



## PREGÃO ELETRÔNICO

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

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15/2023**  
**(Processo Administrativo n.º 23062.58623/2022-66)**

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: 30/05/2023

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 lanchonete/cantina no Campus 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, denominado Cesta Básica de Produtos.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor valor global da Cesta Básica de Produtos, 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\$762,66, não é passível de lances, e deve ser pago mensalmente ao CEFET-MG.

## **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 n.º 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 unitário do item.

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 **Após a fase de lances, o licitante convocado deve apresentar a planilha de preços constando os valores unitários de cada produto da Cesta Básica de produtos.**
- 7.18.3 **Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço unitário dos produtos fixados 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. **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. Na planilha de preços devem constar os valores unitários de cada produto da Cesta Básica de produtos, obedecendo os valores máximos estipulados no Termo de Referência.**

- 8.3. 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.
- 8.4. 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:
- 8.4.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
  - 8.4.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;
  - 8.4.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
  - 8.4.4 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;.
- 8.4.4.1. 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:
- 8.4.4.1.1. 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.
  - 8.4.4.1.2. 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.
- 8.5. Se houver indícios de inexecuibilidade 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.
- 8.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexecuibilidade 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.
- 8.7. 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
- 8.8. 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](http://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](http://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.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.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 do município.

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

9.13. 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.

9.14. 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.

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

9.15. 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.

9.16. 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.

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

9.18. 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.

9.19. 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.

9.20. 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 .....% (..... 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;

18.4.4.1 A 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, 15 de março de 2023

Fernanda Isoni de Paiva  
Pregoeira

# Estudo Técnico Preliminar 291/2022

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23062.058623/2022-66

## 2. Descrição da necessidade

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

O espaço é composto de uma área para lanchonete de 35,18m<sup>2</sup> e uma aberta de 20m<sup>2</sup>, localizada na Av. Amazonas 5655, bairro gameleira, Belo Horizonte.-MG.

TEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATSER	VALOR MENSAL DA TAXA DE OCUPAÇÃO
1	<p><b>Objeto: Concessão de uso de espaço físico no Campus Gameleira do CEFET-MG</b></p> <p><b>Finalidade: exploração da atividade de lanchonete/cantina</b></p> <p><b>Características do espaço físico</b> - conforme planta anexa a este documento (Anexo I):</p> <p>- o <b>espaço total</b> contabilizado para uso da lanchonete/cantina possui <b>35,18 m<sup>2</sup></b>, composto por duas áreas distintas, contíguas e integradas, quais sejam:</p> <p>1. <b>área edificada da lanchonete/cantina de 35,18 m<sup>2</sup></b>, contendo espaço de atendimento, cozinha e ambientes de apoio. <b><u>Espaço com Cessão de uso remunerado;</u></b></p> <p>1. <b>área aberta de 20,00 m<sup>2</sup></b>, para disposição de mesas, cadeiras a saber:</p>	19356	R\$ 762,66

<p>- <b>20,00 m<sup>2</sup></b> para disposição de mesas e cadeiras.</p> <p>Refere-se a espaço de convivência, o qual será emprestado à empresa vencedora da licitação, em caráter oneroso, durante o horário de seu funcionamento.</p> <p>O prestador de serviços deverá disponibilizar mesas e cadeiras neste espaço para os usuários fazerem as refeições, ficando a seu cargo o fornecimento, a guarda e a manutenção / conservação desse mobiliário, não tendo o CEFET-MG responsabilidade por eventuais sinistros e avarias.</p> <p>Não possui medidores de água e energia elétrica exclusivos.</p> <p>O valor mensal calculado é a soma do consumo de energia elétrico estimado, da taxa mínima de água da COPASA, e da média do valor de aluguel dos imóveis de Belo Horizonte segundo FIPE. Estes valores foram pormenorizados nos itens subsequentes e equivalem a <math>R\\$374,26 + 125,43 + R\\$ 262,97 = R\\$ 762,66</math></p>	
---	--

\*Planta em anexo

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção Campus Gameleira	Maria Vitalina Borges de Carvalho
Prefeitura	Fernando Gontijo Bernardes Júnior

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O objeto desta Concorrência é a Concessão Administrativa onerosa com desconto a ser aplicado em planilha de preços(cardápio mínimo) referente ao uso de espaço físico para exploração comercial de pessoa jurídica especializada no ramo de CANTINA /LANCHONETE, em espaço físico pertencente ao CEFET-MG campus Gameleira em Belo Horizonte, visando atender a comunidade acadêmica bem como visitantes eventuais, na linha de fornecimento de refeições e lanches, em conformidade com o que determina as normas de Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da instituição.

Será adotado como critério de julgamento para seleção da CONCESSIONÁRIA, o menor preço dos serviços prestados aos usuários finais, mediante a composição de um Grupo Único de 14 itens, que irão compor o CARDÁPIO BÁSICO, conforme item 4.1 do presente documento.

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

a). Atender aos horários de funcionamento previamente estabelecidos sendo que, o horário mínimo de funcionamento da cantina será de 09h às 21h, de segunda a sexta-feira, devendo a CONCESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário

estipulado. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a Coordenação de Administração e Planejamento do IFMG – *Campus* Avançado Itabirito e a CONCESSIONÁRIA;

b). Comercializar, no mínimo, os itens do Cardápio Padrão, conforme tabela constante do item 4.1 do presente documento, podendo ainda, realizar o fornecimento de outros itens que tiverem aceitação aos usuários, desde que não sejam ilícitos e que se adequem à atividade de cantina/lanchonete.

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

d). É obrigatória a utilização de freezer e estufa para acondicionamento dos alimentos, de acordo com as necessidades específicas de cada gênero alimentício.

e) Promover diariamente, sem ônus para o CEFET-MG, em estrita conformidade com a legislação vigente, o transporte do lixo, a remoção dos detritos e restos diários de sua atividade, bem como de qualquer objeto de sua propriedade que esteja em desuso. Manter limpos e conservados todos os espaços internos e externos de uso da concessão, inclusive as lixeiras.

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

h) É de responsabilidade da concessionária disponibilizar Mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, capacitados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como, se for o caso, veículo para transporte dos alimentos até o local a ser atendido, compatível com a quantidade contratada, sendo observadas as normas vigentes de vigilância sanitária;

j) Todas as pessoas que trabalham na cantina deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias;

k) Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão se utilizar de toucas para o cabelo e luvas;

l) Deverá ser mantido rigoroso asseio, nas pessoas, nos utensílios, nas instalações e no local das Lanchonetes e Restaurantes;

m) É de responsabilidade da concessionária a disponibilização de equipamentos, utensílios e mobiliários de refeitório em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do Serviço de Lanchonete bem como materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;

n) A Concessionária é responsável por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da cantina, bem como no decorrer da vigência contratual, com a estrita consulta e autorização e supervisão do CEFET-MG.

o) É dever da Concessionária, portar-se com urbanidade e exigir que seus empregados ajam da mesma forma.

p) A concessionária deverá informar mensalmente o quantitativo de refeições servidas no mês, bem como quantitativo dos demais itens comercializados na cantina.

q) A concessionária deve restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo os desgastes normais da ação do tempo e uso.

r) Os preços por itens do cardápio mínimo sugerido para a cantina/lanchonete, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a lanchonete, objeto da concessão de uso.

s) A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários,.

t) O Objeto desta prestação de serviço deverá atender às legislações pertinentes, suas alterações, e demais normas aplicáveis ao objeto:

t1) Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 1428, de 26/11/93. Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de alimentos; Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos de Alimentos e a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores de alimentos. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002; c. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC. 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico

de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/06/2004; d. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS6, de 10/03/99. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico- sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. São Paulo-SP. D.O.E de 12/03/1999;

O objetivo do processo será selecionar a empresa que se atentar as regras descritas no edital e conceder maior desconto nos itens discriminados abaixo:

#### 4.1 MODELO DE PLANILHA DE PREÇOS PARA PROPOSTA DO DESCONTO SOBRE O CARDÁPIO BÁSICO

Item	Subitem	Descrição Detalhada	Orçamento 1	Orçamento 2	Orçamento 3	Valor Médio
1	Pão de queijo (1 opção)	Pão de queijo grande, sem recheiro	R\$ 3,90	R\$ 4,50	R\$ 3,00	R\$ 3,80
2	Salgado assado (4 opções)	Salgado assado, tipo esfiha	R\$ 6,90	R\$ 5,00	R\$ 5,47	R\$ 5,47
3		Salgado assado, tipo pastel assado	R\$ 6,90	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 5,63
4		Salgado assado, tipo torta salgada ou similar	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 6,63
5		Salgado assado, tipo enroladinho de presunto e muçarela ou similar	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 5,33
6	Sanduíche à base de pão francês ou pão de forma (2 opções)	Sanduíche simples, tipo misto (pão francês ou pão de forma recheado com queijo e presunto)	R\$ 6,00	R\$ 5,50	R\$ 5,00	R\$ 5,50
7		Sanduíche simples, tipo pão francês ou	R\$ 6,00	R\$ 3,60	R\$ 5,00	R\$ 4,87

		pao de forma recheado com queijo				
8	Lanche econômico (2 opções)	Lanche econômico, tipo pão francês ou pao doce com margarina /manteiga	R\$ 2,00	R\$ 2,40	R\$ 3,00	R\$ 2,47
9		Lanche econômico, tipo pedaço de bolo sem recheio ou broa em tamanho individual	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 3,50	R\$ 2,83
10	Café (1 opção)	Café simples médio (1 xícara 150ml)	R\$ 4,00	R\$ 3,00	R\$ 2,70	R\$ 3,23
11	Bebidas com leite (2 opções)	Leite (1xícara, 150ml)	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 2,50	R\$ 3,23
12		Café com leite (1 xícara, 150ml)	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 3,00	R\$ 3,67
13	Opção saudável (1 opção)	Sanduiche, tipo natural, com ingredientes in natura tais como: alface, tomate, cenoura ralada, dentre outros)	R\$ 6,90	R\$ 7,00	R\$ 8,00	R\$ 7,30
14	Opção Vegetariana e/ou vegana (1 opção)	Sanduiche ou salgado sem proteína animal (carne de soja por exemplo)	R\$ 4,00	R\$ 7,00	R\$ 13,00	R\$ 8,00
<b>Valor Global da Cesta de Produtos</b>			<b>R\$ 70,50</b>	<b>R\$ 62,50</b>	<b>R\$ 71,20</b>	<b>R\$ 68,07</b>

4.1.1- As bebidas (como café e suco de frutas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional, devem ser oferecidas segundo a preferência do consumidor, disponibilizando aos frequentadores adoçantes e congêneres.

4.1.2 - Quanto a refeição principal (Almoço):

Arroz, feijão, salada e preparações proteicas devem ter frequência diária e as seguintes características:

**ARROZ e FEIJÃO :**

- Arroz – agulhinha tipo 1, polido, grão longo.
- Feijão – carioquinha, preto e vermelho, de primeira qualidade.

**SALADAS**, deverão ser servidas diariamente observado o seguinte:

Item	Característica de qualidade	Frequência
Salada de folhosos	Hortaliças de folha, frescas, de primeira qualidade, sem injúrias e livre de pragas e insetos crua ou refogadas.	diária
Salada de legumes (mínimo de 2 ingredientes)	Legumes frescos, de primeira qualidade, sem injúrias e livres de pragas e insetos.	diária

**Nota:** Os componentes da salada não poderão ser servidos em dias seguidos.

O prato **PROTEICO** deverá atender às especificações:

- Porção mínima de carne de 120g. Deve ser feito a ressalva que preparações que contenham legumes ou outros ingredientes, devem apresentar 120 g de carne e não da preparação inteira. Outra ressalva é com relação à coxa e sobrecoxa de frango que devem ser servidas na mesma porção num total de 180g visto que, o osso e a pele representam cerca de 30% do peso.
- Incidências dos tipos de carne que compõem o cardápio:

Tipo de Carne	Frequência mensal
Bovina	6
Frango	8
Suína	6
Peixe	2

- Preparações **proteicas à base de carne:**

Preparações	Características
Bife de carne bovina	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole ou patinho), chapeada.
Bife de carne bovina à milanesa	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole ou patinho).

	Empanado com ovo, leite, farinha de trigo e farinha de rosca, frito.
Bife de carne bovina a role com cenoura	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole ou patinho), cozido com molho. Cenoura de primeira qualidade, tipo extra.
Carne bovina assada com molho madeira	Carne de primeira (lagarto), assado e servido com molho madeira.
Carne bovina moída	Carne de primeira, livre de tecido conjuntivo e sem gordura (coxão mole ou patinho) cozida com acompanhamentos como: cebola, azeitona, milho, ervilha, palmito e cenoura.
Bife de panela	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole ou patinho), cozido com molho.
Quibe recheado	Quibe com mínimo de 70% de carne de primeira (coxão mole ou patinho) moída, podendo ser recheado com queijo ou carne, podendo ser assado ou frito.
Lasanha	Lasanha com molho a bolonhesa, frango ou presunto e muçarela.
Estrogonofe Bovino	Estrogonofe de carne bovina picada de primeira qualidade (Coxão Mole), com molho branco, creme de leite e milho verde.
Carne bovina cozida com batata, cenoura, mandioca e vagem	Carne bovina de primeira qualidade, com pouca gordura, livre de tecido conjuntivo com batata, cenoura, mandioca e vagem de primeira qualidade tipo extra.
Pernil suíno assado com molho	Pernil suíno sem osso, com pouca gordura, assado e acompanhado com molho.
Linguiça assada	Linguiça de pernil de primeira qualidade
Feijoada	Feijoada de feijão preto com linguiça calabresa, paio, carne seca e lombo defumado.
Lombo assado com molho	Lombo de primeira qualidade, com pouca gordura e acompanhado de molho.
Frango assado	Coxa e Sobrecoxa de frango de primeira qualidade, assada.
Estrogonofe de frango	Estrogonofe de filé de peito de frango picado com molho branco, creme de leite e milho verde.
Bife de filé de peito de frango com molho	Filé de peito de frango, chapeado, podendo ser acompanhado de molho ou não. Exemplos: mostarda, cebola, açafrão, bacon, etc.
Frango xadrez	Filé de peito de frango picado, cozido com legumes e molho oriental.

Espetinho de frango	Espetinho de filé de peito de frango chapeado.
Filé de Frango a Milanese	Filé de peito de frango empanado com ovo, leite, farinha de trigo e farinha de rosca.
Moqueca de peixe	Peixe (filé de merluza interfolhado) em postas cozido com molho de moqueca tipo capixaba
Filé de peixe empanado e frito	Filé de merluza ou pescada, empanado com leite, ovo, farinha de trigo e fubá, frito
Peixada	Filé de peixe ensopado
Isca de peixe empanada	Isca de filé peixe empanada
Picadinho suíno ao molho	Isca suína (pernil ou lombo) ao molho do dia
Frango com Quiabo	Peito, coxa ou sobrecoxa de frango, cozido com quiabo.
Frango com calabresa	Filé de peito de frango picado (80%), cozido com calabresa picada (20%).
Tortinha de frango	Massa de torta assada com frango desfiado.
Bife suíno acebolado	Bife suíno (pernil ou lombo) acebolado
Almôndega bovina	Almôndega bovina (carne de primeira qualidade)
Escondidinhos	Batatas ou mandioca amassadas e assadas com recheio de carne moída ou frango ou recheio de presunto e muçarela.
Fricassês	Ensopado a base de creme de milho com frango desfiado ou base de creme de milho e frango desfiado junto com queijo e batata palha em tabuleiro raso para partir.
Medalhão de frango	Frango em cubo envolto por fatia de bacon.
Panquecas	Massa de panqueca com recheio de frango, carne moída ou presunto e muçarela.

\*O cardápio poderá sofrer alterações, levando-se em conta o comportamento do público usuário frente ao cardápio oferecido. Demais preparações inseridas no cardápio devem atentar-se a aceitação da comunidade acadêmica bem como descrever os ingredientes utilizados para sua preparação, seguindo o modelo da tabela acima.

\*\*Para temperar os alimentos é proibido o uso de glutamato monossódico puro. Fica proibida também a utilização de temperos prontos como caldo de carne, caldo de legumes, creme de cebola e etc. Sendo permitido, portanto, ervas, especiarias e outros temperos naturais.

\*\*\*Não é permitido o uso de amaciante industrializado para carne.

5- Pela inexecução total ou parcial do objeto da concessão, a CONCEDENTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a CONCESSIONÁRIA, as seguintes sanções:

INFRAÇÃO	GRAU	
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços revistos no termo de concessão. Por dia.	5	
Usar do espaço cedido para preparar alimentos cozidos ou fritos sem observar as proibições impostas pela vigilância sanitária.	5	
Utilizar as dependências da CONCESSIONÁRIA para fins diversos do objeto do Termo de Concessão de Uso. Por vez.	4	
Cobrar preços maiores do que os limites fixados. Por vez	4	
Permitir a presença de empregado com vestimentas inapropriadas (sapato aberto, shorts, camisetas..etc) . Por empregado e por dia	1	
Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso. Por dia.	1	
Permitir a presença de empregado sem o adequado atestado de saúde ocupacional. Por empregado e por dia.	1	
Deixar de:	Remover o lixo. Por dia.	1
	Responder, no prazo fixado, a sol imitação ou requisição da CONCEDENTE. Por vez.	2
	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela CONCEDENTE. Por item descumprido e em que tenha ocorrido reincidência	2
	Manter lista de preços em lugar visível. Por dia.	1
	Manter documentação legal. Por vez.	1

Para efeito de aplicação das multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 100,00
2	R\$ 150,00
3	R\$ 200,00
4	R\$ 500,00
5	R\$ 1000,00

## 5. Levantamento de Mercado

Trata-se de concessão de espaço onerosa para pessoa jurídica especializada em cantina/lanchonete, visando o fornecimento de refeições e lanches para a comunidade acadêmica e visitantes.

Como, na região, possuímos vários restaurantes a preços populares, e também lanchonetes, busca-se empresa regularmente cadastrada e que siga os parâmetros de higiene básica, de acordo com a vigilância sanitária, para este atendimento. A cobrança de aluguéis, visto o grande horário de atendimento, e o baixo valor a ser arrecadado, inviabilizaria a contratação de tal forma, tendo assim que, conceder de forma não onerosa.

## 6. Descrição da solução como um todo

CONCORRÊNCIA, com o critério de julgamento MAIOR DESCONTO GLOBAL para CONCESSÃO ADMINISTRATIVA NÃO ONEROSA COM DESCONTO GLOBAL A SER APLICADO EM PLANILHA DE PREÇOS (CARDÁPIO MÍNIMO de 30 itens)REFERENTE AO USO DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS NO RAMO DE CANTINA/LANCHONETE

PERTENCENTE AO CEFET-MG campus Gameleira. Os serviços incluem almoço e refeições rápidas para os turnos matutino, vespertino e noturno fornecidos no campus, conforme cardápio básico especificado neste termo, bem como a oferta de serviços de lanchonete.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Concessão durante doze (12) meses do ano, podendo ser prorrogada anualmente até 5 anos totais.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 1.551,57

Concessão onerosa no valor de R\$ 1.551,57. abaixo segue a memoria de calculo

1.

1.1.

1.1.1. A taxa de água foi baseada na RESOLUÇÃO DE FISCALIZAÇÃO E REGULAÇÃO - CISAB-RC Nº 064, DE 30 DE JULHO DE 2018, revisada pela RESOLUÇÃO DE FISCALIZAÇÃO E REGULAÇÃO – ARISB - MG Nº 168, DE 01 DE OUTUBRO DE 2021.

Companhia fornecedora de serviços de água e esgoto	Taxa mínima estabelecida pela compar pontos comerciais grupo 1
COPASA	R\$ 125,43

1.

1.1.

1.1.1. Os cálculos de energia elétrica foram calculados com base nas contas vigentes e um conjunto mínimo de equipamentos a ser instalado no local

Equipamentos mínimos previstos para lanchonete/cantina	Consumo de energia estimado
Estufa para acondicionamento de salgados Modelo avaliado: Quantidade de Bandejas: 6 Potência 110v Frequência: W-50 /60 Hz Marca: Edanca Modelo: EO-06, Linha: Ouro	R\$ 42,11
Forno de micro-ondas Modelo avaliado Capacidade 20L Voltagem: 110v Potência (W): 1100W Consumo (KW/h): 1,1 Eficiência Energética: A Marca: Philco Modelo PMO23BB	R\$ 90,83
Refrigerador/ expositor vertical Modelo avaliado Capacidade Líquida: 296 Litros Capacidade Total: 296L Tipo de Porta: Vidro Orientação: Vertical Tensão / Frequência: 60Hz	R\$ 195,91

Voltagem: 220V Gás Refrigerante: R-134A Consumo (kWh): 100 KWh/mês Potência: 290W Marca: Metalfrio Modelo: VB28RB	
Liquidificador Modelo avaliado Capacidade: 1,9L Velocidade: 2 Consumo (KW/h): 0,55Kw/h Potência (W): 550W Voltagem: 110V Marca: Mondial Modelo: L-550-SL	R\$ 45,41
Consumo mensal total	R\$ 374,26

1.

1.1.

1.1.1. Os cálculos do valor do aluguel foram calculados com base na Média dos aluguéis dos imóveis comerciais de Belo Horizonte por m<sup>2</sup>. Fonte: Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas - Fipe. Disponível em: [https://fipezap.zapimoveis.com.br/wp-content/uploads/2022/03/FIPEZAPComercial\\_202203.pdf](https://fipezap.zapimoveis.com.br/wp-content/uploads/2022/03/FIPEZAPComercial_202203.pdf). Acesso em 06/09/2022

Média dos aluguéis dos imóveis comerciais de Belo Horizonte por m <sup>2</sup>	R\$ 29
Metragem do espaço físico da lanchonete/cantina (m <sup>2</sup> )	35,18
Fator de ajuste do aluguel. Aplicado ao valor de m <sup>2</sup> visto que se trata de um campus pequeno, sem acesso à avenida Amazonas. Foi firmado o entendimento de que o objetivo do CEFET-MG Campus Gameleira não é auferir rendimentos com a cessão do espaço público em questão, mas, por meio dessa viabilizar a prestação dos serviços de Lanchonete, a locação de seu espaço de funcionamento a baixo custo, desta forma está sendo aplicado o fator de redução para aumentar a atratividade da cessão.	0,25
Valor do aluguel	R\$ 26

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não se aplica o parcelamento do objeto.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O CEFET está realizando contratação similar na unidade de Curvelo, processo 23062.000585/2023-33

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação possui alinhamento com o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações - PAC/2021 e 2022 do CEFET-MG.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O CEFET-MG Campus Gameleira oferece ensino médio -técnico integrado nos períodos matutino e vespertino e curso de graduação e pós graduação no período noturno bem como palestras e eventos de cunho educacional, envolvendo a participação de servidores, alunos, demais colaboradores e público externo. Como serviço de apoio a estas atividades, dispõe de espaços reservados para o recebimento, produção e distribuição de refeições (Cantina), de forma a convergir com dois objetivos altamente estratégicos para o cumprimento de sua missão institucional: permanência do estudante e contribuição do CEFET-MG como polo indutor de desenvolvimento local e regional.

A disponibilização de alimentação adequada e saudável compreende uma das necessidades mais fundamentais para o homem, pois envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, além das implicações fisiológicas. Assim, podemos entender que a presente contratação cumpre uma missão educativa e social, que é tornar estes espaços aptos a oferecer refeições nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos, o que vem a contribuir com o desempenho e formação discente integral, bem como com a redução da evasão acadêmica.

Portanto, acredita-se que a terceirização de refeições produzidas e distribuídas no CEFET-MG campus Gameleira, contribuirá para melhor fiscalização, associada ao ganho de eficiência e qualidade, proporcionando ao instituto foco em atividades fins nas áreas de ensino, pesquisa e extensão.

## 13. Providências a serem Adotadas

1. elaboração de documentos relacionados (Termo de Oficialização da Demanda ETP e Termo de Referência)
2. publicação de licitação;
- 3- Divulgação nas mídias sociais.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se aplica

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

O campus carece de cantina ou similar para atender a comunidade acadêmica, de forma que a cessão do espaço é viável e de interesse da comunidade.

## **16. Responsáveis**

MARIA VITALINA BORGES DE CARVALHO  
Diretora Campus CEFET Gameleira

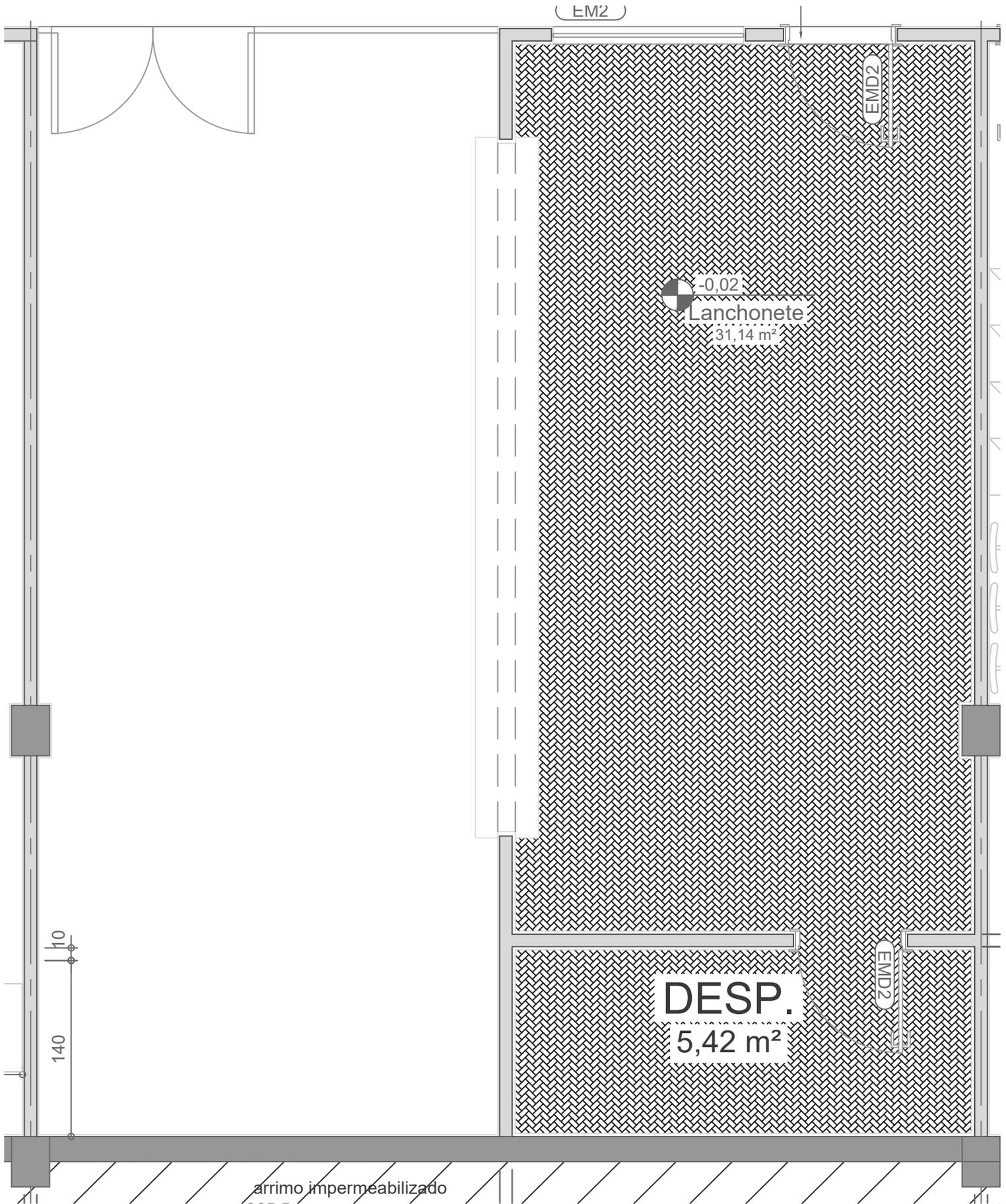
FERNANDO GONTIJO BERNARDES JUNIOR  
Prefeito do CEFET-MG

## 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 - 76356-Lanchonete.pdf (161.03 KB)

**Anexo I - 76356-Lanchonete.pdf**





---

Emitido em 28/02/2023

**ESTUDOS PRELIMINARES EM PROCESSO DE COMPRA Nº 1/2023 - CADGM (11.65.01)**

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

*(Assinado digitalmente em 28/02/2023 14:46 )*  
MARIA VITALINA BORGES DE CARVALHO  
DIRETOR - TITULAR  
DCGM (11.65)  
Matrícula: ###35#2

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **1**, ano: **2023**, tipo:  
**ESTUDOS PRELIMINARES EM PROCESSO DE COMPRA**, data de emissão: **28/02/2023** e o código de  
verificação: **d8c078913a**

## TERMO DE REFERÊNCIA

(Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão-de-obra)

CENTRO FEDERA DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

PREGÃO Nº ...../20...

(Processo Administrativo n.º. 23062.058623/2022-66)

### 1. DO OBJETO

1.1. Cessão onerosa de uso dos espaços físicos situados no Campus Gameleira do CEFET-MG, na cidade de Belo Horizonte, destinados à exploração comercial de lanchonete/cantina, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

1.1.1.O espaço físico destinado a instalação da lanchonete tem a área a seguir:

- Cantina do prédio principal campus Gameleira, localizado na avenida Amazonas 5655, bairro Gameleira, Belo Horizonte.

EM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATSER	VALOR MENSAL DA TAXA DE OCUPAÇÃO
1	<p><b>Objeto: Concessão de uso de espaço físico no Campus Gameleira do CEFET-MG</b></p> <p><b>Finalidade: exploração da atividade de lanchonete/cantina</b></p> <p><b>Características do espaço físico</b> - conforme planta anexa a este documento (Anexo I):</p> <p>- o <b>espaço total</b> contabilizado para uso da lanchonete/cantina possui <b>35,18 m²</b>, composto por duas áreas distintas, contíguas e integradas, quais sejam:</p> <p>1. <b>área edificada da lanchonete/cantina de 35,18 m²</b>, contendo espaço de atendimento, cozinha e ambientes de apoio. <b><u>Espaço com Cessão de uso remunerado;</u></b></p> <p>2. <b>área aberta de 20,00 m²</b>, para disposição de mesas, cadeiras a saber:</p> <p>- <b>20,00 m²</b> para disposição de mesas e cadeiras.</p> <p>Refere-se a espaço de convivência, o qual será emprestado à empresa vencedora da licitação, em caráter oneroso, durante o horário de seu funcionamento.</p> <p>O prestador de serviços deverá disponibilizar mesas e cadeiras neste espaço para os usuários fazerem as refeições, ficando a seu</p>	19356	R\$ 762,66

<p>cargo o fornecimento, a guarda e a manutenção / conservação desse mobiliário, não tendo o CEFET-MG responsabilidade por eventuais sinistros e avarias.</p> <p>Não possui medidores de água e energia elétrica exclusivos.</p> <p>O valor mensal calculado é a soma do consumo de energia elétrica estimado, da taxa mínima de água da COPASA, e da média do valor de aluguel dos imóveis de Belo Horizonte segundo FIPE. Estes valores foram pormenorizados nos itens subsequentes e equivalem a R\$ 374,26 + 125,43 + R\$ 262,97 = R\$ 762,66</p>		
---	--	--

1.1.2.O valor fixado para pagamento mensal, pela contratada à contratante, a título de indenização pecuniária (aluguel) pelo uso das áreas supracitadas será num total de R\$ R\$ 762,66 (setecentos e sessenta e dois reais e sessenta e seis centavos). A memória de cálculo para definição do valor do aluguel está especificada no Estudo Técnico Preliminar.

1.1.3.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. Como o espaço da cantina são desprovidos de medidores próprios de energia elétrica e água, foi definida uma taxa única de água (taxa mínima legal prevista pela companhia responsável pelos serviços de saneamento do município) e de energia (taxa baseada nos equipamentos mínimos previstos pela lanchonete/cantina calculada pelo engenheiro elétrico da instituição).

1.1.4.A taxa de água foi baseada na RESOLUÇÃO DE FISCALIZAÇÃO E REGULAÇÃO - CISAB-RC Nº 064, DE 30 DE JULHO DE 2018, revisada pela RESOLUÇÃO DE FISCALIZAÇÃO E REGULAÇÃO – ARISB - MG Nº 168, DE 01 DE OUTUBRO DE 2021.

Companhia fornecedora de serviços de água e esgoto	Taxa mínima estabelecida pela companhia em 2022 para pontos comerciais grupo 1
COPASA	R\$ 125,43

1.1.5.Os cálculos de energia elétrica foram calculados com base nas contas vigentes e um conjunto mínimo de equipamentos a ser instalado no local

Equipamentos mínimos previstos para lanchonete/cantina	Consumo de energia elétrica mensal estimado
Estufa para acondicionamento de salgados Modelo avaliado: Quantidade de Bandejas: 6 Potência 110v Frequência: W-50/60 Hz Marca:	R\$ 42,11

Edanca Modelo: EO-06, Linha: Ouro	
Forno de micro-ondas Modelo avaliado Capacidade 20L Voltagem: 110v Potência (W): 1100W Consumo (KW/h): 1,1 Eficiência Energética: A Marca: Philco Modelo PMO23BB	R\$ 90,83
Refrigerador/ expositor vertical Modelo avaliado Capacidade Líquida: 296 Litros Capacidade Total: 296L Tipo de Porta: Vidro Orientação: Vertical Tensão / Frequência: 60Hz Voltagem: 220V Gás Refrigerante: R-134A Consumo (kWh): 100 kWh/mês Potência: 290W Marca: Metalfrio Modelo:VB28RB	R\$ 195,91
Liquidificador Modelo avaliado Capacidade: 1,9L Velocidade: 2 Consumo (KW/h): 0,55Kw/h Potência (W): 550W Voltagem: 110V Marca: Mondial Modelo: L-550-SL	R\$ 45,41
Consumo mensal total	R\$ 374,26

1.1.1.Os cálculos do valor do aluguel foram calculados com base na Média dos aluguéis dos imóveis comerciais de Belo Horizonte por m<sup>2</sup>. Fonte: Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas - Fipe. Disponível em: [https://fipezap.zapimoveis.com.br/wp-content/uploads/2022/03/FIPEZAPComercial\\_202203.pdf](https://fipezap.zapimoveis.com.br/wp-content/uploads/2022/03/FIPEZAPComercial_202203.pdf). Acesso em 06/09/2022

Média dos aluguéis dos imóveis comerciais de Belo Horizonte por m <sup>2</sup>	R\$ 29,90
Metragem do espaço físico da lanchonete/cantina (m <sup>2</sup> )	35,18 m <sup>2</sup>
Fator de ajuste do aluguel. Aplicado ao valor de m <sup>2</sup> visto que se trata de um campus pequeno, sem acesso à avenida Amazonas. Foi firmado o entendimento de que o objetivo do CEFET-MG Campus Gameleira não é auferir rendimentos com a cessão do espaço público em questão, mas, por meio dessa viabilizar a prestação dos serviços de Lanchonete, a locação de seu espaço de funcionamento a baixo custo, desta forma está sendo aplicado o fator de redução para aumentar a atratividade da cessão.	0,25
Valor do aluguel	R\$ 262,97

1.1.2.O consumo de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) nas dependências das cantinas será custeado integralmente pela contratada.

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

1.1.4. As dependências físicas das cantinas estão incluídas no serviço de Vigilância Patrimonial da Contratante, não sendo onerado para a contratada.

1.1.5. O critério de julgamento do Pregão Eletrônico será o menor valor dos itens da cesta de produtos, sagrando-se vencedor o licitante que ofertar o menor valor do preço global sobre o valor total estimado da Cesta de Produtos, descrita no quadro abaixo.

Grupo 1 ITENS	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	CATMAT	Quantidade	Valor Unitário Máximo Aceitável OU Valor de Referência
1.1	Pão de queijo grande, sem recheiro	Und	460496	1	R\$ 2,14
1.2	Salgado assado, tipo esfiha	Und.	460593	1	R\$ 3,05
1.3	Salgado assado, tipo pastel assado	Und.	431610	1	R\$ 4,17
1.4	Salgado assado, tipo torta salgada ou similar	Und.	456987	1	R\$ 5,28
1.5	Salgado assado, tipo enroladinho de presunto e muçarela ou similar	Und.	461969	1	R\$ 5,81
1.6	Sanduiche simples, tipo misto (pão francês ou pão de forma recheado com queijo e presunto)	Und.	476820	1	R\$ 5,13
1.7	Sanduiche simples, tipo pão francês ou pao de forma recheado com queijo	Und.	476820	1	R\$ 3,49
1.8	Lanche econômico, tipo pão francês ou pao doce com margarina/manteiga	Und.	332434	1	R\$ 2,78
1.9	Lanche econômico, tipo pedaço de bolo sem recheio ou broa em tamanho individual	Und.	465635	1	R\$ 1,99
1.10	Café simples médio (1 xícara 150ml)	Und.	3697	1	R\$ 2,27
1.11	Leite (1xícara, 150ml)	Und.	3697	1	R\$ 2,68
1.12	Café com leite (1 xícara, 150ml)	Und.	3697	1	R\$ 3,35
1.13	Sanduiche, tipo natural, com ingredientes in natura tais como: alface,	Und.	476820	1	R\$ 7,05

	tomate, cenoura ralada, dentre outros)				
1.14	Sanduíche ou salgado sem proteína animal (carne de soja por exemplo)	Und.	476820	1	R\$ 7,88
Valor Global da Cesta de Produtos					R\$ 57,07

1.1.6.O valor estimado da cesta de produtos é R\$ 57,07. Será vencedor do certame aquela empresa que apresentar o menor valor para esta cesta de produtos sendo o valor máximo aceitável pela administração o valor de R\$ 57,07. E o vencedor do certame pagará ao CEFET-MG a importância mensal de R\$ 762,66 pela cessão de uso bem como exploração do espaço respectivo à Lanchonete no campus Gameleira

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de CESSÃO DE ESPAÇOS PÚBLICOS PARA SERVIÇO DE LANCHONETES. Sendo inviável tecnicamente a divisão do objeto, bem como sua adjudicação a mais de um fornecedor, a licitação será formada por um único grupo subdivididos em 14 (quatorze) subitens da cesta de produtos a serem ofertados obrigatoriamente pela Contratada/Cessionária, conforme quadro acima.

1.3. Os quantitativos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a dedicação exclusiva a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, sendo o critério de julgamento o menor valor dos itens da cesta de produtos, sagrando-se vencedor o licitante que ofertar o menor valor do preço global sobre o valor total estimado da Cesta de Produtos.

1.5. *O prazo de vigência do contrato é de 12 (meses), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.*

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência. Ainda assim, segue os principais objetivos abaixo:

2.1.1.A contratação se justifica pela necessidade de serviços de fornecimento de alimentos de qualidade e de baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas aos alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes do CEFET-MG campus Gameleira, nos turnos matutino, vespertino e noturno, contribuindo assim, com a saúde e bem estar da comunidade acadêmica, devendo a lanchonete funcionar de segunda-feira à sexta-feira das 07h00min às 21h30min no prédio Anexo e das 07h00min às 19h00min no prédio Sede, atendendo ao horário de funcionamento da instituição, exceto nos dias em que não houver expediente, conforme calendário acadêmico do campus.

2.1.2.A cessão de uso dos espaços reservados para o funcionamento de lanchonetes/cantinas a serem explorados mediante procedimento licitatório, justifica-se pela necessidade de possibilitar à comunidade acadêmica, terceirizados e visitantes uma alternativa de realizarem seus lanches em um menor preço e espaço de tempo, já que não há lanchonetes nas proximidades do Campus.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência. Contudo, segue abaixo a descrição sucinta da solução.

3.1.1. Constitui objeto desta licitação a Cessão Administrativa para o uso de dois espaços físicos destinados à exploração dos serviços de lanchonete/cantina no Campus Gameleira do CEFET-MG, pelo período de 12 (doze) meses. O serviço deverá ser prestado de forma satisfatória, prezando pelo bom atendimento, materiais e lanches de qualidade e o preço em conformidade com a realidade de mercado.

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

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

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 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**

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

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

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

5.1.3. Trata-se de serviço essencial e de caráter contínuo, sendo que a sua interrupção implicará em sérios transtornos, comprometendo o funcionamento regular das unidades acadêmicas e órgãos administrativos. Portanto, torna-se imprescindível a contratação de empresa para a execução dos serviços de lanchonete/cantina.

5.1.4. A Contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental conforme critérios constantes no item 4 deste Termo de Referência.

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

5.1.6. A lanchonete deverá funcionar de segunda-feira à sexta-feira das 07h00min às 21h30min no prédio Anexo e das 07h00min às 19h00min no prédio Sede, atendendo ao horário de funcionamento da instituição, exceto nos dias em que não houver expediente, conforme calendário acadêmico do campus.

- 5.1.7. Qualquer alteração ou mudança de horário deverá ser previamente acordada, por escrito, com a Direção do Campus.
- 5.1.8. Eventualmente, haverá atendimento aos sábados, quando houver dias letivos.
- 5.1.9. Os dias e horários de funcionamento, incluindo o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONTRATANTE/CEDENTE e devidamente comunicado à CONTRATADA/CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 10 (dez) dias.
- 5.1.10. A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração do CEFET-MG.
- 5.1.11. A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá contratar pessoal suficiente para o bom funcionamento das lanchonetes/cantinas.
- 5.1.12. Os serviços serão prestados conforme termo de cessão de uso a título precário e oneroso, exclusivamente utilizando-se o espaço definido para tal fim.
- 5.1.13. O CEFET-MG não se responsabiliza pelo comércio de alimentos fora do muro da instituição.
- 5.1.14. Sobre serviços a serem ofertados, deverão ser disponibilizados nas lanchonetes, no mínimo, o cardápio (CESTA DE PRODUTOS) composta por bebidas e lanches, especificado no item 1, deste documento.
- 5.1.15. Sobre os preços cobrados, será objeto de disputa o menor valor total da Cesta de Produtos, sagrando-se vencedor o licitante que ofertar o menor valor do preço global.
- 5.1.16. O preço dos produtos definidos como critério de disputa pela Administração, foram definidos nos termos da legislação, e não poderão ultrapassar os valores constantes na tabela do item 1, deste Termo, sob pena de desclassificação.
- 5.1.17. Ganhará a licitação a empresa que ofertar o menor preço global, sagrando-se vencedora a licitante que ofertar o MENOR PREÇO GLOBAL. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço médio unitário total fixado na Cesta de Produtos acima, ou que apresentar preço manifestamente inexequível nos itens.
- 5.1.18. Os preços de produtos da cesta não poderão ser alterados sem prévia aprovação do CEFET-MG.
- 5.1.19. Os itens da cesta se configuram como cardápio mínimo a ser oferecido pela contratada, o referido cardápio poderá ser alterado, com prévia aprovação do CEFET-MG campus Gameleira e o preço a ser cobrado nesses novos itens deverão ser obtidos através de demonstração de preço praticado no mercado com, no mínimo, três orçamentos para demonstração de valor.
- 5.1.20. Anualmente será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.
- 5.1.21. Os valores máximos sugeridos deverão ser cobrados para os itens servidos e consumidos nas dependências dos espaços objeto desta cessão, não podendo ser cobrado valor diferenciado para usuários que optem pelos serviços de "viagem", devendo a contratada disponibilizar vasilhame aceito e regulamentado pelas normas aplicáveis à comercialização e acondicionamento de alimentos.
- 5.1.22. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer e instalar no mínimo os equipamentos e utensílios definidos abaixo:
- 5.1.22.1. Estufa para acondicionamento de salgados;
- 5.1.22.2. Forno de micro-ondas; 3.1.22.3. Refrigerador/ expositor vertical;

- 5.1.22.3. Liquidificador;
- 5.1.22.4. Lixeiras para coletas seletivas;
- 5.1.22.5. Dispensers de álcool em gel;
- 5.1.23. Os equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, classificação A ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade - RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.
- 5.1.24. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de (liquidificadores, nesse caso) com Selo Ruído, indicativo do nível XX de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA n° 20, de 07/12/94, Portaria n.º 430, de 16 de agosto de 2012.
- 5.1.25. A CESSIONÁRIA deverá fornecer conjuntos de mesas e cadeiras em número suficiente para serem usados pelos usuários da lanchonete. As mesas e cadeiras deverão ser de materiais que permitam a boa higienização e devem ser limpas constantemente com produtos específicos para esse fim. O mobiliário deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários. Dispor de, no mínimo, uma mesa que atenda os parâmetros de acessibilidade da Norma ABNT NBR 9050/2015, com altura mínima livre para encaixe da cadeira de rodas sob o objeto de 0,73m, com altura de superfície de 0,75m a 0,85m, profundidade da superfície necessária para aproximação total de no mínimo 0,50m. Indicação de acessibilidade com colocação sobre a mesa do símbolo internacional de acesso.
- 5.1.26. O uso de som no local não poderá ser objeto de reclamação dos professores, ou seja, não poderá incomodar as aulas.
- 5.1.27. O espaço não poderá ser sublocado ou cedido para quaisquer fins.
- 5.1.28. Somente poderá ser comercializado produtos alimentícios, procurando oferecer refeições saudáveis, lanches e merendas compostas de frutas, leite e derivados, sendo expressamente proibida a comercialização de quaisquer outros produtos que não estejam relacionados à cantina, tais quais, cigarros e bebidas alcoólicas.
- 5.1.29. A contratada deve manter a conservação, manutenção e higiene do ambiente, incluindo local das mesas.
- 5.1.30. Não é recomendado o uso de canudos plásticos.
- 5.1.31. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico, a serem posicionados em local apropriado, para utilização da CESSIONÁRIA.
- 5.1.32. A contratada deverá assumir integralmente todas as despesas decorrentes de pessoal, encargos sociais e fiscais surgidas a partir da exploração do espaço, objeto desta licitação, não podendo ser responsabilizada a CEDENTE por qualquer ônus desta natureza.
- 5.1.33. Os empregados que manipulam alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos e outros que se fizerem necessários.
- 5.1.34. O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos, conforme regulamentação sanitária;
- 5.1.35. A contratada deve adquirir alimentos saudáveis, nutritivos e de qualidade, armazenando-os de maneira adequada para que os mesmos não percam sua qualidade.
- 5.1.36. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

- 5.1.37. A contratada deve obedecer ao que determina a regulamentação da ANVISA e demais órgãos de vigilância sanitária e fixar em local bem visível o alvará de funcionamento, vigente, emitido pelo órgão competente. Além disso, deve aplicar as recomendações da Cartilha de Boas Práticas Para Serviços de Alimentação da ANVISA.
- 5.1.38. Toda manutenção/reparo nas dependências da lanchonete/cantina, objeto da presente cessão, será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange itens tais como água e esgoto, energia, válvulas e conexões para equipamentos a gás.
- 5.1.39. O objeto da licitação se enquadra como serviço comum, cabendo a licitação na modalidade Pregão, na sua forma Eletrônica, observado o disposto na Lei nº 10.520, de 7 de julho de 2002; no Decreto no 3.555, de 8 de agosto de 2000, na Lei no 8.666, 21 de junho de 1993, com suas alterações subsequentes.
- 5.1.40. Será efetuada, TRIMESTRALMENTE, pela CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto ao público usuário da lanchonete (ANEXO 5) para avaliar o grau de satisfação quanto os aspectos previstos no item abaixo:
- 5.1.41. Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:
- Qualidade dos lanches;
  - Qualidade das bebidas;
  - Variedade do cardápio;
  - Qualidade do atendimento;
  - Limpeza do ambiente;
  - Nível geral de satisfação;
  - Outros aspectos necessários.
- 5.1.42. Os resultados das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento). Além da pesquisa de opinião, os itens citados acima serão avaliados pelo fiscal do contrato, no mínimo uma vez por mês.
- 5.1.43. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.
- 5.1.44. As obrigações da Contratada e da Contratante estão previstas neste TR.
- 5.1.45. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.
- 5.2. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

## **6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

*6.1. Os critérios de sustentabilidade são apresentados a seguir:*

- 6.2. Considerando que o desenvolvimento nacional sustentável é atualmente um dos três pilares das compras públicas (artigo 3º da Lei nº 8.666/93, na redação dada pela Lei nº 12.349/2010) torna-se necessária a observância das exigências ambientais envolvidas em toda cadeia de produção de refeições.
- 6.3. A sustentabilidade no serviço de produção de refeições envolve uma variedade de questões relacionadas a todo o processo produtivo: desde o planejamento do cardápio, seleção dos

gêneros alimentícios e fornecedores de alimentos até a reciclagem e adequado gerenciamento de resíduos alimentares gerados pela unidade.

- 6.4. Nesse sentido a CONTRATADA deverá manter uma postura de boas práticas ambientais, conforme Lei 12.305, de 2010 e o Decreto Federal 7.404 de 2010, bem como a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, adotando as medidas a seguir:
  - 6.4.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo o responsável pela equipe atuar como facilitador das mudanças de comportamento dos funcionários da CONTRATADA, bem como identificar e corrigir possíveis vazamentos ou infiltrações.
  - 6.4.2. Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.
  - 6.4.3. Treinar e orientar os funcionários sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.
  - 6.4.4. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser regularizada imediatamente.
  - 6.4.5. Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.
  - 6.4.6. Obedecer a Instrução Normativa n.º 05/2017 SLTI/MPOG, relativas à Metodologia de Referência dos Serviços de Limpeza e Conservação.
  - 6.4.7. Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT.
  - 6.4.8. Todas as lixeiras e/ou locais de guarda e armazenamento de resíduos para descarte (lixo) deverão apresentar tampa com acionamento com o pé. É obrigatório em todos os locais de uso exclusivo da CONTRATADA.
  - 6.4.9. Adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes; substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade.
  - 6.4.10. Utilizar produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.
  - 6.4.11. Disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico em separado, a serem posicionados em local apropriado, para utilização no descarte, este que é de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA, bem como providenciar a regular higienização e conservação/manutenção dos contêineres, também de sua responsabilidade.
  - 6.4.12. Avaliar e controlar a geração de desperdício de alimentos através de estudos de resto-ingestão e de aceitabilidades dos cardápios.
  - 6.4.13. Destinar, óleo, papelões e plásticos para reciclagem
  - 6.4.14. Considerar a diminuição das preparações por imersão (frituras).

- 6.5. A contratada deverá assinar declaração, a ser apresentada no ato da assinatura do contrato pelo vencedor do certame, de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

## **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 08 horas às 16 horas.
- 7.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
- 7.2.1. 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.
- 7.2.2. A visita técnica deverá ser agendada através do e-mail: vitalina@cefetmg.br, mediante confirmação de recebimento.
- 7.2.3. Juntamente com os documentos de habilitação, a empresa licitante deverá apresentar atestado de visita técnica assinado por servidor autorizado pelo CEFET-MG campus Gameleira.
- 7.2.4. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente: que conhece as condições locais para execução do objeto; que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho. Para ambos casos deverá afirmar que assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante .
- 7.3. A não realização da vistoria, facultativa, 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.
- 7.4. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

## **8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

- 8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
- 8.1.1. A implantação dos serviços será efetuada assim que ocorrer a assinatura do contrato.
- 8.1.2. O horário de funcionamento dos pontos de atendimento deverá coincidir com os horários das aulas regulares do Campus Gameleira (manhã, tarde e noite), de segunda-feira a sexta-feira, conforme especificado no item 2, subitem 2.1.1. Excepcionalmente, quando formalmente solicitado pela fiscalização do contrato, poderá haver funcionamento aos finais de semanas.
- 8.1.3. Qualquer alteração ou mudança de horário deverá ser previamente acordada, por escrito, com a Direção Geral ou Diretoria Sistêmica.
- 8.1.4. Eventualmente, haverá atendimento aos sábados, quando houver dias letivos.
- 8.1.5. Os dias e horários de funcionamento, incluindo o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONTRATANTE/CEDENTE e devidamente comunicado à CONTRATADA/CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 10 (dez) dias.

- 8.1.6.A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração do CEFET-MG campus Gameleira.
- 8.1.7.A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá contratar pessoal suficiente que garanta o bom funcionamento da lanchonete/cantina.
- 8.1.8. Os serviços serão prestados conforme termo de cessão de uso a título precário e oneroso, exclusivamente utilizando-se os espaços definidos para tal fim.
- 8.1.9. O CEFET-MG campus gameleira não se responsabiliza pelo comércio de alimentos fora dos muros da instituição.
- 8.1.10. As atividades do estabelecimento deverão ficar sob a supervisão de um profissional técnico nutricionista ou responsável técnico habilitado nos termos da legislação aplicável às atividades a serem exploradas no local.
- 8.1.11. A Cessionária deverá fixar em local bem visível os preços, sempre atualizados, dos produtos comercializados na lanchonete.
- 8.1.12. Os preços da cesta de produtos não poderão ser alterados sem prévia aprovação do CEFET-MG campus Gameleira.
- 8.1.13. Anualmente será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.
- 8.1.14. O mobiliário utilizado para acomodação dos clientes deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários.
- 8.1.15. As mesas e cadeiras deverão ser de materiais que permitam a boa higienização e também serão limpas constantemente com produtos específicos para esse fim.
- 8.1.16. A limpeza, conservação e higiene de toda área a ser cedida (áreas interna e externa) é de responsabilidade da empresa contratada.
- 8.1.17. Deverão ser disponibilizados aos clientes, produtos de higienização como sabonete e/ou álcool Gel.
- 8.1.18. O uso de som no local não poderá ser objeto de reclamação dos professores, ou seja, não poderá incomodar as aulas.
- 8.1.19. O espaço não poderá ser sublocado ou cedido para quaisquer fins.
- 8.1.20. A Cessionária deverá comercializar exclusivamente produtos alimentícios, procurando oferecer refeições saudáveis, lanches e merendas compostas de frutas, leite e derivados, sendo expressamente proibida a comercialização de quaisquer outros produtos que não estejam relacionados à cantina, tais quais, cigarros e bebidas alcoólicas.
- 8.1.21. É proibido o acondicionamento de molhos em outros recipientes que não sejam os sachês individuais devidamente lacrados e de primeiro uso.
- 8.1.22. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico, a serem posicionados em local apropriado, para utilização da CESSIONÁRIA.
- 8.1.23. Os equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, classificação A ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade - RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.
- 8.1.24. A CESSIONÁRIA deverá assumir integralmente todas as despesas decorrentes de pessoal, encargos sociais e fiscais surgidas a partir da

exploração do espaço, objeto desta licitação, não podendo ser responsabilizada a CEDENTE por qualquer ônus desta natureza.

- 8.1.25. Os empregados que manipulam alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários.
- 8.1.26. A contratada deverá exigir que seus empregados zelem pela disciplina e organização no ambiente de trabalho, cumprindo e fazendo com que sejam cumpridos, irrestritamente, o estabelecido neste Instrumento
- 8.1.27. 6.1.27. O funcionário do caixa:
  - 8.1.27.1. não poderá manipular alimentos, exceto os embalados industrialmente que sejam comercializados na área do caixa, como balas, biscoitos, chocolates, chicletes, etc;
  - 8.1.27.2. não poderá preparar nem servir alimentos;
  - 8.1.27.3. não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
- 8.1.28. A Cessionária deverá comercializar alimentos saudáveis, nutritivos e de qualidade, armazenando-os de maneira adequada para que os mesmos não percam sua qualidade.
- 8.1.29. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- 8.1.30. A Cessionária deverá obedecer ao que determina a regulamentação da ANVISA e demais órgãos de vigilância sanitária e deverá fixar em local bem visível o alvará de funcionamento, vigente, emitido pelo órgão competente.
- 8.1.31. A Contratada deverá manter o efetivo controle em todos os procedimentos, abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as legislações vigentes, dentre elas:
  - 8.1.31.1. Portaria MS nº 1.428 de 26/11/1993, do Ministério da Saúde; Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, do Ministério da Saúde;
  - 8.1.31.2. Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
  - 8.1.31.3. Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
  - 8.1.31.4. Portaria Normativa nº 07 de 26/10/2016, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;
  - 8.1.31.5. 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.
  - 8.1.31.6. A contratada deverá manter na lanchonete, permanentemente, a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à Fiscalização, sempre que solicitados.
  - 8.1.31.7. Toda manutenção/reparo nas dependências da lanchonete/cantina, objeto da presente cessão, será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange itens tais como água e esgoto, energia, válvulas e conexões para equipamentos a gás.
  - 8.1.31.8. A produção de Lanches poderá ser feita apenas para abastecer a lanchonete/cantina, não sendo permitida a produção para abastecer outras possíveis unidades da contratada.

- 8.1.31.9. 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.
- 8.1.31.10. As empresas fornecedoras deverão manter efetivo controle em todos os procedimentos abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as normas da vigilância sanitária e demais legislações vigentes.
- 8.1.31.11. Manter os alimentos sob temperatura adequada durante a distribuição (etapa onde os alimentos estão expostos para o consumo imediato), devendo ser seguidas as seguintes condutas e critérios:
- 8.1.31.12. alimentos frios: temperatura adequada de até 10º C;
- 8.1.31.13. alimentos quentes: em estufas com temperatura mínima de 65º.
- 6.1.38. Quanto à higiene e qualidade do alimento:
  - 8.1.31.13.1. 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;
  - 8.1.31.13.2. Garantir a qualidade e a boa aceitação do alimento, conforme especificado abaixo:
    - 8.1.31.13.2.1. 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;
    - 8.1.31.13.2.2. utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação e dentro dos padrões de higiene, contendo em seu rótulo o nome do fornecedor, origem, data de fabricação/ produção e de validade;
    - 8.1.31.13.2.3. priorizar alimentos saudáveis, evitando alimentos com excessiva quantidade de sal, açúcar, gordura e condimentos industrializados;
    - 8.1.31.13.2.4. somente receber, e manter, gêneros cuja rotulagem e embalagem, transporte, produção, armazenamento, dentre outros, estejam de acordo com as legislações sanitárias.

## **9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

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

- 9.1.1. Estufa para acondicionamento de salgados;
- 9.1.2. Forno de micro-ondas;
- 9.1.3. Refrigerador/ expositor vertical;
- 9.1.4. Liquidificador;
- 9.1.5. Lixeiras para coletas seletivas;
- 9.1.6. Dispensers de álcool em gel

9.2. A contratada deverá instalar e manter os móveis, equipamentos e utensílios em perfeito estado de conservação e funcionamento. Instalar e manter, equipamentos e máquinas que visam a racionalização/economia no consumo de energia.

9.3. 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.

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

9.5. 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. Não será permitido o uso de equipamentos ou utensílios de madeira no estabelecimento.

## **10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

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

10.1.1. A implantação dos serviços será efetuada assim que ocorrer a assinatura do contrato;

10.1.2. O valor do aluguel foi definido conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar. Ressalta-se que a prioridade não é arrecadação de valores com locação de espaço, mas sim obter o menor valor cobrado para o fornecimento dos alimentos para a comunidade acadêmica.

10.1.3. O valor do aluguel será reajustado conforme critérios do item 17 deste termo de referência.

10.1.4. Além do aluguel, a contratada arcará com gastos relativos ao consumo de energia elétrica e água, a ser recolhido mensalmente via Guia de Recolhimento da União - GRU, disponibilizada pelo setor financeiro do Campus. Como os dois espaços da cantina são desprovidos de medidores próprios de energia elétrica e água, foi definida uma taxa única de água (taxa mínima legal prevista pela companhia responsável pelos serviços de saneamento do município) e de energia (taxa baseada nos equipamentos mínimos previstos pela Lanchonete)

10.1.5. No período de recesso escolar o valor do aluguel será reduzido em 50% (cinquenta por cento);

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

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

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

11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

- 11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 11.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 11.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
  - 11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
  - 11.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
  - 11.6.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.10. 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.
- 11.11. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.
- 11.12. Entregar a área física da Lanchonete à Cessionária, após avaliação das instalações existentes por um técnico ou engenheiro do IF Sudeste MG - Campus Barbacena em perfeita condição.
- 11.13. Disponibilizar rede elétrica em perfeitas condições para uso.
- 11.14. Realizar fiscalização patrimonial e de pagamento de encargos financeiros: aluguel e taxa de energia elétrica e água. Essa fiscalização será feita pelo fiscal do Contrato designado pela Direção do CEFET-MG campus Gameleira.
- 11.15. Entregar a área de CESSÃO limpa.
- 11.16. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive, permitir o livre acesso de representantes, prepostos ou empregados da Cessionária às dependências do campus. 9.18. Providenciar a emissão da GRU – Guia de Recolhimento da União.
- 11.17. Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.
- 11.18. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Concessionária.

11.19. Tornar disponíveis as instalações para o fornecimento de energia elétrica e comunicação (Internet) nas dependências da Cessionária para o desempenho das atividades inerentes à finalidade do objeto da cessão.

## **12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

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

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

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

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 ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda 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 n. 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, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

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

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

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

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

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 Termo de Referência, 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.

12.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de referencias.

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

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

12.17. 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.

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

12.19. 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 art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

### **13. DA SUBCONTRATAÇÃO**

13.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.*

### **14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## **15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

15.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

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

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

15.5. 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.

15.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

15.7. 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.

15.8. 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.

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

15.10. 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.

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

15.12. 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.

15.13. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

15.14. A fiscalização de que trata esta cláusula 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.

## **16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO**

16.1. A avaliação da execução do objeto executará o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

16.3. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- 16.3.1. não produziu os resultados acordados;
- 16.3.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 16.3.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

16.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes

16.4.1. Pontuação Acumulada/ ACRÉSCIMO

16.4.2. 1(um) ponto: Não há acréscimo, apenas advertência. 14.8.2. 2 (dois) pontos: acréscimo correspondente a 1% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.

16.4.3. 3 (três) pontos: acréscimo correspondente a 2% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação

16.4.4. 4 (quatro) pontos: acréscimo correspondente a 3% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.

16.4.5. 5 (cinco) pontos: acréscimo correspondente a 4% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.

16.4.6. 6 (seis) pontos: acréscimo correspondente a 5% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.

16.4.7. 7 (sete) pontos ou mais: acréscimo correspondente a 6% do valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.

## **17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

17.1. Por se tratar de Cessão de Uso, não será emitida Nota Fiscal/Fatura.

17.2. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização da seguinte forma:

17.2.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

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

17.3. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

17.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência 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.

## **18. DO PAGAMENTO**

18.1. Por se tratar de Cessão de Uso, não será emitida Nota Fiscal/Fatura.

18.2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

18.3. Foi firmado o entendimento de que o objetivo do CEFET-MG Campus Gameleira não é auferir rendimentos com a cessão do espaço público em questão, mas, por meio dessa viabilizar a prestação dos serviços de Lanchonete, a locação de seu espaço de funcionamento, cujo valor médio estimado para a locação das duas áreas é de R\$ 762,66.

18.4. O valor do aluguel foi calculado com base na área (m<sup>2</sup>) dos espaços a serem cedidos, conforme demonstrado na memória de cálculo nos Estudos Técnicos Preliminares.

18.5. Considerando o recesso escolar/férias, no qual é reduzido aproximadamente em 50% (cinquenta por cento) o número de alunos e servidores, e respeitando os princípios da Eficiência, Razoabilidade e Discricionariedade, será cobrado 50% (cinquenta por cento) do valor médio estimado para os meses supramencionados.

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

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

18.8. O valor desse ressarcimento será aferido pela Administração, que emitirá, através da sua Coordenadoria de Orçamento e Finanças, Guia de Recolhimento da União (GRU) correspondente ao valor proporcional calculado em razão do consumo total do Campus no mês de referência.

18.9. O ressarcimento fora dos prazos acarretará ao estabelecimento o recolhimento de multa de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) ao dia, limitado a 20% (vinte por cento), e a atualização será feita pela taxa SELIC, bem como os eventuais valores não pagos pela Contratada/Cessionária serão inscritos em dívida ativa do IFNMG, para protesto extrajudicial, nos termos do art. 1º, da Lei nº 9.492/97, e/ou cobrados judicialmente

## 19. REAJUSTE

19.1. O valor devido pela utilização da área (aluguel) será fixo e irrevogável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do termo de cessão e, caso a prorrogação seja vantajosa para Administração, será utilizado a variação dos últimos 12 meses do IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Amplo, ou outro que venha a substituí-lo, para o cálculo do reajuste, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.

19.2. O valor devido pela utilização de energia elétrica será fixo e irrevogável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do termo de cessão e, caso a prorrogação seja vantajosa para Administração, será utilizado a variação dos últimos 12 meses do IGPM - Índice Geral de Preços do Mercado, ou será recalculado o consumo de energia elétrica dos equipamentos da Cantina, conforme início do contrato, por profissional habilitado da contratada.

19.3. Os preços dos serviços ofertados na Cesta de Produtos serão reajustados após o interregno de 12 meses de execução do contrato, nos casos de renovação contratual de acordo com o índice IPCA.

19.4. A taxa de água será reajustada conforme alterações nas resoluções utilizadas como referência (RESOLUÇÃO DE FISCALIZAÇÃO E REGULAÇÃO - CISAB-RC Nº 064, DE 30 DE JULHO DE 2018, revisada pela RESOLUÇÃO DE FISCALIZAÇÃO E REGULAÇÃO - ARISB - MG Nº 168, DE 01 DE OUTUBRO DE 2021).

19.5. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice \_\_\_\_\_ (*indicar o índice a ser adotado*), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

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

19.7. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

19.8. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

19.9. 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.

19.10. 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.

19.11. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

20.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

20.1.1. A administração avaliou que o objeto ora contratado não é complexo, e tratase de um serviço comum.

## 21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

21.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- i) **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;
- ii) **Multa de:**
  - (1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
  - (2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
  - (3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
  - (4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
  - (5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

- (6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- iii) 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;
- iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v) 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;
- 21.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
- 21.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 21.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

**Tabela 1**

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

**Tabela 2**

<b>INFRAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05

2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

21.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

21.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

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

- 21.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 21.7. 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.
- 21.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 21.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 21.9. 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.
- 21.10. 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.
- 21.11. 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.
- 21.12. 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.
- 21.13. 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.
- 21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**

- 22.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 22.3.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

### **23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

23.1. Para os itens básicos de produtos: preços máximos a serem praticados nas lanchonetes são os estabelecidos na tabela do item 1, subitem 1.1.7 deste Termo de Referência.

O valor mensal fixado para pagamento mensal, pela contratada à contratante, a título de indenização pecuniária (aluguel) mensal pelo uso das áreas supracitadas será num total de R\$ 762,66.

### **24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

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

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

*Belo Horizonte, ..... de ..... de .....*

---

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

## Anexo I – Planta da Cantina





---

*Emitido em 28/02/2023*

**TERMO DE REFERÊNCIA Nº 69/2023 - CADGM (11.65.01)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 28/02/2023 14:46 )*  
MARIA VITALINA BORGES DE CARVALHO  
*DIRETOR - TITULAR*  
*DCGM (11.65)*  
*Matrícula: ###35#2*

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **69**, ano: **2023**, tipo:  
**TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **28/02/2023** e o código de verificação: **98ae48f8cf**



---

Emitido em 15/03/2023

**TERMO DE REFERÊNCIA Nº 105/2023 - DIAQ (11.54.01.02)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 15/03/2023 14:42 )*

FERNANDA ISONI DE PAIVA

COORDENADOR - TITULAR

LOG (11.54.01)

Matrícula: ###529#1

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **105**, ano: **2023**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **15/03/2023** e o código de verificação: **5f30925151**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

ANEXO II  
MINUTA – CONTRATO N.º XXX/2023

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15/2023  
PROCESSO Nº: 23062.0058623/2022-66

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE  
SERVIÇOS Nº ...../....., QUE FAZEM ENTRE SI, O  
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA  
DE MINAS GERAIS E A EMPRESA  
.....

O **CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA – CEFET/MG**, com sede Av. Amazonas, nº 5253, Cidade de Belo Horizonte, Estado de Minas Gerais, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 17.220.203/0001-96, neste ato representado pelo Diretor-Geral **Prof. Flávio Antônio dos Santos**, nomeado pela Portaria nº 1.735, de 11 de outubro de 2019, publicada no DOU de 15 de outubro de 2019, portador da matrícula funcional nº [REDACTED] doravante denominada **CONTRATANTE**, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº 223062.0058623/2022-66 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 15/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada para a exploração comercial dos serviços de **LANCHONETE/CANTINA** no **CAMPUS GAMELEIRA** do 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 e exigências estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Cesta de produtos objeto da contratação:

Grupo 1 itens	Descrição/Especificação	Quantidade	Preço
1.1	Pão de queijo grande, sem recheio	1	
1.2.	Salgado assado, tipo esfiha	1	
1.3	Salgado assado, tipo pastel assado	1	
1.4	Salgado assado, tipo torta salgada ou similar	1	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

1.5	Salgado assado, tipo enroladinho de presunto e muçarela ou similar	1	
1.6	Sanduíche simples, tipo misto (pão francês ou pão de forma recheado com queijo e presunto)	1	
1.7	Sanduíche simples, tipo pão francês ou pão de forma recheado com queijo	1	
1.8	Lanche econômico, tipo pão francês ou pão doce com margarina/manteiga	1	
1.9	Lanche econômico, tipo pedaço de bolo sem recheio ou broa em tamanho individual	1	
1.10	Café simples médio (1 xícara 150ml)	1	
1.11	Leite (1 xícara, 150ml)	1	
1.12	Café com leite (1 xícara, 150ml)	1	
1.13	Sanduíche, tipo natural, com ingredientes in natura tais como: alface, tomate, cenoura ralada, dentre outros)	1	
1.14	Sanduíche ou salgado sem proteína animal (carne de soja por exemplo)	1	

1.4. Os serviços serão prestados na área (Lanchonete/Cantina), localizada no Campus Gameleira da **CONTRATANTE**, Rua Avenida Amazonas, 5655, Bairro Gameleira, Belo Horizonte.

## 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;

2.1.1. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.5. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação; e

2.1.6. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.1.7. A **CONTRATADA** não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

### 3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

- 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.  
3.2. Para a Concessão Remunerada: o preço mensal estabelecido é de **R\$ 762,66**.

### 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: energia elétrica, água e esgoto, providenciando o pagamento nos respectivos prazos de vencimento, conforme Termo de Referência.

5.2. As mensalidades vencem no último dia de cada mês e a CESSIONÁRIA deverá recolher, a título de contraprestação, a mensalidade até o 5º dia útil do mês subsequente ao do vencimento da mensalidade, sob pena de incidir os encargos e multa previstas no Termo de Referência.

5.3. 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: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx  
CNPJ: .....  
Vencimento XX/XX/XXXX  
Unidade:.....  
Tipo de Pagamento: .....  
Valor: .....

### 6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. Os valores consignados no contrato serão corrigidos anualmente, observado o interregno mínimo de um ano:

6.1.1. **Quadro 1 – Cesta Básica de Produtos, item 1.3 da Clausula Primeira:** contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do IPCA.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

6.1.1.1. Para o cálculo dos reajustes tomar-se-á como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.

6.1.2. **Concessão Remunerada de Uso:** contados 12 (doze) meses a partir da data de Início das Atividades, pelo IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado) ou outro que venha a ser fixado pelo Governo Federal, para atualização do valor mensal pago pela Contratada a título de indenização pecuniária (aluguel).

6.2. O reajuste poderá ocorrer em periodicidade inferior a 12 (doze) meses, caso haja autorização expressa do Governo Federal, por critérios a serem posteriormente definidos.

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

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia contratual.

## 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.

9.2. A **CONTRATADA** deverá apresentar, no ato da assinatura do contrato, 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.

## 10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência.

## 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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:

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**

11.4.3. Indenizações e multas.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à **CONTRATADA**:

12.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da **CONTRATANTE**, salvo nos casos previstos em lei.

## 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

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

\_\_\_\_\_  
Representante legal da **CONTRATANTE**

\_\_\_\_\_  
Representante legal da **CONTRATADA**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

TESTEMUNHAS:

MINUTA CCONT



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

# MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PREPOSTO

**Processo nº:** 23062.0058623/2022-66

**Contrato nº:** ...../2023

**Objeto:** Lanchonete cantina

**Modalidade de Licitação:** Pregão Eletrônico nº 15/2023

Vimos, por meio desta, apresentar o Preposto para acompanhar a fiel execução do Termo de Contrato nº: ...../2023, nos termos do artigo 68 da Lei 8.666/93, conforme descrito no quadro abaixo:

Nome:	
CPF:	
Profissão:	
Cargo:	
E-mail:	
OBS.: O Representante Legal da empresa deverá indicar uma pessoa. O Representante Legal também poderá ser o preposto, devendo assim também preencher o quadro.	

\_\_\_\_\_  
**Responsável legal da CONTRATADA**

Belo Horizonte, de \_\_\_\_\_ de 2022

A Administração se declara de acordo com o preposto acima indicado.

**Assinatura do Fiscal** \_\_\_\_\_

em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

**Nome:**

**Siape:**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

**ANEXO - PLANTA SIMPLIFICADA**

MINUTA CCONT



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS

**ANEXO – Termo de Referência**

MINUTA CCONT



---

Emitido em 17/03/2023

MINUTA DE CONTRATO, CONVÊNIO OU SIMILARES Nº 71/2023 - CCONT (11.54.05)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/03/2023 16:23 )

LUCIANA DE SOUSA LIMA

ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO

CCONT (11.54.05)

Matrícula: ###173#6

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **71**, ano: **2023**, tipo:  
**MINUTA DE CONTRATO, CONVÊNIO OU SIMILARES**, data de emissão: **17/03/2023** e o código de  
verificação: **aa3ff2313f**

**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 Nº..... que a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ Nº \_\_\_\_\_, sediada em \_\_\_\_\_, por intermédio de seu responsável Técnico o (a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade Nº \_\_\_\_\_ e do CPF Nº \_\_\_\_\_, 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