



PREGÃO ELETRÔNICO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS – CEFET-MG

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2023

(Processo Administrativo n.º 23062.049968/2022-292)

Torna-se público que o Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais – CEFET-MG, por meio da Superintendência de Logística, sediado a Avenida Amazonas, 5.253, Nova Suíça, Belo Horizonte/MG, CEP: 30.421-169, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço global, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço global, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 11/04/2023

Horário: 10:00

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>

Critério de Julgamento: menor preço global

Regime de Execução: empreitada por preço global

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada para a exploração comercial dos serviços de restaurante/lanchonete no Campus Nova Gameleira do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais – CEFET-MG, de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e capacitada, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será realizada em único item.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.4. O valor mensal da taxa de ocupação, estipulado no Termo de Referência anexo a este edital, no valor de R\$1.704,15 (hum mil, setecentos e quatro reais e quinze centavos), a ser pago no último dia de cada mês, não é objeto de disputa.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo CEFETMG.

2.1.1 As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços no Restaurante e Lanchonete serão providas pela Contratada.

2.1.2 Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à Contratada.

3. DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

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

3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema

4.1.2 A participação neste pregão 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.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

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

- 4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
 - 4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
 - 4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
 - 4.2.8 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.
- 4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
 - b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
- 4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);
- 4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.
- 4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.6.1 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.
 - 4.6.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
 - 4.6.1.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
 - 4.6.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
 - 4.6.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
 - 4.6.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 4.6.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
-

- 4.6.6 que a proposta foi elaborada de forma independente;
- 4.6.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.6.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

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

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

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1 valor unitário do item;

6.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência

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

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

6.3.1 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.3.2 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

6.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

6.4.1 cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

6.4.2 cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

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

6.7. 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 os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

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

6.10.1 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

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

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor global do item “cesta básica de produtos”.

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

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

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

7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

- 7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. 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.
- 7.17. 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.
- 7.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.18.1 Para os itens da Cesta Básica, os preços máximos a serem praticados na Lanchonete são os estabelecidos no Quadro da Cesta Básica de Produtos, do Anexo I
- 7.18.2 Os licitantes deverão oferecer proposta para o item “Cesta Básica de produtos”, observando os preços máximos de todos os itens que compõe o Quadro da Cesta Básica de Produtos, Anexo I – Quadro 1 do Termo de Referência.
- 7.18.3 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço unitário dos itens fixado no Quadro da Cesta Básica de Produtos, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. 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 LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21. 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.
- 7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23. 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.
- 7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
-

- 7.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto executado:
- 7.26.1 por empresas brasileiras;
 - 7.26.2 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.26.3 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
 - 7.28.3 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, 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 parágrafo único do art.7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2. O licitante deverá apresentar ao CEFET-MG a planilha com o detalhamento de preços para todos os subitens que compõe a referida Cesta Básica, com valores limitados aos respectivos preços médios unitários máximos. Não serão aceitos preços unitários maiores que os preços máximos indicados no Anexo 1- Quadro 1 do Termo de Referência.**
- 8.3. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.
- 8.4. A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.
-

8.5. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

8.5.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.5.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.5.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.5.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 - TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;.

8.5.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

8.5.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.5.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.6. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.7. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

8.8. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.8.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata

8.9. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.9.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo

8.9.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

- 8.10. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
- 8.11. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;
- 8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.
- 8.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do ~~Simples~~ Nacional, quando não cabível esse regime.
- 8.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.14. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.15. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.
- 8.16. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.17. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital

9 DA HABILITAÇÃO

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

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder

Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

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

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

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

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

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

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

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

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

9.4. 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.

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

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

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

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação

9.8. Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

9.8.6. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

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

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

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

9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da

9.10. Qualificação Econômico-Financeira:

9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

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

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

9.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

9.10.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. Qualificação Técnica:

9.12. Os critérios de seleção do fornecedor estão pormenorizados no item 21 do Termo de Referência.

9.13. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.;

9.14. O licitante 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.

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

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

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

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

9.18. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

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

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

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

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

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

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

10.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

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

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

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

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

11 DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

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

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

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

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

13 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

13.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato

13.2 O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

14 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

14.1 As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

15 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

15.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

16 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

17 DO PAGAMENTO

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

17.1.1 É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

18 AS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

18.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

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

18.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

18.1.3 apresentar documentação falsa;

18.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

18.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;

18.1.6 não mantiver a proposta;

18.1.7 cometer fraude fiscal;

18.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

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

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

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

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

18.4.2 Multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

18.4.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

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

18.4.4.1A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.

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

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

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

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

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

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

18.10 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário,

observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

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

18.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

18.13 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

19 A IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

19.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail fernandaisoni@cefetmg.br .

19.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

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

19.6 O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

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

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

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

20 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

20.2 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.

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

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

- 20.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 20.6 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.
- 20.7 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.
- 20.8 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.
- 20.9 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.
- 20.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 20.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.slog.cefetmg.br/divisao-de-compras-dicom/licitacoes/pregoes/2023-2/>.
- 20.12 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 20.12.1 ANEXO I - Termo de Referência;
 - 20.12.1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
 - 20.12.2 ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;
 - 20.12.3 ANEXO III- Modelo de Termo de Vistoria;

Belo Horizonte, 22 de março de 2023

Fernanda Isoni de Paiva
Pregoeira



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 23062.049968/2022-29

PREGÃO ELETRÔNICO

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para a exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete no Prédio 19 do Campus Nova Gameleira do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais – CEFET-MG, de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e capacitada, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste Instrumento e nos Anexos que o integram.

ITEM	CÓDIGO DO CATSER	DESCRIÇÃO	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL
1	15210	Restaurante e Lanchonete do Prédio 19 do campus Nova Gameleira	R\$159,49

1.2. O objeto será formado pela Cesta Básica de Produtos - Quadro 1, Anexo I, a serem ofertados, obrigatoriamente, pela Contratada. Os valores unitários dos produtos deverão também ser respeitados pelos licitantes, sob pena de desclassificação

1.3. Para a sua execução, durante o período de vigência do Contrato, o CEFET-MG permitirá à Contratada, através de Concessão Remunerada de Uso, o direito de utilizar as áreas descritas abaixo:

1.3.1. Área localizada no andar térreo do Prédio 19, com área geral de 223 m², planta anexa, situado na Av. Amazonas, nº 7675 – Bairro Nova Gameleira – Belo Horizonte/MG;

1.3.2. A área descrita inclui as áreas de acesso exclusivo à Contratada e à Fiscalização do CEFET-MG, denominadas área de trabalho (incluindo depósito e cozinha), e a área do salão, adjacente à primeira, que será utilizado para a realização de refeições e circulação das pessoas.

1.3.3. Para fins de estabelecimento do valor da Concessão Remunerada, será considerada a área de trabalho de 105 metros quadrados, delimitada por porta metálica de enrolar.

1.3.4. A área do salão não será considerada no estabelecimento do valor da Concessão Remunerada, uma vez que o CEFET-MG poderá, a seu critério, permitir a realização de outros eventos no local, além de ser área de uso público.

1.4. O Objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete no Prédio 19 do Campus Nova Gameleira – CEFET-MG.

1.5. O quantitativo e o respectivo código do item é discriminado na tabela acima.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

1.6. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global.

1.7. O Contrato terá vigência inicial de 12 (doze) meses, contatos a partir da data designada no documento denominado “Ordem de Início das Atividades”, expedido pelo CEFET-MG, podendo ser prorrogado, por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no art. 57, II, da Lei nº 8.666 de 1993.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Conforme pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência:

3.1. A descrição da solução como um todo compreende a contratação de empresa especializada para a exploração do serviço comercial de Restaurante e Lanchonete no Prédio 19 do campus Nova Gameleira do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais – CEFET-MG, de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e capacitada, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas.

3.2. A modalidade do sistema de atendimento no Restaurante para refeições deverá observar as especificações descritas na Cesta Básica de Produtos;

3.3. Os serviços prestados no Restaurante e Lanchonete devem possuir qualidade, uma vez que são frequentados pela Comunidade Acadêmica: professores, alunos, servidores, terceirizados, estagiários, usuários, convidados e visitantes.

3.4. Qualidade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN está associada a aspectos intrínsecos do alimento (qualidade nutricional e sensorial), da segurança (qualidade higiênico- sanitária), do atendimento (prontidão, cordialidade, disponibilidade), do ambiente (acessibilidade, decoração, padronização dos móveis e utensílios, estado de conservação de móveis e instalações físicas), do consumidor (expectativas, percepções) e ao preço. Serviços prestados com qualidade resultam em: satisfação, conquista e aumento do público usuário.

3.5. O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pela Fiscalização do CEFET-MG, a qual determinará, motivadamente, quando for o caso, as adequações necessárias, tais como: substituição de ingredientes, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória, entre outras.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.3. A referida contratação está devidamente amparada pela Portaria nº 443/2018, a qual prevê em seu art. 1º, Inciso I que os serviços de alimentação, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente objeto de execução indireta.

4.4. 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.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Conforme o Estudo Técnico Preliminar, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

5.2. Requisitos necessários ao atendimento da necessidade:

5.2.1. A solução a ser contratada será formada pela Cesta Básica de Produtos a serem ofertados, obrigatoriamente, pela Contratada.

5.2.2. A Contratada deverá:

5.2.2.1. 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:

a) Decreto nº 5.616, de 15/05/1987, da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte - Aprova o Regulamento a que se refere o artigo 24 da Lei nº 4.323, de 13/01/1986, que dispõe sobre a Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal;

b) Portaria MS nº 1.428, de 26/11/1993, do Ministério da Saúde - Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos;

c) Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997, do Ministério da Saúde – Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos;

d) Resolução RDC nº 275, de 21/10/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

- e) Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- f) Resolução RDC nº 218, de 29/07/2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;
- g) Portaria Interministerial nº 1.010, de 08/05/2006, do Ministério da Saúde -Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional;
- h) Resolução RDC nº 52, de 22/10/2009, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências;
- i) Portaria Normativa nº 07, de 26/10/2016, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – Institui as Diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades integrantes do sistema de pessoal civil da administração federal – SIPEC;
- j) Lei Federal nº 9294, de 15/07/1996, que dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do §4º do art. 220 da Constituição Federal;
- l) 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.

5.2.2.2. Cumprir as legislações sobre Sustentabilidade Ambiental, dentre elas:

- a) Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/1994, do Conselho Nacional do Meio Ambiente - Dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento;
- b) Instrução Normativa nº 06, de 03/11/1995, do Ministro de Estado da Administração da Administração Federal e Reforma do Estado -Disciplinar a coleta seletiva de papel para reciclagem, no âmbito dos órgãos integrantes do SISG, no Distrito Federal;
- c) Decreto nº 5.940, de 25/10/2006, da Presidência da República - Institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, e dá outras providências;
- d) Instrução Normativa nº 01, de 19/01/2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- e) Lei nº 12.305, de 02/08/2010, da Presidência da República -Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a Lei no 9.605, de 12/02/1998; e dá outras providências;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

f) Decreto nº 14.367, de 12/04/2011, da Prefeitura de Belo Horizonte -Regulamenta Lei nº 9.529/2008, que "Dispõe sobre a substituição do uso de saco plástico de lixo e de sacola plástica por saco de lixo ecológico e sacola ecológica,

g) Decreto nº 7.746, de 05/06/2012, da Presidência da República - Regulamenta o Art. 3 da Lei n 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP;

h) Lei nº 10.534, de 10/09/2012 – da Prefeitura de Belo Horizonte - Dispõe sobre a limpeza urbana, seus serviços e o manejo de resíduos sólidos urbanos no município, e dá outras providências;

i) Decreto nº 16.509, de 19/12/2016, da Prefeitura de Belo Horizonte – Regulamenta o Art. 46 da Lei 10.534, de 2012, no tocante à elaboração, apresentação, aprovação e implantação do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde - PGRSS no município de Belo Horizonte;

j) Demais Normas Brasileiras – NBR, publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas, sobre resíduos sólidos;

5.2.2.3. Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.3. Duração inicial do contrato de prestação de serviços

5.3.1. O Contrato terá vigência inicial de 12 (doze) meses, contatos a partir da data designada no documento denominado “Ordem de Início das Atividades”, expedido pelo CEFET-MG, podendo ser prorrogado, por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no art. 57, II, da Lei nº 8.666/93.

5.4. Não haverá necessidade de a Contratada promover a transição contratual, uma vez que o serviço a ser contratado consiste em atividades comuns, rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessária transferência de conhecimentos entre elas após findado o contrato.

5.5. A licitante deverá apresentar Declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos no subitem 5.2.2.2 (requisitos necessários ao atendimento da necessidade) e subitem 8.14 (quanto à sustentabilidade ambiental).

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9 às 15h.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

7.1.1. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até às 15h do dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

7.1.2. A realização da vistoria deverá ser previamente agendada, de segunda a sexta-feira, no horário comercial, pelo e-mail cad-ng@cefetmg.br.

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

7.1.4. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, será fornecido o Atestado de Vistoria, modelo anexo, assinado pelo servidor responsável.

7.1.5. A vistoria é facultativa às licitantes interessadas neste Instrumento, porém, a não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

7.2. A licitante deverá declarar, modelo anexo, que tem conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

7.3. O Atestado de Vistoria ou a Declaração de Conhecimento são obrigatórios, inclusive para a licitante que tenha executado os serviços objeto deste Instrumento, caso esta tenha interesse em participar do certame.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1. Quanto ao início da execução:

8.1.1. A execução dos serviços deverá ser iniciada no prazo estipulado pelo CEFET-MG fixado no documento denominado "Ordem de Início das Atividades", a qual ocorrerá após a assinatura do Contrato.

8.2. Quanto ao horário de funcionamento:

8.2.1. Os horários mínimos de funcionamento do Restaurante e Lanchonete do Prédio 19 são os seguintes:

8.2.1.1. Lanchonete:

a) de segunda a sexta-feira: das 7 às 21 horas;

b) sábado das 7 às 13 horas.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.2.1.2. Restaurante:

a) almoço - de segunda a sexta-feira: das 11 às 14 horas.

8.2.2. Havendo necessidade e mediante comunicação à Contratada com antecedência mínima de 1 (um) dia, o Restaurante e Lanchonete poderão, eventualmente:

8.2.2.1. ter seus horários de funcionamento alterados;

8.2.2.2. funcionar em fins de semana e/ou feriados.

8.3. Quanto ao público usuário:

8.3.1. O público, diário, que circula no campus está estimado em:

	MANHÃ	TARDE	NOITE
Alunos	1200	900	900
Professores e funcionários	200	150	150
Média de visitantes	100	50	50
Público total estimado	1500	1100	1100

8.3.2. O público acima é meramente informativo, podendo sofrer variações (aumento ou redução) em decorrência da movimentação dos servidores, estudantes, estagiários, visitantes etc., sendo a Contratada integralmente responsável por esta variação. Assim, em nenhuma hipótese serão aceitas reclamações quanto ao efetivo comparecimento desse público.

8.3.3. O público diário que circula no campus é a quantidade estimada de pessoas que frequenta o campus, e não quer dizer que todas essas pessoas utilizam do serviço do Restaurante e Lanchonete.

8.3.4. Nas ocasiões em que houver aumento do número de usuários (congressos, visitas, feiras etc.), a Contratada deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.

8.4. Quanto à prestação dos serviços:

8.4.1. A modalidade do sistema de atendimento no Restaurante e Lanchonete para refeições deverá ser prato comercial, observadas as especificações descritas no Quadro 1 (Cesta Básica de Produtos) do Anexo I.

8.4.2. A Contratada poderá alterar a modalidade do sistema de atendimento, com anuência prévia do Contratante, sendo permitido o sistema de atendimento por autosserviço e/ou outro sistema de venda “a quilo”, desde que haja a garantia da segurança alimentar e a manutenção dos preços máximos estabelecidos.

8.4.2.1. No caso de venda “a quilo”, o valor por quilograma da refeição será tal que o valor de um prato com 400 gramas de alimento corresponda ao valor orçado para o prato comercial no Quadro 1 (Cesta Básica de Produtos) do Anexo I.

8.4.3. Não será permitida a preparação de salgados nos domínios do Restaurante e Lanchonete.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.4.4. A produção de alimentos poderá ser feita apenas para abastecer o Restaurante e Lanchonete não sendo permitida a produção para abastecer outras possíveis unidades da Contratada.

8.4.5. 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.

8.4.5.1. 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 legislações citadas no subitem 5.2.2.1 (requisitos necessários ao atendimento da necessidade) e demais legislações vigentes.

8.4.6. O transporte de gêneros alimentícios e demais materiais necessários ao funcionamento do Restaurante e Lanchonete deverá ser promovido por conta e risco da Contratada, respeitando os seguintes critérios de entrega dos produtos:

8.4.6.1. Data de validade e fabricação em consonância com a legislação sanitária vigente.

8.4.6.2. Apresentar características organolépticas (cor, sabor, odor, aroma, aparência, textura e sinestesia) típicas de cada produto contratado.

8.4.6.3. As embalagens devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. Os alimentos não devem estar em contato com papel inadequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelões ou plástico reciclado.

8.4.6.4. O entregador deve estar com uniforme completo: avental, sapato fechado, proteção para os cabelos e mãos (rede ou touca e luvas quando necessário), sendo que todos esses deverão estar em adequado estado de conservação e limpos.

8.4.6.5. A rotulagem deve conter nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso).

8.4.6.6. Os meios de transporte destinados aos alimentos de consumo humano, refrigerados ou não, devem estar em boas condições de higiene e conservação garantindo a integridade e a qualidade do mesmo a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.

8.4.6.7. Não é permitido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, com outros alimentos e substâncias ou produtos alheios, tais como produtos não alimentícios que possam contaminá-los ou corrompê-los.

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

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

8.4.6.10. Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.4.6.11. Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e dos veículos de transportes.

8.4.6.12. Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve-se colocá-lo sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.

8.4.6.13. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

8.4.6.14. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou em embalagens ou recipientes abertos.

8.4.6.15. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e devem garantir durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

8.4.6.16. Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob:

a) Refrigeração em temperatura próxima de 4°C, com tolerância até 7°C;

b) Resfriamento ao redor de 6°C, não ultrapassando 10°C ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;

c) Aquecimento com tolerância até: 60°C;

d) Congelamento com tolerância até: -12°C;

e) Os veículos de transporte que necessitem controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura;

f) Os critérios de temperaturas fixados são para os produtos e não para os veículos;

g) A exigência de veículos frigoríficos fica na dependência do mecanismo de transporte e das características do produto.

8.5. Quanto aos empregados:

8.5.1. Para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete do Prédio 19 deverá haver um número mínimo de empregados e suas respectivas funções, de modo a oferecer um serviço eficiente, de qualidade e para que não haja prejuízo na prestação dos serviços, conforme se segue:

Função	Número mínimo de empregados
Nutricionista	01 (um)
Cozinheiro(a)	01 (um)
Auxiliar de cozinha (setor de produção/cozinha - almoço)	01 (um)
Caixa (lanchonete)	02 (dois)
Balconista	02 (dois)
Auxiliar de limpeza	01 (um)
Total de empregados	8 (oito)

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.5.2. Caberá a cada função:

8.5.2.1. Nutricionista: administrar a unidade de alimentação e nutrição garantindo a qualidade dos serviços prestados. Planejar, implantar, coordenar e supervisionar todas as etapas (recebimento e armazenamento adequado dos insumos, pré-preparo, preparo e distribuição) da produção do alimento. Planejar cardápios com criatividade e qualidade. Selecionar fornecedores. Selecionar e comprar gêneros perecíveis e não perecíveis, equipamentos e utensílios. Supervisionar compras e controlar estoque. Efetuar o constante e adequado controle higiênico-sanitário (higienização de pessoal, do ambiente, de equipamentos e utensílios, de alimentos; identificar perigos e pontos críticos de controle; efetuar controle de saúde dos empregados). Dimensionar quadro de pessoal, elaborar escala de trabalho, planejar fluxos de trabalho, descrever: funções técnicas e administrativas, normas de trabalho, rotinas operacionais etc. Gerenciar recursos humanos, supervisionar e transmitir instruções à equipe. Verificar a apresentação das preparações, cuidando para que tenham boa apresentação, sejam criativas e de qualidade. Degustar as preparações. Verificar a aceitação do alimento, executar procedimentos técnico-administrativos. Demonstrar competências pessoais: ter espírito de equipe, criatividade, flexibilidade, pró-atividade e liderança; saber lidar com público, com críticas e contornar situações adversas etc. Deverá estar presente no estabelecimento, no mínimo, por 30 horas semanais.

8.5.2.2. Caixa (operador de caixa): receber valores de vendas de produtos e serviços. Preencher formulários e relatórios administrativos.

8.5.2.3. Cozinheiro (setor de produção/cozinha): pré-preparar, preparar e finalizar alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos. Distribuir tarefas entre ajudantes e auxiliares. Planejar rotinas de trabalho. Proceder ao acondicionamento e conservação dos alimentos. Lavar equipamentos e utensílios. Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

8.5.2.4. Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha - almoço): auxiliar nos serviços de alimentação. Auxiliar outros profissionais no pré-preparo, preparo e processamento de alimentos. Auxiliar na montagem de pratos. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Preparar o local de trabalho (lavar e higienizar local de trabalho, lavar e higienizar utensílios e equipamentos, controlar temperatura dos equipamentos etc.). Organizar trabalho (guardar materiais e utensílios). Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

8.5.2.5. Balconista (setor: lanchonete): atender clientes. Recepcionar e servir refeições, lanches e bebidas. Preparar alimentos (lanches) e bebidas. Montar e desmontar mesas e balcões. Organizar e controlar materiais de trabalho, bebidas e alimentos, limpeza, higiene e a segurança do local de trabalho. Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

8.5.2.6. Auxiliar de Limpeza (limpeza e higienização geral): responsável em lavar e higienizar todo estabelecimento, sendo: cozinha, salão de distribuição e lanchonete (antes e após a produção). Lavar e higienizar utensílios, equipamentos e recipientes para resíduos (antes e após a produção). Manter salão de distribuição e mesas constantemente limpos. Recolher, constantemente, bandejas, resíduos, etc. Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.5.3. Para alteração, que implique em redução, do quadro de empregados deverá haver autorização, prévia e por escrito, da Fiscalização, sob pena de aplicação de penalidade.

8.5.4. A Contratante poderá exigir alteração da relação de funções e do número mínimo de empregados, sem ônus para a Contratante, em caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários e do volume de serviço.

8.5.5. A Contratada deverá manter sempre atualizada e em local visível o quadro de empregados que trabalham no Restaurante e Lanchonete, especificando o nome, função e horários de trabalho.

8.5.6. Alocar o pessoal necessário à execução do Objeto deste Instrumento sob sua exclusiva responsabilidade, obedecendo ao mínimo estabelecido no subitem 8.5.1.

8.5.7. Os empregados da Contratada, inclusive proprietário/administrador/Preposto, deverão possuir Curso de Capacitação, contendo, no mínimo, a programação citada no subitem 8.5.26.2, a fim de melhor habilitá-los para o adequado desempenho das tarefas inerentes às atividades do Restaurante e Lanchonete.

8.5.8. Os empregados da Contratada, inclusive proprietário/administrador/Preposto, deverão:

8.5.8.1. Estar com o PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional atualizado, nos termos da NR 7 do Ministério do Trabalho e Emprego, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde conseqüentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.

8.5.8.2. Estar com o Controle de Saúde Clínico exigido pela Vigilância Sanitária atualizado, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias ou que apresente feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarreias. Para tanto, devem ser realizados exames médicos admissionais e periódicos, sendo realizadas, no mínimo, as seguintes análises laboratoriais complementares: Hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com a avaliação médica.

a) A periodicidade de realização dos exames e análises exigidos acima será anual, podendo, a depender de ocorrências endêmicas de certas doenças, ser reduzida motivadamente pela Fiscalização do CEFET-MG.

8.5.8.3. A comprovação de atendimento aos subitens 8.5.14.1 e 8.5.14.2 se dará mediante apresentação do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), demonstrando a realização das análises laboratoriais complementares, em validade.

8.5.9. A Contratada deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da assinatura do Contrato, e sempre que solicitado pela Fiscalização do CEFET-MG:

8.5.9.1. Relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução dos serviços, contendo: a identificação, a função/qualificação, o horário de trabalho que atenda ao horário de funcionamento do estabelecimento.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.5.9.2. Cópia autenticada dos Certificados de Curso de Capacitação.

8.5.9.3. Cópia autenticada do Atestado de Saúde Ocupacional - ASO, demonstrando o atendimento ao subitem 8.5.8.3 (PCMSO e Controle de Saúde Clínico).

8.5.9.4. Prova do registro da Nutricionista junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, contendo nome, número do registro válido junto ao CRN, a qual deverá estar presente no estabelecimento, no mínimo, por 30 horas semanais.

8.5.10. Apresentar, sempre que solicitado pela Fiscalização do CEFET-MG, documentação que comprove que a Nutricionista cumpre a jornada exigida em Contrato, bem como relatório descritivo das atividades exercidas.

8.5.11. Contratar empregados extras com a finalidade de substituir os que, por eventualidade, estejam ausentes, com atestado médico, licença maternidade ou os que se encontrarem de férias.

8.5.12. Notificar, em até 48 (quarenta e oito) horas da ocorrência, à Fiscalização do CEFET-MG qualquer substituição ou inclusão de empregado em serviço nas instalações do CEFET-MG, apresentando a documentação constante do subitem 8.5.15.

8.5.13. Manter nos locais de trabalho somente empregado que tenha a idade permitida por lei para o exercício da atividade, conduta irrepreensível e que goze de boa saúde física (que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias) e mental.

8.5.13.1. Não utilizar na prestação dos serviços, qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem utilizar do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

8.5.14. Responsabilizar-se pela boa apresentação de seus empregados, os quais deverão estar permanentemente:

8.5.14.1. Com uniformes completos e padronizados, sendo: rede protetora de cabelos, calça comprida, camisa ou blusa e devidamente identificados (por meio de silk screen (impressão à tinta) ou bordado, na altura do peito, a identificação do funcionário (cargo ou função) e a identificação da Contratada.

8.5.14.2. Asseados, barbeados, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte (colorido e/ou incolor); sem perfume; sem adornos (anéis, alianças, pulseiras, brincos, e/ou joias etc.); sem maquiagem.

8.5.14.3. Utilizando calçados fechados e adequados.

8.5.14.4. Portando Equipamento de Proteção Individual - EPI (botas, luvas de borracha, luvas de malha de aço, toucas, aventais etc.).

8.5.15. Responsabilizar-se para que os empregados exerçam funções específicas, para as quais foram contratados, portanto:

8.5.15.1. Empregados da produção (áreas de pré-preparo, preparo e cocção) que atuam na cozinha e lanchonete: o uniforme deverá ser na cor branca.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

- 8.5.15.2. Funcionário auxiliar de limpeza: o uniforme deverá ser cinza claro.
- 8.5.15.3. Funcionário do caixa e demais empregados: o uniforme deverá ser na cor clara (exceto cinza e branco).
- 8.5.16. Responsabilizar-se para que todos empregados, exceto operador de caixa no exercício da função, estejam permanentemente com os cabelos presos protegidos por touca ou rede protetora para cabelos (não serão permitidos fios de cabelos para fora). O uso de bonés não é permitido.
- 8.5.17. Proibir o uso de tamancos, sandálias e chinelos. Calçados de tecido (tipo sapatilhas, molecas etc) não são adequados, pois não garantem a integridade física do trabalhador. O uso de avental em napa longo será permitido, desde que não seja apresentado sujo, rasgado ou remendado.
- 8.5.18. A Contratada deverá fornecer, no momento da contratação, conjuntos completos de uniformes aos seus empregos, sendo no mínimo 3 (três) blusas, 2 (duas) calças, 1 (um) sapato de segurança, além dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e touca protetora para cabelos.
- 8.5.19. A Contratada deverá garantir a troca diária dos uniformes usados no estabelecimento, promovendo a substituição dos mesmos e demais itens, sempre que necessário, garantindo não só a boa aparência dos empregados como a qualidade higiênico-sanitária do local.
- 8.5.20. A Contratada deverá manter em estoque, permanentemente no estabelecimento, no mínimo 01 (um) conjunto completo de uniforme, para reposição imediata no caso de situações emergenciais e imprevisíveis, garantindo a qualidade dos serviços prestados.
- 8.5.21. 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, bem como os regulamentos do CEFET-MG.
- 8.5.22. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas do CEFET-MG.
- 8.5.23. Afastar imediatamente, das dependências do Restaurante e Lanchonete, qualquer empregado, inclusive Preposto, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à Contratante, promovendo sua imediata substituição.
- 8.5.24. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao CEFET-MG ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua e de seus prepostos e empregados, dentro das dependências do Contratante, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- 8.5.25. Cumprir rigorosamente, na área de Medicina e Segurança do Trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 08/06/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 06/07/88 e suas NR's – Normas Regulamentadoras, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.
- 8.5.26. Fornecer, anualmente, a todos os seus empregados, inclusive proprietário/administrador/preposto, Curso de Capacitação a fim de mantê-los habilitados e atualizados para o adequado desempenho das tarefas inerentes às atividades do Restaurante e Lanchonete.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.5.26.1. Apresentar para análise e aprovação da Fiscalização do CEFET-MG, previamente à realização de cada curso de capacitação, documento emitido pela empresa ministrante, contendo: o programa; o conteúdo; a carga horária; nome, função e o número de registro no Conselho Profissional da área de saúde ao qual pertencer o ministrante; local, data e horário (que deverão ser agendados após a aprovação); lista de participantes e indicação do estabelecimento.

8.5.26.2. O Curso de Capacitação, em seu conteúdo, deverá abordar, no mínimo:

- a) Contaminantes alimentares: fontes; tipos; prevenção; contaminantes físicos, químicos e biológicos;
- b) Microbiologia de alimentos: características dos principais grupos de micro-organismos (bactérias, fungos, vírus, parasitas etc.); micro-organismos patogênicos e não patogênicos; parâmetros que influenciam a multiplicação dos micro-organismos em alimentos;
- c) Doenças transmitidas por alimentos: classificação das doenças alimentares;
- d) Registros e coleta de amostras;
- e) Elementos de conservação dos alimentos;
- f) Condições higiênico-sanitárias, boas práticas de produção e de prestação de serviços, padrão de identidade e qualidade (PIQ) em serviços de alimentação, em conformidade com as legislações: Portaria SVS/MS n.º 326 de 30/07/1997; RDC n.º 275 de 21/10/2002 e RDC n.º 216 de 15/09/2004 da ANVISA. Devendo ser abordados, no mínimo: higiene e saúde dos manipuladores; higienização de superfícies e do ambiente (piso, paredes etc.); manipulação higiênica dos alimentos (pré-preparo, preparo), coleta e guarda de amostras; qualidade da matéria-prima e dos ingredientes; recebimento de matéria-prima e estocagem; armazenamento dos alimentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas (cuidados, considerando os ambientes de pesquisa, frequentado por crianças etc.); regra para visitantes etc.;
- g) Segurança e prevenção de acidentes no trabalho;
- h) Manejo de resíduos sólidos: boas práticas de redução de produção de resíduos sólidos; redução de desperdícios e poluição; destinação adequada dos resíduos, incluindo os orgânicos e recicláveis, gerados no Restaurante e Lanchonete, nos termos do Decreto nº 5.940 de 25/10/2006 - Presidência da República; da IN nº 01, de 19/01/2010 - MPOG; Lei 12.305, de 02/08/2010 – Presidência da República e de acordo com o estabelecido no Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais -PGRSE do local/campus e/ou Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde - GRSS.
- i) Legislação sanitária vigente;
- j) Ética profissional;
- k) Excelência e qualidade do atendimento.

8.5.26.3. A carga horária mínima do Curso de Capacitação não poderá ser menor que 08 (oito) horas.

8.5.26.4. Para ministrar o Curso de Capacitação, deverá ser Contratada empresa conceituada em curso de capacitação de manipuladores de alimentos.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.5.26.5. Fornecer à Fiscalização do CEFET-MG, cópia autenticada do certificado emitido pela empresa ministrante, no qual deverá constar: o conteúdo programático abordado, a carga horária do Curso, o nome completo do ministrante, nome completo de cada participante aprovado no Curso de Capacitação: no prazo de 2 (dois) dias corridos após a realização do Curso.

a) Os certificados individuais de cada participante poderão ser fornecidos à Fiscalização do CEFET-MG, caso sejam emitidos desta forma pela empresa ministrante.

8.5.27. A periodicidade do Curso de Capacitação poderá ser alterada a critério da Fiscalização do CEFET-MG, caso detectadas deficiências quanto às temáticas obrigatórias e na prestação dos serviços.

8.5.28. Além da capacitação anual, com conteúdos exigidos pela legislação vigente, fornecer, semestralmente, Curso de Reciclagem Profissional a todos os seus empregados, inclusive proprietário/administrador/preposto, como formação complementar, para reforçar técnicas de preparo adequadas, garantindo um produto final (alimentação) de qualidade sanitária, nutricional e sensorial adequada e reduzir, ou eliminar, fragilidades identificadas no que concerne a Boas Práticas de Fabricação.

8.5.28.1. O Curso de Reciclagem poderá ser ministrado pela Responsável Técnica ou Nutricionista responsável pelo estabelecimento.

8.5.28.2. A realização do Curso de Reciclagem deverá ser comprovado por meio de lista de presença, constando o nome completo do ministrante, nome completo de cada participante aprovado no Curso de Reciclagem; o programa, conteúdo e carga horária do curso.

8.6. Quanto às normas de higiene sanitária:

8.6.1. Apresentar cópia impressa dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POP e do Manual das Boas Práticas de Fabricação - MBPF para Serviços de Alimentação, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados do Início das Atividades.

8.6.1.1. Seguir criteriosamente o POP e o MBPF assegurando, desta forma, a qualidade dos alimentos no que se referem às condições organolépticas, sensoriais, físico-químicas e microbiológicas.

8.6.2. Manter, permanentemente, no Restaurante e Lanchonete a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à Fiscalização do CEFET-MG, sempre que solicitados.

8.7. Quanto à higiene ambiental:

8.7.1. Manter em perfeitas condições de higiene (limpeza e desinfecção) todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios. Para tanto, deverá atender às especificações mínimas estabelecidas neste subitem e demais condições estabelecidas neste Instrumento.

8.7.2. Limpeza, higienização e conservação diária:

8.7.2.1. Todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios, deverão ser, antes e após a sua utilização, convenientemente lavados com detergente neutro sólido e esterilizados com solução bactericida à base de cloro de forma que estejam sempre em condições de uso dentro dos padrões de higiene requeridos.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.7.2.2. Varrição a úmido de todas as instalações internas do estabelecimento, como: áreas de armazenamento, áreas de produção, banheiros, corredores, salão de distribuição.

8.7.2.3. Varrição de todas as instalações externas do estabelecimento, como: escadas, banheiros, corredores etc.

8.7.2.4. Limpeza constante do piso, mesas e cadeiras (sempre antes e após qualquer atividade em que sejam utilizados), para que permaneçam livres de resíduos de alimentos.

8.7.2.5. Remoção frequente e diária e acondicionamento apropriado de todo resíduo sólido, na forma estabelecida neste subitem, nos subitens 8.14 (quanto à sustentabilidade ambiental) e 13.5 (Quanto à coleta de resíduos).

8.7.2.6. Limpeza e desinfecção dos recipientes de resíduos sólidos do estabelecimento e dos contenedores intermediários, assim como do contenedor/freezer exclusivo para resíduos orgânicos localizado no abrigo externo de resíduos da Contratante, no mínimo diariamente, e imediatamente após o seu esvaziamento.

8.7.3. Limpeza – faxina geral: quando da data de Início das Atividades e semanal:

8.7.3.1. Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), câmaras, freezers, equipamentos e limpeza interna do sistema de exaustão.

8.7.4. Limpeza e recolhimento dos resíduos das caixas de gordura, por empresa especializada, incluindo: sucção e esgotamento do efluente, desentupimento da tubulação de ingresso e saída do efluente, coleta, transporte e destinação final ambientalmente adequada de resíduo sólido proveniente da limpeza da caixa: quando da data de Início das Atividades e, no mínimo, bimestral (janeiro, março, maio, julho, setembro, novembro) ou em periodicidade inferior, de acordo com a necessidade local.

8.7.4.1. A limpeza deverá ser comprovada à Fiscalização do CEFET-MG, sempre que realizada, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Certificado de Destinação Final, emitidos pela empresa responsável, acompanhados do Alvará de Autorização Sanitária e das licenças ambientais de operação, vigentes, para as atividades de transporte e tratamento, para fins de comprovação, junto aos órgãos ambientais competentes, da destinação final ambientalmente adequada dos efluentes/resíduos coletados.

8.7.4.2. Na Nota Fiscal/Fatura e no Certificado de Destinação final deverão constar, além dos dados da empresa responsável pela realização da limpeza, a razão social da empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento - UAN.

8.7.4.3. Responsabilizar-se pelo pagamento proporcional do valor referente ao fator de poluição e/ou multa, se tais cobranças forem feitas ao CEFET-MG pela COPASA (Programa de Recebimento e Controle de Efluentes não Domésticos - PRECEND/COPASA), motivadas por lançamentos indevidos, pelo Restaurante e Lanchonete, de efluentes na rede de esgoto.

a) O fator de poluição será dividido entre todos os geradores de efluentes não domésticos do campus.

b) O valor referente ao fator de poluição e/ou multa serão cobrados sobre a fatura de água do Restaurante e Lanchonete, proporcional ao consumo de água.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.7.5. Limpeza completa, por empresa especializada, do sistema de exaustão, inclusive tubulação: em até 10 (dez) dias corridos da data de Início das Atividades, sendo a manutenção, no mínimo, semestral (julho e janeiro).

8.7.5.1. A limpeza deverá ser comprovada à Fiscalização do CEFET-MG, sempre que realizada, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura emitida pela empresa responsável.

8.7.5.2. A Nota Fiscal/Fatura deverá constar, além dos dados da empresa responsável pela realização da limpeza, a razão social da Empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento - UAN.

8.7.6. Limpeza ou troca do filtro de água (torneiras, bebedouros, purificadores etc.): em até 10 (dez) dias corrido da data de Início das Atividades e, no mínimo, semestral (julho e janeiro).

8.7.6.1. A limpeza ou troca deverá ser comprovada à Fiscalização do CEFET-MG, sempre que realizada, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura emitida pela empresa responsável.

8.7.6.2. A Nota Fiscal/Fatura deverá constar, além dos dados da empresa responsável pela realização da limpeza, a razão social da Empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento - UAN.

8.7.7. Caso se faça necessário, por identificação da Contratada ou da Fiscalização do CEFET-MG, deverão ser realizados outros serviços ou periodicidades menores para garantir a perfeita higienização.

8.7.8. Proibir a afixação de cartazes, avisos e outros nos equipamentos, paredes, vidros e demais estruturas físicas do estabelecimento.

8.7.9. Deverá ser mantido no salão de distribuição, durante o horário do almoço, o auxiliar de limpeza, para limpeza das mesas e do piso do salão.

8.7.10. É proibido varrer a seco as áreas de produção e processamento, assim como o uso de esponja de aço (tipo palha de aço), sendo recomendado o uso de esponjas de fibras.

8.7.11. Utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo Bom Bril ou palha de aço).

8.7.12. Instalar peneira côncava, em aço inox, nos ralos das pias, revestindo todo o ralo, para retenção de resíduos e para que estes não sejam lançados na rede hidráulica.

8.7.13. Os sacos plásticos para acondicionamento dos resíduos deverão ser biodegradáveis, diferenciados por tamanho e cor para tipos de resíduos diferentes, observando as normas técnicas da SLU, da Associação Brasileira de Normas Técnicas e demais legislações específicas, em especial o Decreto nº14.367, de 12/04/2011 da Prefeitura de Belo Horizonte e o Plano de Gerenciamento de Resíduos da Unidade/Órgão.

8.7.14. Praticar e instruir seus empregados acerca do manejo, segregação e destinação ambientalmente correta dos resíduos do Restaurante e Lanchonete, da forma de coleta dos resíduos na Unidade/Órgão e de acordo com o estabelecido no Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE) e considerando as demais condições estabelecidas neste Instrumento.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.7.15. Os contenedores a serem utilizados para o acondicionamento dos resíduos deverão ser constituídos de material específico, conforme orientação do Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais - PGRSE, ser estanques (para não permitir vazamentos), apresentar resistência física a pequenos choques, durabilidade e compatibilidade com o resíduo a ser acondicionado, em termos de forma, volume e peso.

8.7.16. Nas áreas de circulação interna do Restaurante e Lanchonete, os coletores de resíduos recicláveis e de resíduos comuns deverão ter cores padronizadas (conforme Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais - PGRSE) para que o público possa depositar os resíduos de forma correta.

8.8. Quanto à higiene e qualidade dos equipamentos e utensílios:

8.8.1. Utilizar no preparo e na distribuição alimentar:

8.8.1.1. Utensílios de aço inoxidável ou de polietileno.

8.8.1.2. Potes e copos descartáveis.

8.8.1.3. Copos de vidro, no balcão de atendimento.

8.8.1.4. Xícaras com pires de louça branca, para servir o café, esterilizadas em equipamento próprio.

8.8.1.5. Pratos para refeição, de porcelana branca ou de qualidade superior; 27 cm de diâmetro; superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão; peso único e que atendam às padronizações do INMETRO.

8.8.1.6. Pratos para lanches, de porcelana branca ou de qualidade superior; 19 cm de diâmetro; superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão; que atendam às padronizações do INMETRO.

8.8.1.7. Talheres (garfo e faca) para mesa em aço inoxidável, linha especial, tamanho grande.

8.8.1.8. Talheres (garfo, faca e colher) para lanches em aço inoxidável, linha especial, 16 cm de comprimento, aproximadamente.

8.8.1.9. Colheres, conchas e pegadores, para distribuição do alimento, em aço inoxidável.

8.8.1.10. Bandeja de refeição, cor bege, durável, resistente, superfície lisa e não porosa, produzida com resina especial que garanta a higienização e beleza do produto mesmo em altas temperaturas.

8.8.1.11. Galheteiros em aço inoxidável.

8.8.1.12. Toalha de papel para bandeja de refeição, cor branca. Poderá haver logomarca da Contratada.

8.8.1.13. Espátulas, de madeira, descartáveis para misturar açúcares, adoçantes, achocolatados etc aos líquidos.

8.8.1.14. Guardanapos de papel, não reciclado e não sedoso.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.8.1.15. Palitos e canudos plásticos (em embalagens unitárias).

8.8.1.16. Açúcar e sal em sachês.

8.8.1.17. Adoçante dietético em gotas e sachês.

8.8.1.18. Ketchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em sachês.

8.8.1.19. Demais itens necessários para preparar e servir os alimentos.

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

8.8.2.1. Alimentos frios: temperatura adequada de até 10°C.

8.8.2.2. Alimentos quentes: temperatura mínima de 65°C.

8.8.2.3. Estufa (alimentos quentes): temperatura mínima de 65°C.

8.9. Quanto à higiene pessoal:

8.9.1. Providenciar o imediato afastamento das atividades dos manipuladores que apresentarem lesões, feridas, chagas ou cortes nas mãos e braços, queimaduras, erupções da pele, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto e que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

8.9.2. Providenciar o imediato afastamento dos serviços de manipulação de alimentos dos empregados com curativos, bandagens e/ou luvas ou dedeiras.

8.9.3. O funcionário do caixa:

8.9.3.1. Não poderá manipular alimentos, exceto os embalados industrialmente que sejam comercializados na área do caixa, como balas, biscoitos, chocolates, chicletes, etc..

8.9.3.2. Não poderá preparar nem servir alimentos.

8.9.3.3. Não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente.

8.9.3.4. Não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.

8.9.4. Disponibilizar nos lavatórios dos banheiros e no lavatório do Restaurante e Lanchonete, para uso dos empregados do estabelecimento, sabonete bactericida e álcool 70%, em dosadores apropriados, para lavagem e desinfecção de mãos, papel toalha interfolha branca, não reciclado, e suporte para o papel toalha.

8.9.4.1. É vedado o uso de escovas para higiene das mãos.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.9.5. Responsabilizar-se pela higienização e uso constante e correto dos uniformes e EPI's. É proibida a lavagem de uniformes ou qualquer outra peça de vestuário, nos vestiários.

8.9.6. Proibir o fumo, quaisquer que sejam suas formas nas dependências do Restaurante e Lanchonete.

8.9.7. Disponibilizar, para uso dos comensais, álcool 70%, em dosadores apropriados, para desinfecção de mãos.

8.10. Quanto à higiene e qualidade do alimento:

8.10.1. 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.

8.10.2. Adquirir gêneros de 1ª (primeira) qualidade, com base no Padrão de Identidade e Qualidade – PIQ previamente definido e informado ao fornecedor, contendo no mínimo registro de inspeção sanitária federal e/ou distrital, com prazos de validade evidentes, obedecendo ao seguinte:

8.10.2.1. As carnes devem conter, obrigatoriamente, o carimbo do SIF ou DIPOA.

8.10.2.2. As carnes, no que couber, deverão ser adquiridas isentas de nervuras, gorduras e aparas.

8.10.2.3. A classificação do arroz deverá ser do Tipo I, sendo:

a) Arroz branco: grão longo e polido/agulha.

8.10.2.4. O feijão deverá ser do tipo: preto, jalo, vermelho, roxinho, rosinha, carioca e branco.

8.10.2.5. O macarrão deverá conter ovos em sua composição.

8.10.2.6. Disponibilizar azeite de oliva, em recipiente original, para salada, não sendo permitido óleo composto.

8.10.2.7. Utilizar óleo de milho, de arroz, de girassol, de algodão, ou de soja, todos de boa qualidade, refinados, rico em poli-insaturado e com alta pureza.

8.10.2.8. Utilizar sucos naturais e concentrados de polpa de fruta de boa qualidade.

8.10.2.9. Utilizar ovos tipo extra.

8.10.2.10. Utilizar leite tipo A ou B.

8.10.2.11. Utilizar café em pó – certificado de pureza ABIC.

8.10.2.12. Utilizar açúcar cristal especial extra.

8.10.2.13. Utilizar farinha de trigo especial.

8.10.2.14. Utilizar frios do tipo presunto (sendo proibido o apresuntado e/ou mortadela).

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.10.2.15. Utilizar "manteiga", "manteiga sem sal", "manteiga salgada", "manteiga com sal", "manteiga maturada", ou "manteiga extra" (sendo proibido margarina).

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

8.10.3.1. 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.

8.10.3.2. Utilizar somente 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 prazo de validade.

8.10.3.3. Priorizar a alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar e condimentos industrializados, dando preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais.

8.10.3.4. Priorizar a utilização de produtos naturais, frescos em substituição aos industrializados.

8.10.3.5. Servir somente vitaminas e sucos de frutas naturais e concentrados de polpa de frutas preparados na hora.

8.10.3.6. Servir lanches preparados com gêneros de 1ª qualidade, com ótima apresentação, temperatura adequada, sabor agradável, recheio e tamanho condizentes e dentro das normas que norteiam os serviços de alimentação e nutrição, obedecendo às exigências técnicas de culinária, higiene, sanidade e o estabelecido em Contrato.

8.10.3.7. Adquirir gêneros alimentícios selecionados de acordo com o rendimento e aceitação final.

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

8.10.5. Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não-perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:

8.10.5.1. Prazo de validade, etiquetagem.

8.10.5.2. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras.

8.10.5.3. Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

8.10.5.4. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

8.10.5.5. Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas, conforme suas características.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.10.6. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens não devem ser armazenados em contato direto com o piso, devem ser armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, os quais devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável, conservados, limpos, protegidos de contaminantes e do acesso de vetores e pragas urbanas.

8.10.7. Não será permitido o armazenamento de gêneros, incluindo os descartáveis, em sua embalagem original, como: caixas de papelão e madeira, sacos plásticos (fardos) e de nylon etc. Os gêneros, imediatamente após o recebimento, deverão ser selecionados, higienizados e acondicionados, em recipientes (monoblocos ou sacos plásticos) apropriados para tal finalidade.

8.10.8. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

8.10.9. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

8.10.10. Os alimentos em preparação ou prontos deverão estar protegidos, cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.

8.10.11. Manter no Restaurante e Lanchonete formulários com controle diário da temperatura de todas as preparações e dos equipamentos, como por exemplo: geladeiras, freezers, estufas. Para isto é necessário adquirir termômetro para medição destas temperaturas.

8.10.12. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius).

8.10.12.1. O descongelamento pode ser efetuado em forno de micro-ondas somente quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

8.10.12.2. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

8.10.12.3. O pré-preparo e o preparo de carnes deve ser feito em pequenos lotes, de até 2 kg, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos, pois o acúmulo de porções ainda cruas, sobre os balcões propicia a multiplicação de micro-organismos.

8.10.13. Manipular e armazenar o gelo em rígidas condições e critérios higiênicos e operacionais, assegurando que esteja isento de qualquer tipo de contaminação.

8.10.14. Descartar no mesmo dia:

8.10.14.1. Ao final do horário de distribuição, as sobras de alimentos preparados e não servidos no dia.

8.10.14.2. Ao final do expediente, os salgados que ficaram expostos nas estufas.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

- 8.10.15. É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado e que não tenha sido servido para reutilização nos dias subsequentes.
- 8.10.16. Coletar, diariamente, durante a distribuição alimentar, amostras de todas as preparações, obedecendo
- 8.10.16.1. O horário da coleta será estabelecido quando, aproximadamente, 60% (sessenta por cento) dos clientes já tiverem sido atendidos.
- 8.10.16.2. As amostras deverão ser coletadas com luvas descartáveis e armazenadas em embalagens próprias para a finalidade.
- 8.10.16.3. A quantidade de alimentos de cada amostra deverá ser de, no mínimo, 100 gramas.
- 8.10.16.4. As amostras serão mantidas, adequadamente, etiquetadas com data e sob refrigeração em temperatura máxima de até 5°C por 72 horas.
- 8.10.17. Coletar amostras de todos os produtos (salgados) comercializados no Restaurante e Lanchonete, obedecendo aos seguintes critérios:
- 8.10.17.1. As amostras deverão ser coletadas com luvas descartáveis e armazenadas em embalagens próprias para a finalidade.
- 8.10.17.2. As amostras deverão ser coletadas imediatamente após a abertura da embalagem (lote) de salgados.
- 8.10.17.3. A quantidade da amostra deverá ser de, no mínimo, 01 (uma) unidade de cada de salgado.
- 8.10.17.4. As amostras serão mantidas, adequadamente, etiquetadas com: data de abertura da embalagem, fornecedor e validade do produto, devendo ser mantida sob refrigeração em temperatura máxima de até 5°C por 72 horas.
- 8.10.18. Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação poderão ser encaminhadas pelo Contratante para análise em laboratório microbiológico qualificado, devendo a Contratada arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.
- 8.10.19. Retirar do Restaurante e Lanchonete, no todo ou em parte, alimentos, preparações e bebidas que forem considerados impróprios para o consumo ou em desacordo com este Instrumento, respondendo pelos danos causados aos usuários, em conformidade com a legislação em vigor. Todo gênero ou produto impugnado deverá ser embalado e lacrado na presença da Fiscalização do CEFET-MG e do representante da Contratada e, quando já preparado, deverá ser retirado do Restaurante e Lanchonete imediatamente após a constatação da irregularidade e na presença da Fiscalização do CEFET-MG.
- 8.10.20. Permitir a realização de análises microbiológicas e físico-químicas de água, suco, gêneros, alimentos, sobremesas, equipamentos, utensílios, superfícies de trabalho, mãos dos manipuladores, que se dará da seguinte maneira:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.10.20.1. Os serviços serão contratados e solicitados pela Fiscalização do CEFET-MG junto à(s) empresa(s) comprovadamente qualificada(s), a fim de manter, permanentemente, controle das condições higiênico-sanitárias em que se desenvolvem as atividades de rotina.

8.10.20.2. A periodicidade da realização das análises será definida pela Fiscalização do CEFET-MG, a fim de assegurar as condições de higiene dos equipamentos, dos utensílios, das bancadas, dos alimentos, dos manipuladores etc.

8.10.20.3. As análises microbiológicas e físico-químicas serão solicitadas a qualquer momento, pela Fiscalização do CEFET-MG, diretamente à empresa responsável pela realização das análises.

8.10.20.4. O Contratante não agendará as datas da realização das análises com a Contratada (Concessionária), a qual não poderá negar o acesso dos técnicos ao estabelecimento.

8.10.20.5. O Contratante será o responsável pelo pagamento do ônus advindo da realização das análises.

8.10.20.6. O resultado das análises microbiológicas e físico-químicas, laudo técnico, será entregue pela empresa responsável pela realização das mesmas, diretamente à Fiscalização do CEFET-MG.

8.10.21. Obter, nos resultados das análises microbiológicas e físico-químicas realizadas ou autorizadas pelo CEFET-MG, níveis adequados de higiene e limpeza.

8.10.21.1. Será considerado como descumprimento contratual, passível de aplicação das sanções administrativas previstas no item 20 (das Sanções Administrativas), análises microbiológicas e físico-químicas, cujos resultados apresentem fora dos padrões desejáveis estabelecidos pelas legislações vigentes, independente da quantidade de itens amostrados.

8.10.22. Arcar com os prejuízos sofridos pela Contratante ou pelos usuários do Restaurante e Lanchonete, em virtude de distúrbios orgânicos, comprovados por exames médicos, causados, em 2 (duas) ou mais pessoas que tenham consumido o mesmo alimento (Organização Pan-Americana de Saúde – OPAS e Escritório Regional para as Américas da Organização Mundial de Saúde - OMS).

8.10.23. Apresentar procedimentos (formulário) de rastreabilidade para avaliação das toxinfecções alimentares e cálculo de índice de ataque para cada alimento específico, de acordo com a Portaria n.º 1.428, de 26/11/1993, da ANVISA, em caso de surto de toxinfecção.

8.10.24. Proibir o trânsito de pessoas estranhas, inclusive o operador do caixa, nas áreas de produção, corredores de acesso e lanchonete. Toda pessoa que não pertencer ao setor de produção (fornecedor ou visitante) deverá se ajustar às normas, usando adequadamente a proteção total para os cabelos.

8.10.25. Proibir dentro do estabelecimento o uso de objetos não pertencentes ao serviço como: rádio, jornais, bolsas, celulares, dentre outros.

8.11. Quanto à higienização geral:

8.11.1. Lavar os panos de chão, diariamente, em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos aqueles que se encontrarem desgastados.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.11.2. As esponjas não podem ser mantidas dentro de recipientes contendo água, restos de alimentos e resíduos de detergentes, pois podem favorecer a multiplicação de micro-organismos causadores de doenças. Como um efetivo processo de descontaminação deve-se imergir as esponjas, após o uso, em água fervente por 5 minutos.

8.11.3. Fornecer, por sua conta e ônus, produtos, equipamentos e utensílios necessários à higienização de todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios.

8.11.4. Utilizar na higienização produtos, equipamentos e utensílios adequados e específicos para cozinhas industriais, quais sejam: sabão em pó; sapólio; detergente concentrado neutro; desincrustante para gorduras carbonizadas; detergente e secante para máquina de lavar pratos, bandejas e talheres; hipoclorito de sódio para desinfecção de bancadas, equipamentos e utensílios; sabonete líquido, sanitizante para mãos; sanitizante clorado para hortaliças e frutas; água sanitária; álcool 70%; papel toalha interfolha branca, não reciclado; balde; pá; rodo; vassoura; pano descartável de cozinha; pano de chão; cera; escada; desentupidor; cesta; máquina para lavar pisos; sacos para acondicionamento de resíduos; suportes para sabonete líquido e papel toalha.

8.11.5. Adquirir de fornecedores idôneos os produtos utilizados na higienização, constando ficha técnica com indicações de uso, diluições, características físico-químicas, embalagens, responsável técnico e registro no Ministério da Saúde, conforme Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, RDC nº 216 de 15/09/04 ambas do Ministério da Saúde e IN nº 01, de 19/01/2010 do MPOG.

8.11.5.1. Os produtos deverão ser de primeira qualidade e biodegradáveis.

8.11.5.2. A eficiência dos produtos poderá ser testada através de teste laboratorial, quando houver necessidade, conforme padrões definidos pela Fiscalização do CEFET-MG ou por iniciativa da própria Contratada. O teste levará em consideração aspectos de rendimento e qualidade, verificando outras características como: produto atóxico, não poluente e não corrosivo, ação rápida, fácil enxágue etc.

8.11.5.3. É vedado o uso de produtos de preparo caseiro ou artesanal.

8.12. Quanto ao controle de pragas e roedores:

8.12.1. Manter programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência bimestral (fevereiro, abril, junho, agosto, outubro, dezembro), ou inferior de acordo com a necessidade local. Os serviços deverão ser prestados por empresa especializada, cabendo à Contratada informar à Fiscalização do CEFET-MG sempre que realizados, por meio de apresentação de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Comprovante de Execução dos Serviços (subitem 8.12.3), nos termos da RDC nº 52, de 22/10/2009 da ANVISA, emitidos pela empresa responsável.

8.12.1.1. A Nota Fiscal/Fatura e o Comprovante de Execução dos Serviços deverão constar, além dos dados da prestadora dos serviços de desinsetização, a razão social da empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento - UAN.

8.12.2. Exigir das empresas responsáveis pela execução dos serviços de desinsetização e desratização:

8.12.2.1. Que apresente o alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.12.2.2. Que comprove o registro em um dos Conselhos Regionais – Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura (CREA), Conselho Regional de Biologia (CRBio) , Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV), Conselho Regional de Farmácia (CRF), Conselho Regional de Química(CRQ) etc.

8.12.2.3. Que priorize a realização de desinsetização “a seco”.

8.12.2.4. Que apresente informações seguras sobre os inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local.

8.12.2.5. Que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI, de acordo com a legislação em vigor.

8.12.3. Exigir, conforme RDC n.º 52, de 22/10/2009 da ANVISA, encaminhando cópia para a do CEFET-MG, que a empresa responsável pela execução dos serviços de desinsetização e desratização forneça o Comprovante de Execução dos Serviços contendo, no mínimo, as seguintes informações:

8.12.3.1. Nome do cliente.

8.12.3.2. Endereço do imóvel.

8.12.3.3. Praga(s) alvo.

8.12.3.4. Data de execução dos serviços.

8.12.3.5. Prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo.

8.12.3.6. Grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s).

8.12.3.7. Nome e concentração de uso do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s).

8.12.3.8. Orientações pertinentes ao serviço executado.

8.12.3.9. Nome do responsável técnico com o número do seu registro no Conselho profissional correspondente.

8.12.3.10. Número do telefone do Centro de Informação Toxicológica mais próximo.

8.12.3.11. Identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade.

8.12.4. A Contratada deverá:

8.12.4.1. Obter autorização prévia da Diretoria do campus para que possa ser realizada a desinsetização e desratização.

a) Apresentar, para obtenção da autorização, as comprovações contidas no subitem 8.12.2.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.12.4.2. Prosseguir com a execução da desinsetização e desratização somente após a autorização, por escrito, da Diretoria do campus.

8.12.4.3. Responsabilizar-se pela comunicação prévia, por meio de aviso afixado na entrada do estabelecimento, à comunidade acadêmica sobre a ocorrência dos procedimentos de controle de pragas.

8.12.4.4. Permitir a realização dos procedimentos de controle de pragas apenas nas sextas-feiras, finais de semanas e/ou recessos e feriados, de forma a garantir que o estabelecimento e arredores permaneçam com fluxo mínimo de pessoas.

8.12.5. Responsabilizar-se pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a higienização do espaço e a retirada de alimentos, utensílios etc, facilitando assim a eficácia do procedimento e eliminando os riscos à saúde dos clientes.

8.12.6. Em situações onde o Contratante necessite realizar procedimentos de controle de pragas que requerem a interrupção das atividades do Restaurante e Lanchonete e mediante comunicação com antecedência mínima de 1 (um) dia à Contratada, esta deverá acatar as solicitações do Contratante.

8.13. Quanto ao cardápio:

8.13.1. Manter disponíveis durante todo o horário de atendimento previsto, no mínimo, os alimentos constantes da Cesta Básica de Produtos - Quadro 1.

8.13.1.1. Produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos – Quadro 1, poderão ser oferecidos pela Contratada, desde que obedeça ao estabelecido no item 23.2 (dos preços praticados).

8.13.2. Todas as preparações deverão ser variadas diariamente quanto ao modo de preparo, tipo de ingrediente e complemento empregado.

8.13.3. Considerando as instalações físicas do estabelecimento, a Contratada não poderá ampliar os quesitos abaixo, a fim de não comprometer a segurança alimentar e conforme estabelecido nos subitens 3.2.2 e 3.3 (descrição da solução):

8.13.3.1. Quadro 1, Grupos 1 e 2, campo: Especificação.

8.13.4. Os demais itens da Cesta Básica de Produtos deverão possuir, no mínimo, as massas e ou volumes indicadas, podendo variar até 25%. Acima de tal quantidade será considerado como item não previsto na Cesta Básica, cuja precificação depende de aprovação (subitem 8.13.1.1.).

8.13.5. Os alimentos servidos deverão ser preparados com gêneros de 1ª qualidade, ou seja, que obedçam aos padrões de qualidade e identidade determinados neste Instrumento, com ótima apresentação, sabor agradável e dentro das normas que norteiam os serviços de alimentação e nutrição, obedecendo as exigências técnicas de culinária, higiene, sanidade e o estabelecido em Contrato.

8.13.6. A Contratada não poderá utilizar:

8.13.6.1. Substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.13.6.2. De qualquer procedimento (adição de farinhas, espessantes) que aumente o rendimento dos tipos de feijão.

8.13.7. Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de óleo possível, a fim de prevenir o desenvolvimento de doenças crônico-degenerativas.

8.13.7.1. Os óleos devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

8.13.8. Evitar o uso de temperos fortes (especiarias) no preparo dos alimentos, bem como sal em excesso, devendo a Contratada disponibilizar tais condimentos em separado.

8.13.9. Não serão aceitos como pratos principais, as preparações nas quais as carnes brancas, vermelhas, peixes ou frutos do mar não sejam os ingredientes principais, tais como Arroz Carreteiro, Galinhada, Empadão, Lasanha, Tortas e outros.

8.13.10. Planejar, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, de modo a atender à demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços.

8.13.10.1. Todos os gêneros necessários para a execução do cardápio deverão ser adquiridos antecipadamente, visando minimizar falhas nas preparações do dia ou na reposição de alimentos. Excetua-se somente vegetais e frutas, que poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização.

8.13.11. Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

8.13.12. Providenciar a reposição das preparações disponíveis para consumo, de todos os itens da composição alimentar diária prevista neste Instrumento antes de seu término, de modo que o cardápio seja sempre obedecido.

8.13.13. Disponibilizar em balcão ou mesa auxiliar: molhos industrializados, pimenta, farinha de milho, farinha de mandioca torrada, azeite de oliva, em recipiente original, vinagre e outros condimentos.

8.13.14. Disponibilizar em balcão ou mesa auxiliar: guardanapos; talheres em galheteiros (estrutura tubular e aço inoxidável); adoçante dietético em gotas e sachês; açúcar em sachê, palitos e canudos plásticos (em embalagens unitárias). Não será permitido o uso de paliteiros e saleiros.

8.13.15. Afixar em suporte apropriado, o cardápio diário de refeições, o qual deverá ficar exposto aos usuários em local visível, na entrada do Restaurante. Deverá ser elaborado com boa apresentação (digitado em papel ofício), conter a assinatura do (a) Nutricionista responsável por sua elaboração (devidamente identificado e com o nº de registro no CRN). No cardápio deverá ser informado: possíveis ingredientes que, estando envolvidos nas preparações, possam causar alergias ou incômodos aos usuários (ex.: contém: glúten, lactose, camarão, atum, condimentos raros etc); o custo da refeição (PC) e o custo da embalagem “tipo marmitex”.

8.14. Quanto à sustentabilidade ambiental:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

8.14.1. Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 5, de 25/05/2017, a Contratada deverá adotar as seguintes providências:

8.14.1.1. Colaborar para as fases de elaboração, implementação e acompanhamento dos procedimentos de coleta seletiva, de acordo com o estabelecido no Plano de Gerenciamento de Resíduos da Unidade e Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE), disponibilizando o resíduo reciclável nos locais indicados pela Unidade, a fim de possibilitar a sua destinação às associações e cooperativa dos catadores de materiais recicláveis, nos termos da IN MARE nº6, de 3/11/1995, e do Decreto nº 5.940, de 25/10/2006, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso.

8.14.1.2. Otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

- a) Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
- b) Substituir substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- c) Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- d) Racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica);
- e) Realizar, periodicamente, programa de treinamento/capacitação de seus empregados para redução de: consumo de energia elétrica, consumo de água, produção de resíduos sólidos, desperdícios e poluição, observadas as normas ambientais vigentes;
- f) Treinar os empregados acerca da reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados na prestação dos serviços.

8.14.1.3. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada e utilizar na lavagem de piso água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros).

8.14.1.4. Observar a Resolução CONAMA nº 20, DE 07/12/1994, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.

8.14.1.5. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fi zerem necessários, para a execução de serviços.

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

8.14.1.7. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:

- a) Pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

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

8.14.1.8. Participar das campanhas de sensibilização da comunidade acadêmica promovidas pela Contratante.

9. MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, porventura inexistentes no Restaurante e Lanchonete nas quantidades e qualidades necessárias, promovendo sua substituição quando necessário;

9.1.1. A qualidade dos móveis, equipamentos, utensílios e adornos/enfeites deverá ter relação direta com o padrão do estabelecimento (possuir qualidade e requinte), do cardápio e do sistema de distribuição;

9.1.2. Instalar e manter os móveis, equipamentos e utensílios em perfeito estado de conservação e funcionamento;

9.1.3. Instalar e manter equipamentos e máquinas que visam à racionalização/economia no consumo de energia;

9.1.4. 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;

9.1.5. Será facultado à Fiscalização do CEFET-MG a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição do bem que julgar inadequado.

9.2. Manter móveis, equipamentos, vasilhames e utensílios em quantidades compatíveis com a demanda (cardápio e número de refeições e lanches), não podendo ser subdimensionados, de forma a proporcionar um bom atendimento, sendo expressamente vedada reutilização de qualquer produto descartável, como potes, copos, espátulas, etc.

9.2.1. Mesmo que a Contratante forneça móveis, equipamentos, vasilhames, utensílios e etc., se estes não forem suficientes para suprir a demanda ou não estiverem em perfeitas condições de uso a Contratada deverá complementar e/ou substituir a fim de atender a este subitem;

9.2.2. Quanto ao liquidificador, deve-se ter equipamentos distintos para: temperos; preparações diversas (liquefazer feijão, legumes, molhos para as saladas etc.); sucos e outros, a fim de não transmitir odor e sabor diversos à preparação.

9.3. Adquirir e instalar máquina de lavar louça para a higienização e secagem dos utensílios usados na alimentação, na qual a temperatura de lavagem e secagem seja mantida em temperatura acima de 80°C, assegurando a completa eliminação de germes, bactérias, gorduras e demais resíduos.

9.3.1. Em casos excepcionais, a aquisição e instalação do equipamento deverá ser precedida de elaboração de projeto técnico, devidamente analisado pela Contratante e com aprovação prévia e por escrito do seu setor competente.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

9.4. 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.

9.4.1. Não será permitido o uso de equipamentos ou utensílios de madeira (inclusive partes) no estabelecimento.

9.5. Os equipamentos, móveis e utensílios danificados devem ser imediatamente substituídos e descartados ou retirados para realização de manutenção.

9.6. Adquirir estrados/paletes de PVC rígido, altura apropriada (em torno de 25 cm de altura), em quantidade necessária para o armazenamento dos gêneros, utensílios e materiais de limpeza.

9.7. Proibir, no Restaurante e Lanchonete, a utilização de utensílios, não descartáveis, em madeira ou qualquer tipo de material que transmita substâncias tóxicas, retenha odores, sabores e/ou não permita a perfeita higienização, podendo a Fiscalização do CEFET-MG recusar aqueles que não se adequarem às especificações.

9.8. Proibir, no Restaurante e/ou Lanchonete, a utilização de caixas em papelão, madeira e outros materiais, vindos dos fornecedores/distribuidores, a fim de evitar que possíveis sujidades sejam carregadas para dentro do estabelecimento, além de evitar, também, a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas;

9.8.1. As caixas de madeira devem ser devolvidas ao fornecedor imediatamente após o recebimento da mercadoria, como prática, também, de Sustentabilidade Ambiental (subitem 4.13);

9.8.2. As caixas de papelão devem ser substituídas, e descartadas, imediatamente após o recebimento da mercadoria;

9.8.3. Os sacos plásticos ou de nylon devem ser substituídos por recipientes próprios (monoblocos plásticos vazados).

9.9. Adquirir e manter, em todas as áreas do Restaurante e Lanchonete, recipientes para resíduos (em número e capacidade suficientes) com tampas móveis acionadas por pedal, específicas para cada tipo de resíduo, devidamente identificadas e íntegras.

9.10. Adquirir contenedores e/ou freezers (exclusivos para resíduos orgânicos) específicos para cada tipo de resíduo, com capacidades suficientes, devidamente identificados e íntegros.

9.11. Adquirir, se solicitado, e manter no Restaurante e Lanchonete, caixa de sugestões, dimensões: 20cm x 20cm x 20cm, confeccionada em acrílico 03 mm, cor azul escuro, com suporte para papel e caneta, com possibilidade de afixação em parede ou sobre mesa e com dispositivo para fechar com cadeado, o qual será fornecido e controlado pela Fiscalização do CEFET-MG, que será a única que poderá abrir para retirada do conteúdo.

9.12. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

9.13. Responsabilizar-se pela guarda e conservação de todos os bens a ela disponibilizados, primando pela manutenção preventiva e corretiva dos móveis, equipamentos e utensílios, devendo mantê-los em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo, para isso:

9.13.1. Providenciar a manutenção preventiva dos equipamentos e/ou móveis e/ou utensílios de propriedade da Contratante;

9.13.2. Comunicar por escrito à Contratante qualquer dano ou avaria aos bens, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

9.13.3. Providenciar, imediatamente, o reparo dos bens (manutenção corretiva) ou mesmo a substituição por outro novo da mesma marca e qualidade, em caso de danos, avarias, desaparecimento, inutilização ou fragmentação de bens e demais prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

9.14. A Contratada deverá submeter todos os equipamentos à manutenção corretiva inicial e sempre que necessário, e preventiva a cada 6 (seis) meses, feita por empresa especializada, sem ônus para a Contratante;

9.14.1. Comprovar, à Fiscalização do CEFET-MG, cada manutenção realizada por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura de serviços realizados;

9.14.2. A Nota Fiscal/Fatura deverá constar a razão social da empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete do Prédio 19 do Campus Nova Gameleira do CEFET-MG).

9.15. Utilizar, obrigatoriamente, Nota de Movimentação de Material, assinada previamente pela Contratada e pela Diretoria do campus, sempre que os bens patrimoniais disponibilizados pela Contratante sejam movimentados para outro local.

9.16. Restituir, em até 15 (quinze) dias úteis antes do término do Contrato, os bens que estiverem em quantidades e condições inferiores aos entregues pelo Contratante no início da vigência do Contrato, e promover, neste mesmo prazo, o conserto de móveis, equipamentos, utensílios e instalações que estiverem danificados, colocando-os em plenas condições de uso. Para avaliação dos bens, serão tomados como referência a quantidade, a marca e a qualidade/padrão dos materiais/equipamentos entregues no início do Contrato;

9.16.1. Se a reposição não for efetuada dentro do prazo estipulado acima, o CEFET-MG fará a aquisição dos mesmos, utilizando os recursos oriundos da garantia prevista no Contrato.

9.16.2. Seguir, no caso de reposição e acréscimos de equipamentos, mobiliários, utensílios etc., os mesmos padrões, marcas, características físicas etc. dos anteriormente existentes. A aquisição será comprovada à Fiscalização do CEFET-MG, através de cópia da Nota Fiscal de compra.

9.17. Proceder à retirada, por sua conta, dos gêneros, moveis, equipamentos e utensílios de sua propriedade, após o término do Contrato, de acordo com o prazo que lhe for concedido pela Contratante, findo o qual o CEFET-MG poderá promover a retirada como melhor lhe convier, debitando à Contratada as despesas decorrentes.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

10.1. A demanda do CEFET-MG tem como base as seguintes características:

10.1.1. Contratação de empresa especializada para a exploração do serviço comercial de Restaurante e Lanchonete no Prédio 19 do campus Nova Gameleira do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais – CEFET-MG, de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e capacitada, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste Instrumento e nos anexos que o integram.

10.1.2. Ao elaborar sua proposta a licitante deverá analisar detalhadamente todas as especificações deste Instrumento e estar atenta aos investimentos necessários, tais como: aquisição de utensílios, equipamentos, contratação de pessoal, treinamentos e demais custos inerentes ao bom funcionamento do estabelecimento e cumprimento contratual.

10.1.3. A licitante deverá observar o público, diário, que circula na Unidade, conforme informado no subitem 8.3 (quanto ao público usuário).

10.1.3.1. O público é meramente informativo, podendo sofrer variações (aumento ou redução) em decorrência da movimentação dos servidores, estudantes, estagiários, visitantes etc, sendo a Contratada integralmente responsável por esta variação. Assim, em nenhuma hipótese serão aceitas reclamações quanto ao efetivo comparecimento desse público.

10.1.4. A licitante deverá estar atenta às variações (aumento e redução) de público ocorridas durante o ano, considerando as peculiaridades de uma Instituição de Ensino.

10.1.4.1. A fim de compreender o funcionamento do CEFET-MG, é importante que as licitantes acessem os calendários acadêmicos de 2023 da Educação Profissional e Tecnológica (disponíveis no endereço eletrônico <https://www.dept.cefetmg.br/2022/12/26/calendarios-2023/>) e os calendários da Graduação (disponíveis no endereço eletrônico <https://www.dirgrad.cefetmg.br/dirgrad/calendario/>);

10.1.4.2. Os referidos calendários são meramente ilustrativos, a fim de demonstrar qual a habitualidade da programação do CEFET-MG, porém, estão sujeitos a alterações, inclusive ao longo do ano letivo. Portanto, não fica esta licitação e eventuais prorrogações contratuais sujeitas aos calendários acadêmicos.

10.1.5. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, na forma estabelecida no item 7 (vistoria para a licitação).

11. DAS OBRIGAÇÕES E DIREITOS DO CONTRATANTE

São obrigações e direitos do Contratante:

11.1. Quanto às obrigações gerais:

11.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta, cabendo-lhe, dentre outras ações:

11.1.1.1. Aprovar a relação de produtos a serem comercializados.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

11.1.1.2. Solicitar a substituição de qualquer alimento ou bebida; material de limpeza; equipamento e utensílios que estejam fora das especificações contratadas e cujo uso considere prejudicial ou inadequado ao local ou à higiene, que não atendam às necessidades e ao subitem 8.14 (quanto à sustentabilidade ambiental) ou ainda, que cause incômodo, prejudique a saúde das pessoas, ou que não esteja enquadrado nas exigências do Ministério da Saúde e ANVISA.

11.1.1.3. Impugnar os gêneros, condimentos e demais ingredientes utilizados no preparo do alimento, quando de qualidade inferior ou em mau estado, bem como controlar a qualidade dos alimentos, determinando a troca e também o descarte de produtos que não apresentem os requisitos desejáveis de rendimento e/ou qualidade, que não permanecem em temperatura adequada ou que for considerado impróprio para o consumo.

11.1.1.4. Exigir, quando julgar necessária, a apresentação de laudos de análises bromatológicas, a fim de avaliar a qualidade nutritiva do alimento, podendo rejeitar fornecedores da Contratada.

11.1.1.5. Solicitar o imediato afastamento ou substituição de qualquer empregado da Contratada, que não esteja apto ou saudável para o exercício de suas funções, que embarace ou dificulte a ação da Fiscalização ou cuja permanência seja considerada inconveniente.

11.1.2. Exercer, conforme item 16 (Do Controle e Fiscalização da Execução), o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio (“Relatório de Inspeção” ou “Relatório de Visita de Fiscalização do CEFET-MG”, Ofício ou por meio eletrônico (inclusive e-mail)) ou comunicando por telefone, dependendo da urgência ou necessidade, as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos para as providências cabíveis, conforme disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 21/06/1993.

11.1.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

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

11.1.4.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados.

11.1.4.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas.

11.1.4.3. 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.

11.1.5. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do Contrato.

11.1.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços prestados.

11.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

11.1.8. Arquivar, entre outros documentos, projetos, “as built”, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas e notificações expedidas.

11.1.9. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Quanto às instalações físicas:

11.2.1. Expedir “Ordem de Início das Atividades” da área do Restaurante e Lanchonete, a qual se dará após a assinatura do Contrato, fixando neste documento o prazo máximo para início das atividades.

11.2.2. Para que seja expedida a Ordem de Início das Atividades, a Diretoria do Campus, ou quem ela determinar, deverá emitir e assinar junto com a Contratada os Relatórios Fotográfico e Descritivo do espaço objeto da Concessão Remunerada de Uso informando as condições em que as instalações (físicas, elétricas e hidráulicas) foram disponibilizadas para a prestação dos serviços objeto deste Instrumento, os quais serão anexados ao Contrato.

11.2.3. Não é condição obrigatória o CEFET-MG realizar reformas nas instalações previamente ou posteriormente à contratação.

11.2.4. Disponibilizar rede elétrica trifásica, tensão de 220/127V, com potência de até 38,1kVA no quadro de distribuição.

11.2.5. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

11.2.6. Disponibilizar instalações sanitárias e vestiários (não necessariamente de uso exclusivo e munidos de armários guarda-roupas), para que os empregados troquem de roupa, antes e após a jornada de trabalho.

11.2.7. A Diretoria do campus entregará à Contratada, ao final do Contrato, cópia do Termo de Recebimento do Imóvel, mediante recibo, após realização de vistoria, desde que constado que o imóvel esteja limpo, desimpedido, com todos os débitos pagos e que esteja nas mesmas condições em que foi entregue à Contratada no início da contratação. Se for o caso, o CEFET-MG receberá o imóvel, consignando no Termo de Recebimento as irregularidades constatadas. A simples entrega das chaves à Contratante, em juízo ou fora dele, não importará no fim das obrigações da Contratada.

11.3. Quanto aos bens patrimoniais:

11.3.1. O Restaurante e Lanchonete do Prédio 19 não possui móveis, equipamentos e utensílios de propriedade do CEFET-MG.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Além do disposto neste Instrumento, constituem obrigações e responsabilidades da Contratada:

12.1. Executar os serviços conforme especificações, parâmetros e rotinas estabelecidos neste Instrumento e de sua proposta, com a alocação dos empregados, respeitando o número mínimo estabelecido neste Instrumento, necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

de fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidade e qualidade mínimas estabelecidas neste Instrumento e com tecnologia adequada, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações.

12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pela Fiscalização do CEFET-MG, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, devendo observar, também, o estabelecido nos artigos 14 e 17 a 25 da Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor), ficando o Contratante autorizado a descontar da garantia, caso exigida no Edital, o valor correspondente aos danos sofridos.

12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimento, devendo possuir Carteira de Trabalho e Previdência Social assinada ou outro documento de vínculo, na forma da lei, fornecido por órgão competente e condizente com a função que desempenhem, em conformidade com as normas e determinações em vigor e o estabelecido no subitem 8.5 (quanto aos empregados).

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

12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa Contratada deverá entregar, quando requerido pela Administração em prazo por ela estipulado, 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/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea “c” do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP nº 5/2017.

12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo Contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica. São igualmente de sua responsabilidade as demais despesas necessárias à execução dos serviços, tais como: uniformes, alimentação, transporte e assistência médica de pronto-socorro dos seus empregados, bem como por indenizações decorrentes de acidentes de trabalho envolvendo seus empregados, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao Contratante.

12.8. Comunicar à Fiscalização do CEFET-MG, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal, acidente no local ou irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

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

12.10. 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.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

12.11. Promover a guarda, manutenção, vigilância e segurança dos móveis, equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do Contrato, ficando o Contratante isento de qualquer responsabilidade em caso de sinistros.

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

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

12.14. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos que fujam às especificações e ao estabelecido neste Instrumento.

12.15. Em caso de alterações na forma de prestação de serviços, estabelecida neste Instrumento, sem a prévia autorização da Fiscalização do CEFET-MG, serão apurados os eventuais prejuízos causados à Administração, pois estes são inadmissíveis e caso ocorram são passíveis de punição, devendo ser adotadas providências para verificar apuração de responsabilidades, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem dar causa.

12.16. Vedar 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.

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

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

12.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato.

12.20. 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 ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.21. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal; as leis e normas trabalhistas no que se refere à proteção contra incêndio; prevenção e segurança do trabalho; o Estatuto Interno, as normas e Portarias do CEFET-MG.

12.22. Adotar práticas de Sustentabilidade Ambiental nos termos do subitem 8.14 (quanto à sustentabilidade ambiental).

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

12.23. Atender com presteza, na forma e nos prazos estipulados, as solicitações da Fiscalização do CEFET-MG que se relacionem com o objeto deste Instrumento.

12.24. Criar condições favoráveis ao bom andamento da relação contratual, não constringendo e não oferecendo obstáculos à Fiscalização do CEFET-MG durante a realização de suas atividades.

12.25. Permitir e organizar a visitação dos usuários à área de produção do Restaurante e Lanchonete.

12.26. Tratar toda a comunidade acadêmica com presteza e urbanidade, no que diz respeito às solicitações que se relacionem com o objeto deste Instrumento, atendendo aos clientes com respeito, polidez, satisfação e rapidez.

12.27. Cumprir, rigorosamente, o horário de funcionamento do Restaurante e Lanchonete estabelecido no Contrato.

12.28. Fornecer sempre que solicitado pela Fiscalização do CEFET-MG, amostras dos alimentos comercializados pela Contratada para a realização de testes afim de avaliar as seguintes propriedades organolépticas:

12.28.1. Discriminatórios (diferenças entre marcas).

12.28.2. Afetivos (aceitação e preferência).

12.28.3. Descritivos (qualificam e quantificam os atributos sensoriais).

12.28.4. Qualidade (obter o grau de proximidade da amostra teste com o padrão).

12.28.5. As características sensoriais a serem analisadas são: aparência, coloração, textura, consistência e sabor.

12.29. Entregar relatório com a quantidade de refeições e lanches servidos, caso o Contratante o solicite.

12.30. Promover campanhas educativas no Restaurante e Lanchonete, previamente aprovadas pela Fiscalização do CEFET-MG, sendo que estas campanhas deverão ser direcionadas para temas sobre educação alimentar e correlatos, tais como: saúde, higiene, desperdícios etc, utilizando-se de informativos e outros recursos.

12.31. Operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente do Estado.

12.32. Fornecer, independentemente da modalidade utilizada para pagamento, cupom fiscal a todos os clientes.

12.33. Disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender aos clientes.

12.33.1. Os valores dos produtos, para pagamento em espécie, deverão ser arredondados, para baixo, a um valor que possibilite fornecer troco também em espécie ao cliente, quando necessário.

12.34. Instalar máquina(s) própria(s) para recebimento de cartões de crédito e débito:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

12.34.1. No mínimo 02 (duas) bandeiras distintas deverão ser aceitas pela Contratada.

12.34.2. As bandeiras deverão ser escolhidas considerando o alto índice de aceitação no mercado.

12.34.3. A instalação da(s) máquina(s) e seu efetivo funcionamento deverão ocorrer no período máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data de início das atividades.

12.35. Cumprir orientações, procedimentos, normas e rotinas pertinentes, não previstas neste Instrumento, mas que forem necessárias ser adotadas em situações de surtos, epidemias, agentes emergentes ou catástrofes.

12.36. O CEFET-MG poderá, sempre que lhe convier, realizar inventários dos bens patrimoniais alocados, devendo a Contratada facilitar este trabalho, disponibilizar condições para tal, inclusive, pessoal para acompanhar os mesmos.

12.37. Observar e manter no estabelecimento um exemplar do Código de Defesa do Consumidor, nos termos da Lei nº. 12.291, de 20/07/2010.

12.38. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

12.39. Nomear e formalizar à Contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos contados da assinatura do Contrato, o Preposto para representá-la em todos os atos pertinentes à execução do Contrato, conforme estabelece o Art. 68 da Lei nº 8.666, de 21/06/1993, informando: os telefones (fixo e celular), endereço eletrônico para contato e horário de trabalho (subitem 12.40). No instrumento de nomeação deverá constar, expressamente, os poderes e deveres em relação à execução do objeto, devendo:

12.39.1. Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento do Contrato por parte de seus empregados.

12.39.2. Tomar as providências pertinentes para que sejam regularizadas todas as falhas ou defeitos observados.

12.39.3. Solicitar a seus superiores, em tempo hábil, a adoção das medidas convenientes, no caso de decisões e providências que ultrapassem a sua competência.

12.39.4. Receber e protocolar documentos como representante da Contratada.

12.39.5. Receber intimação extrajudicial de aplicação de penalidade, decisão de aplicação de penalidade e demais notificações expedidas pelo Contratante.

12.40. O Preposto deverá permanecer no local da prestação dos serviços, durante o horário de funcionamento do estabelecimento.

12.41. O preposto, uma vez indicado pela empresa e aceito pela Administração, deverá apresentar-se à unidade fiscalizadora, no sexto dia útil após a assinatura do Contrato, para tratar dos demais assuntos pertinentes à implementação e execução do Contrato, relativos à sua competência.

12.42. Nas ocasiões em que houver aumento ou redução (motivados por: congressos, visitas, feiras, férias acadêmicas etc.) do número de usuários, a Contratada deverá planejar sua rotina de trabalho de

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

modo a minimizar os possíveis efeitos, como: retardos na reposição ou indisponibilidade de alimentos e demora na fila do caixa de pagamento. A redução do número de comensais no período de férias, ou qualquer outra situação, não exime a contratada do cumprimento contratual, apenas interfere no seu planejamento. Portanto a composição alimentar da Cesta Básica de Produtos (grupos e respectivas variedades) – Quadro 1 – deverá ser cumprida ininterruptamente, a fim de que a qualidade na prestação dos serviços seja mantida e a comunidade acadêmica (professores, alunos, servidores, terceirizados, estagiários, usuários, convidados e visitantes) não seja prejudicada.

13. INSTALAÇÕES FÍSICAS E SEUS ÔNUS

13.1. A Contratada deverá arcar com as despesas referentes à Concessão Remunerada de Uso e aos consumos de: gás, telefone, energia elétrica, água e esgoto, providenciando o pagamento nos respectivos prazos de vencimento.

13.2. Quanto à Concessão Remunerada de Uso:

13.2.1. O valor mensal para pagamento pela Contratada pela Concessão Remunerada de Uso do Restaurante e Lanchonete do Prédio 19 do Campus Nova Gameleira é de R\$1.704,15 (hum mil, setecentos e quatro reais e quinze centavos).

13.2.2. O pagamento será devido pela Contratada a partir da data designada no documento denominado “Ordem de Início das Atividades”.

13.2.2.1. As mensalidades vencem no último dia de cada mês.

13.2.2.2. A Contratada deverá recolher, a título de contraprestação, a mensalidade estipulada à conta Única do Tesouro Nacional, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao do vencimento da mensalidade.

13.2.2.3. O pagamento efetuado após o prazo previsto no subitem 13.2.2.2 deverá ser feito com acréscimo de atualização financeira, mediante a aplicação da fórmula abaixo, mais os encargos moratórios previstos no subitem 13.2.2.4 e a multa prevista no subitem 13.2.2.5, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis previstas no Item 20 (das sanções administrativas).

$$AF = \{(1 + TR/100)^{d/30} - 1\} \times Rd + Rd.$$

onde:

AF = atualização financeira;

TR = percentual atribuído à Taxa Referencial (pro-ratatepori), com vigência a partir da data do adimplemento da obrigação;

d = número de dias corridos em atraso, decorridos entre a data de vencimento da obrigação até o dia do efetivo pagamento;

Rd = Remuneração devida.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

13.2.2.4. No caso de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido será acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

onde:

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido;

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = [(6/100)/365]$$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento;

VP = Valor principal.

13.2.2.5. No caso de eventuais atrasos de pagamento, haverá a cobrança de multa, sobre o valor devido, no percentual de 2% (dois por cento).

13.2.2.6. A ocorrência de atraso no pagamento da remuneração mensal por mais de 30 (trinta) dias ou ainda, a ocorrência de 03 (três) atrasos de pagamento no ano (consecutivos ou não), mesmo que por prazo inferior a 30 (trinta) dias, poderá implicar na rescisão do Contrato, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

13.2.2.7. O pagamento da mensalidade será devido até a data da entrega definitiva do imóvel, mesmo que tenha havido rescisão unilateral ou consensual entre as partes, aplicando-se, neste caso, o disposto nos subitens 13.2.2.2, 13.2.2.3, 13.2.2.4 e item 18 (reajuste).

13.2.3. Durante o período de férias escolares não haverá redução no valor mensal da Concessão Remunerada de Uso, tendo em vista que para a definição de tal valor, o faturamento reduzido no referido período já foi computado para o cálculo do valor a ser remunerado durante toda a vigência contratual, resguardando os reajustes previstos no item 18 (reajuste).

13.2.4. Em situações excepcionais, nas quais o Contratante venha, por motivos não previstos neste Instrumento e com justificativa expressa, impedir o funcionamento do Restaurante e Lanchonete, a Contratada ficará isenta do pagamento da Concessão Remunerada de Uso proporcionalmente (dias e valores) ao período em que o estabelecimento necessitar ficar sem funcionar.

13.2.5. Em situações em que a Contratada necessite realizar manutenções corretivas no imóvel, em caso de danos, avarias, inutilização ou fragmentação e demais prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas, e que seja necessário o fechamento do estabelecimento, por se tratar de obrigação contratual, o período em que o estabelecimento permanecer fechado não será motivo para abatimento no pagamento da Concessão Remunerada de Uso.

13.3. Quanto ao consumo de energia elétrica:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

13.3.1. O custo do fornecimento de energia elétrica será apurado pela Diretoria do campus, através da estimação da demanda e por meio de leitura do medidor de consumo instalado no local e de uso exclusivo da Contratada, que deverá arcar com o custo mensal apresentado:

13.3.1.1. A estimação da demanda será realizada com base na relação de cargas (lista dos equipamentos com suas respectivas potências elétricas) apresentada pela Contratada, que será objeto de verificação por parte da Diretoria de campus, à qual será aplicado o método de determinação de demanda descrito na norma CEMIG ND-5.2.

13.3.1.2. A leitura do medidor será feita pelo setor de manutenção do campus e informada, no ato, para conferência e assinatura da Contratada.

13.3.1.3. O custo mensal será calculado pela Diretoria do campus, de acordo com a demanda estimada e o consumo medido e com base nas tarifas vigentes praticadas no contrato celebrado entre o CEFET-MG e a Companhia Energética de Minas Gerais - CEMIG, levando em conta os horários de ponta e fora de ponta.

13.3.2. A Contratada promoverá, em Guia de Recolhimento para a União – GRU, o ressarcimento à Contratante.

13.3.3. No caso de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido (total da fatura) será acrescido de atualização monetária com base na variação do IGP-M e juros de mora de 1% (um por cento) ao mês calculados pro rata die (Fonte: Art. nº 126 - Resolução Normativa nº 414/2010 - ANAEEL).

13.3.4. No caso de eventuais atrasos de pagamento, haverá a cobrança de multa sobre o valor devido (total da fatura), no percentual de 2% (dois por cento) (Fonte: Art. nº 126 - Resolução Normativa nº 414/2010 - ANAEEL).

13.3.5. A ocorrência de atraso no pagamento mensal por mais de 30 (trinta) dias ou ainda, a ocorrência de 03 (três) atrasos de pagamento no ano (consecutivos ou não), mesmo que por prazo inferior a 30 (trinta) dias, poderá implicar na rescisão do Contrato, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

13.4. Quanto ao consumo de água:

13.3.2. O consumo de água será apurado pela Diretoria do campus, por meio de leitura do hidrômetro de uso exclusivo da Contratada, que deverá arcar com o custo mensal apresentado:

13.4.1.1. A leitura do medidor será feita pelo setor de manutenção do campus e informada, no ato, para conferência e assinatura da Contratada.

13.4.1.2. O custo mensal será calculado pela Diretoria do campus, com base na tarifa vigente praticada no contrato celebrado entre o CEFET-MG e a COPASA.

13.4.2. A Contratada promoverá, em Guia de Recolhimento para a União – GRU, o ressarcimento à Contratante.

13.4.3. No caso de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido (total da fatura) será acrescido de atualização monetária com base na variação do IPCA e juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, calculados pro rata die (Fonte: Art. nº 98 — Resolução nº 40/2013 — ARSAEIMG).

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

13.4.4. No caso de eventuais atrasos de pagamento, haverá a cobrança de multa sobre o valor devido (total da fatura), no percentual de 2% (dois por cento) (Fonte: Art. nº 98 — Resolução nº 40/2013 — ARSAEIMG).

13.4.5. A ocorrência de atraso no pagamento mensal por mais de 30 (trinta) dias ou ainda, a ocorrência de 03 (três) atrasos de pagamento no ano (consecutivos ou não), mesmo que por prazo inferior a 30 (trinta) dias, poderá implicar na rescisão do Contrato, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

13.5. Quanto à coleta de resíduos:

13.5.1. A Contratada deverá responsabilizar-se pelo pagamento da taxa e/ou despesa ou pelo serviço de coleta, transporte, tratamento e destinação final dos resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos gerados no Restaurante e Lanchonete, obedecendo a uma das seguintes possibilidades:

13.5.1.1. Mediante cálculo elaborado pelo Contratante e oportunamente informado à Contratada, que promoverá, em Guia de Recolhimento para a União – GRU, o ressarcimento à Contratante.

a) A aferição do quantitativo médio de resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos gerados nos Restaurantes e Lanchonetes instalados no campus seguirá a metodologia indicada pela Superintendência de Limpeza Urbana (SLU) e Decreto nº 12.165, de 15/09/2005, da Prefeitura de Belo Horizonte;

b) a quantificação destes resíduos será feita com base no peso diário gerado pelo Restaurante e Lanchonete, durante, no mínimo, 6 (seis) dias consecutivos de funcionamento, em período definido pelo CEFET-MG, com objetivo de obter a média do volume de geração diária de resíduos no Restaurante e Lanchonete;

c) a quantificação destes resíduos será realizada pela equipe de manutenção do campus com a apuração do volume, em metros cúbicos, dos resíduos gerados por dia;

d) a quantificação poderá ser acompanhada pela Contratada. Os volumes apurados serão lançados em planilha própria, no ato, para conferência e assinatura da Contratada e do CEFET-MG;

e) o custo mensal será calculado pela Diretoria do campus, e será o volume médio diário de resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos, alínea b, gerados no Restaurante e Lanchonete e depositados no abrigo externo de resíduos comuns do campus, multiplicado pelo preço do metro cúbico do resíduo praticado pela empresa contratada pelo CEFET-MG para a coleta, transporte, tratamento e destinação final de resíduos (o qual não é fixo, e sim reajustado anualmente) e multiplicado pelo número de dias de funcionamento do Restaurante e Lanchonete no mês;

f) A Contratada deverá realizar o transporte dos resíduos gerados no Restaurante e Lanchonete até o abrigo externo de resíduos comuns do campus;

g) atualmente, o custo praticado por metro cúbico é de R\$28,73 (vinte e oito reais e setenta e três centavos);

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

h) no período em que a Contratada seja autorizada a manter o Restaurante e Lanchonete fechada, deverá demonstrar por meio de Ofício emitido pela Diretoria do campus, no qual esteja expresso o período (data de início e fim) autorizado para o não funcionamento do estabelecimento;

i) não haverá, no entanto, alteração do valor/volume médio diário em períodos de férias e/ou funcionamento reduzido;

j) a partir da viabilização do sistema de aferição individualizado por coleta pela CEFET-MG, o valor a ser pago pela Contratada será calculado com base na medição real e não mais na média do volume de geração diária;

k) a emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU relativa à taxa e/ou despesa com o recolhimento dos resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos da Contratada será realizada mensalmente pela Diretoria do campus.

13.5.1.2. Mediante contrato direto firmado entre a Contratada e empresa que realize a coleta, transporte, tratamento e destinação final dos resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos, desde que a empresa a ser contratada seja previamente autorizada, por Ofício, pela Diretoria do campus;

a) a destinação final dos resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos deverá ser comprovada, mensalmente, à Fiscalização do CEFET-MG, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade, emitidos pela empresa responsável, acompanhados da licença de órgão ambiental, em vigor, para transporte, tratamento e/ou destinação final do resíduo recolhido (para fins de comprovação junto aos órgãos ambientais de que a empresa que coletou o resíduo o destinou de forma correta);

b) na Nota Fiscal/Fatura e no Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade deverão constar a razão social da Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete do Prédio 19 do Campus Nova Gameleira do CEFET-MG).

c) ainda, o descumprimento de qualquer item do termo de referência por parte da Contratada ou da empresa responsável pela coleta poderá implicar nas penalidades previstas no item 20 (das sanções administrativas) para a Contratada.

13.5.2. Os resíduos sólidos recicláveis (exceto óleo de cozinha) gerados no Restaurante e Lanchonete deverão:

13.5.2.1. Ser separados, na origem (assim que o material deixa de ter sua utilidade original e torna-se resíduo), transportando-os de forma segura (sem contato com água e restos de alimentos).

13.5.2.2. Ser acondicionados separadamente em sacos plásticos de cor azul claro.

13.5.2.3. Ser armazenados, em local adequado nas dependências do Restaurante e Lanchonete, temporariamente (até que sejam transportados para o abrigo externo de resíduos comuns da Unidade/Órgão) em contenedores específicos (para recicláveis) da Contratada, de cor azul, devidamente sinalizados (simbologia/indicação de recicláveis) e, diariamente, colocados em contenedores do CEFET-MG exclusivos para recicláveis, no abrigo externo de resíduos comuns.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

a) Durante o dia, quando a capacidade máxima do contenedor da Contratada for atingida, seu conteúdo deverá ser imediatamente acondicionado no contenedor do CEFET-MG exclusivo para recicláveis, no abrigo externo de resíduos comuns.

13.5.2.4. A destinação final dos resíduos sólidos recicláveis será feita pela Contratante, a qual obedecerá as legislações vigentes.

13.5.3. O óleo comestível saturado (óleo de cozinha) usado (de origem animal, vegetal ou mineral) gerado no Restaurante e Lanchonete deverá:

13.5.3.1. Ser separado e armazenado em local adequado, nas dependências do Restaurante e Lanchonete, temporariamente, em bombonas de 20 litros, dotadas de bandeja móvel de contenção.

13.5.3.2. As bombonas devem ser recolhidas semanalmente, por empresas devidamente licenciadas e firmadas pela Contratada, para fins de reciclagem.

a) O óleo não poderá ser armazenado por mais de 1(uma) semana, nem mesmo ser transformado em outros subprodutos nas dependências da Contratante.

b) É expressamente proibido o descarte do óleo na rede de esgoto ou nos abrigos externos de resíduos do campus.

13.5.3.3. A destinação final (semanal) do óleo deverá ser comprovada, mensalmente, à Fiscalização do CEFET-MG, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade, emitidos pela empresa responsável, acompanhados da licença de órgão ambiental, em vigor, para transporte, tratamento e/ou destinação final do resíduo recolhido (para fins de comprovação junto aos órgãos ambientais de que a empresa que coletou o resíduo o destinou de forma correta).

a) Na Nota Fiscal/Fatura e no Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade deverão constar, além dos dados da empresa responsável pela destinação final, a razão social da Empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete do Prédio 19 do Campus Nova Gameleira do CEFET-MG).

13.5.4. Os resíduos sólidos comuns não recicláveis oriundos da limpeza (como por exemplo: de varrição, sanitários e rejeitos) gerados no Restaurante e Lanchonete deverão:

13.5.4.1. Ser acondicionados separadamente em sacos plásticos de cor cinza claro.

13.5.4.2. Ser controlados pela Contratada, sendo de sua inteira responsabilidade o seu correto acondicionamento e transporte interno, em contenedores específicos (para resíduos comuns) da Contratada, de cor cinza, devidamente sinalizados (simbologia/indicação de comuns) e, diariamente, colocados em contenedores do CEFET-MG exclusivos para resíduos comuns.

a) Durante o dia, quando a capacidade máxima do contenedor da Contratada for atingida, seu conteúdo deverá ser imediatamente acondicionado no contenedor do CEFET-MG exclusivo para resíduos comuns.

13.5.4.3. A coleta e destinação final dos resíduos sólidos comuns não recicláveis será nos termos do subitem 13.5.1.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

13.5.5. Os resíduos sólidos comuns exclusivamente orgânicos (oriundos da produção de alimentos e sobras dos pratos), gerados no Restaurante e Lanchonete deverão:

13.5.5.1. Ser acondicionados separadamente em sacos plásticos de cor cinza claro.

13.5.5.2. Ser armazenados, em local adequado, nas dependências do Restaurante e Lanchonete, temporariamente (até que sejam transportados para o abrigo externo de resíduos comuns do campus) em contenedores exclusivos (para orgânicos) da Contratada, de cor marrom, devidamente sinalizados (simbologia/indicação de orgânicos) e, diariamente, colocados em contenedores e/ou freezer da Contratada exclusivos para orgânicos, no abrigo externo de resíduos comuns do campus.

a) Durante o dia, quando a capacidade máxima do contenedor intermediário da Contratada for atingida, seu conteúdo deverá ser imediatamente acondicionado em contenedores e/ou freezer da Contratada, no abrigo externo de resíduos comuns do campus.

b) Em hipótese alguma, permitir-se-á a colocação de resíduos orgânicos nos contenedores da Contratante localizados no abrigo externo de resíduos comuns do campus.

13.5.5.3. A coleta e destinação final dos resíduos sólidos orgânicos será nos termos do subitem 13.5.1.

13.5.6. As lâmpadas fluorescentes utilizadas no Restaurante e Lanchonete deverão:

13.5.6.1. Ser substituídas, quando queimadas, pela Contratada.

13.5.6.2. Ser separadas e acondicionadas em recipientes adequados.

13.5.6.3. Ser encaminhadas para o setor de Serviços Gerais do campus, o qual dará a destinação correta.

13.5.6.4. Em hipótese alguma, permitir-se-á a colocação de lâmpadas nos contenedores e abrigos de resíduos da Contratante.

13.5.7. As caixas de madeira devem ser devolvidas ao fornecedor imediatamente após o recebimento da mercadoria, como prática, também, de sustentabilidade ambiental (subitem 8.14).

13.6. Quanto ao acesso à Internet:

13.6.1. Todas as despesas decorrentes da necessidade de acesso à Internet serão de responsabilidade da Contratada, inclusive a contratação do serviço.

13.6.2. O CEFET-MG não disponibilizará conexão com a rede de dados obedecendo à Política de Uso da RNP (Rede Nacional de Pesquisa).

13.7. Quanto às demais despesas:

13.7.1. Responsabilizar-se pelo pagamento do IPTU, se tal tributo vier a ser imputado à área do Restaurante e Lanchonete pela Prefeitura de Belo Horizonte. A Contratada promoverá, em Guia de Recolhimento para a União – GRU, o ressarcimento ao Contratante, caso a guia de cobrança venha nominal a este.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

13.7.2. Qualquer alteração, modificação, acréscimo, redução ou reforma do Restaurante e Lanchonete somente poderá ser realizada mediante elaboração de projetos técnicos, devidamente analisados pelo Contratante e com aprovação prévia e por escrito do setor técnico da Coordenação de Infraestrutura. As despesas com tais obras e/ou serviços correrão por conta e responsabilidade da Contratada, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção.

13.7.3. Toda e qualquer obra no Restaurante e Lanchonete, mesmo a título de benfeitoria, e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis, necessárias, voluptuárias) serão incorporadas ao patrimônio do CEFET-MG, entretanto, se a Instituição entender conveniente, as benfeitorias eventualmente realizadas deverão ser desfeitas, mesmo que autorizadas pelo CEFET-MG, devendo, assim, a área disponibilizada para o Restaurante e Lanchonete ser devolvida pela Contratada nas mesmas condições em que foi entregue.

13.7.4. Toda manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do Restaurante e Lanchonete será de responsabilidade da Contratada, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

13.7.5. Instalar, às suas expensas, na área externa do Restaurante e Lanchonete, ou seja, em espaço diferenciado daquele onde é feito o atendimento ao usuário (balcão de atendimento), estrutura que possibilite o funcionamento do caixa. Tal estrutura visa garantir o cumprimento do subitem 8.9.3 (quanto à higiene pessoal).

13.7.5.1. A quantidade de caixas deverá ter relação direta com o número de refeições e lanches, servidos nos horários de maior movimento do estabelecimento, não podendo ser subdimensionados. As caixas registradoras deverão emitir cupom fiscal.

13.7.6. A Contratada responsabilizar-se-á pela guarda e conservação do imóvel e das redes de instalações físicas externas e internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) do Restaurante e Lanchonete, primando pela manutenção das dependências e instalações, mantendo-os em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

13.7.6.1. Manter os equipamentos acoplados aos pontos atualmente existentes no Restaurante e Lanchonete.

13.7.6.2. Instalar suportes em aço inox, sob os equipamentos emissores de calor (cafeteira, estufa, forno e outros), se apoiados sobre as bancadas confeccionadas em pedra de ardósia, a fim de garantir sua integridade, uma vez que este material (ardósia) não suporta contato com equipamentos de alta temperatura, pois causam sua ruptura e quebra.

13.7.6.3. Equipamentos de grande porte (como chapas, fornos elétricos e outros) não poderão ser apoiados sobre as bancadas, devendo ser apoiados em base própria.

13.7.6.4. Comunicar por escrito ao CEFET-MG qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

13.7.6.5. Providenciar, imediatamente, o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias, inutilização ou fragmentação e demais prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

13.7.6.6. Cumprir para a manutenção da rede de gás os requisitos abaixo:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

- a) Ser realizada anualmente, contada da data de Início das Atividades, por se tratar de lugar público e com elevado trânsito de pessoas.
- b) As manutenções subsequentes à primeira, o interregno de um ano será contado a partir da data da última manutenção.
- c) Ser realizada por Empresa especializada, por meio de Ensaio de Estanqueidade em Rede de Gás Canalizado, devendo ser realizada, também, as manutenções necessárias (tais como: substituição de mangueiras e válvulas de gás GLP).
- d) Ser comprovada à Diretoria do campus, sempre que realizada, por meio de cópia do Laudo de Ensaio de Estanqueidade e Anotação de Responsabilidade Técnica – ART.

13.7.7. Acréscimos de cargas elétricas para redes de instalação deverão ser devidamente analisados pelo Contratante e obter aprovação prévia e por escrito da Diretoria do campus.

13.7.8. Todas as luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e/ou estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

13.7.9. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimento, inclusive sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

13.7.10. Providenciar junto aos órgãos competentes as licenças necessárias para o funcionamento das atividades objeto do contrato: recolher todos os impostos, taxas, contribuições e demais tributos que vierem a incidir sobre o imóvel em decorrência das atividades realizadas durante toda a vigência do prazo contratual.

13.7.11. Considerar os investimentos necessários como: aquisição de utensílios, equipamentos, treinamentos e demais custos inerentes ao bom funcionamento do estabelecimento e, conseqüentemente, cumprimento contratual.

13.7.12. Entregar, ao término do Contrato, as instalações físicas externas e internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) em perfeito estado de limpeza e conservação, inclusive pintura do estabelecimento e, no mínimo, conforme Relatórios Fotográfico e Descritivo anexos ao Contrato.

13.7.12.1. A avaliação da rede de gás deverá ser realizada por Empresa especializada, por meio de Ensaio de Estanqueidade em Rede de Gás Canalizado, devendo ser realizada, também, as manutenções necessárias (tais como: substituição de mangueiras e válvulas de gás GLP).

13.7.12.2. A avaliação deverá ser comprovada por meio de cópia do Laudo de Ensaio de Estanqueidade e Anotação de Responsabilidade Técnica – ART, os quais deverão ser anexados ao Relatório Descritivo.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

15.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que:

15.1.1. Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original.

15.1.2. Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do Contrato.

15.1.3. Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado.

15.1.4. Haja a anuência expressa da Administração à continuidade do Contrato.

16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

16.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, de acordo com o estabelecido neste Instrumento.

16.2. O representante do Contratante, Fiscal Técnico, deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do Contrato.

16.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

16.4. A conformidade dos materiais, técnicas, equipamentos, ferramentas, utensílios e móveis a serem utilizados na execução dos serviços deverá ser verificada de acordo com o estabelecido neste Instrumento.

16.5. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.6. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no item 20 (das sanções administrativas) e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.7. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

16.8. A Fiscalização Técnica do Contrato avaliará constantemente a execução do objeto, sendo mensurados os aspectos mencionados no subitem 17.8 (do modelo de gestão e avaliação da execução dos serviços), bem como:

16.8.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade e prazos mínimos exigidos os serviços contratados.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

16.8.2. Deixar de utilizar recursos materiais, equipamentos, utensílios e móveis exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à estabelecida.

16.8.3. Deixar de utilizar recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade (função e formação profissional) ou quantidade inferior à estabelecida.

16.8.4. Deixar de prestar os serviços adequados à rotina de execução estabelecida, ou prestá-los em desacordo com o exigido.

16.8.5. O cumprimento das demais obrigações decorrentes do Contrato.

16.8.6. A satisfação do público usuário.

16.9. Durante a execução do objeto, o Fiscal Técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

16.10. O Fiscal Técnico deverá apresentar ao Preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.10.1. O Preposto deverá ter ciência da avaliação realizada.

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

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

16.13. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas neste Instrumento.

16.14. O Fiscal Técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

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

16.15.1. Fiscalização Patrimonial (física e bens): será feita pela Coordenação de Administração do campus.

16.15.2. Fiscalização de pagamento de encargos financeiros referentes a concessão remunerada de uso, água/esgoto, resíduos, energia elétrica, telefone: pela Diretoria do campus, ou por quem a Diretoria determinar.

16.16. As disposições previstas neste item não excluem a observação do disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

16.17. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

17. DO MODELO DE GESTÃO E AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

17.1. O Contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio da Fiscalização Técnica (profissionais técnicos competentes), acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços, constatar e relacionar as irregularidades identificadas.

17.2. O Relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do Contrato.

17.2.1. O Gestor do Contrato deverá realizar a análise do Relatório e, se necessário, emitir parecer, com base nas informações e conclusões apresentadas pela Fiscalização Técnica.

17.3. A Contratada fica obrigada 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.

17.4. Os contatos serão realizados com a figura do Preposto, representante designado pela Contratada para tratar de assuntos relacionados com a execução do Contrato e sanar possíveis inconsistências ou incompatibilidade na prestação dos serviços.

17.4.1. As comunicações entre Contratante e Contratada serão realizadas por meio de “Relatório de Inspeção” ou “Relatório de Visita de Fiscalização do CEFET-MG”, de Ofício, por meio eletrônico (inclusive e-mail) ou telefone, dependendo da urgência ou necessidade da informação, sendo que a Contratada deverá adotar, tempestivamente, o tratamento adequado às solicitações em todas as formas de comunicação elencadas, necessárias ao bom andamento dos serviços, conforme disposto no art. 69 da Lei nº. 8.666, de 21/06/1993.

17.5. As comunicações serão protocoladas no Restaurante e Lanchonete, da seguinte forma:

17.5.1. Qualquer funcionário ou empregado receberá e protocolará documentos e comunicações como representante da Contratada. Receberá intimação extrajudicial de aplicação de penalidade, decisão de aplicação de penalidade e demais notificações expedidas pela Contratante. Havendo recusa do funcionário em receber a notificação, o CEFET-MG certificará o fato circunstanciado com 2 (duas) testemunhas e considerará como válida a notificação.

17.6. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo CEFET-MG.

17.6.1. Para a execução contratual, durante o período de vigência do Contrato, o Contratante permitirá à Contratada, através de Concessão Remunerada de Uso, o direito de utilizar o imóvel onde os serviços serão prestados.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

17.6.2. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços no Restaurante e Lanchonete, serão providas pela Contratada.

17.6.3. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à Contratada.

17.7. Os serviços serão avaliados por meio de: Inspeções Técnicas, Pesquisa de Satisfação, informações de usuários, dentre outros.

17.8. Serão avaliadas e aferidas todas as obrigações constantes neste Instrumento, observando os parâmetros mínimos a seguir:

17.8.1. Segurança, no que se refere às condições higiênico-sanitárias, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos.

17.8.2. Segurança, no que se refere às condições de higiene e limpeza das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

17.8.3. Segurança, que se refere ao quadro de empregados (quantidade, capacitação técnica, registro funcional, aptidão – saúde ocupacional e clínica).

17.8.4. Confiabilidade, que se traduz na habilidade para executar um serviço prestado e na capacidade para realizar o serviço prometido sem erros.

17.8.5. Aspectos Tangíveis, isto é, a aparência das instalações físicas, equipamentos, móveis, utensílios, apresentação dos empregados, ferramentas e instrumentos de comunicação.

17.8.6. Apresentação, que é associada ao cardápio, em como o alimento está sendo preparado e apresentado aos consumidores.

17.8.7. Empatia, que se refere à atenção individualizada aos clientes que utilizam o serviço, incluindo o esforço em atender às necessidades específicas desses.

17.8.8. Receptividade, ou seja, a disposição para ajudar os clientes, caracterizada por atenção personalizada, rapidez no atendimento, eficácia em resolver os problemas e a delicadeza dos colaboradores.

17.8.9. *Servicescapes*, que se refere à influência do ambiente na qualidade dos serviços, dadas as suas condições de temperatura, iluminação, ruído, cheiro, estética (design e decoração), layout, conforto de assento, número e aparência dos empregados (*service staff*), etc.

17.8.10. Ações Ambientais (gestão ambiental).

17.9. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Instrumento e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

17.10. Desconformidades na prestação dos serviços, descumprimentos contratuais, motivarão a aplicação das sanções administrativas previstas no item 20 (das sanções administrativas).

18. REAJUSTE

18.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

18.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da Contratada, os preços iniciais serão reajustados, pelo Contratante, mediante a aplicação do índice IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), item “Alimentação Fora da Residência”, medido pelo IPEAD/UFMG (Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas, Administrativas e Contábeis de Minas Gerais), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto nº 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento.

18.2.1. Para o cálculo dos reajustes tomar-se-á como índice inicial aquele vigente:

18.2.1.1. Cesta Básica de Produtos: no mês de apresentação da proposta.

18.2.1.2. Concessão Remunerada de Uso: no mês de Início das Atividades.

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

18.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a Contratante aplicará a última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

18.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

18.6. 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.

18.7. 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.

18.8. O reajuste será realizado por apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizados por aditamento.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

18.9. O reajuste e/ou revisão das tarifas de água, e energia elétrica e eventuais taxas relativas ao recolhimento de resíduos, ocorrerá de acordo com as normas das empresas/concessionárias dos serviços, por iniciativa dessas, conforme disposto no item 13 (instalações físicas e seu ônus).

19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

19.1. A Contratada prestará garantia, com validade durante a execução do Contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato.

19.1.1. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da assinatura do Contrato, a Contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por:

19.1.1.1. Caução em dinheiro, ou

19.1.1.2. Títulos da dívida pública.

19.1.1.3. Seguro-garantia, ou

19.1.1.4. Fiança bancária.

19.1.2. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa prevista no subitem 20.2.2.5 (das sanções administrativas).

19.1.3. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do Contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666 de 1993.

19.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

19.2.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do Contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas.

19.2.2. Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do Contrato.

19.2.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à Contratada.

19.2.4. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela Contratada, quando couber.

19.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no subitem anterior, observada a legislação que rege a matéria.

19.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

19.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

19.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

19.7. No caso de alteração do valor do Contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

19.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada pelo CEFET-MG por meio de ofício.

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

19.10. Será considerada extinta a garantia:

19.10.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato.

19.10.2. No prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do Contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea “h2” do subitem 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 05/2017.

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

19.12. A Contratada autoriza a Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e no Contrato.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

20.1.1. Falhar na execução do Contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação.

20.1.2. Ensejar o retardamento da execução do Objeto.

20.1.3. Fraudar na execução do Contrato.

20.1.4. Comportar-se de modo inidôneo.

20.1.5. Cometer fraude fiscal.

20.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Instrumento, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

20.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado.

20.2.2. Multa de:

20.2.2.1. 0,25% (vinte e cinco centésimos por cento) por dia, sobre o valor total da Concessão Remunerada de Uso (valor mensal multiplicado por 12 (doze) meses), em caso de não iniciar as atividades no prazo estabelecido pelo CEFET-MG, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. A partir do 16º (décimo sexto) dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença.

20.2.2.2. 0,5% (cinco décimo por cento) por dia, sobre o valor total da Concessão Remunerada de Uso (valor mensal multiplicado por 12 (doze) meses) a partir do 16º (décimo sexto) e até o 30º (trigésimo) dia, para cada dia de atraso.

20.2.2.3. 20% (vinte por cento) sobre valor total da Concessão Remunerada de Uso (valor mensal multiplicado por 12 (doze) meses), em caso de inexecução total do Contrato. Será considerado como inexecução total do Contrato, com a consequente rescisão contratual, se em até 30 (trinta) dias as atividades não tiverem sido iniciadas. As multas serão cumulativas.

20.2.2.4. 1,5% (um e meio por cento) a 7,5% (sete e meio por cento) sobre o valor mensal da Concessão Remunerada de Uso, no caso de descumprimento contratual, conforme detalhamento constante das Tabelas do anexo Anexo IV – Graus, Correspondências e Infrações

20.2.2.5. 0,1% (hum décimo por cento) sobre o valor total da Concessão Remunerada de Uso (valor mensal multiplicado por 12 (doze) meses) por dia de atraso na apresentação da garantia prevista no item 19 (garantia da execução), seja para reforço ou por ocasião de prorrogação, observado o limite máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Contratante a promover a rescisão do Contrato.

20.2.2.6. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

20.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 2 (dois) anos.

20.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

20.2.4.1. A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Termo de Referência.

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

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

20.3. As sanções previstas nos subitens 20.2.1, 20.2.3, 20.2.4 e 20.2.5 poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multa.

20.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as Tabelas 1 e 2.

20.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

20.5.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

20.5.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação.

20.5.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

20.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

20.7. Cada uma das multas se submete às seguintes disposições:

20.7.1. Durante a execução contratual, o valor da multa deverá ser depositado na conta da Contratante, por meio da Guia de Recolhimento para a União - GRU, a ser fornecida pelo Contratante.

20.7.1.1. A multa deverá ser recolhida no prazo estabelecido na comunicação enviada pela autoridade competente.

20.7.2. Quando aplicada no último mês de vigência do Contrato, será descontada da garantia, se prestada mediante caução em dinheiro, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

20.7.2.1. Se a garantia não abranger o valor da multa, a diferença da multa deverá ser depositada, pela Contratada, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, na conta da Contratante, mediante Guia de Recolhimento para a União - GRU a ser fornecida pelo Contratante.

20.7.2.2. Se a garantia for efetivada em outras modalidades, o valor da multa deverá ser depositado, na conta da Contratante, por meio da Guia de Recolhimento para a União - GRU, a ser fornecida pelo Contratante.

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

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

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

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

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

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

20.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20.14. A aplicação de uma das penalidades previstas não exclui a possibilidade de aplicação de outras.

20.15. Reiterados descumprimentos das cláusulas contratuais ou no caso de multas reincidentes e cumulativas ensejarão na rescisão contratual.

20.16. Multa, sobre o valor da Concessão Remunerada de Uso, em caso de rescisão contratual por qualquer das partes, nos percentuais abaixo, os quais incidirão sobre a soma dos meses que não serão cumpridos até o limite dos 12 (doze) meses contratuais:

20.16.1. Entre o 1º e o 4º mês: 30% (trinta por cento).

20.16.2. Entre o 5º e o 8º mês: 20% (vinte por cento).

20.16.3. Entre o 9º e 12º mês: 10% (dez por cento).

21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

21.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital.

21.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Edital. Dentre eles, a licitante deverá:

21.2.1. Declarar, sob penas da lei, de que não se encontra em débito com o CEFET-MG.

21.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

21.3.1. Apresentar prova do registro de um(a) Nutricionista junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, contendo nome, número do registro válido junto ao CRN, que necessariamente pertença ao quadro permanente da empresa e que deverá ser o Responsável Técnico pelos serviços durante a execução contratual.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

21.3.1.1. O Responsável Técnico acima elencado deverá pertencer ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, entendendo-se como tal, para fins deste Instrumento, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de Contrato/Estatuto Social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com Contrato escrito firmado com a Licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame. Caso a vinculação se dê por declaração de disponibilidade futura deverá a mesma conter nome, CPF e número do registro válido do profissional junto ao CRN, ser assinada pelo(s) profissional(ais) e pela licitante.

a) No decorrer da execução do Contrato, o profissional de que trata este subitem poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Contratante.

21.3.2. Apresentar declaração de que irá apresentar a Prova de Registro ou Inscrição da licitante no Conselho Regional de Nutrição, conforme disposto na Resolução nº 378, de 28/12/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas, mediante a Certidão de Registro e Quitação, válida, no ato da assinatura do Contrato.

21.3.3. Apresentar, para qualificação técnico-operacional e para a realização do objeto da licitação, declaração de que instalará escritório na região metropolitana de Belo Horizonte, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da vigência do Contrato, dispondo de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda do Contratante, bem como realizar todos os procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos empregados, conforme item 10.6, “a”, do anexo VII-A da IN SLTI/MP nº 05/2017.

21.3.3.1. A estrutura administrativa além de possuir telefone fixo e endereço eletrônico, deverá funcionar de segunda a sexta-feira em horário comercial (compreendido entre 8 e 18 horas), de forma a proporcionar que tudo relacionado ao Contrato seja nela resolvido.

21.3.4. Apresentar Atestado de Vistoria, assinado pelo servidor responsável, ou Declaração, emitida pela licitante, de que conhece as condições locais para execução do objeto, caso opte por não realizá-la, nos termos estabelecidos no item 7 (vistoria para a licitação).

21.3.4.1. O Atestado de Vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a Contratante.

21.3.5. Poderão participar da licitação os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação (alimentação e nutrição humanas), conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes neste Instrumento.

21.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

21.4.1. O item do objeto Restaurante e Lanchonete será formado pelo agrupamento dos subitens da Cesta Básica de Produtos a serem ofertados obrigatoriamente pela Contratada, conforme Quadro 1 - Cesta Básica de Produtos deste Instrumento.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

21.4.2. Na etapa de lances do pregão eletrônico, o licitante apresentará o valor total da Cesta Básica de Produtos e deverá apresentar ao CEFET-MG, terminada esta etapa, o detalhamento de preços para todos os subitens que compõe a referida Cesta Básica, com valores limitados aos respectivos preços médios unitários máximos.

21.4.3. Os valores unitários máximos foram obtidos no Estudo Técnico Preliminar.

21.5. O critério de julgamento da proposta é o MENOR PREÇO GLOBAL.

21.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no Edital.

22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

Conforme pormenorizada nos Estudos Técnicos Preliminares:

22.1. Para a Cesta Básica de Produtos, o custo estimado da contratação é de R\$159,49 (cento e cinquenta e nove reais e quarenta e nove centavos).

22.2. Para a Concessão Remunerada de Uso, o preço mensal é de R\$1.704,15 (hum mil, setecentos e quatro reais e quinze centavos).

23. DOS PREÇOS PRATICADOS

23.1. Para os itens da Cesta Básica de Produtos, deverão ser praticados no Restaurante e Lanchonete os preços estabelecidos no Quadro 1, os quais serão informados pela licitante no momento da proposta comercial.

23.2. Os produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos – Quadro 1, tais como, itens de: bomboniere (balas, chicletes, chocolates, sorvetes etc), confeitaria (croissants simples ou recheados, tortas e bolos recheados, sonho etc.), fast food (mini pizza, hambúrgueres etc.), refrigerantes, embalagens tipo “marmitex”, poderão ser oferecidos pela Contratada aos preços de mercado, desde que:

23.2.1. Solicitados previamente pela Contratada, por meio de Tabela distinta da Cesta Básica de Produtos – Quadro 1 e após autorização expressa da Fiscalização do CEFET-MG, após verificação dos preços praticados no mercado. Tal solicitação deverá ser encaminhada à Fiscalização Técnica, acompanhada dos preços estimados para venda.

23.2.1.1. O procedimento descrito neste subitem se aplica, também, nos casos de modificação dos preços.

23.2.2. Não tenha como objetivo descaracterizar item(ns) contemplado(s) pela Cesta Básica, a fim de justificar o aumento de preço.

23.3. A Contratada deverá manter afixada em local visível e em suporte apropriado, tabelas distintas, contendo:

23.3.1. Tabela A: Cesta Básica de Produtos - Quadro 1 (subitem 23.1).

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

23.3.2. Tabela B: Produtos Diversos, aqueles não previstos na Cesta Básica de Produtos (subitem 23.2).

23.3.3. As Tabelas devem ser apresentadas em papel ofício ou outro aprovado pela Fiscalização do CEFET-MG, digitadas em caixa alta (maiúsculas).

23.4. É vedada a cobrança de preços diferenciados para os diversos componentes das refeições (um preço para salada e outro para prato principal).

23.5. A Contratada não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

23.6. O material descartável (palitos, guardanapos e etc.), molhos (inglês, pimenta, maionese, ketchup, mostarda), sal, azeite e vinagre também não poderão ser cobrados dos usuários.

23.7. É vedada a inclusão de valores extras nos preços da Cesta Básica de Produtos - Quadro 1 ou sua cobrança à parte, exceto para as embalagens tipo “marmitex”, tampouco alteração nos preços preestabelecidos neste Instrumento senão por meio de aditivo contratual.

24. ANEXOS

I – Quadro I - Cesta Básica de Produtos

II – Modelo de Proposta

III – Modelo: Atestado de Vistoria e Declaração de Conhecimento

IV – Sanções Administrativas

V – Planta Baixa - Restaurante e Lanchonete do Prédio 19 do campus Nova Gameleira

VI – Estudo Técnico Preliminar nº 10/2023

Belo Horizonte, 13 de janeiro de 2023

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

Anexo I – Quadro 1 (Cesta Básica de Produtos)

QUADRO 1 - CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	ESPECIFICAÇÃO MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
1	Almoço tipo Prato Comercial Composto	1 tipo de arroz branco 1 tipo de feijão simples 1 tipo de carne 1 tipo de guarnição 1 tipo de salada (com, no mínimo, 3 componentes, incluindo frutas) Obs.: no caso de atendimento tipo “self-service” com balança, informar o valor referente a um prato com 400 gramas de alimento	16,18
2	Almoço tipo Prato Comercial Simples	Opções: Espaguete à bolonhesa Espaguete ao bugo; Espaguete com molho branco; Espaguete com legumes; Omelete com muçarela; Omelete com presunto.	10,33
3	Salgados (unidade)	Pão de queijo (80 g)	2,76
		Coxinha de frango simples (120 g)	4,58
		Coxinha de frango com catupiry (120 g)	5,45
		Empada de frango simples (120 g)	4,58
		Empada de frango com catupiry (120 g)	5,11
		Empada de palmito (120 g)	5,28
		Enrolado de presunto com muçarela (120 g)	4,56
		Pastel assado de frango simples (120 g)	4,56
		Tortinha de frango com catupiry (200 g)	6,52
4	Bolos (fatia)	Comum (100 g)	2,46
		Com calda (100 g)	3,29
5	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	3,46
		Água de côco - caixinha (200 ml)	3,60
		Água com gás (500 ml)	2,57
		Água sem gás (500 ml)	2,53
		Café com leite (300 ml)	2,99
		Café expresso	3,21

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

		Cafezinho (100 ml)	1,30
		Capuccino com leite	4,60
		Refresco (300 ml) - mínimo 2 sabores	2,04
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet ou light - mínimo 2 sabores de cada	4,78
		Suco - lata (335 ml) - comum, diet ou light - mínimo 2 sabores de cada	4,61
		Suco natural (300 ml) - mínimo 2 sabores	4,97
		Vitamina de frutas (300 ml) - mínimo 2 sabores	4,93
6	Diversos (unidade)	Cachorro quente	5,86
		Creme de açaí (300 ml)	8,94
		Caldo de feijão ou mandioca (300 ml)	8,26
		Salada de frutas (300 ml) - mínimo de 4 frutas	5,45
		Sanduíche natural (industrializado)	9,74
PREÇO MÉDIO GLOBAL (R\$)			159,49

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

Anexo II - Modelo de Proposta

LOGOTIPO DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA
TELEFONE E E-MAIL PARA CONTATO

PROPOSTA COMERCIAL

Ref. Pregão Eletrônico nº xx/2023

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/..... do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais – Unidade Belo Horizonte – Campus Nova Gameleira, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) (nome do representante legal da empresa), portador(a) 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 proposta de preços.

1) Valores propostos para a Cesta Básica de Produtos:

QUADRO 1 - CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	ESPECIFICAÇÃO MÍNIMA	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO (R\$)
1	Almoço tipo Prato Comercial Composto	1 tipo de arroz branco 1 tipo de feijão simples 1 tipo de carne 1 tipo de guarnição 1 tipo de salada (com, no mínimo, 3 componentes, incluindo frutas) Obs.: no caso de atendimento tipo “self-service” com balança, informar o valor referente a um prato com 400 gramas de alimento	

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE**

2	Almoço tipo Prato Comercial Simples	Opções: Espaguete à bolonhesa Espaguete ao bugo; Espaguete com molho branco; Espaguete com legumes; Omelete com muçarela; Omelete com presunto.	
3	Salgados (unidade)	Pão de queijo (80 g)	
		Coxinha de frango simples (120 g)	
		Coxinha de frango com catupiry (120 g)	
		Empada de frango simples (120 g)	
		Empada de frango com catupiry (120 g)	
		Empada de palmito (120 g)	
		Enrolado de presunto com muçarela (120 g)	
		Pastel assado de frango simples (120 g)	
		Tortinha de frango com catupiry (200 g)	
4	Bolos (fatia)	Comum (100 g)	
		Com calda (100 g)	
5	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	
		Água de côco - caixinha (200 ml)	
		Água com gás (500 ml)	
		Água sem gás (500 ml)	
		Café com leite (300 ml)	
		Café expresso	
		Cafezinho (100 ml)	
		Capuccino com leite	
		Refresco (300 ml) - mínimo 2 sabores	
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet ou light - mínimo 2 sabores de cada	
		Suco - lata (335 ml) - comum, diet ou light - mínimo 2 sabores de cada	
		Suco natural (300 ml) - mínimo 2 sabores	
		Vitamina de frutas (300 ml) - mínimo 2 sabores	
6	Diversos (unidade)	Cachorro quente	
		Creme de açaí (300 ml)	
		Caldo de feijão ou mandioca (300 ml)	
		Salada de frutas (300 ml) - mínimo de 4 frutas	
		Sanduíche natural (industrializado)	
PREÇO MÉDIO GLOBAL (R\$)			

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

Outrossim, declaramos que:

- a) Aceitamos todas as condições impostas pelo Edital e seus anexos;
- b) Temos conhecimento do local e condições de execução dos serviços;
- c) Os serviços serão executados com a qualidade, prazo e condições fixadas no Termo de Referência;
- d) 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;
- e) Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias;
- f) Estamos cientes de que, até que o Termo de Contrato seja assinado, esta Proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do instrumento convocatório (edital do PE nº XX/2023).

...../..... (Cidade/UF), (dia) de (mês) de (ano).

NOME E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA
RAZÃO SOCIAL E CARIMBO DA EMPRESA

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

Anexo III – Modelos: Atestado de Vistoria e Declaração de Efetivo Conhecimento

A - Atestado de Vistoria

Processo no 23062.049968/2022-29

Pregão Eletrônico nº xx/2023

Atesto que a empresa <empresa licitante>, CNPJ: (Sócios: e <nomes>), por intermédio de seu Representante, Sr. <nome>, CPF:, vistoriou as instalações do Restaurante e Lanchonete do Prédio 19 do Campus Nova Gameleira do CEFET-MG, para os fins previstos no Instrumento Convocatório, conhecendo as peculiaridades do local (reais condições físicas do imóvel, dos bens e seu estado de conservação).

Belo Horizonte, de de

.....

<nome do servidor>

Diretoria da Unidade Belo Horizonte – Campus Nova Gameleira

Declaro que me foi dado acesso às instalações do Restaurante e Lanchonete do Prédio 19 do Campus Nova Gameleira do CEFET-MG, 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.

.....

<nome>

CPF nº

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

B - Declaração de Efetivo Conhecimento

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA
TELEFONE E E-MAIL PARA CONTATO

Ref. Pregão nº xx/2023

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 nº .../ da Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais, 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

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

ANEXO IV – GRAUS, CORRESPONDÊNCIAS E INFRAÇÕES

Para efeito de aplicação de multas previstas na **alínea “d”** do **subitem 17.2.2**, às infrações são atribuídos graus e incidência, de acordo com as **Tabelas 1 e 2**, abaixo:

TABELA 1

GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO
1	1%
2	2%
3	3%
4	4%
5	5%

TABELA 2

INFRAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU DA INFRAÇÃO	INCIDÊNCIA
<u>ASPECTOS GERAIS</u>			
1	Recusar-se a executar serviço determinado pela Fiscalização Técnica.	02	Por ocorrência
2	Utilizar a área cedida para fins diversos do objeto do Contrato.	04	Por ocorrência
Para os itens a seguir, deixar de:			
3	Manter no estabelecimento o exemplar do Código de Defesa do Consumidor.	01	Por dia
4	Emitir e fornecer o cupom fiscal para toda e qualquer venda realizada, independentemente de solicitação do usuário.	02	Por dia
5	Responder, no prazo fixado, à solicitação ou requisição da Fiscalização.	02	Por ocorrência e por dia de atraso

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

6	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da Fiscalização, por ocorrência.	02	Por ocorrência e por dia de atraso
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus anexos, não previstos neste quadro de infrações.	03	Por ocorrência
<u>QUANTO AO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO</u>			
8	Atrasar, sem justificativa, o início do horário do almoço.	04	Por ocorrência
9	Deixar de cumprir ou alterar, sem aprovação e sem dar ciência à Fiscalização Técnica, o horário mínimo de funcionamento do Restaurante e Lanchonete e os horários de carga e descarga.	04	Por ocorrência
<u>QUANTO À PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS</u>			
10	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.	05	Por dia
11	Cobrar, para os itens da Cesta Básica de Produtos, preços maiores do que os fixados no Contrato ou servir porções em quantidade/peso inferiores ao estabelecido em Contrato.	03	Por ocorrência
12	Comercializar, sem autorização prévia (dos produtos e dos preços estimados para venda) da Fiscalização, produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos.	05	Por dia
Para os itens a seguir, deixar de:			
13	Obedecer a modalidade do sistema de atendimento.	05	Por dia
14	Afixar a Tabela de Preços, autorizada, em local visível e acessível.	02	Por dia
15	Ofertar produto(s) previsto(s) na Cesta Básica de Produtos.	03	Por ocorrência
<u>QUANTO AOS EMPREGADOS</u>			
Para os itens a seguir, deixar de:			

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

16	Manter o número mínimo de empregados estabelecido.	04	Por dia
17	Afixar o quadro, atualizado, de empregados, especificando o nome, função e horários de trabalho.	02	Por dia
18	Manter funcionário qualificado para executar os serviços contratados.	03	Por ocorrência e por dia
19	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço.	01	Por ocorrência e por dia
20	Apresentar o Atestado de Saúde Ocupacional/Clinico conforme previsto no Contrato.	03	Por ocorrência e por dia
21	Apresentar comprovação de realização do Curso de Capacitação do(s) empregado(s) conforme previsto no Contrato.	01	Por ocorrência e por dia
22	Manter estoque mínimo de 01 conjunto completo de uniforme.	01	Por dia
Para os itens a seguir, permitir:			
23	A permanência de empregado sem utilizar Equipamento de Proteção Individual EPI.	03	Por ocorrência e por dia
24	A permanência de empregado sem utilizar uniforme ou utilizando uniforme incompleto ou utilizando uniforme mal conservado (rasgado, furado etc.) ou utilizando uniforme indevido para a função.	03	Por ocorrência e por dia
25	A permanência de empregado utilizando adorno, portando barba e/ou bigode, com cabelos para fora da touca etc., em desacordo com o estabelecido.	05	Por ocorrência e por dia
26	A permanência de empregado exercendo função para a qual não fora contratado.	04	Por ocorrência e por dia
<u>QUANTO ÀS NORMAS DE HIGIENE SANITÁRIA</u>			
Para os itens a seguir, deixar de:			
27	Manter no estabelecimento o Alvará Sanitário e a Caderneta da Vigilância Sanitária.	02	Por dia

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

28	Preencher o formulário de controle diário de temperatura dos equipamentos.	04	Por dia
29	Apresentar e/ou manter no estabelecimento cópia impressa dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POP e do Manual das Boas Práticas de Fabricação – MBPF.	03	Por dia
<u>QUANTO À HIGIENE AMBIENTAL</u>			
Para os itens a seguir, deixar de:			
30	Manter em perfeitas condições de higiene (limpeza e desinfecção) todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios.	03	Por dia
31	Manter, constantemente, limpos: pisos, mesas e cadeiras (sempre antes e após qualquer atividade em que sejam utilizados).	04	Por ocorrência
32	Manter no salão de distribuição, durante o horário do almoço, o auxiliar de serviços gerais, para limpeza das mesas e do piso do salão.	04	Por dia
33	Realizar a(s) limpeza(s) do sistema de exaustão, conforme estabelecido em Contrato.	04	Por dia
34	Apresentar cópia da Nota Fiscal/Fatura demonstrando a execução da(s) limpeza(s) do sistema de exaustão, conforme previsto em Contrato.	03	Por ocorrência e por dia
35	Realizar a limpeza da caixa de gordura, conforme estabelecido em Contrato.	04	Por dia
36	Apresentar cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade, acompanhados da licença de órgão ambiental, em vigor, demonstrando a execução da(s) limpeza(s) da(s) caixa(s) de gordura, conforme previsto em Contrato.	03	Por ocorrência e por dia
37	Remover e/ou não realizar o adequado manejo, segregação e destinação ambientalmente correta dos resíduos, conforme estabelecido em Contrato	04	Por ocorrência
38	Manter os recipientes de resíduos limpos e sanitizados, conforme previsto em Contrato.	02	Por ocorrência

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

<u>QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</u>			
Para os itens a seguir, deixar de:			
39	Adquirir ou de disponibilizar para o usuário, copos de vidro no balcão de atendimento.	01	Por dia
40	Adquirir ou de disponibilizar para o usuário, xícaras com pires de louça branca.	01	Por dia
41	Adquirir ou de disponibilizar para a distribuição de refeição, utensílios em aço inoxidável.	01	Por dia
42	Adquirir ou de disponibilizar guardanapos de papel não reciclado e não sedoso.	01	Por dia
43	Manter o(s) alimento(s) sob temperatura adequada.	05	Por dia
<u>QUANTO À HIGIENE PESSOAL</u>			
44	Permitir que o funcionário do caixa manipule, prepare ou sirva alimentos e/ou que transite na cozinha e na área interna do balcão de atendimento ao cliente ou que manipule objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.	05	Por ocorrência
Para os itens a seguir, deixar de:			
45	Providenciar o afastamento das atividades os manipuladores que apresentarem lesões, feridas, chagas ou cortes nas mãos e braços, queimaduras, erupções da pele, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível.	04	Por ocorrência
46	Providenciar o afastamento do serviço de manipulação de alimentos, empregados com curativos, bandagens e/ou luvas ou dedeiras.	04	Por ocorrência
47	Disponibilizar álcool 70% e/ou sabonete bactericida em dosadores apropriados, para desinfecção de mãos e/ou toalha de papel interfolha branca e/ou suporte para o papel toalha.	02	Por dia

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

<u>QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DO ALIMENTO</u>			
Para os itens a seguir, deixar de:			
48	Adquirir gêneros de 1ª (primeira) qualidade, conforme estabelecido em Contrato.	03	Por ocorrência
49	Descartar alimentos, preparações e bebidas que estejam com prazo de validade vencido e/ou que sejam considerados impróprios para o consumo.	05	Por ocorrência
50	Acondicionar ou identificar adequadamente os alimentos fracionados.	03	Por ocorrência
51	Manter protegido o alimento em preparação ou pronto.	05	Por ocorrência
52	Manter a temperatura adequada dos equipamentos.	05	Por ocorrência
53	Realizar adequadamente o processo de descongelamento.	05	Por ocorrência
54	Realizar coleta de amostras de todas as preparações e/ou produtos (salgados).	03	Por ocorrência
55	Obter nos resultados das análises microbiológicas e físico-químicas realizadas ou autorizadas pelo CEFET-MG, níveis adequados de higiene e limpeza.	05	Por ocorrência
Para os itens a seguir, permitir:			
56	Situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	05	Por ocorrência
57	Que as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens sejam armazenadas em contato direto com o piso.	05	Por ocorrência
58	O armazenamento de gêneros, incluindo os descartáveis, em sua embalagem original, como: caixas de papelão e madeira, sacos plásticos (fardos) e de <i>nylon</i> etc..	04	Por ocorrência
59	O trânsito de pessoas estranhas (fornecedor ou visitante), nas áreas de produção, corredores de acesso e lanchonete, sem utilizar a proteção total para os cabelos.	05	Por ocorrência

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

60	O uso de objetos não pertencentes ao serviço dentro do estabelecimento.	04	Por ocorrência
<u>QUANTO AO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES</u>			
Para os itens a seguir, deixar de:			
61	Realizar programa periódico de desinsetização e desratização conforme previsto em Contrato.	04	Por dia
62	Apresentar Nota Fiscal/Fatura e o comprovante de execução do serviço de desinsetização e desratização conforme previsto em Contrato.	03	Por ocorrência e por dia
<u>QUANTO AO CARDÁPIO</u>			
63	Ampliar os quesitos da Cesta Básica de Produtos, comprometendo a segurança alimentar e descumprindo o estabelecido em Contrato.	05	Por ocorrência e por dia
Para os itens a seguir, deixar de:			
64	Manter disponíveis durante todo o horário de atendimento previsto, no mínimo, os alimentos constantes do Quadro 1 (Cesta Básica de Produtos).	05	Por ocorrência e por dia
65	Informar no cardápio possíveis ingredientes alergênicos envolvidos nas preparações.	05	Por ocorrência e por dia
66	Afixar o cardápio diário de refeições conforme estabelecido em Contrato.	03	Por dia
<u>QUANTO AOS MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</u>			
67	Utilizar móveis, equipamentos e utensílios em mau estado de conservação e funcionamento.	05	Por ocorrência e por dia
68	Manter móveis, equipamentos e utensílios em quantidades inferiores à demanda (cardápio e número de refeições/lanches).	04	Por ocorrência e por dia
69	Utilizar equipamentos e utensílios de madeira (inclusive partes) no estabelecimento.	05	Por ocorrência e por dia

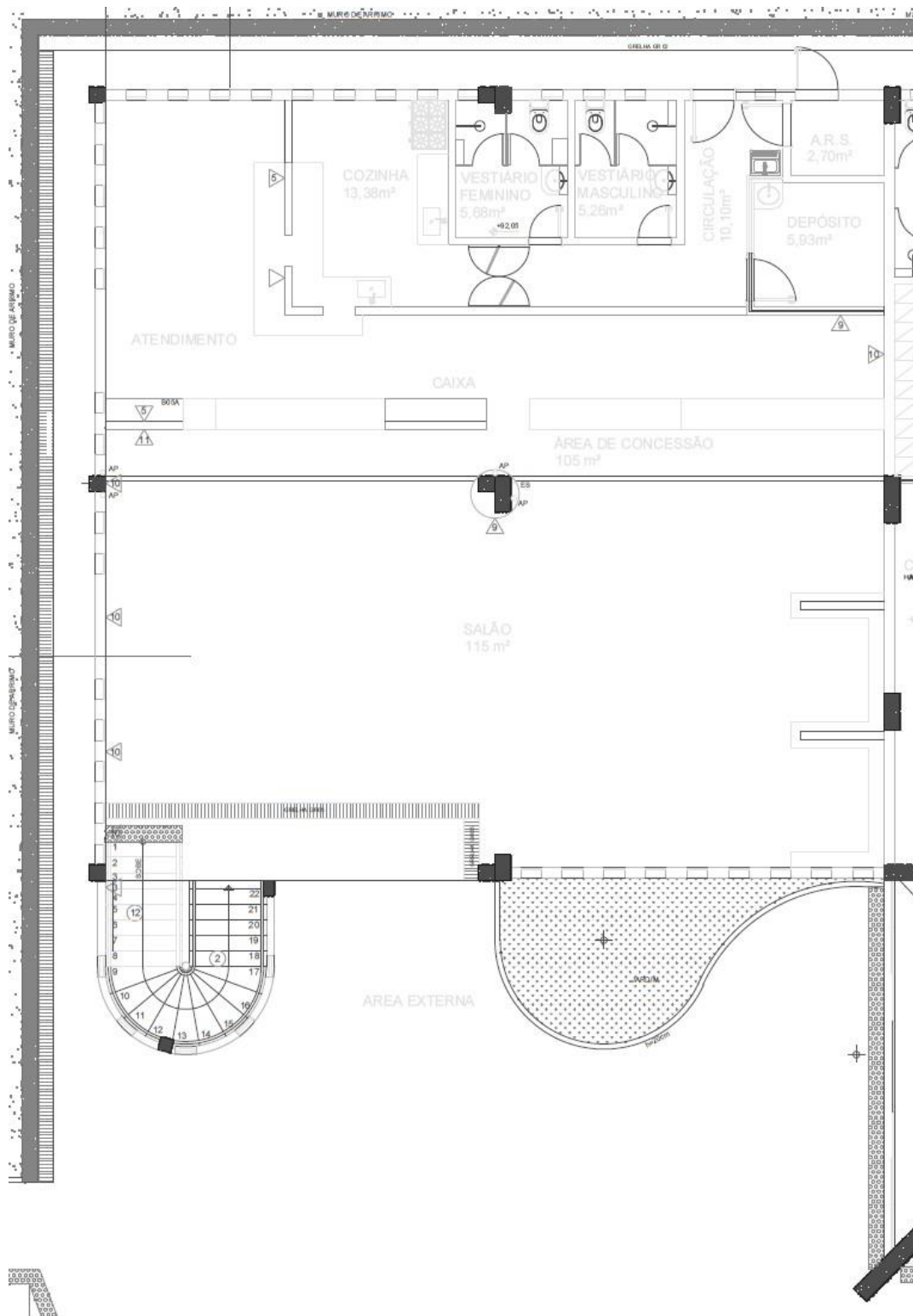
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

Para os itens a seguir, deixar de:			
70	Adquirir ou de instalar máquina de lavar louça para lavagem e secagem e que seja mantida em temperatura acima de 80°C.	04	Por dia
71	Adquirir estrados/paletes de PVC rígido, em quantidade necessária para o armazenamento dos gêneros, utensílios e materiais de limpeza.	03	Por dia
72	Adquirir recipientes para resíduos (em número e capacidade suficientes), com tampas móveis acionadas por pedal.	03	Por dia

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE

ANEXO V – Planta do Espaço Físico Referente à Concessão

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DO CAMPUS NOVA GAMELEIRA – BELO HORIZONTE





Emitido em 17/03/2023

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 116/2023 - DCNG (11.56)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/03/2023 11:25)

MARCOS FERNANDO DOS SANTOS

DIRETOR - TITULAR

DCNG (11.56)

Matrícula: ###730#7

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **116**, ano: **2023**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **17/03/2023** e o código de verificação: **683d8d5c75**

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº .../2023
(Processo Administrativo N.º.....)**

ANEXO....

**DECLARAÇÃO DE DESINTERESSE DE VISTORIA COM AFIRMAÇÃO DAS
CONSEQUÊNCIAS DECORRENTES**

Declaro que a empresa _____,
CNPJ N° _____, sediada
à _____, telefone _____, não
teve interesse em realizar a vistoria no local onde serão executados os serviços objetos do
Pregão Eletrônico N° _____, se responsabilizando por todas as consequências deste
ato. Dentre elas, a aceitação tácita das condições do local e estrutura onde os serviços serão
realizados, não podendo se escusar em nenhum fato desta natureza para não aceitar a
adjudicação do objeto, nem tampouco aventar, no futuro, questionamento técnico ou financeiro
decorrentes, ciente de que está sujeita as penalidades previstas no Edital e no contrato.

Belo Horizonte, _____ de _____ de 2023.

Assinatura/ Carimbo do Declarante

Assinatura/ Carimbo da Empresa

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº .../2023
(Processo Administrativo N.º.....)**

**ANEXO III
DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

O Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais – CEFET/MG declara, para os fins do Edital N.º..... que a empresa _____, inscrita no CNPJ N.º _____, sediada em _____, por intermédio de seu responsável Técnico o (a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade N.º _____ e do CPF N.º _____, esteve no local onde será realizada....., localizado na _____ e tomou conhecimento das condições que os mesmos possam oferecer para sua perfeita execução, bem como conferiu todos os detalhes, medidas e quantitativos apresentados nos Anexos deste Edital.

Belo Horizonte, ____ de _____ de 2023.

NOME E CPF DO FUNCIONÁRIO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISITA
TÉCNICA

Estudo Técnico Preliminar 10/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23062.049968/2022-29

2. Descrição da necessidade

2.1. Justifica-se a contratação de empresa especializada para a exploração do serviço comercial de Restaurante e Lanchonete visando atender às necessidades nutricionais diárias dos professores, alunos, servidores, terceirizados, estagiários, usuários e convidados do campus Nova Gameleira, zelando pela saúde e pelo bem-estar de todos, proporcionando local adequado e próximo para realização de refeições e lanches com qualidade, tendo em vista os pequenos intervalos para as refeições e lanches entre uma aula e a subsequente, não havendo, deste modo, tempo hábil para o deslocamento para estabelecimentos externos ao campus, que são distantes.

2.1.1. O CEFET-MG dispõe de espaço cuja utilização é destinada, especificamente, para a execução dos serviços objeto deste estudo. Portanto, o CEFET-MG não terá despesas com tal contratação, uma vez que a Contratada é que arca com os gastos inerentes à execução do contrato, como: consumo de água, energia elétrica, telefonia e manutenção de equipamentos, mão de obra etc. A Contratada não demandará de grandes investimentos na infraestrutura. E, ainda, havendo algum dano no patrimônio causado por mau uso do espaço, fica a Contratada obrigada a repará-lo.

2.1.1.1. Ao propor a Concessão Remunerada de Uso de espaço público do CEFET-MG para que nele sejam explorados exclusivamente os serviços de Restaurante e Lanchonete, a Administração tem como objetivo não a obtenção de receita com a outorga de imóvel (este é o resultado secundário), mas o cumprimento da missão educativa e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os servidores, estagiários, prestadores de serviços e visitantes do campus, pois reconhecidamente, a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem: além das suas implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

2.2. Ademais, o espaço além de oferecer um serviço básico de qualidade para os alunos, servirá também aos servidores, estagiários prestadores de serviços terceirizados e visitantes dos Campi, constituindo-se um importante espaço de convivência para os membros da comunidade acadêmica. Integram-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e lazer, com vistas ao sucesso escolar em toda a sua complexidade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria do campus Nova Gameleira	Marcos Fernando dos Santos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Esta contratação se classifica como prestação de serviço comum, de caráter continuado, sem dedicação exclusiva de mão de obra, devendo iniciar-se o mais breve possível.

4.1. Requisitos necessários ao atendimento da necessidade

4.1.1. A solução a ser contratada será formada pela Cesta Básica de Produtos a serem ofertados, obrigatoriamente, pela Contratada.

4.1.2. A Contratada deverá:

4.1.2.1. 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:

a) **Decreto nº 5.616, de 15/05/1987**, da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte - Aprova o Regulamento a que se refere o **artigo 24 da Lei nº 4.323**, de 13/01/1986, que dispõe sobre a Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal;

b) **Portaria MS nº 1.428, de 26/11/1993**, do Ministério da Saúde - Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos;

c) **Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997**, do Ministério da Saúde – Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos;

d) **Resolução RDC nº 275, de 21/10/2002**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos;

e) **Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

f) **Resolução RDC nº 218, de 29/07/2005**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;

g) **Portaria Interministerial nº 1.010, de 08/05/2006**, do Ministério da Saúde -Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional;

h) **Resolução RDC nº 52, de 22/10/2009**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências;

i) **Portaria Normativa nº 07, de 26/10/2016**, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – Institui as Diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades integrantes do sistema de pessoal civil da administração federal – SIPEC;

j) **Lei Federal nº 9294, de 15/07/1996**, que dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do §4º do art. 220 da Constituição Federal;

l) 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.

4.1.2.2. Cumprir as legislações sobre Sustentabilidade Ambiental, dentre elas:

- a) **Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/1994**, do Conselho Nacional do Meio Ambiente - Dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento;
- b) **Instrução Normativa nº 06, de 03/11/1995**, do Ministro de Estado da Administração da Administração Federal e Reforma do Estado -Disciplinar a coleta seletiva de papel para reciclagem, no âmbito dos órgãos integrantes do SISG, no Distrito Federal;
- c) **Decreto nº 5.940, de 25/10/2006**, da Presidência da República - Institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, e dá outras providências;
- d) **Instrução Normativa nº 01, de 19/01/2010**, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- e) **Lei nº 12.305, de 02/08/2010** , da Presidência da República -Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a **Lei nº 9.605, de 12/02/1998**; e dá outras providências;
- f) **Decreto nº 14.367, de 12/04/2011**, da Prefeitura de Belo Horizonte -Regulamenta **Lei nº 9.529/2008**, que "Dispõe sobre a substituição do uso de saco plástico de lixo e de sacola plástica por saco de lixo ecológico e sacola ecológica,
- g) **Decreto nº 7.746, de 05/06/2012**, da Presidência da República - Regulamenta o **Art. 3 da Lei n 8.666, de 21 de junho de 1993**, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP;
- h) **Lei nº 10.534, de 10/09/2012** – da Prefeitura de Belo Horizonte - Dispõe sobre a limpeza urbana, seus serviços e o manejo de resíduos sólidos urbanos no município, e dá outras providências;
- i) **Decreto nº 16.509, de 19/12/2016**, da Prefeitura de Belo Horizonte – Regulamenta o **Art. 46 da Lei 10.534, de 2012**, no tocante à elaboração, apresentação, aprovação e implantação do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde - PGRSS no município de Belo Horizonte;
- j) Demais Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

4.1.2.3. Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

4.2. Duração inicial do contrato de prestação de serviços

4.2.1. O Contrato terá vigência inicial de 12 (doze) meses, contatos a partir da data designada no documento denominado “Ordem de Início das Atividades”, expedido pelo CEFET-MG, podendo ser prorrogado, por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no **art. 57, II, da Lei nº 8.666/93**.

4.3. Natureza continuada dos serviços

4.3.1. Trata-se de serviço essencial e de caráter contínuo, pois a sua interrupção implicará em sérios transtornos, comprometendo o funcionamento regular das atividades acadêmicas e administrativas da Instituição e, conseqüentemente, o cumprimento de sua

missão e princípios institucionais, tendo em vista a necessidade de atender às necessidades nutricionais diárias da comunidade acadêmica. Sendo assim, a natureza dos serviços é classificada como contínua, nos termos do **art. 15 da IN nº 005/2017, da SEGES/MPDG**.

4.4. Critérios de seleção do fornecedor

Para selecionar um licitante se faz necessário o cumprimento de requisitos de qualificação enumerados abaixo:

4.4.1. Os critérios de qualificação econômica, além dos previstos no Edital, a licitante deverá:

4.4.1.1. Declarar, sob penas da lei, de que não se encontra em débito com o CEFET-MG.

4.4.2. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pela licitante serão:

4.4.2.1. Apresentar prova do registro de um Nutricionista junto ao Conselho Regional de Nutricionistas-CRN, contendo nome, número do registro válido junto ao CRN, que necessariamente pertença ao quadro permanente da empresa e que deverá ser o Responsável Técnico pelos serviços durante a execução contratual.

a) O Responsável Técnico acima elencado deverá pertencer ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, entendendo-se como tal, para fins deste Instrumento, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de Contrato /Estatuto Social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com Contrato escrito firmado com a Licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame. Caso a vinculação se dê por declaração de disponibilidade futura deverá a mesma conter nome, CPF e número do registro válido do profissional junto ao CRN, ser assinada pelo profissional e pela licitante.

b) No decorrer da execução do Contrato, o profissional de que trata **este subitem** poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Contratante.

4.4.2.2. Apresentar declaração de que irá apresentar a Prova de Registro ou Inscrição da licitante no Conselho Regional de Nutrição, conforme disposto na **Resolução nº 378, de 28/12/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas**, mediante a Certidão de Registro e Quitação, válida, no ato da assinatura do Contrato.

4.4.2.3. Apresentar, para qualificação técnico-operacional e para a realização do objeto da licitação, declaração de que instalará escritório na região metropolitana de Belo Horizonte, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da vigência do Contrato, dispondo de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda do Contratante, bem como realizar todos os

5. Levantamento de Mercado

5.1. SOLUÇÃO 1: Permissão remunerada de uso de espaço

Realizar a contratação dos serviços de alimentação observando os critérios a seguir:

5.1.1. Objeto: Permissão Remunerada de Uso de Restaurante/Lanchonete do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais, a ser explorada por empresa especializada em fornecimento de refeições coletivas, de forma segura e com qualidade garantida, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e treinada.

5.1.2. Fundamentação legal: **Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993**, sendo:

5.1.2.1. Modalidades de licitação: concorrência, tomada de preços ou convite, conforme estabelecido nos incisos I, II e III do art. 22 da referida Lei;

5.1.2.2. Critério de julgamento: maior valor de aluguel ofertado para a utilização do imóvel;

5.1.3. Principal objetivo da Administração: a “prestação de serviços de alimentação” a fim de atender às necessidades da comunidade acadêmica. Assim, o Contrato deve contemplar detalhadamente, como obrigação da Contratada, todos os procedimentos técnicos, abrangendo todas as etapas que envolvem a produção (desde a aquisição dos insumos até a disponibilização do produto ao consumidor), a fim de garantir a qualidade higiênico--sanitária dos alimentos e em conformidade com as legislações vigentes.

5.2. SOLUÇÃO 2: Contratação dos serviços de alimentação

Realizar a contratação dos serviços de alimentação observando os critérios a seguir:

5.2.1. Objeto: Contratação de empresa especializada para a exploração do serviço comercial de Restaurante e Lanchonete no Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais, de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e capacitada, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas.

5.2.2. Fundamentação Legal: **Lei 8.666/93, Lei nº 10.520/2002, Decreto nº 10.024/2019 e Instrução Normativa nº 5/2017**, sendo:

5.2.2.1. Modalidade licitatória: Pregão, preferencialmente na sua forma eletrônica;

5.2.2.2. Critério de julgamento: menor valor ofertado para o serviço, o qual será composto pela Cesta Básica de Produtos estabelecida pela Contratante, contendo os itens (refeições, salgados, sucos etc.) a serem disponibilizados pela Contratada e que atendam às necessidades da Administração;

5.2.2.3. Definição do valor máximo aceitável: pesquisa de mercado, na forma estabelecida na Instrução Normativa SEGES nº 73, de 05 de agosto de 2020.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A descrição da solução como um todo compreende a contratação de empresa especializada para a exploração do serviço comercial de Restaurante e Lanchonete no Prédio 19 do campus Nova Gameleira do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais – CEFET-MG, de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e capacitada, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas.

6.2. A modalidade do sistema de atendimento no Restaurante para refeições deverá observar as especificações descritas na Cesta Básica de Produtos;

6.3. Os serviços prestados no Restaurante e Lanchonete devem possuir qualidade, uma vez que são frequentados pela Comunidade Acadêmica: professores, alunos, servidores, terceirizados, estagiários, usuários, convidados e visitantes.

6.3.1. Qualidade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN está associada a aspectos intrínsecos do alimento (qualidade nutricional e sensorial), da segurança (qualidade higiênico-sanitária), do atendimento (prontidão, cordialidade,

disponibilidade), do ambiente (acessibilidade, decoração, padronização dos móveis e utensílios, estado de conservação de móveis e instalações físicas), do consumidor (expectativas, percepções) e ao preço. Serviços prestados com qualidade resultam em: satisfação, conquista e aumento do público usuário.

6.3.2. O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pela Fiscalização do CEFET-MG, a qual determinará, motivadamente, quando for o caso, as adequações necessárias, tais como: substituição de ingredientes, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória, entre outras.

6.4. Modelo de Gestão e avaliação da execução dos serviços

Durante o processo de gestão e avaliação da execução dos serviços, serão observados os requisitos abaixo.

6.4.1. Os serviços serão avaliados por meio de: Inspeções Técnicas, Pesquisa de Satisfação, informações de usuários, dentre outros.

6.4.2. Serão avaliadas e aferidas todas as obrigações constantes neste Instrumento, observando os parâmetros mínimos a seguir:

6.4.2.1. Segurança, no que se refere às condições higiênico-sanitárias, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos.

6.4.2.2. Segurança, no que se refere às condições de higiene e limpeza das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

6.4.2.3. Segurança, que se refere ao quadro de empregados (quantidade, capacitação técnica, registro funcional, aptidão – saúde ocupacional e clínica).

6.4.2.4. Confiabilidade, que se traduz na habilidade para executar um serviço prestado e na capacidade para realizar o serviço prometido sem erros.

6.4.2.5. Aspectos Tangíveis, isto é, a aparência das instalações físicas, equipamentos, móveis, utensílios, apresentação dos empregados, ferramentas e instrumentos de comunicação.

6.4.2.6. Apresentação, que é associada ao cardápio, em como o alimento está sendo preparado e apresentado aos consumidores.

6.4.2.7. Empatia, que se refere à atenção individualizada aos clientes que utilizam o serviço, incluindo o esforço em atender às necessidades específicas desses.

6.4.2.8. Receptividade, ou seja, a disposição para ajudar os clientes, caracterizada por atenção personalizada, rapidez no atendimento, eficácia em resolver os problemas e a delicadeza dos colaboradores.

6.4.2.9. *Servicescapes*, que se refere à influência do ambiente na qualidade dos serviços, dadas as suas condições de temperatura, iluminação, ruído, cheiro, estética (design e decoração), layout, conforto de assento, número e aparência dos empregados (*service staff*), etc

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo CEFET-MG. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e

Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à Contratada. Assim, as quantidades expressas por item da Cesta Básica de Produtos não correspondem à demanda real, servindo apenas para registro do preço unitário máximo aceito pela Administração.

7.1.1. O valor da Concessão Remunerada de Uso guarda relação com a quantidade de espaço disponível, no momento, a ser licitado.

7.1.2. Para a definição dos itens que compõem a Cesta Básica de Produtos:

7.1.2.1. Os itens que compõem o grupo de refeição foram definidos após análise das contratações anteriores.

7.1.2.2. Os itens que compõem os demais grupos (salgados, bolos, bebidas, sanduíches, frutas e diversos), tratam--se de itens comuns comercializados em lanchonetes e que compunham as Cestas Básicas de contratações anteriores e contratações semelhantes realizadas por outros órgãos.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 159,49

Valor (R\$): 159,49

Foi informado valor simbólico, uma vez que a contratação pretendida não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo CEFET-MG, ou seja, não haverá pagamento de Nota Fiscal/Fatura a ser realizado à Contratada. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente a Contratada.

8.1. Para os itens da Cesta Básica de Produtos, Quadro 1, o custo estimado da contratação é de R\$159,49 (cento e cinquenta e nove reais e quarenta e nove centavos).

8.1.1. O valor foi obtido por meio da média dos últimos valores praticados nos contratos dos seguintes processos: 23062.009514/2019-10 (HR – Lanches, Promoções e Eventos Eireli – CEFET-MG – Prédio 19 do Campus II – encerrado em agosto de 2022), 23072.218469/2022-79 (Maria de Fátima Gomes Pereira – UFMG – Colégio Técnico – contratado em 2022) e 23062.055755/2021-55 (LCA Comércio Ltda – CEFET-MG – Nova Suíça – contratado em 2022).

8.1.2 A apuração dos preços dos subitens da Cesta Básica de Produtos é apresentada no anexo.

8.2. Para a Concessão Remunerada de Uso, valor mensal que o CEFET-MG receberá da contratada pelo uso do espaço, o preço mensal é de R\$1.704,15 (hum mil, setecentos e quatro reais e quinze centavos).

8.2.1. O valor foi obtido por meio do produto da área a ser concedida para a prestação dos serviços (105 metros quadrados) e o valor por metro quadrado de R\$16,23 (dezesesseis reais e vinte e três centavos).

8.2.2. O valor por metro quadrado considerado é o estabelecido no anexo X do termo de referência do pregão eletrônico 1/2022 do CEFET-MG, processo 23062.054392/2021-31, que trata da contratação de empresa para produção e distribuição de refeições nos restaurantes estudantis do CEFET-MG, nos campi Nova Suíça e Nova Gameleira, localizados em Belo Horizonte e campus Contagem.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. É inviável tecnicamente a divisão ou segmentação, uma vez que:

9.1.1. Pelas características físicas do estabelecimento, os espaços destinados ao restaurante e à lanchonete são compartilhados, sendo inviável empresas distintas ocuparem o mesmo espaço para a produção e comercialização dos diversos itens que compõem a Cesta Básica de Produtos;

9.1.2. A previsão de fornecimento de todos os itens que compõem a Cesta Básica de Produtos, somado ao potencial de venda (público estimado), possibilita ao licitante analisar os investimentos necessários para a execução contratual e, conseqüentemente, elaborar sua proposta com melhor exatidão.

9.2. Na etapa de lances do pregão eletrônico, o licitante apresentará o valor total da Cesta Básica de Produtos e deverá oferecer proposta para todos os itens que compõe a referida Cesta Básica, no máximo, aos respectivos preços médios unitários indicados.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A contratação pretendida está em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais, uma vez que não é possível dissociá-la de sua missão e de seus princípios institucionais. É sabido que, para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica é necessário associar à qualidade do ensino ministrado, uma política inclusiva que cumpra com os deveres relacionados à responsabilidade social, auxiliando as famílias no atendimento das suas necessidades básicas de moradia, alimentação, saúde, esporte, cultura e lazer, transporte etc.

11.2 Como os para investimento na Assistência Estudantil são insuficientes para atender a toda comunidade discente, contratar, por meio da outorga de uso do imóvel, empresa especializada em prestar o serviço de fornecimento de refeições e lanches dentro do campus, além de não onerar o orçamento do órgão, permite-lhe efetivamente auxiliar na realização de sua função acadêmico social, garantindo, por meio de uma eficiente fiscalização contratual, a oferta de um serviço de qualidade, a preços módicos e condizentes com o mercado, que supra uma das mais básicas necessidades de seus administrados.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Ao contratar os serviços de Restaurante e Lanchonete, a Administração tem como objetivo o cumprimento da missão acadêmico e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os servidores, estagiários, prestadores de serviços e visitantes do campus Nova Gameleira do CEFET-MG, pois reconhecidamente, a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem: além das suas implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

12.2. O CEFET-MG, durante o período de vigência do Contrato, permitirá à Contratada, através de Concessão Remunerada de Uso, o direito de ocupação do espaço (infraestrutura) existente para que os serviços possam ser prestados.

12.3. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo CEFET-MG. Havendo algum dano no patrimônio causado por mau uso do espaço, fica a Contratada obrigada a repará-lo.

12.3.1. As despesas e investimentos referentes à implementação e manutenção da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços no Restaurante e Lanchonete serão providas pela Contratada.

12.4. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à Contratada.

12.5. A atual estrutura administrativa do campus Nova Gameleira do CEFET-MG possui recursos humanos, com conhecimento técnico acerca do objeto, para a realização das atividades de gestão e fiscalização contratual.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. A atual estrutura administrativa do campus Nova Gameleira do CEFET-MG possui recursos humanos com conhecimento técnico acerca do objeto.

13.2. As legislações que dispõem sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional são abundantes e passaram por uma revisão substantiva, sendo imprescindível a disponibilização de treinamentos para capacitação e atualização das equipes de servidores que atuam no planejamento da contratação e na fiscalização quanto às exigências legais.

13.3. São várias e extensas as legislações que tratam dos regulamentos técnicos de procedimentos higiênico--sanitários para manipulação de alimentos, portanto, treinamentos e atualizações técnicas são imprescindíveis para garantia da qualidade na contratação e na execução dos serviços contratados.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Para evitar ou mitigar possíveis impactos ambientais, a Contratada deverá:

14.1.1. Cumprir as legislações sobre Sustentabilidade Ambiental, conforme descrito no subitem 4.1.2.2 deste Estudo.

14.2. Quanto à sustentabilidade ambiental:

14.2.1. Nos termos da **Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 1, de 19/01/2010**, da **Instrução Normativa SLTI /MPOG n° 5, de 25/05/2017**, a Contratada deverá adotar as seguintes providências:

14.2.1.1. Colaborar para as fases de elaboração, implementação e acompanhamento dos procedimentos de coleta seletiva, de acordo com o estabelecido no **Plano de Gerenciamento de Resíduos da Unidade/Órgão e Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)**, disponibilizando o resíduo reciclável nos locais indicados pela Unidade/Órgão, a fim de possibilitar a sua destinação às associações e cooperativa dos catadores de materiais recicláveis, nos termos da **IN MARE n° 6, de 3/11/1995**, e do **Decreto n° 5.940, de 25/10/2006**, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso.

14.2.1.2. Otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

a) Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;

b) Substituir substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

c) Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

d) Racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica);

e) Realizar, periodicamente, programa de treinamento/capacitação de seus empregados para redução de: consumo de energia elétrica, consumo de água, produção de resíduos sólidos, desperdícios e poluição, observadas as normas ambientais vigentes;

f) Treinar os empregados acerca da reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados na prestação dos serviços.

14.2.1.3. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada e utilizar na lavagem de piso água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros).

14.2.1.4. Observar a **Resolução CONAMA nº 20, DE 07/12/1994**, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.

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

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

14.2.1.7. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:

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

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

14.2.1.8. Participar das campanhas de sensibilização da Comunidade Acadêmica promovidas pelo Contratante.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando todas as discussões em torno dessa nova contratação, as justificativas e dados constantes deste Estudo, trata-se de licitação viável e necessária para o fiel cumprimento da missão institucional do CEFET-MG. Não há qualquer tipo de informação sigilosa ou restrita nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

16. Responsáveis

Gestor do contrato

MARCOS FERNANDO DOS SANTOS
Diretor do Campus Gameleira

Integrante técnica

MARTA VENUTO BITTENCOURT DE OLIVEIRA
Nutricionista

Integrante Administrativo

VICTORIA MACEDO ALEXANDRINO
Assistente em Administração

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 - Apuracao_precos-1.pdf (19.43 KB)

Anexo I - Apuracao_precos-1.pdf

PLANILHA DE APURAÇÃO DE PREÇOS

QUADRO 1 - CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			Empresa 1	Empresa 2	Empresa 3	
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	ESPECIFICAÇÃO MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO (R\$)
1	Almoço tipo Prato Comercial Composto	1 tipo de arroz branco 1 tipo de feijão simples 1 tipo de carne 1 tipo de guarnição 1 tipo de salada (com, no mínimo, 3 componentes, incluindo frutas) Obs.: no caso de atendimento tipo "self-service" com balança, informar o valor referente a um prato com 400 gramas de alimento	13,55	15,00	20,00	16,18
2	Almoço tipo Prato Comercial Simples	Opções: Espaguete à Bolonhesa Espaguete ao Sugo; Espaguete com Molho Branco; Espaguete com Legumes; Omelete com Muçarela; Omelete com Presunto.	9,98	10,00	11,00	10,33
3	Salgados (unidade)	Pão de Queijo (80 g)	2,78	3,00	2,50	2,76
		Coxinha de Frango Simples (120 g)	4,23	4,50	5,00	4,58
		Coxinha de Frango com Catupiry (120 g)	4,84	5,50	6,00	5,45
		Empada de Frango Simples (120 g)	4,23	4,50	5,00	4,58
		Empada de Frango com Catupiry (120 g)	4,84	4,50	6,00	5,11
		Empada de Palmito (120 g)	4,84	5,00	6,00	5,28
		Enrolado de Presunto com Muçarela (120 g)	4,17	4,50	5,00	4,56
		Pastel Assado de Frango Simples (120 g)	4,17	4,50	5,00	4,56
		Tortinha de Frango com Catupiry (200 g)	6,05	6,50	7,00	6,52
4	Bolos (fatia)	Comum (100 g)	3,39	2,00	2,00	2,46
		Com calda (100 g)	3,87	3,00	3,00	3,29
5	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	3,38	3,00	4,00	3,46
		Água de côco - caixinha (200 ml)	3,81	3,00	4,00	3,60
		Água com gás (500 ml)	3,02	2,50	2,20	2,57
		Água sem gás (500 ml)	2,60	2,00	3,00	2,53
		Café com leite (300 ml)	2,96	2,00	4,00	2,99
		Café expresso	3,02	2,80	3,80	3,21
		Cafezinho (100 ml)	1,21	1,20	1,50	1,30
		Capuccino com leite	4,30	4,50	5,00	4,60
		Refresco (300 ml) - mínimo 2 sabores	2,12	2,00	2,00	2,04
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet ou light - mínimo 2 sabores de cada	4,84	4,00	5,50	4,78
		Suco - lata (335 ml) - comum, diet ou light - mínimo 2 sabores de cada	4,34	4,00	5,50	4,61
		Suco natural (300 ml) - mínimo 2 sabores	4,90	5,00	5,00	4,97
		Vitamina de Frutas (300 ml) - mínimo 2 sabores	4,78	5,00	5,00	4,93
6	Diversos (unidade)	Cachorro quente	5,57	5,00	7,00	5,86
		Creme de açaí (300 ml)	8,83	7,00	11,00	8,94
		Caldo de feijão ou mandioca (300 ml)	6,78	10,00	8,00	8,26
		Salada de Frutas (300 ml) - mínimo de 4 frutas	4,84	6,50	5,00	5,45
		Sanduíche natural (industrializado)	8,23	9,00	12,00	9,74
PREÇO MÉDIO GLOBAL (R\$)			150,47	151,00	177,00	159,49

Empresa 1: HR - Lanches, Promoções e Eventos Eireli - CEFET-MG - Prédio 19 do Campus II - processo 23062.009514/2019-10
 Empresa 2: Maria de Fátima Gomes Pereira - UFMG - Colégio Técnico - processo 23072.218469/2022-79
 Empresa 3: LCA Comércio Ltda - CEFET-MG - Nova Suíça - processo 23062.055755/2021-55



ANEXO II

MINUTA - CONTRATO Nº XXX/2023

Processo Eletrônico nº 23062.049968/2022-29
Edital de Pregão Eletrônico nº 014/2023

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº XXX/2023, QUE FAZEM ENTRE SI CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXX, PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE LANCHONETE/CANTINA DO CAMPUS GAMELEIRA – PRÉDIO 19.

O CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS, com sede na Av. Amazonas 5.253, Bairro Nova Suíça, na cidade de Belo Horizonte / Minas Gerais, inscrito no CNPJ sob o nº 17.220.203/0001-96, neste ato representado pelo Diretor-Geral, **Prof. Flávio Antônio dos Santos**, nomeado pela Portaria nº 998, de 13 de outubro de 2015, publicada no DOU de 14 de outubro de 2015, inscrito no CPF nº [REDAZIDO], portador da Carteira de Identidade nº [REDAZIDO], doravante denominada **CONTRATANTE**, e a **XXXXXXXXXXXXXX** inscrita no CNPJ/MF sob o nº 09.565.838/0001-05, sediada na XXXXXXXXXXXXX, em XXXXXXXXXXXX doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pela **Sr(a). XXXXXXXXX**, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXXXXXX, expedida pela XXXXXXXX, e CPF nº XXXXXXXX, tendo em vista o que consta no Processo nº 23062.049968/2022-29 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 14/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a **EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXPLORAÇÃO COMERCIAL DOS SERVIÇOS DE LANCHONETE/CANTINA NO CAMPUS GAMELEIRA – PRÉDIO 19** da **CONTRATANTE**, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no Termo de Referência, que serão prestados nas condições ali estabelecidas.
- 1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.
- 1.3. Objeto da contratação:

QUADRO 1 - CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	ESPECIFICAÇÃO MÍNIMA	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO (R\$)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

1	Almoço tipo Prato Comercial Composto	1 tipo de arroz branco 1 tipo de feijão simples 1 tipo de carne 1 tipo de guarnição 1 tipo de salada (com, no mínimo, 3 componentes, incluindo frutas) Obs.: no caso de atendimento tipo "self-service" com balança, informar o valor referente a um prato com 400 gramas de alimento	R\$ XXX
2	Almoço tipo Prato Comercial Simples	Opções: Espaguete à bolonhesa Espaguete ao bugo; Espaguete com molho branco; Espaguete com legumes; Omelete com muçarela; Omelete com presunto.	R\$ XXX
3	Salgados (unidade)	Pão de queijo (80 g)	R\$ XXX
		Coxinha de frango simples (120 g)	R\$ XXX
		Coxinha de frango com catupiry (120 g)	R\$ XXX
		Empada de frango simples (120 g)	R\$ XXX
		Empada de frango com catupiry (120 g)	R\$ XXX
		Empada de palmito (120 g)	R\$ XXX
		Enrolado de presunto com muçarela (120 g)	R\$ XXX
		Pastel assado de frango simples (120 g)	R\$ XXX
		Tortinha de frango com catupiry (200 g)	R\$ XXX
4	Bolos (fatia)	Comum (100 g)	R\$ XXX
		Com calda (100 g)	R\$ XXX
5	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R\$ XXX
		Água de côco - caixinha (200 ml)	R\$ XXX
		Água com gás (500 ml)	R\$ XXX
		Água sem gás (500 ml)	R\$ XXX
		Café com leite (300 ml)	R\$ XXX
		Café expresso	R\$ XXX
		Cafezinho (100 ml)	R\$ XXX
		Capuccino com leite	R\$ XXX
		Refresco (300 ml) - mínimo 2 sabores	R\$ XXX
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet ou light - mínimo 2 sabores de cada	R\$ XXX
		Suco - lata (335 ml) - comum, diet ou light - mínimo 2 sabores de cada	R\$ XXX
Suco natural (300 ml) - mínimo 2 sabores	R\$ XXX		
Vitamina de frutas (300 ml) - mínimo 2 sabores	R\$ XXX		
6	Diversos (unidade)	Cachorro quente	R\$ XXX
		Creme de açaí (300 ml)	R\$ XXX
		Caldo de feijão ou mandioca (300 ml)	R\$ XXX



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

	Salada de frutas (300 ml) - mínimo de 4 frutas	R\$ XXX
	Sanduíche natural (industrializado)	R\$ XXX
PREÇO MÉDIO GLOBAL (R\$)		R\$ XXX

1.4. Para a sua execução, durante o período de vigência do Contrato, a **CONTRATANTE** permitirá à **CONTRATADA**, através de Concessão Remunerada de Uso, o direito de utilizar as áreas descritas abaixo:

1.4.1. Área localizada no andar térreo do Prédio 19, com área geral de 223 m², planta anexa, situado na Av. Amazonas, nº 7675 – Bairro Nova Gameleira – Belo Horizonte/MG.

1.4.2. A área descrita inclui as áreas de acesso exclusivo à **CONTRATADA** e à Fiscalização da **CONTRATANTE**, denominadas área de trabalho (incluindo depósito e cozinha), e a área do salão, adjacente à primeira, que será utilizado para a realização de refeições e circulação das pessoas.

1.4.3. Para fins de estabelecimento do valor da Concessão Remunerada, será considerada a área de trabalho de 105 metros quadrados, delimitada por porta metálica de enrolar.

1.4.4. A área do salão não será considerada no estabelecimento do valor da Concessão Remunerada, uma vez que a **CONTRATANTE** poderá, a seu critério, com informação prévia à **CONTRATADA**, permitir a realização de outros eventos no local.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses contados a partir da data de assinatura deste instrumento, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

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

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

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da **CONTRATADA** informando o interesse na prorrogação; e

2.1.7. Seja comprovado que a **CONTRATADA** mantém as condições iniciais de habilitação.

2.1.8. A **CONTRATADA** não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

3.1. Para os itens da Cesta Básica: preços máximos a serem praticados no Restaurante e Lanchonete são os estabelecidos na proposta comercial da **CONTRATADA**, anexa a este contrato.

3.2. Além do aluguel, a **CONTRATADA** arcará com gastos relativos ao consumo de energia elétrica e água, conforme Decreto n. 3.725/2010 a ser recolhido mensalmente via Guia de Recolhimento da União - GRU, disponibilizada pelo setor financeiro do Campus.

3.3. Para a Concessão Remunerada: o preço mensal estabelecido é de **R\$ 1.704,15 (Um mil setecentos e quatro reais e quinze centavos)**, sem incluir despesas com água e energia elétrica.

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

3.5. Durante o período de férias escolares não haverá redução no valor mensal da Concessão Remunerada de Uso, tendo em vista que para a definição de tal valor, o faturamento reduzido no referido período já foi computado para o cálculo do valor a ser remunerado durante toda a vigência contratual, resguardando os reajustes previstos no item 18 do Termo de Referência.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração **CONTRATANTE**, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela **CONTRATANTE**.

4.1.1. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços no Restaurante e Lanchonete serão providas pela **CONTRATADA**.

4.1.2. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à **CONTRATADA**.

5. CLÁUSULA QUINTA – QUANTO À CONCESSÃO REMUNERADA DE USO

5.1. A **CONTRATADA** deverá arcar com as despesas referentes à Concessão Remunerada de Uso e aos consumos de: gás, telefone, energia elétrica, água e esgoto, providenciando o pagamento nos respectivos prazos de vencimento, conforme item 13 do Termo de Referência.

5.2. As mensalidades vencem no último dia de cada mês e a **CONTRATADA** deverá recolher, a título de contraprestação, a mensalidade até o 10º dia útil do mês subsequente ao do vencimento da mensalidade, sob pena de incidir os encargos e multa previstas no Termo de Referência.

5.2.1. Para fins de pagamento da concessão do espaço cedido, a **CONTRATADA** efetuará o crédito via Guia de Recolhimento da União (GRU), acessando o link: **<http://gru.cefetmg.br/>** para emissão e impressão da GRU, preenchendo os campos conforme abaixo:

Cedente: Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais

Contribuinte: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

CNPJ:
Vencimento: XX/XX/XXXX
Unidade: 158232 – Diretoria de Unidade Campus II
Tipo de Pagamento: 014 – ARRENDAMENTO CANTINA
Valor: **R\$ 1.704,15**

5.2.2. Para fins de pagamento de ressarcimento de despesas com água e energia elétrica, a **CONTRATADA** efetuará o crédito via Guia de Recolhimento da União (GRU), acessando o link: <http://gru.cefetmg.br/> para emissão e impressão da GRU, preenchendo os campos conforme abaixo:

Cedente: Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais
Contribuinte: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
CNPJ:
Vencimento: XX/XX/XXXX
Unidade: 158232 – Diretoria de Unidade Campus II
Tipo de Pagamento: 354 – STN – Outros Ressarcimentos
Valor: **R\$ XXX**

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

6.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da Contratada, os preços iniciais serão reajustados, pelo Contratante, mediante a aplicação do índice IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), item “Alimentação Fora da Residência”, medido pelo IPEAD/UFMG (Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas, Administrativas e Contábeis de Minas Gerais), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto nº 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I⁰ = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento.

6.2.1. Para o cálculo dos reajustes tomar-se-á como índice inicial aquele vigente:

6.2.1.1. Cesta Básica de Produtos: no mês de apresentação da proposta.

6.2.1.2. Concessão Remunerada de Uso: no mês de Início das Atividades.

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

6.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a Contratante aplicará a última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

6.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

6.6. 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.

6.7. 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.

6.8. O reajuste será realizado por apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizados por aditamento.

6.9. O reajuste e/ou revisão das tarifas de água, e energia elétrica e eventuais taxas relativas ao recolhimento de resíduos, ocorrerá de acordo com as normas das empresas/concessionárias dos serviços, por iniciativa dessas, conforme disposto no item 13 (instalações físicas e seu ônus).

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela **CONTRATADA**, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela **CONTRATANTE** são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA** são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à **CONTRATADA** o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A **CONTRATADA** reconhece os direitos da **CONTRATANTE** em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

- 11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à **CONTRATADA** interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da **CONTRATANTE**, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É permitido à **CONTRATADA** caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

12.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

12.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN nº 05, de 2017.

13.2. A **CONTRATADA** é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à **CONTRATANTE** providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

16.1. Por força do disposto no Art. 109, Inciso I da Constituição Federal, o Foro da Justiça Federal Seção Judiciária Minas Gerais será competente para dirimir dúvidas e/ou questões resultantes de interpretações e/ou execuções do presente Instrumento.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Belo Horizonte, de de 2023.

**Prof. Flávio Antônio dos Santos
Diretor-Geral
CEFET-MG**

**Sr(a). xxxxxxxxxxxxxxxxx
Representante legal da CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

1-

2-



MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PREPOSTO DA CONTRATADA

Processo nº: 23062.049968/2022-29

Contrato nº: XXXX/2023

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE LANCHONETE/CANTINA DO CAMPUS GAMELEIRA – PRÉDIO 19 da CONTRATANTE.

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico nº 14/2023

Vimos, por meio desta, apresentar o Preposto para acompanhar a fiel execução do Contrato nº.: XXX/2023, nos termos do artigo 68 da Lei 8.666/93, conforme descrito abaixo:

Nome:	
CPF:	
Profissão:	
Cargo:	
OBS.: O Representante Legal da empresa deverá indicar uma pessoa. O Representante Legal também poderá ser o preposto, devendo assim também preencher o quadro.	
E-mail da Empresa:	

Sr(a). xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Representante legal da CONTRATADA

Belo Horizonte, _____ de _____ de 2023.

A Administração se declara de acordo com o preposto acima indicado.

Fiscal, em ____/____/____.
(Nome e Cargo do Fiscal)



Emitido em 17/02/2023

MINUTA DE CONTRATO, CONVÊNIO OU SIMILARES Nº 39/2023 - CCONT (11.54.05)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/02/2023 14:31)

WALQUIRIA MARIA DE SOUZA CORREA

CONTADOR

CCONT (11.54.05)

Matrícula: ###212#4

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **39**, ano: **2023**, tipo:
MINUTA DE CONTRATO, CONVÊNIO OU SIMILARES, data de emissão: **17/02/2023** e o código de
verificação: **9544fa763e**