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

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

6.12.3. 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.

6.12.4. 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.

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

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores /inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

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

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

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

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

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

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

6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.18. 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.

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

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

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

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

6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será

realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

6.21.1. 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:

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

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

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

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

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

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

6.21.2.2. empresas brasileiras;

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

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

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro 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 **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado (ANEXO IV – Modelo de Proposta final) após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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. 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 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7 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, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.3. 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. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

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

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

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. conter vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

- 7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.9. 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.
- 7.10. 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. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 7.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 7.11.2. 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.
- 7.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 7.13. Caso o Termo de Referência 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.
- 7.14. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 7.15. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 7.16. 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.

7.17. 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 da habilitação

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. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por **ou por via eletrônica assinados digitalmente, quando for o caso.**

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

8.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

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

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

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

8.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado através do e-mail dap.salinas@ifnmg.edu.br, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

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

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. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

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. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

8.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

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 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

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

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. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

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

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

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

8.16. 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 8.13.1.

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

8.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

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

9. Da ata de registro de preços

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 Não será adotado o sistema de registro de preços nessa contratação

10. Da formação do cadastro de reserva

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Não será adotado o sistema de registro de preços nessa contratação.

11. Dos recursos

11. DOS RECURSOS

11.1. 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.

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

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

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

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

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

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

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

11.5. 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.

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

11.7. 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.

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://sei.ifnmg.edu.br/sei/modulos/pesquisa/md_pesq_processo_pesquisar.php?acao_externa=protocolo_pesquisar&acao_origem_externa=protocolo_pesquisar&id_orgao_acesso_ex

12. Das infrações administrativas e sanções

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

12.1.1. 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;

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

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

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

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

12.1.3.1. 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;

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

12.1.5. fraudar a licitação

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

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

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

12.2. 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:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. 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.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato lícitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato lícitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato lícitado.

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. 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 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10. 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.

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

12.12. 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.

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

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

13. Da impugnação do edital e do pedido de esclarecimento

13.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. 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.

13.2. 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.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail licita.salinas@ifnmg.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Fazenda Varginha, Km-02, Rodovia MG-404, município de Salinas/MG, seção de protocolo.

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

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

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

14. Das disposições gerais

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

14.2. 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.

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

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

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. 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.

14.8. 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.

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.ifnmg.edu.br/compras-e-licitacoes/licitacoes-salinas>.

14.11 A contratação e o relacionamento entre IFNMG/contratado/licitante subordina-se às regras da Política de Relacionamento com Fornecedores, aprovada pela Resolução CONSUP nº 360/2023.

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

- 14.12.1. ANEXO I - Termo de Referência
- 14.12.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 14.12.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato
- 14.12.3 ANEXO III - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DO RESULTADO
- 14.12.4 ANEXO IV -MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS/COMERCIAL
- 14.12.5 ANEXO V -ATESTADO DE VISTORIA
- 14.12.6 ANEXO VI -DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO
- 14.12.7 ANEXO VII -MODELO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO
- 14.12.8 ANEXO VIII - REAJUSTE
- 14.12.9 ANEXO IX - DA LEI ANTICORRUPÇÃO

Salinas/MG, 20 de março de 2024.

Valdirene Rodrigues Santana
Diretora Geral Substituta

IFNMG - Campus Salinas

15. ANEXO III - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DO RE

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DO RESULTADO

Processo: 23396.000331/2024-24

	IFNMG - Campus Salinas				
	Avaliador:			SIM	NÃO
	Data:			RESSALVA	OBSERVAÇÃO
1	Atendimento pleno ao público, no horário determinado pelo IFNMG- Campus Salinas				
2	Acessibilidade, polidez, cortesia no atendimento e na prestação de informações aos Fiscais de Contrato				

3	Exposição de uma tabela de preços de execução dos serviços de fácil acesso e visibilidade aos clientes				
4	O local disponibilizado é destinado unicamente para a prestação dos serviços contratados?				
EDIFICAÇÕES, INSTALAÇÕES FÍSICAS E AMBIENTE		SIM	NÃO	RESSALVA	OBSERVAÇÃO
1	Ambiente de trabalho em geral: organizado, limpo, pintado, sem risco, livre de vetores (ratos, baratas e insetos), ambiente iluminado, ventilado, com espaço suficiente para a realização das funções, ausência de pessoas estranhas, insetos, roedores e animais domésticos.				
2	Os móveis, equipamentos e instalações estão em bom estado de conservação?				
3	Estrutura mínima para a lanchonete: estufas para acondicionamento de salgados; balcão térmico tipo banho-maria; forno elétrico semiprofissional; forno de micro-ondas; refrigeradores, preferencialmente verticais; freezer; liquidificador; lixeiras para coletas seletivas; dispenser's de álcool em gel.				
4	Ambiente sempre limpo e organizado?				
5	As vassouras, esfregões, panos de chão e produtos saneantes têm locais específicos para serem guardados?				
EQUIPAMENTOS E MÓVEIS - ESTRUTURA E HIGIENE		SIM	NÃO	RESSALVA	OBSERVAÇÃO
1.	Equipamentos e móveis em bom estado de conservação, higiene e manutenção?				
2.	Utilizam produtos adequados para higienização, em local próprio de armazenamento e devidamente identificados?				
3.	Existe um local próprio para a guarda de roupas e objetos dos funcionários?				
4.	Os sacos de lixo são trocados frequentemente antes de ficarem cheios? Apresentam acionamento não manual?				
RESULTADO					
QUESTÕES		AVALIAÇÃO			
75%-100% (SIM)		ADEQUADO			

74%-50%(SIM)	REGULAR
Abaixo de 49% (SIM)	IRREGULAR

Os instrumentos de medição de resultado apresentados no quadro abaixo têm como função definir os indicadores de acompanhamento da qualidade dos serviços prestados durante a concessão.

Por se tratar de Cessão de Uso, não é possível realizar a retenção de pagamento ao fornecedor mediante glosa e sim em acréscimo no valor devido na contratada pela utilização do espaço.

A apuração do IMR incidirá em acréscimo no valor devido do aluguel ao IFNMG-Campus Salinas.

O acréscimo citado no subitem anterior serão cobrados mediante GRU (guia de recolhimento da união).

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

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

Nº 01 –Somatório ponderado de ocorrências (irregularidades) apresentadas durante execução da concessão	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir que os serviços sejam realizados conforme especificado no Termo de Referência.
Meta a cumprir	Prestação de 100% dos serviços dentro das especificações do IFNMG-Campus Salinas.
Instrumento de medição	Planilha de controle de ocorrências.
Forma de acompanhamento	Verificar as datas das ocorrências dentro do intervalo trimestral efetuando o devido registro das mesmas para apuração total ao fim de cada período avaliado.
Periodicidade	TRIMESTRAL
Forma de Cálculo	Somatório da pontuação obtida em cada ocorrência apontada dentro do período definido, conforme tabela de pontuação acumulada.
Início de Vigência	Data do início da execução dos serviços.
Pontuação Acumulada/ ACRÉSCIMO	
1(um) ponto: Não há acréscimo, apenas advertência.	
2 (dois) pontos: acréscimo correspondente a 1% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.	
3 (três) pontos: acréscimo correspondente a 2% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação	

4(quatro) pontos: acréscimo correspondente a 3% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.
5 (cinco) pontos: acréscimo correspondente a 4% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.
6 (seis) pontos: acréscimo correspondente a 5% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação
7 (sete) pontos ou mais: acréscimo correspondente a 6% do valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação

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

Ocorrência	Descrição	Pontuação
Inobservância da utilização do uniforme; uso de uniforme incompleto ou inadequado.	A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de funcionários que nela incorrerem um mesmo dia	0,2
Disponibilização e/ou utilização de material ou equipamento que não atenda aos objetivos da concessão; em desconformidade com solicitado no Termo de Referência	Os registros são individuais, ou seja, a cada material ou equipamento inadequado corresponderá a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,1
Falta de cordialidade no trato com os servidores e usuários.	O fiscal registrará a ocorrência acompanhada de informações sobre o fato ocorrido e poderá requerer a substituição do empregado.	0,1
Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia da Cedente	Condicional a verificação pelo fiscal do contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por servidor que tenha verificado sua ocorrência. A comunicação ao fiscal poderá ser feita mediante correspondência eletrônica. Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato verificado corresponderá a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,1
Deixar de cumprir determinação da Fiscalização para controle de acesso de seus funcionários	A empresa poderá ser advertida formalmente e deverá fornecer o controle de acesso de seus funcionários (Por exemplo: falta de crachá, identificação, etc.)	0,2
Deixar de cumprir horário estabelecido pela Cedente ou determinado pela Fiscalização.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Deixar de substituir empregado com rendimento insatisfatório ou que tenha conduta incompatível com suas atribuições.	Os registros são individuais, ou seja, a cada situação inadequada corresponderá a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data. A empresa deverá substituir o empregado no prazo de um dia útil.	0,2

Recusar-se a executar serviço determinado pela Fiscalização, sem motivo justificado ou determinação formal.	A empresa deverá justificar imediatamente a razão da inexecução parcial. Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Deixar de limpar área acobertada pela concessão.	Os registros das falhas terão por base a conferência do fiscal do contrato, considerando-se os locais e áreas a serem limpos, e as periodicidades previstas no Termo de Referência. Os registros das ocorrências individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Deixar de apresentar dentro do prazo estipulado pela Fiscalização, os documentos necessários (Por exemplo: Comprovante de recolhimento de FGTS, comprovante de pagamento de salários, etc.) para pagamento.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Ocorrências de faltas dos empregados da Cessionária sem a imediata substituição.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Demora no atendimento às determinações da Cedente referentes a regularização de situação trabalhista de empregados, e não justificada, em um período superior a 5 (cinco) dias.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Deixar de prestar esclarecimentos solicitados pela Cedente, no prazo de 24 horas.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,1
Não atendimento a qualquer outra obrigação expressa neste documento não especificada nesta tabela.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Atrasar o pagamento do aluguel, energia e água por até 30 dias	A empresa será notificada formalmente	0,2
Atrasar o pagamento do aluguel, energia e água por até 60 dias	A empresa será Notificada formalmente;	0,3
Atrasar o pagamento do aluguel, energia e água por até 90 dias	A empresa será notificada formalmente;	0,4
Não manter SICAF atualizado	A empresa será notificada formalmente;	0,1

O resultado da apuração da pontuação e respectiva aplicação da advertência ou do acréscimo ao valor mensal devido pela empresa , serão comunicados pelo FISCAL DO CONTRATO, por meio de notificação formal, com o respectivo preenchimento e envio do Formulário de Ocorrências, à CONTRATADA, que terá 05 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento da comunicação, para contestar.

CESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela CONTRATANTE, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador (por motivo ocorrência de caso fortuito ou de força maior).

Caso não seja aceita a justificativa, o FISCAL DO CONTRATO realizará a advertência ou acréscimo ao valor mensal devido pela empresa, conforme pontuação e respectivos percentuais estabelecidos nas tabelas dos itens 1 e 2.

Ultrapassadas as etapas acima, em caso de aplicação de acréscimo ao valor mensal devido, Fiscal deverá, preencher o Formulário de Ocorrências em três vias, sendo que a 1ª via será arquivada pelo FISCAL DE CONTRATOS, a 2ª via será entregue à CESSIONÁRIA e a 3ª via será juntada ao PROCESSO DE PAGAMENTO.

O reinício do acúmulo de pontos dar-se-á a partir da aplicação do acréscimo cobrado/advertência e se encerrará até a próxima linha de pontuação acumulada.

No caso da CESSIONÁRIA somar 8 pontos fica facultada à CEDENTE a rescisão unilateral sem ônus financeiro do contrato.

A fim de não haver descontinuidade dos serviços, no caso acima, a CEDENTE poderá aguardar efetivação de nova contratação para rescindir unilateralmente o contrato.

16. ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Ao IFNMG – Campus Salinas

Pregão Eletrônico nº ____/2024

A empresa xxx (razão social da empresa), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº xxx, sediado(a) na xxx (endereço completo da cidade), visando concorrer ao Pregão Eletrônico nº ____/2024 do IFNMG – Campus Salinas, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) (nome do representante legal da empresa), portador da Carteira de Identidade nº, expedida pela(o), e CPF nº, tendo pleno conhecimento das informações constantes do respectivo instrumento convocatório e seus anexos, vem, por meio desta, apresentar a proposta de preços para o item 1, conforme quadro abaixo:

Subitem	DESCRIÇÃO DO ITEM	Peso	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	Sanduíche natural (pão de forma +recheio (frango ou atum ou sardinha ou tofu ou peito de peru). Com cenoura, tomate, alface).	120 gr	01		
02	Torta salgada	Unidade 120g	01		
03	Empada	Unidade 80g	01		

04	Pastel assado	Unidade 80g	01		
05	Esfirra	Unidade 120g	01		
06	Coxinha	Unidade 120g	01		
07	Enroladinho de salsicha	Unidade 120g	01		
08	Pastel pipocado	Unidade 120g	01		
09	Pão de queijo	Unidade 80g	01		
10	Bolos simples	Unidade 100g	01		
11	Salada de frutas	300ml	01		
12	Sucos de polpa de fruta ou da fruta	300ml	01		
13	Refrigerante clássico e light	200ml	01		
14	Refrigerante clássico e light	350ml	01		
15	Água mineral	500ml	01		

Aceitamos todas as condições impostas pelo edital e seus anexos;

Outrossim, declaramos que:

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

Cidade/UF, dia de mês de 2024.

NOME E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL E CARIMBO DA EMPRESA

17. ANEXO V - ATESTADO DE VISTORIA

ATESTADO DE VISTORIA

Atesto que a empresa _____, CNPJ _____ - (sócios: CPFxxx, e xxx, CPF xxx), por intermédio de seu Representante, Sr(a). _____ CPF _____ vistoriou as instalações da Unidade do IFNMG – Campus Salinas para os fins previstos no Edital e Termo de Referência correspondente ao Pregão Eletrônico nº ____/2024, que se destina à Cessão onerosa de uso dos espaços físicos destinados a exploração comercial de 02 (duas) Lanchonetes situadas no IFNMG - Campus Salinas.

Servidor Responsável

IFNMG-Campus Salinas

Declaro que me foi dado acesso às instalações IFNMG – Campus Salinas, bem como foram esclarecidas todas as questões por mim solicitadas, e também que tenho pleno conhecimento de todas as dificuldades relacionadas à execução dos serviços objeto do Pregão Eletrônico nº ____/2024.

Salinas/MG , xx de xxxxx de 2024.

Nome

CPF nº xxxx

18. ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECI

DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO

Ao IFNMG – Campus Salinas

Pregão Eletrônico nº ____/2024

O Sr.(a) (nome do representante legal da empresa), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, neste ato representando a empresa ... (razão social da empresa), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na ...(endereço completo da cidade), visando concorrer no **Pregão Eletrônico nº ____/2024 do IFNMG – Campus Salinas**, DECLARA ter pleno conhecimento das informações constantes do respectivo instrumento convocatório e seus anexos, tendo optado por não realizar a vistoria prévia ao local de prestação dos serviços objeto da contratação, ciente de que, em razão disso, não lhe será permitido atribuir qualquer futura alegação de óbice, dificuldade ou custo não previsto para a execução do contrato, assumindo-se, portanto, conhecedor das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e total responsável por fatos decorrentes dessa opção.

NOME E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

19. ANEXO VII - MODELO DE PESQUISA DE SATISF

MODELO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO

Prezada Comunidade Acadêmica,

O IFNMG-Campus Salinas está promovendo a presente “Pesquisa de Satisfação” dos Usuários das Cantinas desta Unidade Acadêmica, no intuito de entender as necessidades dos usuários e identificar o grau de satisfação com os serviços atualmente prestados, portanto, sua participação é muito importante. Este trabalho deve ser contínuo para que a qualidade seja sempre zelada dentro do nosso espaço acadêmico. Assim solicitamos que preencham a Pesquisa de Satisfação abaixo com base no PRIMEIRO SEMESTRE DE 2024.

1. Qual o seu vínculo com a instituição?

- ☐ Professor
- ☐ Técnico Administrativo
- ☐ Aluno

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

- ☐ Todos os dias
- ☐ Mais de uma vez por semana
- ☐ Raramente utilizo

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

- ☐ Ruim
- ☐ Regular
- ☐ Bom
- ☐ Ótimo

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

- ☐ Ruim
- ☐ Regular
- ☐ Bom
- ☐ Ótimo

5. A temperatura dos produtos servidos na Cantina é:

- ☐ Adequada
- ☐ Inadequada

6. Como você define as atuais instalações da Cantina:

- ☐ Ruim
- ☐ Regular
- ☐ Bom
- ☐ Ótimo

7. AVALIAÇÃO DO ATENDIMENTO/ SERVIÇO

Apresentação dos Funcionários ☐ Ruim ☐ Regular ☐ Bom ☐ Ótimo

Eficiência dos Funcionários ☐ Ruim ☐ Regular ☐ Bom ☐ Ótimo

Cordialidade dos Funcionários ☐ Ruim ☐ Regular ☐ Bom ☐ Ótimo

Higiene do Ambiente ☐ Ruim ☐ Regular ☐ Bom ☐ Ótimo

8 - ESPAÇO PARA CRÍTICAS, SUGESTÕES, ELOGIOS.

20. REAJUSTE

20 REAJUSTE

20.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **21/02/2024**.

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

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

20.4 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).

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

20.6 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.

20.7 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.

20.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

21. ANEXO IX - DA LEI ANTICORRUPÇÃO

12 DA LEI ANTICORRUPÇÃO

12.1 Todos os contratados, potenciais ou de fato, submetem-se à seguinte cláusula anticorrupção:

12.2 As partes CONTRATANTES comprometem-se a observar os preceitos legais instituídos pelo ordenamento jurídico brasileiro no que tange ao combate à corrupção, em especial a Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis.

12.3 A CONTRATADA: (i) declara, por si e por seus administradores, funcionários, representantes e outras pessoas que agem em seu nome, direta ou indiretamente, estar ciente dos dispositivos contidos na Lei nº 12.846/2013; (ii) se obriga a tomar todas as providências para fazer com que seus administradores, funcionários e representantes tomem ciência quanto ao teor da mencionada Lei nº 12.846/2013.

12.4 A CONTRATADA declara, com relação a este Contrato ou ao negócio dele resultante que, direta ou indiretamente, não ofereceu, prometeu, pagou ou autorizou o pagamento em dinheiro, deu ou concordou em dar presentes ou qualquer outra vantagem e, durante a vigência do contrato e a qualquer tempo, não irá ofertar, prometer, pagar ou autorizar o pagamento em dinheiro, dar ou concordar em dar presentes ou qualquer outra vantagem a qualquer pessoa ou entidade, pública ou privada, com o objetivo de beneficiar ilicitamente quaisquer das partes contratantes ou terceiros.

12.5 A CONTRATADA, no desempenho das atividades objeto deste CONTRATO, compromete-se perante à CONTRATANTE a abster-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos na Lei nº 12.846/2013, em especial no seu artigo 5º.

12.6 Qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e suas regulamentações, por parte da CONTRATADA, em qualquer um dos seus aspectos, poderá ensejar:

I - Instauração do Procedimento de Apuração da Responsabilidade Administrativa – PAR, nos termos do Decreto nº 11.429, de 2 de março de 2023, com aplicação das sanções administrativas porventura cabíveis;

II – Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial, nos termos dos artigos 18 e 19 da Lei nº 12.846/2013;

III ao CONTRATANTE o direito de, agindo de boa fé, declarar rescindido imediatamente o CONTRATO, sem qualquer ônus ou penalidade, sendo a CONTRATADA responsável por eventuais perdas e danos.

12.7 A CONTRATADA obriga-se a conduzir os seus negócios e práticas comerciais de forma ética e íntegra em conformidade com os preceitos legais vigentes no país.

12.8 A CONTRATADA obriga-se a notificar prontamente, por escrito, à CONTRATANTE, a respeito de qualquer suspeita ou violação do disposto nas leis anticorrupção por meio da Ouvidoria do IFNMG, através dos canais disponíveis em <https://www.ifnmg.edu.br/ouv-ifnmg>.

22. 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](#).

VALDIRENE RODRIGUES SANTANA

Autoridade competente

Termo de Referência 4/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
4/2024	158377-INST.F.ED.,CIENC.E TEC.DE NORTE DE MG/C.SALIN	DANIELLY CHRISLEY FREITAS MEDEIROS	05/03/2024 09:13 (v 6.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23396.000331 /2024-24

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Cessão onerosa de uso dos espaços físicos destinados a exploração comercial de 02 (duas) Lanchonetes situadas no IFNMG - Campus Salinas, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM 01: Cesta de Produtos - Cessão onerosa de espaço físico para exploração de serviços de Lanchonete no IFNMG- Campus Salinas, onde a contratada deve usar como referência os itens contidos na Cesta de Produtos indicados pela contratante. CATSER: 15210			
ITEM	Descrição detalhada (usar especificação padronizada, se disponível)	Unidade	Valor Máximo aceitável
1	Cesta de Produtos - Cessão onerosa de espaço físico para exploração de serviços de Lanchonete no IFNMG-Campus Salinas, onde a contratada deve usar como referência os itens contidos na Cesta de Produtos indicados pela contratante. CANTINA CENTRAL DO CAMPUS SALINAS: O espaço físico compreende uma área interna de 47,58 m² para exploração dos serviços de Cantina do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais- Campus Salinas CANTINA DO HOSPITAL VETERINÁRIO: O espaço físico compreende uma área interna de 18,62 m² de área construída para exploração dos serviços de Cantina no Hospital Veterinário do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais - Campus Salinas CATSER: 15210	Serviço	R\$ 69,48
Cesta de Produtos			

SUBITEM	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA	UNID	Valor Máximo aceitável
1.1	Sanduíche natural (pão de forma +recheio (frango ou atum ou sardinha ou tofu ou peito de peru). Com cenoura, tomate, alface).	Unidade	R\$ 6,00
1.2	Torta salgada	Unidade 120 gr	R\$ 5,67
1.3	Empada	Unidade 80 gr	R\$ 5,25
1.4	Pastel assado	Unidade 80 gr	R\$ 5,00
1.5	Esfirra	Unidade 120 gr	R\$ 5,00
1.6	Coxinha	Unidade 120 gr	R\$ 5,00
1.7	Enroladinho de salsicha	Unidade 120 gr	R\$ 4,75
1.8	Pastel pipocado	Unidade 120 gr	R\$ 4,67
1.9	Pão de queijo	Unidade 80 gr	R\$ 2,88
1.10	Bolos simples	Unidade 100 gr	R\$ 2,88
1.11	Salada de frutas	Copo 300 ml	R\$ 5,75
1.12	Sucos de polpa de fruta ou da fruta	Copo 300 ml	R\$ 5,00
1.13	Refrigerante clássico e light	Recipiente 200 ml	R\$ 3,50
1.14	Refrigerante clássico e light	Recipiente 350 ml	R\$ 5,13
1.15	Água mineral	Garrafa 500 ml	R\$ 3,00

1.2. O serviço objeto desta contratação é caracterizados como comum, de CONCESSÃO DE ESPAÇOS PÚBLICOS PARA SERVIÇO DE LANCHONETES, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

1.4 Sendo inviável tecnicamente a divisão do objeto, bem como sua adjudicação a mais de um fornecedor, a licitação será formada por um único item subdividido em 15 (quinze) subitens da cesta de produtos a serem ofertados obrigatoriamente pela Contratada/Cessionária, conforme quadro acima.

1.5 O critério de julgamento da proposta é o menor preço global, sagrando-se vencedora a licitante que ofertar o MENOR PREÇO GLOBAL. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço médio unitário total fixado no Cesta de Produtos acima, ou que apresentar preço manifestamente inexequível nos itens.

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

1.6.1 Os preços dos itens que compõem o cardápio básico poderão ser reajustados a cada 12 meses, com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE.

1.7 A implantação dos serviços deverá ser efetuada a partir do dia 27 de abril de 2024, data em que a vigência do contrato atual se encerra.

1.8 Os Espaços físicos destinados a instalação das Lanchonetes tem a área a seguir:

- **CANTINA CENTRAL DO CAMPUS SALINAS:** Área interna de 47,58 m² e Área externa de 46,12 m², localizada na Rodovia MG-404, Km 02 s/n Zona Rural, Salinas - MG, 39560-000.
- **CANTINA DO HOSPITAL VETERINÁRIO:** Área interna de 18,62 m² e área externa de 119,20 m², localizada no Hospital Veterinário do IFNMG-Campus Salinas.

1.9 O valor mensal fixado para pagamento mensal, pela contratada à contratante, a título de indenização pecuniária (aluguel) mensal pelo uso das áreas supracitadas será num total de R\$ 777,05, (setecentos e setenta e sete reais e cinco centavos). A medição das despesas mensais com consumo de energia elétrica da Cessionária na área concedida será realizada através de medidor individual, instalado pela administração.

1.9.1 A memória de cálculo para definição do valor do aluguel, está especificada no Estudo Técnico Preliminar.

1.9.2 O valor devido pelo utilização da área (aluguel) será fixo e irrevogável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do termo de concessão.

1.9.3 Será utilizado o Índice Geral de Preços de Mercado da Fundação Getúlio Vargas - IGPM/FGV, ou outro que venha a substituí-lo, para o cálculo do reajuste, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.

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

1.9.5 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.

1.10 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

1.11 Em caso de divergências entre as especificações constantes nos Sistemas COMPRASNET/SIASG/SIAFI e as deste Termo de Referência, prevalecem as especificações do Termo de Referência.

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

2. Fundamentação 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 [ANO], conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: : 10727655000110-0-000004/2024

II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023

III) Id do item no PCA: 88

IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

V) Identificador da Futura Contratação: 158377-3/2024

3. Descrição da solução

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

3.1. Constitui objeto dessa licitação a Cessão Administrativa para o uso de dois espaços físicos destinados a exploração dos serviços de Lanchonete no IFNMG-Campus Salinas. O serviço deverá ser prestado de forma satisfatória, prezando pelo bom atendimento, materiais, lanches de qualidade, preço em conformidade com a realidade de mercado.

3.2 Outro elemento a ser observado é o cumprimento às prescrições estabelecidas em leis, contrato, normativas e legislação em geral no que tange ao objeto da contratação. A soma desses elementos é fundamental para o atingimento do resultado almejado pela Administração.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.1 Considerando que o desenvolvimento nacional sustentável é atualmente um dos três pilares das compras públicas torna-se necessária a observância das exigências ambientais envolvidas em toda cadeia de produção de refeições.

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

4.1.3 Nesse sentido a CONTRATADA dever manter uma postura de boas práticas ambientais, conforme Lei 12.305, de 2010 e o Decreto Federal 10.936 de 2022, bem como a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, adotando as medidas a seguir:

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

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

4.1.3.3 Treinar e orientar os funcionários sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.

4.1.3.4 Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamuscas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser regularizada imediatamente.

4.1.3.5 Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

4.1.3.6 Obedecer a Instrução Normativa n.º 05/2017 SLTI/MPOG, relativas à Metodologia de Referência dos Serviços de Limpeza e Conservação.

4.1.3.7 Todas as lixeiras e/ou locais de guarda e armazenamento de resíduos para descarte (lixo) deverão apresentar tampa com acionamento com pé. É obrigatório em todos os locais de uso exclusivo da CONTRATADA.

4.1.3.8 Adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes; substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

4.1.3.9 Utilizar produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;

4.1.3.10 Disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico em separado, a serem posicionados em local apropriado, para utilização no descarte, este que é de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA. A higienização (que deve ser regular) e a conservação/manutenção dos contêineres serão também de sua responsabilidade.

4.1.3.11 Avaliar e controlar a geração de desperdício de alimentos através de estudos de resto-ingestão e de aceitabilidades dos cardápios.

4.1.3.12 Destinar, óleo, papelões e plásticos para reciclagem.

4.1.3.13 Considerar a diminuição das preparações por imersão (frituras).

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.8. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pela seguinte razão:

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

Vistoria

4.9. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 07:30 horas às 10:30 horas e de 13:30 horas às 16:30 horas.

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

4.11. 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.

5.4 A visita técnica deverá ser agendada através do e-mail: dap.salinas@ifnmg.edu.br, mediante confirmação de recebimento.

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

4.18. 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.

5. Modelo de execução do objeto

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: A implantação dos serviços deverá ser efetuada no dia 27 de abril de 2024, data em que a vigência do contrato atual se encerra.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados nos seguintes endereços:

- **CANTINA CENTRAL DO CAMPUS SALINAS:** Localizada na Rodovia MG-404, Km 02 s/n Zona Rural, Salinas - MG, 39560-000.
- **CANTINA DO HOSPITAL VETERINÁRIO:** Localizada no Hospital Veterinário do IFNMG-Campus Salinas.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

5.3.1 O horário de funcionamento dos pontos de atendimento deverá coincidir com os horários das aulas regulares do Campus Salinas e Hospital Veterinário (manhã, tarde e noite), de segunda-feira a sexta-feira.

5.3.2 Excepcionalmente, quando formalmente solicitado pela fiscalização do contrato, poderá haver funcionamento aos finais de semanas, quando houver dias letivos;

5.3.3 A cantina do Hospital Veterinário poderá ter horário reduzido, caso haja comum acordo entre a CONTRATADA/CESSIONÁRIA e CONTRATANTE/CEDENTE, visto que o público atendido apresenta um número menor.

5.3.4 Qualquer alteração ou mudança de horário deverá ser previamente acordada, por escrito, com a Direção Geral.

5.3.5 Os dias e horários de funcionamento, incluindo o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONTRATANTE/CEDENTE e devidamente comunicado à CONTRATADA/CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 10 (dez) dias;

5.3.6 A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração do IFNMG – Campus Salinas;

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá contratar pessoal suficiente que garanta o bom funcionamento das Lanchonetes.

5.5 Os serviços serão prestados conforme termo de cessão de uso a título precário e oneroso, exclusivamente utilizando-se os espaços definidos para tal fim.

5.6 Os espaços físicos destinados a exploração comercial de 02 (duas) Lanchonetes no IFNMG - Campus Salinas serão de uso exclusivo da contratada/cessionária, sendo o comércio de alimentos por terceiros proibido dentro do campus, exceto no caso de entregas por delivery, que não serão de responsabilidade do IFNMG - Campus Salinas.

5.7 A Cessionária deverá fixar em local bem visível os preços sempre atualizados dos produtos comercializados na lanchonete.

5.8 O preço dos produtos definidos como critério de disputa pela Administração, foram definidos nos termos da legislação, e não poderão ultrapassar os valores constantes na tabela do item 1 deste Termo, sob pena de desclassificação;

5.9 Os itens da cesta se configuram como cardápio mínimo a ser oferecido pela contratada, o referido cardápio poderá ser alterado, com prévia aprovação do IFNMG-Campus Salinas e o preço a ser cobrado nesses novos itens deverão ser obtidos através de demonstração de preço praticado no mercado com, no mínimo, três orçamentos para demonstração de valor.

5.10 Os preços da cesta de produtos não poderão ser alterados sem prévia aprovação do IFNMG-Campus Salinas.

5.11 Anualmente será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com o IPC-A (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.

5.12 Os valores máximos sugeridos deverão ser cobrados para os itens servidos e consumidos nas dependências dos espaços objeto desta cessão, não podendo ser cobrado valor diferenciado para usuários que optem pelos serviços de “viagem”, devendo a contratada disponibilizar vasilhame aceito e regulamentado pelas normas aplicáveis à comercialização e acondicionamento de alimentos;

5.13 O mobiliário utilizado para acomodação dos clientes deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários.

5.14 As mesas e cadeiras deverão ser de materiais que permitam a boa higienização e também serão limpas constantemente com produtos específicos para esse fim.

5.15 Dispor de no mínimo uma mesa que atenda os parâmetros de acessibilidade da Norma ABNT NBR 9050/2015, com altura mínima livre para encaixe da cadeira de rodas sob o objeto de 0,73m, com altura de superfície de 0,75m a 0,85m, profundidade da superfície necessária para aproximação total de no mínimo 0,50m.

5.16 Indicação de acessibilidade com colocação sobre a mesa do símbolo internacional de acesso.

5.17 A limpeza, conservação e higiene de toda área a ser cedida (área interna e externa) é de responsabilidade da empresa contratada. No caso da Cantina Central, a limpeza dos banheiros, também serão de responsabilidade da contratada, que deverão estar limpos e equipados com materiais de higiene pessoal como sabonete e papel higiênico.

5.18 Deverão ser disponibilizados aos clientes, produtos de higienização como álcool Gel.

5.19 A estrutura, os equipamentos e o mobiliário das referidas cantinas deverão ser compatíveis com a estética do edifício e submetidos à prévia aprovação do Campus Salinas.

5.20 O uso de som no local não poderá ser objeto de reclamação dos professores, ou seja, não poderá incomodar as aulas;

5.21 O espaço não poderá ser sublocado ou cedido para outros fins diferentes dos estabelecidos no contrato;

5.22 A Cessionária deverá comercializar exclusivamente produtos alimentícios, procurando oferecer refeições saudáveis, lanches e merendas compostas de frutas, leite e derivados, sendo expressamente proibida a comercialização de quaisquer outros produtos que não estejam relacionados à cantina, tais quais, cigarros e bebidas alcoólicas;

5.23 Manter a conservação, manutenção e higiene do ambiente, incluindo local das mesas (área externa).

5.24 É proibido o uso de canudos plásticos;

5.25 É proibido o acondicionamento de molhos em outros recipientes que não seja os sachês individuais devidamente lacrados e de primeiro uso.

5.26 A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico, a serem posicionados em local apropriado, para utilização da CESSIONÁRIA.

5.27 Os equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, classificação A ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.

5.28 A CESSIONÁRIA deverá assumir integralmente todas as despesas decorrentes de pessoal, encargos sociais e fiscais surgidas a partir da exploração do espaço, objeto desta licitação, não podendo ser responsabilizada a CEDENTE por qualquer ônus desta natureza;

5.29 Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários;

5.30 A contratada deverá exigir que seus empregados zelem pela disciplina e organização no ambiente de trabalho, cumprindo e fazendo com que sejam cumpridos, irrestritamente, o estabelecido neste Instrumento.

5.31 O funcionário do caixa:

- não poderá manipular alimentos, exceto os embalados industrialmente que sejam comercializados na área do caixa, como balas, biscoitos, chocolates, chicletes, etc;
- não poderá preparar nem servir alimentos;
- não poderá transitar nas dependências da cozinha.

- não poderá manipular Objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.

5.32 A Cessionária deverá comercializar alimentos saudáveis, nutritivos e de qualidade, armazenando-os de maneira adequada para que os mesmos não percam sua qualidade;

5.33 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

5.34 A Cessionária deverá obedecer ao que determina a regulamentação da ANVISA e demais órgãos de vigilância sanitária;

5.35 A Cessionária deverá fixar em local bem visível o alvará de funcionamento, vigente, emitido pelo órgão competente;

5.36 A Contratada deverá manter o efetivo controle em todos os procedimentos, abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as legislações vigentes, dentre elas:

- Portaria MS nº 1.428 de 26/11/1993, do Ministério da Saúde;
- Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, do Ministério da Saúde;
- Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- Portaria Normativa nº 07 de 26/10/2016, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;
- Demais normas federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, preparos, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos alimentos, bebidas, etc.

5.37 A contratada deverá manter, permanentemente, na Lanchonete a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à Fiscalização, sempre que solicitados.

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

5.39 A produção de Lanches poderá ser feita apenas para abastecer a Lanchonete não sendo permitida a produção para abastecer outras possíveis unidades da Contratada.

5.40 Os salgados deverão ser adquiridos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação, tecnicamente qualificadas e aprovadas pelos órgãos públicos competentes.

5.41 As empresas fornecedoras deverão manter efetivo controle em todos os procedimentos abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as normas da vigilância sanitária e demais legislações vigentes.

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

- alimentos frios: temperatura adequada de até 10° C;
- estufa (alimentos quentes): temperatura mínima de 65°.

5.43 Quanto à higiene e qualidade do alimento:

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

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

- a) adquirir gêneros alimentícios e demais produtos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, tecnicamente qualificadas, sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação, e aprovadas pelos órgãos públicos competentes;
- b) utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação e dentro dos padrões de higiene, contendo em seu rótulo o nome do fornecedor, origem, data de fabricação/ produção e de validade;
- c) priorizar alimentos saudáveis, evitando alimentos com excessiva quantidade de sal, açúcar, gordura e condimentos industrializados.

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

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

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

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

5.45.2 Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento).

5.45.3 Além da pesquisa de opinião, os itens citados acima serão avaliados pelo fiscal do contrato, no mínimo uma vez por mês.

Materiais a serem disponibilizados

5.46 Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar e instalar nas lanchonetes, no mínimo, os equipamentos e utensílios definidos abaixo, promovendo sua substituição quando necessário:

- Estufas para acondicionamento de salgados;
- Balcão Térmico tipo banho-maria;
- Forno elétrico semi profissional;
- Forno de micro-ondas;
- Refrigeradores, preferencialmente verticais;
- Freezer; Liquidificador;
- Lixeiras;
- Dispensers de álcool em gel;
- Mínimo 10 (dez) jogos de mesas e cadeiras para serem usados pelos usuários da lanchonete.

5.47 A contratada deverá instalar e manter os móveis, equipamentos e utensílios em perfeito estado de conservação e funcionamento;

5.48 Instalar e manter equipamentos e máquinas que visam a racionalização/economia no consumo de energia;

5.49 Equipamentos, móveis ou utensílios em mau estado de conservação, defeituosos ou que causam danos às instalações deverão ser substituídos e não poderão permanecer no estabelecimento;

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

5.51 Os equipamentos móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

a) não será permitido o uso de equipamentos ou utensílios de madeira no estabelecimento.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.52 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.52.1 Implantação dos serviços: A implantação dos serviços será efetuada a partir do dia 27 de abril de 2024, data em que a vigência do contrato atual se encerra.

5.52.2 Estima-se que o público/usuário dos serviços das lanchonetes serão aproximadamente 1500 alunos, distribuídos nos três turnos, além dos servidores, terceirizados e visitantes.

5.52.3 Vale ressaltar que O IFNMG-Campus Salinas conta com dois espaços próprios, independentes e reservados para atendimento do objeto da presente contratação. O Campus Salinas do IFNMG fornecerá para a Contratada dois espaços físicos:

- CANTINA CENTRAL DO CAMPUS SALINAS: Área interna de 47,58 m² e Área externa de 46,12 m², localizada na Rodovia MG-404, Km 02 s/n Zona Rural, Salinas - MG, 39560-000.
- CANTINA DO HOSPITAL VETERINÁRIO: Área interna de 18,62 m² e área externa de 119,20 m², localizado no Hospital Veterinário do IFNMG-Campus Salinas.

5.52.4 O valor do aluguel foi definido conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar;

Local	ÁREA CONSTRUÍDA	VALOR MENSAL
Cantina Central	47,58 m²	R\$ 558,49
Cantina Hospital Veterinário	18,62 m²	R\$ 218,56
VALOR TOTAL		R\$ 777,05

5.52.5 Ressalta se que a prioridade não é arrecadação de valores com locação de espaço, mas sim obter o menor valor cobrado para o fornecimento dos alimentos para a comunidade acadêmica.

5.52.6 O valor do aluguel será reajustado conforme critérios do termo de referência do presente processo.

5.52.7 Além do aluguel, a contratada arcará com gastos relativos ao consumo de energia elétrica registrado através de medidor próprio instalado no setor, a ser recolhido mensalmente via Guia de Recolhimento da União - GRU, disponibilizada pelo setor financeiro do IFNMG Campus Salinas.

5.52.8 No período de recesso escolar o valor do aluguel será reduzido em 90% (noventa por cento).

6. Modelo de gestão do contrato

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 a contratada 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 representante 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 conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

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. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#) e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));

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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#));

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 ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, as garantias e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.17. 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; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.19. O gestor do contrato coordenará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.20. O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.21. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da contratação no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.22. O gestor do contrato emitirá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.23. O gestor do contrato tomará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.24. O gestor do contrato deverá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.25. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de pagamento **do aluguel referente à cessão dos espaços**, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme o Anexo I deste Termo de Referência

7.1.1. Quanto a retenção ou glosa no pagamento, não é possível realizar a retenção de pagamento ao fornecedor mediante glosa e sim em acréscimo no valor devido na contratada pela utilização dos espaços, **proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:**

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

7.1.2 A apuração do IMR incidirá em acréscimo no valor devido do aluguel ao IFNMG-Campus Salinas.

7.1.2.1 O acréscimo citado no subitem anterior serão cobrados mediante GRU (guia de recolhimento da união).

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

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

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

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

Pontuação Acumulada/ ACRÉSCIMO
1(um) ponto: Não há acréscimo, apenas advertência.
2 (dois) pontos: acréscimo correspondente a 1% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.
3 (três) pontos: acréscimo correspondente a 2% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação
4 (quatro) pontos: acréscimo correspondente a 3% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.
5 (cinco) pontos: acréscimo correspondente a 4% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.
6 (seis) pontos: acréscimo correspondente a 5% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação

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

Do 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. ([Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133](#) e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.5. O prazo da disposição acima 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. ([Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

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. ([Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#))

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

7.9.1. 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;

7.9.2. 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.

7.9.3. 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. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

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

7.9.5. 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

7.10. 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.

7.11. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) 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:

7.11.1. 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 ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.11.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

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

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

7.13 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 e Prazo para pagamento

7.14. A contratação em comento não acarretará em despesa para a Instituição, pois trata-se de Cessão de uso dos espaços para prestação de serviços e não comprometerá recursos orçamentários da Administração contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo IFNMG-Campus Salinas, assim não haverá liquidação e nem pagamento de despesa.

Forma de pagamento

7.15 Firmado o entendimento de que o objetivo do IFNMG- Campus Salinas não é aferir rendimentos com a cessão do espaço público em questão, mas, por meio dessa viabilizar a prestação dos serviços de Lanchonete, a locação de seu espaço de funcionamento, cujo valor médio estimado para a locação das duas áreas é de R\$ 777,05, (setecentos e setenta e sete reais e cinco centavos)

7.16 O valor do aluguel foi calculado com base na área (m²) dos espaços a serem cedidos, conforme demonstrado na memória de cálculo no Estudo Técnico Preliminar.

7.17 Considerando o recesso escolar/férias, no qual é reduzido aproximadamente em 80% (oitenta por cento) o número de alunos e servidores, e respeitando os princípios da Eficiência, Razoabilidade e Discricionariedade, será cobrado 10% (dez por cento) do valor do aluguel.

7.18 O ressarcimento das despesas mensais pela cessão de uso do espaço se dará a partir da assinatura do termo de cessão, devendo ser efetuado independentemente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), obtida junto da Coordenadoria de Orçamento e Finanças deste, órgão, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, devendo à Contratada/Cessionária, sempre que solicitado pela fiscalização, apresentar cópia do comprovante de quitação.

7.19 Igualmente, deverá a Cessionária ressarcir mensalmente, o valor correspondente ao seu consumo mensal de energia elétrica, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato.

7.20 A medição das despesas mensais com consumo de energia elétrica da Cessionária na área concedida será realizada através de medidor individual, instalado pela administração.

7.21 O valor desse ressarcimento será aferido pela Administração, que emitirá, através da sua Coordenadoria de Orçamento e Finanças, uma Guia de Recolhimento da União (GRU) correspondente ao valor proporcional calculado em razão do consumo total do Campus no mês de referência, conforme indicado nas faturas apresentadas pela cessionária e do consumo da área concedida, aferido pelos fiscais de contrato em leitura mensal do medidor individual (contador de energia elétrica).

7.22 O ressarcimento fora dos prazos acarretará ao estabelecimento o recolhimento de multa de 1 % (um por cento) ao dia, limitado a 30% (trinta por cento), bem como os eventuais valores não pagos pela Contratada/Cessionária serão inscritos em dívida ativa do IFNMG, para protesto extrajudicial, nos termos do art. 1º, da Lei nº 9.492/97, e/ou cobrados judicialmente.

8. Critérios de seleção do fornecedor

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. 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

8.2. O regime de execução do contrato será empreitada por preço global.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. **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;

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

8.6. **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> ;

8.7. **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;

8.8. **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](#).

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

8.10. **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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.13. 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.

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

8.15. 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](#);

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

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

8.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipais 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.

8.19. 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 Técnica

8.20. Não haverá exigência de qualificação técnica, pois trata-se da contratação de serviços de natureza comum.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 Para os itens básicos de produtos: preços máximos a serem praticados nas Lanchonetes são os estabelecidos no Quadro do item 1 deste Termo de Referência;

9.2 Será vencedor o licitante que ofertar o menor valor do preço global sobre o valor estimado na cesta de produtos.

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

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

9.5 O valor mensal fixado para pagamento mensal, pela contratada à contratante, a título de indenização pecuniária (aluguel) mensal pelo uso das áreas supracitadas será num total de R\$ 777,05 (setecentos e setenta e sete reais e cinco centavos).

9.46 A memória de cálculo para definição do valor do aluguel, está especificada no Estudo Técnico Preliminar.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

ANEXOS

ANEXO I - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DO RESULTADO

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS/COMERCIAL

ANEXO III - ATESTADO DE VISTORIA

ANEXO I V-DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO

ANEXO V - MODELO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO

11. 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](#).

DANIELLY CHRISLEY FREITAS MEDEIROS

Integrante da Equipe de Planejamento da Contratação

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.doc (97.5 KB)
- Anexo II - ANEXO II.doc (52.0 KB)
- Anexo III - ANEXO III.doc (20.5 KB)
- Anexo IV - ANEXO IV.doc (21.0 KB)
- Anexo V - ANEXO V.doc (21.0 KB)

Estudo Técnico Preliminar 1/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23396.000331/2024-24

2. Descrição da necessidade

A contratação se justifica pela necessidade de serviços de fornecimento de alimentos de qualidade e de baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas aos alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes do IFNMG - Campus Salinas, nos turnos matutino, vespertino e noturno, contribuindo assim, com a saúde e bem estar da comunidade acadêmica. Vale ressaltar que a sede do Campus Salinas, está localizada em uma área afastada do centro da cidade, onde servidores, alunos, terceirizados, estagiários e visitantes ficam durante todo o dia e necessitam do fornecimento de alimentos e bebidas.

O IFNMG - Campus Salinas, em 2024 possuirá, aproximadamente, 1500 alunos matriculados em Cursos Técnicos Integrados e Superiores, e a instalação de uma cantina/lanchonete irá propiciar conforto, bem como incentivar a permanência dos mesmos na escola, evitando o deslocamento no interstício dos períodos de aula. A concessão de uso dos espaços reservados para o funcionamento de lanchonetes a serem explorados mediante procedimento licitatório, justifica-se pela importância de possibilitar a Comunidade Universitária, terceirizados e visitantes uma alternativa de realizarem seus lanches em um menor preço e espaço de tempo, já que não há lanchonetes nas proximidades do Campus. O IFNMG-Campus Salinas conta com espaços próprios, independentes e reservados para atendimento do objeto da contratação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Alimentos e Nutrição	Katiussia Dias Moreira
Diretoria de Administração e Planejamento	Danielly Chrisley Freitas Medeiros

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

Para o atendimento da necessidade, a solução a ser Contratada será formada pelos Produtos a serem ofertados, obrigatoriamente, pela Contratada.

Trata-se de serviço essencial e de caráter contínuo, sendo que a sua interrupção implicará em sérios transtornos, comprometendo o funcionamento regular das unidades acadêmicas e órgãos administrativos. Portanto, torna-se imprescindível a contratação de empresa para a execução dos serviços de Lanchonete. Desta forma, considerando que estes serviços são imprescindíveis para o funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas da Instituição, tendo em vista a necessidade de atender às necessidades nutricionais diárias da comunidade universitária, justifica-se a necessidade de que venham a ser contratados.

A Contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental conforme critérios constantes no item 6 deste Termo de Referência.

Os itens serão agrupados em lote único, dada a impossibilidade de exploração dos itens por contratadas distintas em um único ambiente;

A lanchonete deverá funcionar de segunda-feira à sexta-feira das 07h00min às 21h30min, atendendo ao horário de funcionamento da instituição, exceto nos dias em que não houver expediente, conforme calendário acadêmico da instituição;

Qualquer alteração ou mudança de horário deverá ser previamente acordada, por escrito, com a Direção Geral.

Eventualmente, haverá atendimento aos sábados quando houver dias letivos;

Os dias e horários de funcionamento, incluindo o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONTRATANTE/CEDENTE e devidamente comunicado à CONTRATADA/CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 10 (dez) dias;

A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração do IFNMG – Campus Salinas;

A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá contratar pessoal suficiente para o bom funcionamento das Lanchonetes.

Os serviços serão prestados conforme termo de cessão de uso a título precário e oneroso, exclusivamente utilizando-se o espaço definido para tal fim.

Os espaços físicos destinados a exploração comercial de 02 (duas) Lanchonetes no IFNMG - Campus Salinas serão de uso exclusivo da contratada/cessionária, sendo o comércio de alimentos por terceiros proibido dentro do campus, exceto no caso de entregas por delivery, que não serão de responsabilidade do IFNMG - Campus Salinas.

Dos serviços a serem ofertados:

Deverão ser disponibilizados nas lanchonetes, no mínimo, o seguinte cardápio (CESTA DE PRODUTOS) composta por bebidas e lanches:

ITEM	Descrição detalhada (usar especificação padronizada, se disponível)	Unidade	Quantidade total
01	Cesta de Produtos - Cessão onerosa de espaço físico para exploração de serviços de Lanchonete no IFNMG-Campus Salinas, onde a contratada deve usar como referência os itens contidos na Cesta de Produtos indicados pela contratante. CANTINA CENTRAL DO CAMPUS SALINAS: O espaço físico compreende uma área interna de 47,58 m² para exploração dos serviços de Cantina do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais - Campus Salinas CANTINA DO HOSPITAL VETERINÁRIO: O espaço físico compreende uma área interna de 18,62 m² de área construída para exploração dos serviços de Cantina no Hospital Veterinário do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais - Campus Salinas CATSER: 15210	Serviço	01
SUBITENS - CESTA DE PRODUTOS PARA A CANTINA CENTRAL E CANTINA DO HOSPITAL VETERINÁRIO			
Subitens	Produto	Variação	Peso

1.1	Sanduíche natural (pão de forma +recheio (frango ou atum ou sardinha ou tofu ou peito de peru). Com cenoura, tomate, alface).	Mínimo de 2 sabores	120g
1.2	Torta salgada	Mínimo de 2 sabores	120g
1.3	Empada	Mínimo de 2 sabores	80g
1.4	Pastel assado	Mínimo de 2 sabores	80g
1.5	Esfirra	Mínimo de 2 sabores	120g
1.6	Coxinha		120g
1.7	Enroladinho de salsicha		120g
1.8	Pastel pipocado	Mínimo de 2 sabores	120g
1.9	Pão de queijo		80g
1.10	Bolos simples		100g
1.11	Salada de frutas		300ml
1.12	Sucos de polpa de fruta ou da fruta	Mínimo de 2 sabores	300ml
1.13	Refrigerante clássico e light	Lata	200 ml
1.14	Refrigerante clássico e light	Lata	350ml
1.15	Água mineral	Garrafa	500ml

Dos preços cobrados:

Será objeto de disputa o menor valor por item, sagrando-se vencedor o licitante que ofertar o menor valor do preço global;

O preço dos produtos definidos como critério de disputa pela Administração, foram definidos nos termos da legislação, e não poderão ultrapassar os valores constantes na tabela do item 1.6 deste Termo, sob pena de desclassificação;

Ganhará a licitação, a empresa que ofertar o maior desconto sobre a cesta de produtos citadas anteriormente, além de atender os requisitos de habilitação.

Os preços de produtos da cesta não poderão ser alterados sem prévia aprovação do IFNMG-Campus Salinas.

Os itens da cesta se configuram como cardápio mínimo a ser oferecido pela contratada, o referido cardápio poderá ser alterado, com prévia aprovação do IFNMG-Campus Salinas e o preço a ser cobrado nesses novos itens deverão ser obtidos através de demonstração de preço praticado no mercado com, no mínimo, três orçamentos para demonstração de valor.

Anualmente será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com o IPC-A (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.

Os valores máximos sugeridos deverão ser cobrados para os itens servidos e consumidos nas dependências dos espaços objeto desta cessão, não podendo ser cobrado valor diferenciado para usuários que optem pelos serviços de “viagem”, devendo a contratada disponibilizar vasilhame aceito e regulamentado pelas normas aplicáveis à comercialização e acondicionamento de alimentos;

A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer e instalar no mínimo os equipamentos e utensílios definidos abaixo:

- Estufas para acondicionamento de salgados;
- Balcão Térmico tipo banho-maria;
- Forno elétrico semi profissional;
- Forno de micro-ondas;
- Refrigeradores, preferencialmente verticais;
- Freezer; Liquidificador;
- Lixeiras;
- *Dispensers* de álcool em gel;

Os equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, classificação A ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória;

CESSIONÁRIA deverá fornecer no mínimo 10 (dez) jogos de mesas e cadeiras para serem usados pelos usuários da lanchonete.

As mesas e cadeiras deverão ser de materiais que permitam a boa higienização e também serão limpas constantemente com produtos específicos para esse fim.

O mobiliário deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários.

Disponer de no mínimo uma mesa que atenda os parâmetros de acessibilidade da Norma ABNT NBR 9050/2015, com altura mínima livre para encaixe da cadeira de rodas sob o objeto de 0,73m, com altura de superfície de 0,75m a 0,85m, profundidade da superfície necessária para aproximação total de no mínimo 0,50m.

Indicação de acessibilidade com colocação sobre a mesa do símbolo internacional de acesso.

A estrutura, os equipamentos e o mobiliário das cantinas deverão ser compatíveis com a estética do edifício e submetidos à prévia aprovação do Campus.

O uso de som no local não poderá ser objeto de reclamação dos professores, ou seja, não poderá incomodar as aulas;

O espaço não poderá ser sublocado ou cedido para outros fins diferentes dos estabelecidos no contrato;

Comercializar exclusivamente produtos alimentícios, procurando oferecer refeições saudáveis, lanches e merendas compostas de frutas, leite e derivados, sendo expressamente proibida a comercialização de quaisquer outros produtos que não estejam relacionados à cantina, tais quais, cigarros e bebidas alcoólicas;

Manter a conservação, manutenção e higiene do ambiente, incluindo local das mesas (área externa).

É proibido o uso de canudos plásticos;

A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico, a serem posicionados em local apropriado, para utilização da CESSIONÁRIA.

Assumir integralmente todas as despesas decorrentes de pessoal, encargos sociais e fiscais surgidas a partir da exploração do espaço, objeto desta licitação, não podendo ser responsabilizada a CEDENTE por qualquer ônus desta natureza;

Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários;

O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

Adquirir alimentos saudáveis, nutritivos e de qualidade, armazenando-os de maneira adequada para que os mesmos não percam sua qualidade;

Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

Obedecer ao que determina a regulamentação da ANVISA e demais órgãos de vigilância sanitária;

Fixar em local bem visível o alvará de funcionamento, vigente, emitido pelo órgão competente;

Aplicar as recomendações da Cartilha de Boas Práticas Para Serviços de Alimentação da ANVISA, anexa a este documento.

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

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

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

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

Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento).

Além da pesquisa de opinião, os itens citados acima serão avaliados pelo fiscal do contrato, no mínimo uma vez por mês.

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

CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

Considerando que o desenvolvimento nacional sustentável é atualmente um dos três pilares das compras públicas torna-se necessária a observância das exigências ambientais envolvidas em toda cadeia de produção de refeições.

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

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

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

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

Treinar e orientar os funcionários sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.

Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser regularizada imediatamente.

Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

Obedecer a Instrução Normativa n.º 05/2017 SLTI/MPOG, relativas à Metodologia de Referência dos Serviços de Limpeza e Conservação.

Todas as lixeiras e/ou locais de guarda e armazenamento de resíduos para descarte (lixo) deverão apresentar tampa com acionamento com pé. É obrigatório em todos os locais de uso exclusivo da CONTRATADA.

Adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes; substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

Utilizar produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;

Disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico em separado, a serem posicionados em local apropriado, para utilização no descarte, este que é de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA. A higienização (que deve ser regular) e a conservação/manutenção dos contêineres serão também de sua responsabilidade.

Avaliar e controlar a geração de desperdício de alimentos através de estudos de resto-ingestão e de aceitabilidades dos cardápios.

Destinar, óleo, papelões e plásticos para reciclagem.

Considerar a diminuição das preparações por imersão (frituras).

INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

Implantação dos serviços: A implantação dos serviços será efetuada a partir do dia 27 de abril de 2024, data em que a vigência do contrato atual se encerra.

Estima-se que o público/usuário dos serviços das lanchonetes serão aproximadamente 1500 alunos, distribuídos nos três turnos, além dos servidores, terceirizados e visitantes.

Vale ressaltar que O IFNMG-Campus Salinas conta com dois espaços próprios, independentes e reservados para atendimento do objeto da presente contratação.

O Campus Salinas do IFNMG fornecerá para a Contratada dois espaços físicos:

- CANTINA CENTRAL DO CAMPUS SALINAS: Área interna de 47,58 m² e Área externa de 46,12 m², localizada na Rodovia MG-404, Km 02 s/n Zona Rural, Salinas - MG, 39560-000.
- CANTINA DO HOSPITAL VETERINÁRIO: Área interna de 18,62 m² e área externa de 119,20 m², localizado no Hospital Veterinário do IFNMG-Campus Salinas.

O valor do aluguel foi definido através do Custo Unitário Básico (CUB). O CUB é considerado um dos principais indicadores da construção civil, ele existe desde a década de 1960 e tem grande efeito no mercado imobiliário, já que ajuda a equilibrar um dos componentes mais importantes na composição de preços do mercado. O CUB foi instituído pela Lei nº 4.591/64 com o objetivo de equilibrar a formação de preços do mercado imobiliário. Este indicador permite que o custo do projeto seja estimado com maior precisão. O preço básico é determinado por metro quadrado (CUB/m²) e a apuração dos valores tem como referência projetos-padrão.

Para realização do cálculo foi utilizado como projeto-padrão o CSL-8 (Comercial Salas e Lojas), como variação do aluguel o índice de 0,5% e a área interna dos espaços.

Através de alguns estudos, verificamos que muitas variáveis compõem o cálculo de aluguel, foi observado também que o próprio mercado imobiliário auto regula a si mesmo e precifica o valor da locação dos imóveis por oferta e procura, assim consideramos a variável de 0,5% para compor o presente processo, como pode ser observado no cálculo da tabela abaixo:

Local	ÁREA CONSTRUÍDA A	CUSTO UNITÁRIO BÁSICO M² B	VALOR TOTAL DA ÁREA A X B	PERCENTUAL	VALOR MENSAL
Cantina Central	47,58 m²	R\$ 2.347,57	R\$ 111.697,38	0,5%	R\$ 558,49
Cantina Hospital Veterinário	18,62 m²	R\$ 2.347,57	R\$ 43.711,75	0,5%	R\$ 218,56
VALOR TOTAL					R\$ 777,05

Ressalta se que a prioridade não é arrecadação de valores com locação de espaço, mas sim obter o menor valor cobrado para o fornecimento dos alimentos para a comunidade acadêmica.

O valor do aluguel será reajustado conforme critérios do termo de referência do presente processo.

Além do aluguel, a contratada arcará com gastos relativos ao consumo de energia elétrica registrado através de medidor próprio instalado no setor, a ser recolhido mensalmente via Guia de Recolhimento da União - GRU, disponibilizada pelo setor financeiro do IFNMG Campus Salinas.

No período de recesso escolar o valor do aluguel será reduzido em 90% (noventa por cento).

5. Levantamento de Mercado

A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um Contrato Administrativo, onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo no Artigo 76 da Lei 14.133/2021, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei nº 9.760/46, Art. 13 do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2001;

Quanto a fonte a ser utilizada para levantamento dos preços: Por se tratar de prestação de serviço de Lanchonete, cujas características e preços oscilam de uma região para outra, julgamos mais coerente priorizar as pesquisa junto a fornecedores do mercado local.

6. Descrição da solução como um todo

Constitui objeto dessa licitação a Cessão Administrativa para o uso de dois espaços físicos destinados a exploração dos serviços de Lanchonete no IFNMG-Campus Salinas, pelo período de 12 (doze) meses. O serviço deverá ser prestado de forma satisfatória, prezando pelo bom atendimento, materiais, lanches de qualidade, preço em conformidade com a realidade de mercado.

Outro elemento a ser observado é o cumprimento às prescrições estabelecidas em leis, contrato, normativas e legislação em geral no que tange ao objeto da contratação. A soma desses elementos é fundamental para o atingimento do resultado almejado pela Administração.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Estima-se que o público/usuário dos serviços das lanchonetes serão aproximadamente 1500 alunos, distribuídos nos três turnos, além dos servidores, terceirizados e visitantes.

Vale ressaltar que O IFNMG-Campus Salinas conta com dois espaços próprios, independentes e reservados para atendimento do objeto da presente contratação.

Os itens das cestas foram determinados pela Nutricionista do IFNMG-Campus Salinas, profissional capacitada para tal, conforme tabela a seguir:

CESTA DE PRODUTOS PARA A CANTINA CENTRAL E CANTINA DO HOSPITAL VETERINÁRIO		
Produto	Variação	Peso
Sanduíche natural (pão de forma +recheio (frango ou atum ou sardinha ou tofu ou peito de peru). Com cenoura, tomate, alface).	Mínimo de 2 sabores	120g
Torta salgada	Mínimo de 2 sabores	120g
Empada	Mínimo de 2 sabores	80g
Pastel assado	Mínimo de 2 sabores	80g
Esfirra	Mínimo de 2 sabores	120g
Coxinha		120g
Enroladinho de salsicha		120g
Pastel pipocado	Mínimo de 2 sabores	120g
Pão de queijo		80g

Bolos simples		100g
Salada de frutas		300ml
Sucos de polpa de fruta ou da fruta	Mínimo de 2 sabores	300ml
Refrigerante clássico e light	Lata	200 ml
Refrigerante clássico e light	Lata	350ml
Água mineral	Garrafa	500ml

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1,00

A contratação em comento não acarretará em despesa para a Instituição, pois trata-se de Cessão de uso do espaço para prestação de serviço e não comprometerá recursos orçamentários da Administração contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo IFNMG-Campus Salinas.

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

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

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Sendo inviável tecnicamente a divisão do objeto, bem como sua adjudicação a mais de um fornecedor, a licitação será formada por um único grupo contendo 15 itens da cesta de produtos a serem ofertados obrigatoriamente pela Contratada/Cessionária. A Administração classifica os serviços a serem contratados especificados neste documento como de natureza comum, por possuírem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

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

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

O critério de julgamento da proposta é o menor preço global, sagrando-se vencedora a licitante que ofertar o MENOR PREÇO GLOBAL. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço médio unitário total fixado no Cesta de Produtos acima, ou que apresentar preço manifestamente inexequível nos itens.

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

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

No Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI 2024-2028, o IFNMG mantém seu compromisso ao atendimento efetivo às demandas dos discentes, que requerem a melhoria e implantação de processos que otimizem o tempo e a qualidade dos serviços prestados aos estudantes no que se refere às suas demandas administrativas, pedagógicas e sociais, com incentivo para promover a eficiência das contratações.

Entendemos que a implantação de restaurantes, moradias estudantis, respeitando as especificidades e necessidades de cada campus, bem como outras ações e serviços proporcionam a melhoria da vida escolar/acadêmica.

O item está devidamente cadastrado e aprovado no PCA 2024 - Campus Salinas (Doc. SEI nº 1802058)

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O benefício direto pretendido com esta contratação é o atendimento à necessidade da comunidade acadêmica e demais usuários em termos de redução de custos com deslocamento e tempo a outros estabelecimentos fora do recinto escolar para a busca desse tipo de serviço.

Além disso, esta licitação visa a oferta do produto/lanches mais barato que o valor praticado no mercado. Para isso será utilizado como critério de julgamento maior desconto sobre os preços levantados por esta administração.

13. Providências a serem Adotadas

Não há providências para serem tomadas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

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

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

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

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

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

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

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

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](#).

DANIELLY CHRISLEY FREITAS MEDEIROS

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 21/02/2024 às 16:03:22.

Contrato 1/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
1/2024	158377-INST.F.ED.,CIENC.E TEC.DE NORTE DE MG /C.SALIN	ADRIA ORNELES PEREIRA	21/03/2024 09:52 (v 1.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra	3/2024	23396.000331 /2024-24

1. Cláusula primeira - do objeto

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS – LICITAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DO NORTE DE MINAS GERAIS

(Processo Administrativo nº. 23396.000331/2024-24)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTC FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DC NORTE DE MINAS GERAIS - IFNMG CAMPUS SALINAS E A EMPRESA

O CAMPUS SALINAS DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO NORTE DE MINAS GERAIS - IFNMG, com sede na Fazenda Varginha, Km-02, Rodovia MG-404, na cidade de Salinas/MG, inscrito no CNPJ sob o nº 10.727.655/0002-09, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, portador da Matrícula Funcional nº, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 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 Pregão Eletrônico n. 02/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a Cessão onerosa de uso dos espaços físicos destinados a exploração comercial de 02 (duas) Lanchonetes situadas no IFNMG - Campus Salinas, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Cesta de Produtos - Cessão onerosa de espaço físico para exploração de serviços de Lanchonete no IFNMG-Campus Salinas, onde a contratada deve usar como referência os itens contidos na Cesta de Produtos indicados pela contratante. 1 - CANTINA CENTRAL DO CAMPUS SALINAS: O espaço físico compreende uma área interna de 47,58 m² para exploração dos serviços de Cantina do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais-Campus Salinas 2 - CANTINA DO HOSPITAL VETERINÁRIO: O espaço físico compreende uma área interna de 18,62 m² de área construída para exploração dos serviços de Cantina no Hospital Veterinário do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais - Campus Salinas				
CESTA DE PRODUTOS (conforme especificação no Termo de Referência)					

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.

2. Cláusula segunda - vigência e prorrogação

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.4. 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:

1.
 - a. 1.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
 - b. 1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
 - c. 1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
 - d. 1.4. Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
 - e. 1.5. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.5. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

2.7. 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.

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

3. Cláusula terceira - modelos de execução e gestão contratuais

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

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

4. Cláusula quarta - subcontratação

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. Cláusula quinta - preço

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. A retribuição pecuniária mensal devida pelo uso do indicado espaço físico corresponderá ao valor de R\$ 777,05 (setecentos e setenta e sete reais e cinco centavos).

5.1.1 Nos meses de recesso/férias (regulamentado no calendário escolar), o valor cobrado pelo aluguel será reduzido em 90% (noventa por cento). Conforme Termo de Referência.

5.1.2 O ressarcimento das despesas mensais pela cessão de uso do espaço se dará a partir da assinatura do termo de cessão, devendo ser efetuado independentemente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), obtida junto da Coordenadoria de Orçamento e Finanças deste órgão, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, devendo à Contratada /Cessionária, sempre que solicitado pela fiscalização, apresentar cópia do comprovante de quitação.

5.2 Igualmente, deverá a Cessionária ressarcir mensalmente, o valor correspondente ao seu consumo mensal de energia elétrica, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato.

5.2.1 A medição das despesas mensais com consumo de energia elétrica da Cessionária será realizada através de aparelho de medidor individual, instalado pela administração na área concedida.

5.3 O valor desse ressarcimento será aferido pela Administração, que emitirá, através da sua Coordenadoria de Orçamento e Finanças, uma Guia de Recolhimento da União (GRU) correspondente ao valor proporcional calculado em razão do consumo total do Campus no mês de referência, conforme indicado nas faturas apresentadas pela cessionária e do consumo da área concedida, aferido pelos fiscais de contrato em leitura mensal do medidor individual (contador de energia elétrica).

5.3.1 O fiscal do contrato fará a conversão do consumo utilizado pela cessionária em valor (R\$) conforme parâmetro citado no subitem anterior.

5.4 O ressarcimento fora dos prazos acarretará ao estabelecimento o recolhimento de multa de 1 % (um por cento) ao dia, limitado a 30% (trinta por cento), bem como os eventuais valores não pagos pela Contratada/Cessionária serão inscritos em dívida ativa do IFNMG, para protesto extrajudicial, nos termos do art. 1º, da Lei nº 9.492/97, e/ou cobrados judicialmente.

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

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

6. Cláusula sexta - pagamento

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. As regras referente ao pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. Cláusula sétima - reajuste

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços da cesta inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 21/02/2024.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPC-A (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. 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).

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

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

7.9 REAJUSTE DO ALUGUEL

7.9.1 O valor devido pela utilização da área (aluguel) será fixo e irrevogável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do termo de concessão.

7.9.2 Será utilizado o Índice Geral de Preços de Mercado da Fundação Getúlio Vargas - IGPM/FGV, ou outro que venha a substituí-lo, para o cálculo do reajuste, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.

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

7.9.4 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.

8. Cláusula oitava - obrigações do contratante

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

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

8.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

8.8. 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.

8.8.1. A Administração terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.10. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, se for o caso.*

8.11. 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.

8.12. 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.

8.13 Entregar a área física da Lanchonete à Cessionária, após avaliação das instalações existentes por um técnico ou engenheiro do IFNMG-Campus Salinas em perfeita condição, mediante termo circunstanciado.

8.14 Disponibilizar rede elétrica em perfeitas condições para uso;

8.15 Realizar fiscalização patrimonial e de pagamento de encargos financeiros: aluguel e energia elétrica luz, será feita pelo fiscal do Contrato designado pela Direção do IFNMG-Campus Salinas.

8.16 Entregar a área de CONCESSÃO limpa;

8.17 Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive, permitir o livre acesso de representantes, prepostos ou empregados da Cessionária às dependências do IFNMG-Campus Salinas.

8.18 Providenciar a emissão da GRU –Guia de Recolhimento da União.

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

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

8.21 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Concessionária.

8.22 Tornar disponíveis as instalações para o fornecimento de energia elétrica e comunicação (*Internet*) nas dependências da Cessionária para o desempenho das atividades inerentes a finalidade do objeto da concessão.

8.23 Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

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

8.23.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

8.23.3 promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

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

8.24 Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

8.25 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

8.26 Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

9. Cláusula nona - obrigações do contratado

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

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. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.3. 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.

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. 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;

9.6. 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;

9.7. 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;

9.8. 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 do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.9. 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;

9.10. 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;

9.11. 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.

9.12. 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.

9.13. 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.

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

9.15. 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.

9.16. 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.

9.17. 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;

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

9.19. 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);

9.20. 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);

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

9.22. 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;

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

9.24. Cumprir, rigorosamente, o horário de funcionamento da Lanchonete estabelecido no Contrato;

9.25 Demais obrigações constantes no Termo de Referência

10. Cláusula décima - obrigações pertinentes a LGPD

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

11. Cláusula décima primeira - garantia de execução

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. Cláusula décima segunda - infrações e sanções administrativas

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

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

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

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 202

IV. Multa:

1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias ;
2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 0,5% a 30% do valor do Contrato.
3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 0,5% a 30% do valor do Contrato.
4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 30% do valor do Contrato.
5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 30% do valor do Contrato.
6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 30% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.5. 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 (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (*trinta dias*) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.7. 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.

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9. 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 (art. 159).

12.10. 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 Contrato 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 (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.11. 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. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.12. 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 14.133/21.

12.13. 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.

13. Cláusula décima terceira - da extinção contratual

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.4. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.5. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.6. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.7. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.8. 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 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

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

13.9.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.9.3 Indenizações e multas.

13.10. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.11. 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. Cláusula décima quarta - dotação orçamentária

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

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

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

15. Cláusula décima quinta - dos casos omissos

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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.

16. Cláusula décima sexta - alterações

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. 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.

16.3. 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 (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.4. 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.

17. Cláusula décima sétima - publicação

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. Cláusula décima oitava - foro

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Minas Gerais, Seção Judiciária de Montes Claros 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 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

19. 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](#).

VALDIRENE RODRIGUES SANTANA

Autoridade competente