



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente termo de referência visa quantificar, especificar e definir as condições para a contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, para produção e fornecimento, com equipamentos próprios, de café da manhã e almoço, por meio de concessão onerosa pelo uso do espaço público, e para fornecimento de itens de coffee break, para o Campus Passos do IFSULDEMINAS, conforme especificado abaixo;

1.2. Planilha descritiva dos itens:

GRUPO	ITEM	CATSERV	ESPECIFICAÇÃO	QTD.	UNID.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO R\$	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$
01	01	15210	CAFÉ DA MANHÃ com estimativa para 330 cafés diários em 200 dias letivos. (Especificação do Cardápio conforme anexo IV)	66.000	Unid.	R\$ 2,13	R\$ 140.580,00
	02	15210	ALMOÇO, com estimativa para 300 refeições diárias em 200 dias letivos. (Especificação do Cardápio conforme anexo IV)	60.000	Unid.	R\$ 9,31	R\$ 558.600,00
	03	15210	COFFEE BREAK: para 1.500 pessoas para o ano letivo. Mini pães de queijo, deverão ser entregues quentes e frescos em embalagens de papelão ou similar (min. 25 gr cada) Suco, apresentação caixa tetrapack, 1000 ml, sabores diversos (uva, pêssego, laranja), tipo concentrado, características adicionais água, açúcar, acidulante ácido cítrico e antioxidante, garrafa de 500ml de café.	1.500	Unid.	R\$ 5,87	R\$ 8.805,00

Valor total estimado: R\$ 707.985,00 (Setecentos e sete mil, novecentos e oitenta e cinco reais).

- 1.3.** Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no Comprasnet e as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, o licitante deverá obedecer a este último.
- 1.4.** Alertamos aos licitantes que o campo “descrição detalhada” refere-se à proposta apresentada pela empresa, dessa forma, a falta do preenchimento detalhado das características do objeto ofertado poderá implicar em sua desclassificação ou não aceitação.
- 1.5.** O Pregoeiro e a Administração estarão autorizados a desconsiderar os valores que excederem a duas casas decimais após a vírgula dos preços unitários e totais, inclusive aqueles negociados, em qualquer fase do certame ou no momento da emissão da nota de empenho.
- 1.6.** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1.** Considerando o Art. 208, inciso VII, da Constituição Federal.
- 2.2.** Considerando que a CONTRATANTE é uma instituição responsável pela educação profissional, científica e tecnológica e funciona nos turnos matutino, vespertino e noturno; e que a estrutura dos cursos da educação profissional e tecnológica exige a permanência dos alunos na instituição em tempo integral. Considerando que nos arredores deste órgão não existem restaurantes e lanchonetes para atender à demanda institucional e que ofereçam um serviço de qualidade, além de preços acessíveis para a comunidade escolar.
- 2.3.** A Lei nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB) nos seus Art. 2º e 3º vem explicitar a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola. Objetiva-se atender ao que preconiza a LDB e o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa de Assistência Estudantil, o Benefício Alimentação, que tem como objetivo contribuir para a permanência do aluno em situação de vulnerabilidade social na escola e para a melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar. A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do processo licitatório para a concessão onerosa de utilização de espaço público para prestação de serviços de restaurante/lanchonete, para prestação de serviços continuados de fornecimento de refeições e lanches preparados nas dependências do IFSULDEMINAS - Campus Passos, visando ao atendimento de qualidade e preços acessíveis a alunos desta instituição.
- 2.4.** O Campus Passos possui o seguinte número atual (2019) de alunos: Integrado Informática 108 alunos, Integrado Comunicação Visual 100 alunos, Integrado Produção de Moda 97 alunos, Subsequente Enfermagem 36 alunos. TOTAL GERAL DE ALUNOS EM 2019 para as refeições (café da manhã e almoço): 341. Devido a alterações no PPCs do curso Técnico em Enfermagem - Subsequente, as aulas passarão para o período matutino e os alunos irão ser subsidiados com o café da manhã, cerca de 360 alunos. Já para o almoço, todos os cerca de 300 alunos matriculados nos cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio terão direito a esta refeição.
- 2.5.** Considerando a impossibilidade de renovar o contrato atual, vigente até dezembro de 2019, uma vez que completará 60 meses de execução.
- 2.6.** Considerando ainda que a cessão do espaço permite ao Instituto focar na sua atividade fim, o ensino.
- 2.7.** Considerando a demanda pelo serviço contínuo e anual de coffee break devidos aos vários eventos e reuniões realizados no Campus.
- 2.8.** Faz-se necessária a contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de alimentação coletiva.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

3.1. O objeto desta licitação é classificado como serviço comum, conforme art. 1º da Lei 10.520/2002.

4. 4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Valor das refeições e do coffee break:

4.1.1. O valor de referência de cada refeição e dos coffee break, deverá ser apresentada conforme tabela abaixo:

VALORES DE REFERÊNCIA			
GRUPO 1	ITEM 1	Café da manhã	R\$
	ITEM 2	Almoço	R\$
	ITEM 3	Coffee break	R\$
TOTAL			R\$

4.1.2. A tabela de preços das refeições deverá ser afixada em local visível.

4.1.3. O preço inicial do coffee break, poderá sofrer reajuste a cada 12 (doze) meses de serviço prestado, somente após análise e aprovação da Fiscalização das justificativas apresentadas pela CONTRATADA, devidamente acompanhadas de cotações de preços com o valor de mercado vigente de cada produto em três estabelecimentos da cidade de Passos– MG.

4.2. Do reajuste das refeições (Café da manhã e Almoço):

4.2.1. Será admitido o reajuste dos preços do serviço contratado com prazo de vigência superior a 12 (doze meses), desde que, seja observado o interregno mínimo de um ano;

4.2.2. O reajuste será pelo IPCA - Alimentação e Bebidas, que é um Índice oficial do Governo Federal, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou outro índice que venha a substituí-lo, porém a Licitante deverá informar a composição de todos os custos, visando revisões futuras do valor contratual;

4.2.3. Os reajustes serão precedidos de solicitação da Licitante, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços;

4.2.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, a anualidade será contada a partir da data do último reajuste ocorrido;

4.2.5. Quando da solicitação de reajuste, este somente será concedido mediante negociação entre as partes, considerando-se:

4.2.6. Os preços praticados no mercado e em outros contratos da Administração Pública;

4.2.7. As particularidades do contrato em vigência;

4.2.8. A disponibilidade orçamentária do IFSULDEMINAS Câmpus Passos;

4.2.9. A decisão sobre o pedido de reajuste deve ser feita no prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos. Os preços somente poderão ser reajustados após deliberação e autorização da CONTRATANTE, que culminará com a assinatura de Termo de Apostilamento.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

4.2.10. Os custos deverão ser abertos de forma a visualizar os benefícios concedidos aos funcionários, os insumos de produção de acordo com o cardápio estabelecido, as quantidades de uniformes e quais os materiais e equipamentos serão disponibilizados.

4.3. Valor máximo de referência dos produtos da cantina/lanchonete:

4.3.1. É facultado à CONTRATADA a inclusão de mais produtos, além da variedade mínima exigida em contrato, no entanto, os preços desses devem ser tabelados conforme preço de mercado.

4.3.2. A cantina/lanchonete poderá vender pratos executivos e ou refeições mais elaboradas que as comercializadas no café da manhã, almoço e lanche, submetendo à Fiscalização previamente a proposta de pratos e seus respectivos preços, para aprovação.

4.3.3. A tabela de preços de todos os produtos comercializados na cantina deverá ser afixada em local visível.

4.3.4. A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com os produtos a serem comercializados na lanchonete conforme ANEXO V, com seus respectivos preços e pesos ou volumes, devidamente acompanhadas de cotações de preços com o valor de mercado vigente de cada produto em três estabelecimentos de instituições de ensino, preferencialmente públicas, da cidade de Passos – MG, para à Fiscalização realizar a verificação da conformidade da pesquisa dos preços e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização.

4.3.5. Insta ressaltar que a quantidade de usuários dependerá, naturalmente, da qualidade das refeições e do preço praticado pela concessionária responsável pelo serviço de restaurante e lanchonete.

4.4. Localização do espaço cedido:

4.4.1. Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverão ser desenvolvidos pela CONTRATADA no refeitório e espaço destinado ao restaurante/lanchonete do Campus Passos do IFSULDEMINAS, com área total de 335 m², cedido à CONTRATADA em regime de concessão de uso de bem público.

4.4.2. Os espaços estão localizados a Rua Mário Ribola nº 409, Penha II, Passos-MG.

4.4.3. A área do restaurante (refeitório) e lanchonete poderá ser utilizada pelos demais membros da comunidade acadêmica para a realização de refeições de modo geral, inclusive quando se tratar de refeições de casa ou da compra de marmitex fora do Campus.

4.5. Funcionamento do refeitório:

4.5.1. Os serviços serão prestados pela empresa vencedora de segunda-feira a sexta-feira, sendo que o restaurante e a lanchonete devem atender no horário compreendido entre 07h00 e 21h30.

4.5.2. Para os alunos dos cursos técnicos integrados ao ensino médio subsidiados pela CONCEDENTE, as refeições deverão ser servidas respeitando os seguintes dias e horários



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

de funcionamento apresentadas a seguir:

Refeições	Horários de Distribuição	Dias da Semana
Café da Manhã	09h30 às 10h00	De 2ª-feira a 6ª-feira
Almoço	11h30 às 13h30	De 2ª-feira a 6ª-feira

- 4.5.3.** A CONTRATADA fica obrigada a servir durante o café da manhã os alimentos adquiridos através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) pelo Campus Passos.
- 4.5.4.** A CONTRATADA fica obrigada a condicionar os alimentos adquiridos através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) pelo Campus Passos.
- 4.5.5.** A necessidade de distribuição do almoço aos sábados dependerá do horário de aulas dos cursos no Campus, e somente deverá ser servido mediante solicitação por escrito da direção do Campus com antecedência mínima de 48 horas.
- 4.5.6.** Aos sábados, em caso de funcionamento, o almoço será servido em horário reduzido, a saber de 11h30 às 13h00. Caso seja necessário servir as demais refeições, o horário também poderá ser reduzido, devendo ser acordado com antecedência com a Direção do Campus.
- 4.5.7.** Durante o período de férias acadêmicas (após os dias de realização das provas finais), o horário será reduzido conforme necessidade do Campus.
- 4.5.8.** Fica dispensado o funcionamento em feriados e recessos previstos no calendário acadêmico.
- 4.5.9.** Em períodos de paralisações, greves e/ou interrupção do calendário acadêmico, caberá à Direção do Campus, a definição de quais refeições continuarão a ser servidas, bem como os horários reduzidos de funcionamento de cada uma delas.

4.6. Funcionamento mínimo do restaurante/lanchonete:

- 4.6.1.** Ininterrupto, de segunda-feira a sexta-feira, das 07h00 às 21h30 em períodos escolares.
- 4.6.2.** Nos períodos de recesso escolar deverão ser disponibilizados os serviços de lanchonete, das 08h00 às 17h00. Caso solicitado pela Direção do Campus aos sábados, das 08h00 às 17h00.
- 4.6.3.** Na hipótese da existência de eventos, fora dos dias e horários estipulados, a CONTRATADA deverá ser comunicada pela Direção do Campus para que disponibilize os serviços do restaurante/lanchonete.
- 4.6.4.** Os horários podem ser modificados durante o período de férias acadêmicas, a partir de solicitação da contratada e análise da Direção Geral.

4.7. Quantidade estimada e tipo de refeições a serem servidas no restaurante:

- 4.7.1.** Número estimado anual de refeições considerando os alunos subsidiados:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

REFEIÇÃO / DIA	CAFÉ DA MANHÃ		ALMOÇO	
Quantidade estimada para dias úteis letivos (200 dias/ano)	DIÁRIO	ANUAL	DIÁRIO	ANUAL
	330	66.000	300	60.000

- 4.7.2.** Para fins licitatórios deverá ser considerado o quantitativo anual estimado no item acima.
- 4.7.3.** Considerando que o quantitativo de refeições servidas pode aumentar no decorrer do contrato, uma vez que há previsão de novos cursos.
- 4.7.4.** Ao lado disso, cabe destacar que o Campus possui cerca de 100 (cem) servidores e aproximadamente 20 (vinte) funcionários terceirizados, potencialmente consumidores, assim como eventuais visitantes e alunos não subsidiados (cerca de 694 alunos de cursos superiores).
- 4.7.5.** A indicação destes quantitativos (4.7.1.) não constitui nenhuma obrigação presente ou futura por parte da CONTRATANTE, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela CONTRATADA.
- 4.7.6.** Em períodos de férias acadêmicas, paralisações, greves e/ou interrupções do calendário acadêmico, o número de refeições fica reduzido.

4.8. Do fornecimento de Coffee Break:

- 4.8.1.** A CONTRATADA, deverá fornecer coffee break, conforme necessidade e solicitação da CONTRATANTE, a fim de suprir eventos, reuniões, entre outros acontecimentos que podem ocorrer no Campus Passos do IFSULDEMINAS, com solicitação mínima da CONTRATANTE de 48 horas.
- 4.8.2.** A quantidade é estimada para consumo durante um ano, sendo solicitada conforme necessidade.
- 4.8.3.** Fica terminantemente proibida a terceirização do serviços descritos no item 4.8.1.
- 4.8.4.** Ao final de cada mês deve ser emitida nota fiscal com os respectivos valores, independente da nota fiscal do fornecimento de refeições, para que seja providenciada a liquidação e posterior pagamento.

4.9. Valor da concessão:

- 4.9.1.** O valor mensal fixado para concessão de uso do espaço é de R\$ 2.376,70 (dois mil, trezentos e setenta e seis reais e setenta centavos), referente ao espaço do restaurante e da lanchonete no Campus Passos do IFSULDEMINAS.
- 4.9.2.** Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível, no todo ou em parte, à CONTRATADA, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade.
- 4.9.3.** No período de paralisações, para as quais a CONTRATADA não tenha concorrido, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos dos períodos de paralisação.

- 4.9.4.** Nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro, considerados como meses de férias e/ou recesso escolar, o valor pela cessão onerosa do imóvel terá um desconto de 50% (cinquenta por cento), proporcional aos dias de efetiva férias e/ou recesso escolar.
- 4.9.5.** O valor da concessão referente à utilização do espaço será cobrado a partir do início da execução dos serviços.
- 4.9.6.** O valor contratado para a remuneração da concessão de uso será reajustado, após 12 (doze) meses, com base na média aritmética simples do INPC-IBGE e IGP-DI, entre o mês do início da concessão, inclusive, e o mês imediatamente anterior ao reajuste, ou na forma determinada em legislação superveniente substituta.

5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

- 5.1.** O nutricionista da CONTRATADA atuará como preposto, sendo o elo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que possam surgir durante a vigência do contrato, em caso de ausência dos proprietários, podendo receber e assinar documentos, bem como deverá ter autonomia para a pronta resolução de problemas. Em casos de impedimento, este profissional deverá ser substituído por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE.
- 5.1.1.** A CONTRATADA deverá participar, sempre que for convocada pela CONTRATANTE, de reuniões com o corpo técnico da CONTRATANTE a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por esta estipulados como metas.
- 5.1.2.** Respeitando-se as normas internas de espaço físico do Campus Passos - IFSULDEMINAS, é proibido incluir nos serviços oferecidos, qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de bebidas alcoólicas e artigos fumíferos, bem como, no caso da cantina/lanchonete, a comercialização de quaisquer outros produtos que não sejam pertencentes ao ramo de lanchonetes.
- 5.2. Público, preços e condições de pagamento no restaurante/lanchonete:**
- 5.2.1.** O restaurante será de uso prioritário para atendimento aos estudantes, sendo permitido o uso também por servidores, prestadores de serviços ao IFSULDEMINAS, visitantes ligados a atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem como o público externo, desde que não comprometa o atendimento prioritário aos estudantes.
- 5.2.2.** O público usuário é:
- 5.2.2.1.** Estudantes de cursos integrados beneficiários: refeição gratuita paga pelo Campus posteriormente;
- 5.2.2.2.** Estudantes de graduação, pós-graduação e mestrado sem auxílio-alimentação: refeição paga no valor integral, pelo estudante, no ato da refeição;
- 5.2.2.3.** Servidores, terceirizados, prestadores de serviço e público externo: refeição paga pelo usuário no valor integral no ato da refeição;
- 5.2.3.** O Campus arcará em sua totalidade com as duas refeições diárias para os alunos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

subsidiados, conforme quantidades apresentadas à contratada a cada semestre letivo. Atualmente, 305 alunos são subsidiados, sendo este auxílio pessoal e intransferível. Entretanto, nem todos os alunos utilizam as duas refeições diariamente.

- 5.2.4.** A cada início do mês subsequente ao fornecimento das refeições, a fiscalização fará a conferência do número total de refeições fornecidas a estes alunos no período anterior, encaminhará planilha à empresa para emissão da nota fiscal de serviços prestados e, de posse desta encaminhará para liquidação. O setor financeiro terá até 20 (vinte dias úteis para efetuar o pagamento, por meio de crédito em conta bancária, contados a partir da data de recebimento do documento fiscal do fiscal do contrato.
- 5.2.5.** Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida à empresa, e o pagamento ficará pendente até que sejam providenciadas as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.
- 5.2.6.** Quaisquer alterações nos dados bancários deverão ser comunicadas à CONTRATANTE, por escrito, ficando sob inteira responsabilidade da empresa os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos ou falta de pagamento devido à ausência de informação. Os pagamentos serão realizados após a comprovação de regularidade da empresa junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF).
- 5.2.7.** O Campus não se responsabiliza pelo pagamento das refeições nos casos em que o sistema não identificar o usuário como discente subsidiado pelo Campus.
- 5.2.8.** Caso a CONTRATADA utilize na lanchonete fichas de controle de vendas permanentes e/ou retornáveis será responsável pela desinfecção diária das mesmas, visando reduzir o risco de contaminação microbológica;
- 5.2.9.** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela segurança de seu caixa e do dinheiro arrecadado, não cabendo à CONTRATANTE qualquer responsabilidade em caso de furto ou roubo praticado contra a CONTRATADA; o mesmo se aplica ao caixa do restaurante e da lanchonete.
- 5.2.10.** É de responsabilidade da CONTRATADA a segurança de todo o patrimônio do Campus Passos alocado no espaço do Restaurante/lanchonete.

5.3. Exigências e condições relativas ao restaurante/lanchonete:

- 5.3.1.** A contratada deverá implantar no restaurante, catraca biométrica com sistema de aferição e controle do número de refeições que serão servidas aos alunos subsidiados conforme termo de referência.
- 5.3.2.** A catraca biométrica fará a identificação do usuário através da impressão digital, acoplado a um bloqueio mecânico que permite o controle do fluxo de acesso de pessoas no restaurante.
- 5.3.3.** O sistema da catraca biométrica deverá registrar todas as informações na base de dados para emissão de relatórios de controle do número de refeições servidas aos alunos subsidiados.
- 5.3.4.** Em caso de falta de energia ou internet que impossibilite a utilização do sistema pela



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

contratada, fica autorizado o acesso dos discentes através de uma lista contendo os nomes e RAs dos alunos atendidos com suas respectivas assinaturas.

- 5.3.5.** Os serviços da CONTRATADA deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista. A carga horária de atuação do mesmo deverá respeitar o estabelecido pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionista nº 380/2005, ficando o (a) profissional comprometido a atuar, no mínimo, o correspondente a 80% da carga horária durante as atividades de preparo e distribuição das refeições, devendo intercalar sua presença durante a semana entre o preparo do café da manhã e almoço. Caso o volume de refeições exija a presença de mais de um nutricionista, os mesmos deverão se programar para que haja um nutricionista presente durante todo o horário de funcionamento do restaurante.
- 5.3.6.** A CONTRATANTE manterá em seu quadro de pessoal um servidor que atuará diretamente na fiscalização dos serviços prestados pela CONTRATADA, observando o cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos e o atendimento ao padrão de refeições estabelecido contratualmente.
- 5.3.7.** A CONTRATANTE pode a qualquer momento solicitar a fiscalização e inspeção do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estão sendo cumpridos.
- 5.3.8.** O Campus disponibilizará para uso da contratada **50 mesas e 220 cadeiras** de refeitório, . Antes da CONTRATADA iniciar suas atividades, será realizada a conferência do referido material na presença da Fiscalização e o preposto da CONTRATADA. Este deverá assinar a declaração de recebimento dos mesmos, ficando com uma cópia de igual teor.
- 5.3.9.** A CONTRATADA terá 10 dias úteis para verificar os móveis recebidos e a estrutura física cedida e manifestar-se por escrito caso haja alguma desconformidade, com a única finalidade de registro para fins de conferência ao término do contrato, uma vez que o IFSULDEMINAS não se responsabiliza pela manutenção dos mesmos.
- 5.3.10.** A CONTRATADA é responsável pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios e estrutura física.
- 5.3.11.** É vedado à CONTRATADA utilizar o espaço cedido para qualquer outro fim que não seja produção e distribuição de refeições para o restaurante do IFSULDEMINAS - Campus Passos, bem como as etapas anteriores e posteriores deste processo. Portanto, não será permitido utilizar os espaços cedidos para produção e distribuição de refeições para outros locais.
- 5.3.12.** A distribuição dos alimentos e produtos alimentícios não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular dinheiro e realizar atividades de higienização e limpeza ambiental.
- 5.3.13.** Durante todo o horário de distribuição das duas refeições o caixa deve ser exclusivo, não sendo permitido nesses horários o compartilhamento com o caixa do restaurante, devendo ocorrer inclusive filas independentes para os mesmos. Não será permitido durante o horário de distribuição das refeições que o caixa desempenhe outras atividades.
- 5.3.14.** A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições são de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser supervisionadas pelo responsável



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

técnico da mesma, de maneira a observar sua aceitação, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

5.3.15. A água que abastece o campus e o refeitório não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional do Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAE) de Passos, portanto, é de responsabilidade da CONTRATADA a instalação de filtros de água para preparo de sucos, refrescos e gelo.

5.3.16. A CONTRATADA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

5.3.17. Com a frequência necessária, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação comercializada, higiene ambiental, pessoal e de utensílios, variação de cardápio, avaliando-se inclusive o grau de satisfação dos usuários.

5.3.18. As Boas Práticas de Fabricação serão avaliadas conforme as Resoluções da ANVISA: RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. A comprovação de práticas inadequadas que comprometam a qualidade da alimentação proporcionará a aplicação das penalidades previstas em contrato.

5.3.19. Será exigido um mínimo de 70 % de adequação em relação aos itens avaliados.

5.3.20. Antes de iniciar a fiscalização a CONTRATANTE fornecerá à CONTRATADA uma cópia do formulário de avaliação das boas práticas.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. Designar um fiscal, nomeado por Portaria, para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato.

6.2. Fiscalizar, durante todo o período de vigência do contrato, a execução do objeto, acompanhando todas as obrigações contratuais.

6.3. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

6.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos Proprietários, Preposto ou Responsável Técnico da CONTRATADA.

6.5. Ceder à CONTRATADA os bens imóveis e móveis (cadeiras e mesas do restaurante) existentes para execução do serviço objeto do contrato, fornecendo no início da prestação do serviço, a relação dos itens disponibilizados.

6.6. Autorizar a CONTRATADA, por meio de parecer técnico da Direção, realizar adaptações nas instalações e móveis do Campus cedidos para uso, bem como reparos nos mesmos, quando necessário.

6.7. Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora ao local dos serviços.

6.8. Efetuar o pagamento à CONTRATADA após a apresentação da Fatura/Nota Fiscal, devidamente atestada pela fiscalização, acompanhada de relatório minucioso referente ao período de pagamento e instruída pelos setores responsáveis. A apresentação da fatura deverá ser feita mensalmente, após a emissão da planilha de pagamento pelo fiscal do contrato.

6.9. Realizar pesquisas semestrais junto aos usuários para avaliação da refeição servida, da



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

qualidade dos produtos comercializados, dos aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, da urbanidade e cortesia no atendimento ao público. Se os resultados das pesquisas apontarem índices superiores a 50% (cinquenta pontos percentuais) de desaprovação, a CONTRATADA será notificada e, caso esta avaliação se repita por mais uma vez consecutiva, ou três alternadas, a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato.

- 6.10.** As pesquisas poderão ser realizadas online, dentro do restaurante ou nas imediações em qualquer horário e não podem, em nenhuma hipótese, sofrer interferência ou proibição por parte da CONTRATADA.
- 6.11.** Aprovar os cardápios, elaborados pela nutricionista da empresa vencedora do certame, mensalmente.
- 6.12.** Comunicar à CONTRATADA qualquer alteração que ocorra no âmbito da CONTRATANTE que possa interferir no desenvolvimento das atividades do restaurante e ou da lanchonete.
- 6.13.** Tomar as providências cabíveis quando comunicada pela CONTRATADA, em relação a qualquer ocorrência fora dos padrões normais e dos preceitos de boa conduta, por parte dos usuários em geral.
- 6.14.** Encaminhar relatórios com os dados levantados no processo de fiscalização, com as medidas a serem tomadas na solução dos problemas detectados. Em caso de reincidência nas falhas observadas, a Fiscalização poderá encaminhar procedimento punitivo, inclusive com a sugestão de anulação ou revogação do Contrato.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Quanto ao cardápio em geral:

- 7.1.1.** O cardápio diário completo será elaborado mensalmente pelo nutricionista da CONTRATADA, prevendo-se substituições, com respectivos consumos per capita, frequência de utilização e padrão, conforme especificações constantes no ANEXO IV.
- 7.1.2.** O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, contemplando todas as opções, com gramagem das porções prontas para consumo e o valor nutricional das mesmas (incluindo: valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios, sódio, colesterol e fibra alimentar) para a devida aprovação da CONTRATANTE.
- 7.1.3.** Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste Termo de Referência, a fiscalização encaminhará à CONTRATADA para as devidas correções. A CONTRATADA deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise em até 72 (setenta e duas) horas.
- 7.1.4.** A CONTRATADA, em condições especiais, poderá alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas, motivações formais, por escrito, à fiscalização e esta as aceite. Caso ocorram alterações, a alteração deverá ser informada em quadro de aviso do restaurante no tempo mínimo de 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.
- 7.1.5.** O cardápio mensal, conforme aprovado pela fiscalização, será divulgado no site institucional, devidamente assinado pelo Responsável Técnico.
- 7.1.6.** Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida a critério da CONTRATADA.

- 7.1.7.** Fica a critério da CONTRATADA incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico contratado.
- 7.1.8.** Caso a CONTRATADA não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido, estará sujeita às penalidades previstas no contrato.
- 7.1.9.** Para preparo das refeições, caberá à CONTRATADA:
- 7.1.9.1.** Usar sal em quantidades moderadas, dando preferência a outros temperos naturais para diversificar o sabor.
 - 7.1.9.2.** Não utilizar temperos industrializados como caldos de carnes, caldos de legumes, molho de tomate condimentado e outros temperos que contenham glutamato monossódico em sua composição.
 - 7.1.9.3.** Não utilizar amaciantes industrializados para carnes. Adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção.
 - 7.1.9.4.** Não utilizar nitrato de potássio (salitre).
 - 7.1.9.5.** Não utilizar espessante de qualquer natureza para os feijões, com exceção de preparação de Tutu de Feijão ou Feijão Tropeiro.
 - 7.1.9.6.** Evitar alimentos ricos em gorduras trans no cardápio.
 - 7.1.9.7.** Não utilizar gordura vegetal hidrogenada ou óleos vegetais hidrogenados no preparo das refeições.

7.2. Quanto à distribuição das refeições:

- 7.2.1.** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação de cada preparação, constando os ingredientes básicos (**principalmente aqueles mais comumente relacionados a alergias e intolerâncias alimentares**), bem como o valor calórico, junto ao balcão de distribuição, referente à porção de cada preparação oferecida.
- 7.2.2.** A CONTRATANTE poderá realizar a degustação, durante a distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, na pessoa dos fiscais, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.
- 7.2.3.** A distribuição de refeições será pelo sistema de cafeteria mista, em balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, porcionadas no momento da distribuição.
- 7.2.4.** Deverão ser fornecidos aos usuários para servir a refeição: talheres de inox (garfos, facas e colheres), pratos de vidro temperado ou porcelana com diâmetro mínimo de 27 cm, bandejas plásticas tipo self-service, bandejas estampadas de inox para a refeição (limpas e secas).
- 7.2.5.** A CONTRATADA deve fornecer copos descartáveis ou canecas plásticas para os usuários.
- 7.2.6.** A CONTRATADA deverá atender restrições alimentares oferecendo no restaurante e na lanchonete alimentos sem lactose, light e diet.
- 7.2.7.** O porcionamento das refeições deverá ser da seguinte forma:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

- 7.2.7.1.** As três opções de saladas dispostas nos balcões refrigerados deverão ser servidas à vontade pelo próprio comensal;
- 7.2.7.2.** Os acompanhamentos também deverão ser servidos livremente pelos usuários, ficando dispostos no balcão aquecido;
- 7.2.7.3.** O prato principal, a guarnição e a sobremesa poderão ser porcionados pelos funcionários da CONTRATADA conforme padrão estabelecido;
- 7.2.7.4.** Todos os itens que integram o café da manhã poderão ser porcionados pela CONTRATADA;
- 7.2.7.5.** A CONTRATADA deverá disponibilizar para uso do próprio comensal, no mínimo: azeite, vinagre, sal, farinha de milho ou de mandioca e guardanapos de papel;
- 7.2.7.6.** Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;
- 7.2.7.7.** Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, inclusive com quantidades adequadas a todos, devendo ser mantidas a apresentação, temperatura e qualidade durante toda a distribuição. Serão permitidas alterações em caso de mudanças bruscas na quantidade de usuários no respectivo dia;
- 7.2.7.8.** A fruta deverá ser sanitizada para ser distribuída;
- 7.2.7.9.** Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio, quando necessário;
- 7.2.8.** Maiores detalhes estão disponíveis nos anexos correspondentes.

7.3. Quanto às instalações físicas, equipamentos e utensílios:

- 7.3.1.** Utilizar o local e demais instalações cedidas na concessão, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta licitação.
- 7.3.2.** Zelar pelo que lhe for cedido, repondo o que perder, quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações originais.
- 7.3.3.** Os demais equipamentos necessários e sua manutenção serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente. A retirada de qualquer móvel da CONTRATANTE para conserto deverá ser comunicada por escrito, previamente, à Fiscalização que se incumbirá dos controles e registros necessários.
- 7.3.4.** A CONTRATADA deverá comunicar, por escrito, à Fiscalização do Campus qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação da Infraestrutura, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.
- 7.3.5.** As despesas originárias com tais obras e, ou, serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias). Não será permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da administração da CONTRATANTE, comunicada pela Fiscalização do Campus Passos – IFSULDEMINAS.
- 7.3.6.** Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONTRATADA responderá



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.

- 7.3.7.** Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA terá esta, independentemente da cobertura de seguro, um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da CONTRATANTE, para dar início à reparação do dano.
- 7.3.8.** O ANEXO V contempla as especificações e quantidades de todos os itens que estão previstos para serem disponibilizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA.
- 7.3.9.** A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas cedidas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança. Incluem-se na manutenção predial: pintura, substituição de pisos e revestimentos/azulejos, substituição de lâmpadas, reatores, tomadas, maçanetas, interruptores, registros, telas, vedações, limpeza de caixa de gordura, filtros de água; e outros reparos na rede hidráulica, de esgoto e de elétrica que se façam necessários.
- 7.3.10.** Os móveis pertencentes à CONTRATANTE, e disponibilizados à CONTRATADA, deverão, ao término do contrato, serem devolvidos em adequadas condições de uso. A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até cinco dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.
- 7.3.11.** A CONTRATADA, em até cinco dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados na vistoria do item anterior, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.
- 7.3.12.** Nos casos que a estrutura física cedida apresentar bolores e descascamentos nas paredes e tetos, bem como os mesmos forem sendo sujos pelo uso, a CONTRATADA será responsável pelos reparos na pintura sempre que solicitados pela CONTRATANTE ou autoridade sanitária do município, nas mesmas cores.
- 7.3.13.** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- 7.3.14.** A CONTRATANTE não se responsabiliza por utensílios descartados no lixo, ou utensílios retirados da dependência do refeitório e lanchonete pelos usuários, este controle deve ser realizado pela CONTRATADA.
- 7.3.15.** Caso a CONTRATADA utilize equipamentos de refrigeração ou congelamento, como geladeiras e freezers, ela deverá colocar termômetro externo e realizar o monitoramento da temperatura interna dos mesmos.
- 7.3.16.** A CONTRATADA deverá realizar troca dos filtros de água, limpeza de caixa de gordura, higienização dos reservatórios de água e tubulação das coifas, no mínimo, semestral ou sempre que necessários.
- 7.3.17.** É de responsabilidade da CONTRATADA a higienização e limpeza de todas as



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

instalações e dependências utilizadas, inclusive o refeitório, bem como dos equipamentos e utensílios da distribuição e utilizados pela clientela.

7.3.18. Todos os procedimentos de limpeza e higienização e retirada do lixo devem ser realizados após cada uma das refeições servidas (café da manhã, almoço e jantar), de maneira que as instalações estejam em perfeitas condições de higiene no momento de distribuição da refeição seguinte e não promovam a infestação de pragas e vetores.

7.3.19. A CONTRATADA é a responsável pelo descarte adequado de lixo orgânico, inorgânico e reciclável, devendo estes ocorrerem da maneira que menos agrida o meio-ambiente.

7.4. Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços:

7.4.1. A CONTRATADA deverá manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pela CONTRATANTE, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.

7.4.2. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), atendendo ao disposto nas seguintes normas:

7.4.2.1. Portaria Nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993;

7.4.2.2. Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;

7.4.2.3. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;

7.4.2.4. Portaria CVS Nº 5, de 09 de abril de 2013.

7.4.3. Esses documentos (MBPF e POPs), bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à Fiscalização no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do início da execução do contrato, e deverão permanecer disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

7.4.4. Visando também a qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo trimestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle). Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à Fiscalização sempre que realizados.

7.4.5. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; reciclagem; atendimento e acolhimento ao usuário.

7.4.6. Deverão ser realizados treinamentos específicos para os funcionários que atuarem como caixas, bem como o responsável pelo porcionamento das preparações no balcão de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

distribuição. Os comprovantes de realização dos treinamentos, no mínimo trimestrais, devem ser apresentados à Fiscalização sempre que realizados. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato.

- 7.4.7.** As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas, apresentadas neste Termo de Referência, devendo ser adquiridas em estabelecimentos que tenham Serviço de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do Órgão fiscalizador estadual (IMA). Não deverão ser utilizadas carnes que não estejam constando na padronização, cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto neste Termo.
- 7.4.8.** A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 7.4.9.** A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
- 7.4.10.** A CONTRATADA deverá manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65 °C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 6 °C.
- 7.4.11.** A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 12 (doze) horas para produtos existentes no mercado local e 24 (vinte e quatro) horas para produtos advindos de outras cidades.
- 7.4.12.** Os gêneros alimentícios semiestocáveis deverão ter prazo de validade de 80% a vencer, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características mesmo ainda dentro do prazo de validade.
- 7.4.13.** A CONTRATADA deverá desprezar as sobras de alimentos que passaram por exposição nos balcões de distribuição, bem como as preparações que extrapolaram os limites de tempo e temperatura, conforme descritos na legislação vigente.
- 7.4.14.** O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não permanecer na área de manipulação durante as etapas de pré-preparo e preparo dos alimentos.
- 7.4.15.** Fazer o monitoramento da qualidade do óleo e efetuar a troca conforme necessário. Manter controle impresso de troca periódica do óleo utilizado na fritura e do descarte do óleo usado, devendo destiná-lo à empresas que o reutilizem de maneira sustentável.
- 7.4.16.** Em apoio ao desenvolvimento sustentável, no preparo de alimentos deverão, preferencialmente, ser utilizados gêneros alimentícios produzidos em âmbito local e por agricultura familiar.

7.5. Quanto aos recursos humanos:

- 7.5.1.** A CONTRATADA deverá manter o pessoal em atividade no local identificado, trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

confiados; assim como a CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.

- 7.5.1.1.** Os funcionários deverão colocar o uniforme completo no local de trabalho.
- 7.5.2.** A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos. Se necessário, a CONTRATANTE poderá solicitar a ampliação do quadro de pessoal para adequada execução dos serviços.
- 7.5.3.** Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN.
- 7.5.4.** Manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera na CONTRATADA, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.
- 7.5.5.** Encaminhar à Fiscalização da CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato e mensalmente, relação em que conste: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera no RESTAURANTE, bem como do Responsável Técnico da CONTRATADA. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização.
- 7.5.6.** Neste mesmo prazo deverão ser apresentadas à Fiscalização, para fins de conferência, as carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) de todos os funcionários da CONTRATADA que atuarão nas dependências da CONTRATANTE devidamente preenchidas e assinadas. Este procedimento deverá ser repetido sempre que houver nova contratação.
- 7.5.7.** No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis contados do início da execução do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar os exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs) de todos os funcionários que atuarão nas dependências da CONTRATANTE. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.
- 7.5.8.** Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por distúrbios intestinais e ou dermatoses exsudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.
- 7.5.9.** Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular, diarreia e infecção respiratória.
- 7.5.10.** A CONTRATADA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à CONTRATANTE, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto deles e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

- 7.5.11.** Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.
- 7.5.12.** Todas as obrigações contratuais e sociais dos seus funcionários correrão por conta da CONTRATADA, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a licitante vencedora, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.
- 7.5.13.** A CONTRATADA deverá proibir dentro do Restaurante e suas dependências o uso por seus funcionários de objetos não pertencentes ao serviço como celulares, fones de ouvido, rádio, jornais, bolsas, dentre outros.
- 7.5.14.** Proibir terminantemente de fumar dentro das dependências da CONTRATANTE.
- 7.5.15.** Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados para cumprimento do contrato mediante depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento pela CONTRATANTE ou apresentar mensalmente cópia de comprovante individual de pagamento dos salários, devidamente assinada pelos funcionários.
- 7.5.16.** Apresentar certidões de distribuições cíveis e criminais de toda a mão de obra atuante nas dependências da CONTRATANTE, quando solicitado.

7.6. Quanto à execução dos serviços:

- 7.6.1.** É responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como equipamentos de proteção individual (EPI) e coletivo em número suficiente para seus funcionários, sendo a utilização destes itens obrigatório por parte da CONTRATADA e seus funcionários.
- 7.6.2.** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela aquisição de todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, tais como cuba *self service*, refrigeradores, freezers, balcões de frios e quentes, estufas, fogões, liquidificadores, pratos, bandejas, copos, talheres, dentre outros, exceto as cadeiras e mesas de refeitório, sendo os equipamentos preferencialmente de nível de eficiência energética A (selo Procel). No término do contrato, todos esses materiais da CONTRATADA poderão ser retirados.
- 7.6.3.** A CONTRATADA deverá abastecer os banheiros e/ou vestiários dos seus funcionários



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

com papel toalha descartável não reciclado, papel higiênico, sabonete líquido e álcool 70% para higienização final; os mesmos deverão ser equipados com lixeiras com tampa acionada por pedal. Quando não for disponibilizado álcool 70%, o sabonete líquido deverá ser antisséptico.

- 7.6.4.** A colocação de chuveiros nos vestiários é de responsabilidade da CONTRATADA, bem como dos armários para guarda dos pertences de uso particular e bolsas dos funcionários.
- 7.6.5.** Toda pia / lavabo, que for utilizada para higienização de mãos dos funcionários, deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.
- 7.6.6.** Durante todo o horário de distribuição das refeições, as pias de higienização de mãos dos usuários dos restaurantes deverão estar abastecidas com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem de mãos e sabonete líquido, fornecidos pela CONTRATADA.
- 7.6.7.** A CONTRATADA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos até o seu porcionamento.
- 7.6.8.** Cabe à CONTRATADA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da CONTRATANTE, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização da CONTRATANTE, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.
- 7.6.9.** A CONTRATANTE disponibilizará, diariamente na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, realizando também uma Avaliação de Satisfação semestral.
- 7.6.10.** A CONTRATADA poderá realizar avaliações sempre que julgar necessário e pertinente, comunicando o resultado à Fiscalização.
- 7.6.11.** Em todos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 60% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.
- 7.6.12.** Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de água e energia elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados pela CONTRATANTE nos locais.
- 7.6.12.1.** As despesas com água é medida através do medidor instalado pelo SAAE no local.
- 7.6.12.2.** As despesas com energia elétrica, cujos valores corresponderão aos indicados constantes no medidor instalado pela CONTRATANTE no local.
- 7.6.12.3.** Em caso de impossibilidade de leitura de algum medidor, o valor a ser pago pela CONTRATADA será calculado através da média aritmética simples dos três



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

últimos valores calculados.

- 7.6.12.4.** A medição do consumo de energia será realizada uma vez ao mês pelo preposto da CONTRATADA em conjunto ao servidor responsável pela fiscalização do Câmpus Passos do IFSULDEMINAS. A Administração fará o cálculo do valor devido que será cobrado através de Guia de Recolhimento da União – GRU para a Unidade Gestora promotora desta Licitação, com código de recolhimento adequado ao objeto licitado, devendo apresentá-la quitada ao setor de finanças do IFSULDEMINAS – Câmpus Passos ou ao fiscal do contrato, até o décimo quinto dia do mês subsequente ao mês de referência;
- 7.6.13.** As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a CONTRATANTE, referente a essas despesas.
- 7.6.14.** É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta indicado pela CONTRATANTE.
- 7.6.15.** É dever da CONTRATADA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, bem assim todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.
- 7.6.16.** A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.
- 7.6.17.** O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizado contra roedores, insetos voadores e rasteiros, pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses, ou quando a CONTRATANTE julgar necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização.
- 7.6.18.** No reservatório de água independente do restaurante/lanchonete fica a CONTRATANTE responsabilizada pela higienização, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 6 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação.
- 7.6.19.** Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. O registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela CONTRATANTE e autoridades sanitárias.
- 7.6.20.** As amostras das preparações servidas diariamente no refeitório deverão ser separadas em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, conservados conforme temperaturas especificadas pela legislação sanitária vigente, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas. Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos, a CONTRATADA deverá providenciar o envio das amostras para análises



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

microbiológicas/bacteriológicas. A coleta deverá contemplar todas as preparações (sólidas ou líquidas), incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições.

7.6.20.1. Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos servidos na lanchonete, a CONTRATADA deverá providenciar o envio das amostras para análises microbiológicas/bacteriológicas.

7.6.20.2. A CONTRATADA deverá arcar com quaisquer custos acerca de análises microbiológicas.

7.6.21. Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONTRATANTE.

7.6.22. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

7.6.23. Os balcões de distribuição dos alimentos / preparações deverão ser mantidos limpos durante todo o horário das refeições.

7.6.24. A CONTRATADA é responsável pela entrega do lanche no café da manhã aos alunos, em que o alimento é adquirido pelo Campus através dos recursos disponibilizados pelo FNDE referente ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE (Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013).

7.6.24.1. Será também de responsabilidade da CONTRATADA o armazenamento desses alimentos.

7.6.24.2. A CONTRATADA deverá dispor de pessoal suficiente para que não haja filas no momento da entrega.

7.7. Obrigações com relação a boas práticas ambientais:

7.7.1. Deverá a CONTRATADA elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

7.7.2. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo; realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

7.7.3. Separar as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses materiais, em atenção à Resolução CONAMA nº 275, de 30 de junho de 1999.

7.7.4. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes para coleta seletiva.

7.7.4.1. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/1999, CONAMA, para a identificação, por cores, dos recipientes coletores.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

8. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E SEU RECBIMENTO

- 8.1.** A execução dos serviços será iniciada conforme cronograma a ser apresentado posteriormente.
- 8.1.1.** O início da distribuição das refeições está programado para o mês de fevereiro do ano de 2020, de acordo com o cronograma que será apresentado posteriormente
- 8.2.** O contrato terá vigência mínima de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta meses) conforme previsto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93, a partir da Ordem de Serviço, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.
- 8.3.** Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 8.4.** Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 8.4.1.** Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 8.5.** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 9.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 10.1.** 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.

11. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

- 11.1. Condições gerais de fiscalização:**
- 11.1.1.** A CONTRATANTE designará um ou mais servidores para fiscalizar o trabalho desenvolvido pela CONTRATADA.
- 11.1.2.** A Fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONTRATADA.
- 11.1.3.** A execução do contrato será avaliada constantemente pela Fiscalização de forma a gerar relatórios que servirão como documentos comprobatórios para as sanções administrativas.
- 11.1.4.** A qualidade da prestação dos serviços da CONTRATADA e o acompanhamento do cumprimento das obrigações contratuais serão avaliados mensalmente por meio de avaliações realizadas pela Fiscalização, apontando as irregularidades apresentadas formalmente à CONTRATADA que não foram corrigidas ou que são reincidentes.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

- 11.1.5.** A Fiscalização deverá emitir mensalmente Documento de Controle de Qualidade e Quantidade das refeições servidas e demais serviços prestados, que, obrigatoriamente, deverá ser apresentado ao nutricionista da CONTRATADA e visto pelo mesmo.
- 11.1.6.** A Fiscalização comunicar-se-á com a CONTRATADA por meio eletrônico (e-mail) e relatórios de ocorrências, a fim de prevenir e corrigir qualquer infração contratual, além de ratificar solicitações já efetuadas.
- 11.1.7.** A CONTRATADA deverá manifestar-se formalmente, por meio eletrônico (e-mail) e documentos, sempre que demandada pela Fiscalização.
- 11.1.8.** As sanções administrativas previstas serão aplicadas mediante análise e aceitação das providências e ou justificativas apresentadas pela CONTRATADA, visando o integral cumprimento das cláusulas contratuais.
- 11.1.9.** Caberá à Fiscalização sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.
- 11.1.10.** A fiscalização do serviço pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

11.2. Atribuições da Fiscalização:

- 11.2.1.** Todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
- 11.2.2.** Conferir a entrega pela CONTRATADA de toda a documentação legal referente à prestação do serviço nos prazos previstos contratualmente;
- 11.2.3.** O registro em relatório de todas as ocorrências e deficiências verificadas, cuja cópia será encaminhada à CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas; caso não haja resolução do problema em, no máximo, 48 horas, solicitar a imediata providência administrativa;
- 11.2.4.** Exercer a fiscalização durante as etapas de recebimento, distribuição e higienização, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários e valores de refeições estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das refeições, higienização do restaurante, lanchonete e banheiros, registrando eventuais ocorrências;
- 11.2.5.** A execução do cardápio conforme aprovado;
- 11.2.6.** Observar a qualidade sensorial das refeições servidas;
- 11.2.7.** Observar a qualidade dos gêneros alimentícios, vedando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- 11.2.8.** Definir semestralmente o período e questionário de avaliação, sendo necessário para isto ter avaliado a existência das infrações contratuais.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1.** Conforme o artigo 81 da Lei no 8.666/1993, a recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

às penalidades legalmente estabelecidas.

- 12.2.** O não cumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATADA ensejará à aplicação das penalidades previstas nos artigos 86 a 88 da Lei no 8.666/1993, a saber:
- 12.2.1.** advertência, em caso de falta(s) leve(s) que não acarrete(m) prejuízos de monta ao interesse da Instituição, a qual, a despeito delas, será atendida. Em caso de falta que venha inviabilizar a execução do contrato, a advertência poderá culminar com a rescisão do contrato;
- 12.2.2.** multa moratória pelo atraso no início das atividades da lanchonete e restaurante correspondente a um por cento sobre o valor do aluguel, por dia de atraso, até o limite de dez dias. Transcorrido esse prazo sem que a CONTRATADA tenha iniciado as atividades ficará caracterizada a inexecução do contrato, ensejando sua rescisão;
- 12.2.3.** multa compensatória correspondente a dez por cento do valor referente à soma dos aluguéis do período de concessão não cumprido, quando da rescisão contratual decorrente de descumprimento de obrigações pela CONTRATADA;
- 12.2.4.** suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo de até dois anos, quando do cometimento de infração capaz de deixar pendente, total ou parcialmente, o contrato acordado, inviabilizando sua execução, com prejuízos ao interesse da Instituição (Inciso III, Art. 87, Lei no 8.666/93); tal penalidade pode implicar suspensão de licitar e impedimento de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal, conforme Parecer nº 87/2011/DECOR/CGU/AGU e Nota nº 205/2011/DECOR/CGU/AGU e Acórdãos nº 2.218/2011 e nº 3.757/2011, da 1ª Câmara do TCU;
- 12.2.5.** declaração de inidoneidade, em caso de comportamento doloso do contratado, 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 (Inciso IV, Art. 87, Lei no 8.666/93);
- 12.3.** As sanções previstas nos incisos III e IV, do Artigo no 87, poderão ser aplicadas à CONTRATADA, em razão dos contratos regidos pela Lei no 8.666/1993, incidam nos motivos dos incisos I, II e III, do Art. no 88 da Lei no 8.666/1993.
- 12.4.** Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:
- 12.4.1.** tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
- 12.4.2.** tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 12.4.3.** demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 12.5.** A CONTRATADA responderá por perdas e danos que vier a sofrer a CONTRATANTE ou terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, da CONTRATADA ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais, a que estiver sujeita.
- 12.6.** A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação da multa.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

- 12.7.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa observando-se o procedimento previsto na Lei no 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei no 9.784/1999.
- 12.8.** Caso a CONTRATANTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela administração, por meio de GRU – Guia de Recolhimento da União.
- 12.9.** Nas infrações aqui não definidas expressamente, 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. No caso de aplicação da multa, o valor não poderá ultrapassar a dez por cento do valor total do contrato correspondente ao aluguel pela concessão.
- 12.10.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 12.11.** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

Passos - MG, 02 de outubro de 2019.

De acordo:

Aprovo:

Flávio Donizete de Oliveira
Diretor de Administração
e Planejamento

João Paulo de Toledo Gomes
Diretor-Geral