



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais  
IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre

TERE Nº4/2023/POA-CLC/POA-DAP/POA/IFSULDEMINAS

**Anexo I - TERMO DE REFERÊNCIA**

**Pregão Eletrônico nº 302/2023**  
**Processo nº: 23502.000706.2023-11**

**1. DO OBJETO**

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto quantificar, especificar e definir as condições para contratação de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção (pré-preparo e preparo), transporte e distribuição das refeições do tipo café da manhã, almoço e jantar, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas para os alunos da educação básica matriculados nos cursos do IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre e aos usuários comensais que o utilizam, com cessão onerosa pelo uso do espaço público. Ademais, estão inclusas, na solução, a prestação de serviços para higienização, preparação e distribuição de itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE, bem como a prestação de serviços de lanchonete; compreendendo todas as providências necessárias para a sua execução, conforme condições e quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento.

1.2. Os itens abaixo descritos referem-se aos serviços que serão contratados, devendo as propostas de preços ser condizentes com o exigido neste documento, considerando-se, ainda, que os serviços deverão guardar perfeita compatibilização com as especificações, quantidades e condições descritas neste Termo de Referência e seus anexos.

**GRUPO 01**

**ITEM: 01**

**CATSERV: 15210**

**Tipo: Serviço**

**Descrição:** Serviço de fornecimento de refeições

**Descrição detalhada:** LANCHE DA MANHÃ: A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana: Pão francês (50g), ou rosca simples/lisa (80g), ou bolo (sabores diversos) sem cobertura e/ou recheios (50g), ou outros pães (desde que não sejam cobertos por açúcares). Complemento diário: manteiga (25g) (limitada a duas vezes por semana), ou ovos (50 g), ou queijo (50g). É proibida a oferta de margarina e ultraprocessados, como presunto, salsicha etc. Bebida de 250 ml: leite (limitado a duas vezes na semana), ou vitamina de frutas com leite ou iogurte natural (proibido bebidas/misturas lácteas com iogurte), ou suco de frutas natural (proibido suco artificial). Complemento diário: Café e chá (separados). Frutas frescas (uma banana, ou uma maçã, ou uma laranja, ou uma mexerica, ou outras). Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT), não sendo permitida a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. Deverão ser disponibilizadas as opções de leite quente e leite frio. Deverão ser disponibilizados mexedores descartáveis para adoçar as bebidas. Quantidade média diária: 426 unidades. Dias letivos: 200.

**Unidade: UNIDADE**

**Quantidade: 85200**

**Valor unitário: R\$5,52**

**Valor total: R\$470.304,00**

**ITEM: 02**

**CATSERV: 15210**

**Tipo: Serviço**

**Descrição:** Serviço de fornecimento de refeições

**Descrição detalhada:** ALMOÇO: Com exceção do prato principal (prato protéico) e da opção vegetariana/vegana, os demais itens serão servidos pelos próprios usuários, limitados a uma vez. O aluno deve optar pelo prato principal (prato protéico) ou pela opção vegetariana/vegana. A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana: 1. Salada - Verduras: Alface, ou Acelga, ou Repolho, ou Couve, ou Couve Flor; entre outras (manter no mínimo duas variedades de verduras por dia); Legumes: Batata Inglesa, ou Batata Doce, ou Beterraba, ou Cenoura, ou Tomate, ou Chuchu, ou Abóbora, ou Mandioca, ou Milho e Ervilha, ou Pepino, ou Quiabo ou Vagem; entre outras (manter no mínimo duas variedades de legumes por dia). Observação: A salada não deverá ser previamente temperada, devendo ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes condimentos para que o usuário utilize, caso prefira: azeite extra virgem, vinagre e sal em sachê. 2. Prato principal – Prato Proteico preparado sem osso (assado ou cozido) per capita de 140 gramas; Prato Proteico preparado sem osso (grelhado) per capita de 120 gramas; Carne moída e peixe frito per capita de 100g; Prato Proteico com osso assado, grelhado ou cozido - per capita de 180 a 200 gramas. Observação: Per capita significa uma porção crua e limpa, retirados gorduras e nervos da carne. 3. Guarnição – Massas (macarrão, ou lasanha, ou torta) 100 a 120 gramas; ou diversos (seleta de legumes, ou purês, ou ensopados, ou sautés, ou refogados, ou à milanesa, ou no vapor, ou creme, ou suflê, ou salpicão, ou maionese, ou “macarrone” 80 a 100 gramas; ou farináceos (pirão, ou farofa, ou virado, ou angu/polenta, ou bolinho) 70 a 90 gramas. 4.

Acompanhamentos: arroz e feijão. Arroz: Tipo 1 (branco e integral); Feijão: Tipo 1 (Carioca ou Preto). 5. Opção Vegetariana/Vegana - uma porção de 140g de uma fonte de proteína vegetal ou ovolactovegetariana. Observação: Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango e correlatos, embutidos, como linguiça, presunto ou apresuntado, salsicha e correlatos e ultraprocessados, como batata palha, hambúrguer industrializado, empanado de frango/"steak", molhos prontos, etc. A Contratada pode uma vez ao mês instituir o DIA SEM CARNE, desde que realize ações de conscientização dos usuários, com aprovação da Fiscalização do Contrato. O usuário que não consumir o prato principal, devido à presença de leite e ovos na preparação, terá direito a duas porções de guarnição. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os acessórios. Quantidade média diária: 426 unidades. Dias letivos: 200.

**Unidade:** UNIDADE

**Quantidade:** 85200

**Valor unitário:** R\$13,23

**Valor total:** R\$1.127.196,00

#### **ITEM: 03**

**CATSERV:** 15210

**Tipo:** Serviço

**Descrição:** Serviço de fornecimento de refeições

**Descrição detalhada:** LANCHE DA NOITE: A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana: Pão francês (50g) com queijo (50g) ou; Pão francês (50g) com ovo (50g) ou; Pão francês (50g) com carne (50g) ou; Torta de Legumes com queijo ou ovo (100g) ou; Panqueca de queijo ou de carne (100g) ou; Caldos variados (300ml); Bebida de 250 ml: Suco de frutas natural (proibido suco artificial). Complemento diário: Café e chá (separados). Observações: A oferta de pão deve ser limitada a duas vezes na semana. A oferta diária da opção vegetariana é obrigatória. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia. Deverão ser disponibilizados mexedores descartáveis para adoçar as bebidas. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os complementos. Quantidade média diária: 140 unidades. Dias letivos: 200.

**Unidade:** UNIDADE

**Quantidade:** 28000

**Valor unitário:** R\$6,85

**Valor total:** R\$191.800,00

- 1.3. O julgamento das propostas será pelo critério do menor preço por grupo.
- 1.4. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de produção e fornecimento de alimentação coletiva.
- 1.5. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global.
- 1.6. 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.DOS ANEXOS**

- 2.1. Integram o presente Termo de Referência os seguintes anexos:
  - 2.1.1. Anexo I – Estudo Técnico Preliminar.
  - 2.1.2. Anexo II - Mapa de Gerenciamento de Riscos
  - 2.1.3. Anexo III - Itens Mínimos a serem ofertados na Lanchonete.
  - 2.1.4. Anexo IV – Cardápios Sugeridos.
  - 2.1.5. Anexo V – Planta da Cozinha.
  - 2.1.6. Anexo VI – Modelo de avaliação de boas práticas.

## **3. DO FUNDAMENTO LEGAL**

3.1. A presente licitação tem fundamento nos seguintes diplomas legais: Lei nº 10.520/2002; Decreto nº 10.024/2019; Lei nº 8.666/93; Lei nº 8.078/90; IN SEGES/MPDG nº 05/2017; LC nº 123/2006; Decreto nº 8.538/2015; Decreto nº 9.507/2018; da Lei nº 12.305/2010; Decreto nº 7.746/2012; IN SLTI/MPOG nº 01/2010; Lei nº 9.394 /96 LDB Art. 2º e 3º; Decreto nº 7.234/2010; Lei Nº 11.947/2009; ANVISA - Resolução RDC nº 216/2004; Resolução nº 6/2020.

## **4.DAS JUSTIFICATIVAS**

- 4.1. Quais são os motivos que geraram a necessidade da aquisição ou contratação?
  - 4.1.1. Considerando que o Campus Pouso Alegre oferta cursos da Educação Básica na modalidade Integrado, ou seja, cursos que funcionam em dois turnos, o que exige a permanência dos alunos na Instituição em tempo integral. Considerando que a maioria desses alunos mora em bairros distantes, bem como muitos outros moram em cidades circunvizinhas, o que impossibilita seu deslocamento até sua residência para fazer suas refeições. Considerando que muitos desses não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário bem como o fato de nos arredores do Campus não existirem restaurantes e lanchonetes suficientes para atender à demanda institucional com qualidade e preços acessíveis para a comunidade escolar. Considerando ainda que, existem outros alunos da educação básica (modalidade subsequente) cujas aulas funcionam no período noturno e também, alunos do ensino superior, servidores, estagiários e terceirizados que permanecem no campus durante todo o dia. A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do presente processo licitatório descrito no item anterior.
- 4.2. Quais são os objetivos, metas e benefícios a serem atendidos?
  - 4.2.1. Atender ao que preconiza a Lei nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB) e o Decreto nº 7.234/2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAE), cujo objetivo é 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. Além disso, objetiva-se, com essa contratação, garantir aos estudantes o acesso ao refeitório e lanchonete e à

alimentação adequada no período em que estão na Instituição, a fim de contribuir para seu desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem e rendimento escolar.

4.3. Justificativa dos quantitativos solicitados.

4.3.1. Foram considerados a quantidade de alunos da educação básica matriculados no ano de 2023 e os ingressantes de 2024 que são subsidiados pelas refeições, conforme: Ensino médio modalidade integrado (turnos matutino e vespertino) (426 alunos) e Ensino médio modalidade subsequente (turno noturno) (195 alunos), perfazendo um total de 621 alunos. Além disso, o Campus Pouso Alegre oferece cursos de nível superior nos turnos matutino e vespertino, conforme: Engenharias Civil (195 alunos) e Química (183 alunos) e cursos de nível superior no turno da noite, conforme: Licenciaturas em Matemática (80 alunos) e Química (100 alunos), totalizando 558 alunos. Além deste público, o Campus Pouso Alegre possui em seu quadro funcional mais de 100 profissionais entre servidores, profissionais terceirizados e bolsistas, que permanecem na instituição para o cumprimento de sua jornada de trabalho e por isso necessitam de serviços de alimentação em quantidade e qualidade, adequadas.

4.4. Quais são os impactos do não atendimento?

4.4.1. O não atendimento a essa solicitação implicará no comprometimento do funcionamento da instituição e haverá a necessidade de aumentar o intervalo entre turnos para que os servidores e os alunos possam deslocar-se para realizar suas refeições em outros bairros ou em suas residências, pois não há restaurantes e lanchonetes no bairro onde está localizado o Câmpus Pouso Alegre. O custo da instituição com o auxílio estudantil para deslocamento dos alunos no intervalo para refeições será agravado. Além disso, a instituição deverá responder pelo descumprimento da legislação vigente que esclarece que é dever do Estado garantir as condições de acesso e permanência na escola.

4.5. Foram considerados aspectos sustentáveis na solicitação? Se sim, quais?

4.5.1. O não atendimento a essa solicitação implicará no comprometimento do Sim. Exige-se, ainda, a observação dos critérios estabelecidos na legislação vigente para a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, inclusive para higiene pessoal, com a utilização moderada e cuidadosa de saneantes domissanitários, a opção por produtos ecológicos, tomando providências no dia a dia para diminuir o impacto ambiental dos produtos de limpeza convencionais, bem como uso como de materiais biodegradáveis e detrimento de materiais descartáveis tais como copos e talheres de plásticos, canudos e marmiteix de isopor e o uso de lixeiras para resíduos recicláveis, não recicláveis e orgânicos.

## 5.DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. Os recursos para pagamento das despesas decorrentes do presente processo correrão por conta da seguinte dotação:

5.1.1. Natureza da Despesa: 339039.41;

5.1.2. PTRES: 170925;

5.1.3. PI: V20RLP01OSN;

5.1.4. Fonte: 1444000000

5.2. As demais informações orçamentárias, se for o caso, serão informadas posteriormente, quando do empenhamento da despesa.

## 6.DO VALOR DE REFERÊNCIA GLOBAL ESTIMADO

6.1. O custo global estimado é de **R\$1.789.300,00** (um milhão, setecentos e oitenta e nove mil e trezentos reais).

6.2. O custo mensal estimado é de R\$149.108,33 (cento e quarenta e nove mil, cento e oito reais e trinta e três centavos).

6.3. A contratação terá vigência por 12 (doze) meses, podendo ser renovada, oportunamente.

6.4. O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas especializadas, em pesquisas de mercado, bem como em contratos administrativos em vigor.

## 7.DO LOCAL E DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES PARA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

7.1. Os serviços deverão ser prestados no seguinte endereço:

7.1.1. Campus Pouso Alegre do IFSULDEMINAS, situado na Av. Maria da Conceição Santos, n.º 900 – Bairro Parque Real – CEP: 37.560-260 – Pouso Alegre/MG.

7.2. Os serviços deverão ser prestados da seguinte forma:

7.2.1. Funcionar em todos os dias letivos do calendário acadêmico. De segunda a sexta, das 07h às 21h30.

7.2.2. Aos sábados, quando houver necessidade, das 07h às 17h, desde que informada a necessidade, pela contratante, com pelo menos 48 horas de antecedência.

7.2.3. Na hipótese da existência de eventos fora dos dias e horários estipulados, a contratada será comunicada, com pelo menos 48 horas de antecedência, para que disponibilize os serviços do refeitório/lanchonete.

7.2.4. Vale ressaltar que não é possível prever a quantidade de usuários no refeitório nos sábados letivos e nos demais dias letivos.

## 8.DA VISTORIA TÉCNICA

8.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços (endereço constante na cláusula 7.1, supra), acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda-feira a sexta-feira, das 08:00 horas às 17:00 horas, devendo, o agendamento, ser efetuado previamente por e-mail (compraslicacoes.pousoalegre@ifsulde Minas.edu.br) ou pelo telefone: (35) 3427-6604, podendo sua realização ser comprovada por:

8.1.1. Atestado de vistoria, assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017; ou

8.1.2. Declaração, emitida pelo licitante, de que conhece as condições locais para execução do objeto; ou de que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017; ou, caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este

fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam desavenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade).

8.2. O prazo para a vistoria iniciar-se-á no primeiro dia útil seguinte ao da publicação do Edital na imprensa oficial, estendendo-se até o dia útil imediatamente anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

8.3. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

8.4. A realização de vistorias é facultativa.

## 9.DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1. Os serviços a serem contratados são classificados como comuns, de natureza contínua, conforme art. 1º da Lei nº 10.520/2002.

9.2. São considerados comuns, pois é possível sua definição e de seus padrões de desempenho e qualidade objetivamente no ato convocatório, por meio de especificações usuais do mercado em que se inserem.

9.3. Classificam-se como serviços contínuos, porque visam atender uma necessidade pública permanente e contínua, além de um exercício financeiro, para assegurar o funcionamento das atividades finalísticas dos órgãos.

## 10.DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO

10.1. Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverão ser desenvolvidos pela contratada no refeitório e espaço destinado à cozinha, cantina/lanchonete do Campus Pouso Alegre - IFSULDEMINAS, com área total de 444,73 m², providos de 30 mesas e 180 cadeiras de refeitório, cedido à contratada em regime de concessão onerosa administrativa de uso de área em espaço físico; conforme Anexo V de Termo de Referência - Planta da Cozinha.

10.2. As refeições tipo almoço serão servidas no Campus Pouso Alegre, nas dependências do refeitório, pelo sistema self-service.

10.3. A contratada é responsável pelos danos causados ao patrimônio público, no espaço sob concessão e em seu entorno, devendo arcar com qualquer dano e/ou prejuízo causado pelo uso indevido do espaço público.

10.4. Os espaços estão localizados na Av. Maria da Conceição Santos, n.º 900 – Bairro Parque Real – CEP: 37.560-260 – Pouso Alegre/MG.

10.5. O valor mensal a ser pago pela CONTRATADA pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa de imóvel do IFSULDEMINAS Campus Pouso Alegre, considerando valor médio obtido a partir de avaliações técnicas feitas por corretores do município na última licitação e considerando os reajustes anuais (até o ano de 2023), será de R\$ 2.874,38 (dois mil, oitocentos e setenta e quatro reais e trinta e oito centavos) referente à cessão do espaço.

10.5.1. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo;

10.5.2. O pagamento pelo uso do espaço público correspondente à cessão onerosa deverá ser realizado através de Conta Única da União, até o décimo dia do mês subsequente ao uso, sendo de responsabilidade da CONTRATADA gerar a Guia de Recolhimento da União – GRU para a Unidade Gestora promotora da Licitação, com código de recolhimento adequado ao objeto licitado, devendo apresentá-la quitada ao fiscal do contrato, até o décimo quinto dia do mês subsequente ao mês de referência.

10.6. A CONTRATADA providenciará, às suas custas, alvará de funcionamento, aprovação de toda e qualquer documentação exigida pelos poderes competentes dos serviços públicos, incluindo vigilância sanitária, para execução dos trabalhos objeto desta licitação;

10.7. Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato do Campus Pouso Alegre do IFSULDEMINAS ou por dispositivo legal;

10.8. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico concedido ficar inacessível à CONTRATADA, no todo ou em parte, 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, excluindo-se os domingos do período de inacessibilidade;

10.9. A área de uso comum do refeitório e lanchonete poderá ser utilizada pelos demais membros da comunidade acadêmica, servidores e colaboradores para a realização de refeições de modo geral, inclusive quando se tratar de refeições trazidas de casa ou da compra de marmix, advindos de fora do Campus.

10.10. Os requisitos da concessão abrangem o seguinte:

10.10.1. Os requisitos necessários para o atendimento da necessidade da demanda de serviços do restaurante, lanchonete/ cantina são os dispostos neste Termo de Referência.

10.10.2. Os serviços de cantina apresentam natureza continuada, pois visam ao fornecimento de refeições e lanches aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente de pessoas que trafegam pelo Campus Pouso Alegre.

10.10.3. Os critérios e práticas de sustentabilidade, no que couber, são os descritos abaixo.

10.10.3.1. No que couber, solicita-se que a contratada adote boas práticas de sustentabilidade, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, quando da execução dos serviços de cantina, conforme previsto na IN 06/2013/SLTI/MPOG tais como:

10.10.3.1.1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes;

10.10.3.1.2. Substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade; Copos para bebidas deverão ser biodegradáveis ou de material lavável (inox ou vidro). As bebidas quentes deverão ser colocadas em copos térmicos biodegradáveis. Embalagens para os lanches deverão ser de papel. Não deverá ser ofertado canudinho, a menos que seja biodegradável.

10.10.3.1.3. Uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

10.10.3.1.4. Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;

10.10.3.1.5. Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;

10.10.3.1.6. Treinamento periódico dos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes; e

10.10.3.1.7. Observação da Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº 20, de 7 dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

- 10.10.3.1.8. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como pilhas e baterias dispostas para descarte que contenham, em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, em estabelecimentos que as comercializam ou na rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importantes, conforme disposto na legislação vigente;
- 10.10.3.1.9. Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.
- 10.10.3.1.10. Observar, quando da execução dos serviços, as práticas de sustentabilidade previstas na Instrução Normativa nº 1, de 19 janeiro de 2010, no que couber.
- 10.10.4. Do Manejo dos Resíduos:**
- 10.10.4.1. Manter o lixo acondicionado em lixeiras com pedal e em sacos plásticos próprios para este fim, providenciando sua remoção diariamente, inclusive de alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, tomando medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;
- 10.10.4.2. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde.
- 10.10.4.3. Os lixos devem ser corretamente separados em recicláveis e orgânicos conforme Resolução nº 275, de 25 de abril de 2001, do CONAMA.
- 10.10.5. Conforme prevê o Decreto Federal nº 7.746 de 05 de junho de 2012, que regulamenta o art. 3º da Lei 8.666/93, a Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional e as Empresas Estatais dependentes poderão adquirir bens e contratar serviços e obras considerando critérios e práticas de sustentabilidade objetivamente definidos no instrumento convocatório.

## 11. DO MOBILIÁRIO E DOS INSUMOS

- 11.1. Para a prestação dos serviços, a contratada deverá disponibilizar ou instalar, no local, no mínimo, os seguintes insumos:
- 11.1.1. Fogão Industrial com 6 queimadores (1 unidade);
- 11.1.2. Forno de micro-ondas (1 unidade);
- 11.1.3. Forno elétrico ou a gás com capacidade suficiente para atender o número de refeições, podendo ser acoplado ao fogão ou independente, convencional, por convecção ou combinado (2 unidades);
- 11.1.4. Gás de cozinha (GLP) (2 unidades);
- 11.1.5. Freezer de no mínimo 500 litros (4 unidades ou o suficiente para armazenar os alimentos de forma segura e adequada conforme a legislação exige);
- 11.1.6. Refrigerador industrial de 4 portas (1 unidade);
- 11.1.7. Chapa bifeteira / lanche elétrica ou a gás (1 unidade para cozinha e outra para lanchonete);
- 11.1.8. Balcão de distribuição, com barreira de proteção, aquecido em “banho maria”, com GNs (*recipientes gastronorm*) diversos e suficientes para o serviço e reposição dos alimentos. Deve suportar no mínimo 4 GNs 1/1; (1 unidade)
- 11.1.9. Utensílios adequados e suficientes em aço inox: pegadores (8 unidades), conchas (8 unidades), escumadeiras (8 unidades) e colheres (8 unidades);
- 11.1.10. Balcão de distribuição refrigerado, com barreira de proteção, para saladas e sobremesas (1 unidade);
- 11.1.11. Liquidificador industrial (2 unidades);
- 11.1.12. Batedeira industrial (1 unidade);
- 11.1.13. Refresqueira refrigerada para distribuição de bebidas geladas (1 unidade);
- 11.1.14. 3 garrafas térmicas de 12 litros, com torneiras, para bebidas quentes;
- 11.1.15. Utensílios diversos para cozinha e lanchonete em quantidade e tamanhos adequados: panelas, caldeirões, frigideiras, caçarolas, assadeiras (de tamanhos variados), conchas, escumadeiras, garfos, facas, placas de corte de polipropileno (de cores variadas conforme código internacional de cores), panelas de pressão, bules, chaleiras, leiteiras, rolo para massas, dentre outros;
- 11.1.16. Termômetros digitais infravermelho e para imersão (tipo espeto) (1 unidade);
- 11.1.17. Estufa aquecida para acondicionamento e exposição de alimentos (lanchonete) (1 unidade);
- 11.1.18. Balcão expositor para lanchonete (1 unidade);
- 11.1.19. 400 jogos de talheres em inox (garfo, faca e colher);
- 11.1.20. 400 pratos de louça, vidro ou melamina;
- 11.1.21. 400 copos de louça, vidro ou melamina (de 250 ml cada).
- 11.1.22. 400 bandejas tipo “self service”;
- 11.1.23. Exaustores de cozinha industrial compatíveis com o espaço (02 unidades);
- 11.1.24. Tabela ostensiva de preços dos alimentos oferecidos pelo refeitório e pela lanchonete (1 unidade).
- 11.1.24.1. A tabela de preços das refeições deverá ser afixada em local visível.
- 11.2. Tais itens de insumos não serão remunerados à parte, devendo, portanto, o seu custo ser amortizado no preço ofertado para as refeições.
- 11.3. Os custos com manutenção e instalação de equipamentos e mobiliários, manutenção de instalações (ex: caixas de gordura, cisternas) e sistemas (ex: água, esgoto, elétrico, frigorígeno, aquecimento, climatização, exaustão etc.), bem como da estrutura física (pintura e conservação de paredes, portas, superfícies e equipamentos), serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- 11.4. Esta manutenção deve ser feita conforme necessidade/validade, a qual deve ser avaliada por meio de monitoramento e pode ser exigida pela fiscalização do contrato.
- 11.5. Os custos com materiais de higiene e limpeza (ex: sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico, álcool gel 70%, saneantes, desinfetantes, detergentes etc.) serão de responsabilidade da contratada.

## 12. ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO

- 12.1. Os cardápios oferecidos e elaborados pela contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo

elaboradas pelo(a) profissional em nutrição e posteriormente aprovada pelos fiscais da contratante, de modo a serem publicados no *site* institucional da contratante. Aos fiscais, cabe sugerir alterações.

- 12.2. Os cardápios também devem apresentar a identificação (nome e CRN) e a assinatura do(a) profissional nutricionista representante da contratada.
- 12.3. Os cardápios mensais devem ser enviados até 07 dias antes da sua oferta pelo refeitório.
- 12.4. Os cardápios sugeridos neste documento foram elaborados tendo como base a RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e suas fundamentações legais correlacionadas. Essas legislações deverão ser seguidas pela empresa contratada.
- 12.5. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo, a forma de preparo, estabelecida pela contratada.
- 12.6. Na ocasião de existência de aluno que necessite de atenção nutricional individualizada, em virtude de estado ou de condição de saúde específica, deverá ser disponibilizado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme a Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014.
  - 12.6.1. Esse cardápio diferenciado deverá ser elaborado conforme solicitado pelo gestor ou pelos fiscais do contrato.
  - 12.6.2. Deverá ser disponibilizado a estudantes adeptos do vegetarianismo, por hábito, preferência ou conveniência, cardápio com variedade especial, conforme Nota Técnica nº 1894673/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE.
- 12.7. O cardápio da semana deverá ser avaliado pelo fiscal do contrato e, caso seja identificada alguma irregularidade em relação ao padrão estabelecido neste documento, a fiscalização encaminhará uma solicitação de esclarecimentos à contratada, em até 1 (um) dia útil, para as devidas correções.
  - 12.7.1. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações indicadas para nova análise dos fiscais, no prazo de 2 (dois) dias úteis.
  - 12.7.2. Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido, estará sujeita às penalidades previstas em contrato.
- 12.8. O cardápio, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do Refeitório, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada.
  - 12.8.1. O cardápio também deverá ser divulgado no *site* do Campus para informação aos usuários.
- 12.9. A contratada poderá, em situações pontuais e excepcionais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente a motivação por escrito, no prazo de 1(um) dia útil, aos fiscais do contrato, para avaliação.
  - 12.9.1. Após aceite da alteração do cardápio, deverá ser colocado um aviso no restaurante e no refeitório para que os usuários sejam informados.
  - 12.9.2. Caso a contratada não informe primeiramente aos fiscais, em até 1 dia útil antes da refeição servida, e posteriormente aos usuários do serviço sobre a alteração no dia desta, será notificada.
  - 12.9.3. A alteração no cardápio não deve ser feita com frequência, apenas em casos excepcionais.
- 12.10. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.
- 12.11. **Cardápio do Lanche da Manhã**
  - 12.11.1. A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana:
    - Pão francês (50g), ou rosca simples/lisa (80g), ou bolo (sabores diversos) sem cobertura e/ou recheios (50g), ou outros pães (desde que não sejam cobertos por açúcares);
    - **Complemento:** manteiga (25g) (limitada a duas vezes por semana), ou ovos (50 g), ou queijo (50g). É proibida a oferta de margarina e ultraprocessados, como presunto, salsicha etc.;
    - **Bebida de 250 ml:** Leite (limitado a duas vezes na semana), ou vitamina de frutas com leite ou iogurte natural (proibido bebidas/misturas lácteas com iogurte), ou suco de frutas natural (proibido suco artificial). **Complemento diário:** Café e chá (separados);
    - **Frutas frescas** (uma banana, ou uma maçã, ou uma laranja, ou uma mexerica, ou outras).
  - 12.11.2. **A oferta do item complemento é obrigatória.** Neste caso, quando não for ofertada a manteiga com o pão, obrigatoriamente, deverá ser ofertado o ovo ou o queijo.
  - 12.11.3. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia.
  - 12.11.4. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT), não sendo permitida a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.
  - 12.11.5. Deverão ser disponibilizadas as opções de leite quente e leite frio.
  - 12.11.6. Deverão ser disponibilizados mexedores descartáveis para adoçar as bebidas.

#### 12.12. Cardápio do Almoço

- 12.12.1. Com exceção do prato principal (prato protéico) e da opção vegetariana, os demais itens serão servidos pelos próprios usuários, limitados a uma vez.
- 12.12.2. O usuário pode optar livremente pelo prato principal ou pelo prato vegetariano, ambos devem estar disponíveis em quantidade suficiente para atendimento da demanda de comensais.
- 12.12.3. A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana:
  - 12.12.3.1. **1. Salada** - Verduras: Alface, ou Acelga, ou Repolho, ou Couve, ou Couve Flor; entre outras. Legumes: Batata Inglesa, ou Batata Doce, ou Beterraba, ou Cenoura, ou Tomate, ou Chuchu, ou Abóbora, ou Mandioca, ou Milho e Ervilha, ou Pepino, ou Quiabo ou Vagem; entre outras (manter no mínimo três variedades de

verduras mais legumes diariamente. Exemplo, duas verduras e um legume ou dois legumes e uma verdura).

12.12.3.1.1. A salada não deverá ser previamente temperada, devendo ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes condimentos para que o usuário utilize, caso prefira: azeite extra virgem, vinagre e sal em sachê.

12.12.3.2. **2. Prato principal** – Prato Proteico preparado sem osso (assado ou cozido) *per capita* de 140 gramas; Prato Proteico preparado sem osso (grelhado) *per capita* de 120 gramas; Carne moída e peixe frito *per capita* de 100g; Prato Proteico com osso assado, grelhado ou cozido - *per capita* de 180 a 200 gramas.

12.12.3.2.1. *Per capita* significa uma porção crua e limpa, retirados gorduras e nervos da carne

12.12.3.3. **3. Guarnição** – Massas (macarrão, ou lasanha, ou torta) 100 a 120 gramas; ou diversos (seleta de legumes, ou purês, ou ensopados, ou sautés, ou refogados, ou à milanesa, ou no vapor, ou creme, ou suflê, ou “macarronese”) 80 a 100 gramas; ou farináceos (pirão, ou farofa, ou virado, ou angu/polenta, ou bolinho) 70 a 90 gramas.

12.12.3.4. **4. Acompanhamentos:** arroz (Tipo 1, branco e integral) e feijão (Tipo 1, Carioca ou Preto).

12.12.3.5. **5. Opção Vegetariana** - uma porção de 140g de uma fonte de proteína vegetal ou ovolactovegetariana.

12.12.4. Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango e correlatos, embutidos, como linguiça, presunto ou apressuntado, salsicha e correlatos e ultraprocessados, como batata palha, hambúrguer industrializado, empanado de frango/“steak”, molhos prontos, etc.

12.12.5. A Contratada pode uma vez ao mês instituir o DIA SEM CARNE, desde que realize ações de conscientização dos usuários, com aprovação da Fiscalização do Contrato.

12.12.6. O usuário que não consumir o prato principal, devido à presença de leite e ovos na preparação, terá direito a duas porções de guarnição.

12.12.7. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os acessórios.

### 12.13. Cardápio do Lanche da Noite

12.13.1. A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana:

- Pão francês (50g) com queijo (50g) ou; Pão francês (50g) com ovo (50g) ou; Pão francês (50g) com carne (50g) (a oferta de pão deve ser limitada à duas vezes na semana ) ou;
- Torta de Legumes com queijo ou ovo (100g) ou;
- Panqueca de queijo ou carne (100g) ou;
- Caldos variados (300ml) e,
- **Bebida de 250 ml:** Suco de frutas natural (proibido suco artificial). **Complemento diário:** Café e chá (separados).

12.13.2. A oferta de pão deve ser limitada a duas vezes na semana.

12.13.3. A oferta da opção vegetariana é obrigatória.

12.13.4. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia.

12.13.5. Deverão ser disponibilizados mexedores descartáveis para adoçar as bebidas.

12.13.6. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os complementos.

12.14. As sugestões de cardápio para cada refeição seguem indicadas no **Anexo IV deste Termo de Referência**.

## 13.DA HIGIENIZAÇÃO, PREPARAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ITENS ALIMENTÍCIOS ADQUIRIDOS COM RECURSOS DO PNAE

13.1. É de responsabilidade da contratada higienizar, preparar e distribuir os itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE que serão ofertados aos alunos da educação básica em horário especificado pela instituição.

13.1.1. **Itens a serem higienizados:**

- Frutas *in natura*.
- Legumes *in natura*.

13.1.2. **Itens a serem preparados e distribuídos diariamente:**

- Sucos de frutas natural (250ml) ou;
- Vitaminas de frutas com leite ou iogurte natural (proibido bebidas/misturas lácteas com iogurte) (250ml) e,
- Salada de frutas ou;
- Legumes assados.
- Vitaminas de frutas com leite ou iogurte natural (proibido bebidas/misturas lácteas com iogurte) (250ml).

13.1.3. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia.

13.1.4. **Itens adquiridos prontos e que deverão ser distribuídos diariamente:**

- Bolo alimentício, sabor variado (coco, laranja, chocolate), sem recheio ou;
- Pão tipo francês, com manteiga ou;
- Pão doce, tipo rosquinha, semi-doce, bisnaga, careca, seda.
- Pão doce, tipo rosquinha, semi-doce, bisnaga, careca, seda.

13.2. Os itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE serão armazenados em espaço próprio e separados do estoque do refeitório.

13.3. Os itens do PNAE serão ofertados prioritariamente no período da tarde (Lanche da Tarde), podendo ser ofertados no período da manhã e da noite, de acordo com a demanda institucional.

13.4. A aquisição (compra e pagamento) dos gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE é de responsabilidade da contratante.

13.5. É expressamente proibida a comercialização do Lanche da Tarde, conforme item 5.6 do ETP, aos demais usuários do refeitório, uma vez que este lanche deverá ser oferecido exclusivamente aos alunos da educação básica.

13.6. Observação:

## 14.DA LANCHONETE

14.1. A contratada deverá prestar os serviços de lanchonete comercializando, no mínimo, os produtos listados no **Anexo III deste Termo de Referência**.

14.2. É proibido, no ambiente escolar, a venda e o incentivo ao consumo de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, por meio de exposição em vitrines, cartazes de propagandas e formação de combos promocionais desses produtos. Para maiores informações, a nota técnica deve ser consultada, e a Resolução nº 06/2020 do FNDE.

14.3. O preço dos produtos da lanchonete deverá ser fixado no início de cada ano letivo e 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 de instituições de ensino da cidade de Pouso Alegre – MG.

14.4. É facultado à contratada a inclusão de mais produtos, além da variedade mínima exigida em contrato; no entanto, os preços devem ser tabelados conforme preço de mercado e serem permitidos pela legislação vigente que trata da segurança alimentar e nutricional em ambiente escolar.

### 14.5. Dos itens necessários para o funcionamento da lanchonete

14.5.1. A lanchonete deve ser montada na forma de trailer, de dimensões pequenas (máximo de cinco metros e meio de comprimento, três metros de largura e três metros de altura), com cozinha, conforme Figura 1 e Anexo V deste Termo de Referência.

14.5.2. Os custos de instalação/montagem do trailer, bem como os equipamentos, móveis e utensílios são de responsabilidade da contratada.

14.5.3. As instalações para fornecimento de água e energia deverão ser aprovadas pela Administração e são de responsabilidade da contratada. Ressalta-se que, para as instalações de esgotos e hidráulicas existem pontos disponíveis no local.

14.5.4. É de responsabilidade exclusiva e integral da contratada a utilização de pessoal para a exploração da área, incluídos os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais, fiscais e comerciais, resultantes de vínculo empregatício, cujo ônus e obrigações em nenhuma hipótese poderão ser transferidos para a Administração.

#### 14.5.5. Para a estrutura, a Contratada deverá apresentar os seguinte itens:

14.5.5.1. Cozinha básica de modo a evitar a contaminação cruzada devido à proximidade das atividades, com instalações de barreiras físicas (divisórias) entre a bancada de trabalho e a pia de higiene de mãos e de utensílios, área do caixa e lixeiras;

14.5.5.2. Deve haver barreira entre a bancada de trabalho e o público que aguarda a finalização do produto, de modo a evitar o contato com os alimentos;

14.5.5.3. Preferencialmente, possuir volume de água potável compatível com sua atividade, com autonomia para atender a necessidade de água durante toda a operação.

14.5.5.3.1. Caso a instalação não possua reservatório próprio de água, os custos de instalação no ambiente do campus serão arcados pela contratada;

14.5.5.4. Os resíduos gerados devem possuir compartimento para o armazenamento da água de lavagem (água suja), de pia de lavagem, ficando armazenada e descartada após os trabalhos em local próprio.

14.5.5.4.1. Caso a instalação não possua reservatório de esgoto, os custos da instalação no campus são de responsabilidade da contratada;

14.5.5.5. Os resíduos orgânicos e secos serão armazenados em lixeiras sem acionamento manual, com sacos plásticos e identificadas;

14.5.5.6. O resíduo de óleo será armazenado em bombona própria identificada;

14.5.5.7. O tamanho das lixeiras e bombonas devem ser compatíveis com os resíduos gerados durante os trabalhos;

14.5.5.8. A cozinha deve possuir pia exclusiva para a higienização de mãos, sendo preferencialmente automática, kit completo para a lavagem e desinfecção, sabão líquido bactericida ou neutro e álcool gel para desinfecção, papel toalha 100% não reciclado;

14.5.5.9. Presença de no mínimo 01 funcionário para atendimento durante todo o período de expediente conforme indicado no item 7 deste Termo de Referência.

14.5.5.10. A área destinada para a instalação do Trailer encontra-se na Figura abaixo.



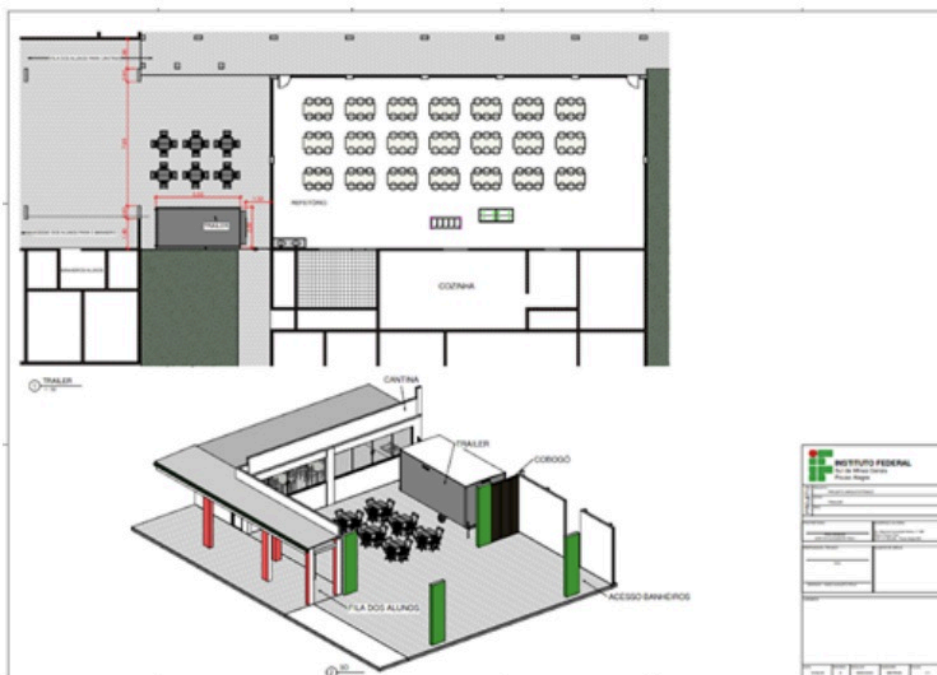


Figura 1. Croqui área trailer IFSULDEMINAS-Campus Pouso Alegre

## 15.DO PREPOSTO

15.1. A empresa deverá indicar, formalmente, o preposto que a representará, para todos os efeitos, perante a Administração contratante, conforme Anexo V do Edital.

15.2. 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.

15.3. A contratada deverá disponibilizar os meios de contato direto entre o preposto e a contratante, com o fornecimento, de, no mínimo:

- 15.3.1.1. um número de telefone celular, com o DDD local (35);
- 15.3.1.2. um endereço de e-mail;
- 15.3.1.3. um endereço para envio de correspondência por via postal.

15.4. O preposto deverá estar apto a esclarecer as questões relacionadas às faturas dos serviços prestados.

15.5. A contratada orientará o seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho.

## 16.INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

### 16.1. Do início da execução do contrato:

16.1.1. A CONTRATADA deverá iniciar as atividades em até 10 (dez) dias corridos a partir da assinatura do contrato.

16.1.2. Durante os primeiros 15 (quinze) dias de execução contratual, a critério da Administração, a CONTRATADA deverá fornecer refeições prontas (lanche da manhã, almoço e lanche da noite), devidamente acondicionadas em embalagens individuais, no local de execução (Campus Pouso Alegre), em número correspondente ao quantitativo licitado.

16.1.2.1. Tal necessidade se justifica em função do transcurso de prazo para instalação dos insumos técnicos imprescindíveis à perfeita execução contratual.

16.1.2.2. Os preços das refeições, objeto desta cláusula, não poderão exceder aos constantes na proposta contratual.

16.2. Durante os primeiros 15 (quinze) dias de execução contratual, a critério da Administração, a CONTRATADA deverá distribuir os itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE que serão ofertados aos alunos da educação básica em horário especificado pela instituição.

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

16.4. A contratada deverá fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com os produtos a serem comercializados na cantina/lanchonete descritos no **Anexo III deste Termo de Referência**, 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 Pouso Alegre – MG, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade da pesquisa dos preços e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na cantina/lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à Fiscalização do Contrato.

16.4.1. O preço inicial de todos os produtos comercializados na cantina/lanchonete no início da execução do contrato poderá sofrer reajuste, a cada 12 (doze) meses de execução do serviço, 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 comerciais ou de instituições de ensino públicas, preferencialmente do município de Pouso Alegre-MG.

16.4.1.1. Caso haja aprovação da Fiscalização do Contrato, a nova tabela de preços deverá ser fixada em local visível na cantina/lanchonete, obedecendo à legislação protetiva do consumidor.

16.5. Para os alunos subsidiados pela CONTRATANTE, as refeições deverão ser servidas respeitando os dias e horários que serão informados pelos fiscais.

16.6. O horário de entrega dos lanches, adquiridos pelo recurso do PNAE, será definido e informado pelos fiscais.

16.7. A CONTRATADA deverá dispor de pessoal suficiente para que não haja filas no momento das refeições.

16.8. Durante o período de férias acadêmicas (após os dias de realização das provas finais), o horário será reduzido.

16.9. Fica dispensado o funcionamento em feriados e recessos previstos no calendário acadêmico.

16.10. 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.

16.11. Em nenhuma hipótese a CONTRATANTE se responsabilizará por danos advindos ao mobiliário alocado na contratação ou aos insumos estocados em suas dependências.

16.12. O (a) nutricionista (a) responsável técnico da contratada, deve comprovar registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e com Anotação de Responsabilidade Técnica emitido pelo Conselho, vínculo com a contratada e ter participação efetiva e pessoal nos trabalhos inerentes ao seu cargo, acompanhando presencialmente as atividades de produção e distribuição das refeições conforme Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 e Resolução CFN Nº 465, de 23 de agosto de 2010, descritas de forma resumida no Anexo II resolução. Avaliar a aceitação dos cardápios junto aos usuários promovendo as alterações necessárias, treinar e supervisionar os manipuladores de alimentos e ainda avaliar as condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos e utensílios para garantia da segurança e qualidade dos alimentos servidos, observando com rigor as boas práticas de manipulação de alimentos. A carga horária semanal de trabalho do nutricionista deve obedecer os Parâmetros Numéricos Mínimos de Referência para Atuação do Nutricionista, descritos no Anexo II da Resolução CFN Nº 600.

16.13. 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.

16.14. Respeitando-se as normas internas de espaço físico do Campus Pouso Alegre - IFSULDEMINAS, é proibido incluir nos serviços oferecidos, qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de bebidas alcoólicas e artigos fumíferos, bem como, no caso da lanchonete, a comercialização de quaisquer outros produtos que não sejam pertencentes ao ramo de lanchonetes e não estejam em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e a Política de Segurança Alimentar e nutricional do IFSULDEMINAS.

#### 16.15. **Quantidade estimada e tipo de refeições a serem servidas no restaurante:**

16.15.1. Número estimado diário e anual de refeições: considerando os alunos subsidiados.

16.15.1.1. Deve-se considerar que o quantitativo de refeições servidas pode aumentar no decorrer do contrato, uma vez que há possibilidade de abertura de novas turmas no período de vigência do contrato.

16.15.1.2. Ao lado disso, cabe destacar que o Campus possui potenciais consumidores que não são subsidiados pelas refeições: pouco mais que 100 funcionários, entre servidores e terceirizados, assim como eventuais, visitantes, prestadores de serviços e alunos; cerca de 558 alunos dos cursos superiores nos turnos matutino, vespertino e noturno, bem como cursos FIC e de Pós Graduação que não são subsidiados. A indicação dos quantitativos deste item 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. Cuida-se de mera expectativa de fornecimento, não custeado pelo contrato decorrente desta licitação.

16.15.1.2.1. O quantitativo licitado NÃO contempla esses potenciais consumidores.

16.15.2. Conforme demanda, a Administração arcará com a alimentação dos servidores em viagem, em reunião no Campus, desde que atenda o parecer Nº 177 D/2018/PGF/PF-IFSULDEMINAS. A saber: parecer favorável do Procurador- Chefe-IFSULDEMINAS ao uso dos contratos de fornecimento de alimentação existentes nos campi para que os servidores de outras unidades, em viagens que não exija pernoite, possam se alimentar gratuitamente, com respectivo reembolso pela Administração à empresa fornecedora, hipótese em que não haverá o pagamento da meia diária ao servidor, diante da disponibilização de alimentação e transporte.

16.15.2.1. O fornecimento de refeições que trata o item anterior, no caso de eventos de grande porte, a comunicação à contratada deverá ocorrer com 48 horas de antecedência. No caso de reuniões, palestras e afins em que o número de presentes não ultrapasse a 20 pessoas o aviso se dará, em princípio, com 24 horas de antecedência, podendo ocorrer, no entanto, imprevistos com o número comunicado.

16.15.2.2. Considerando que a Administração do Campus deverá arcar com as despesas referentes ao item anterior, o controle será feito através de lista prévia com informações dos presentes e estes deverão dar ciência ao pedirem a refeição, especificamente, almoço junto à Fiscalização do Contrato que por sua vez informará a contratada sobre o fornecimento das refeições.

16.15.2.3. O quantitativo de refeições servidas ao público descrito no item anterior deve constar na nota fiscal emitida a cada mês, conjuntamente com as demais refeições servidas (alunos subsidiados), sendo realizada na nota fiscal as devidas especificações quanto às refeições servidas e o público atendido.

16.15.2.4. Não poderá ser cobrado valor diferente para o fornecimento da alimentação conforme item anterior para os diferentes públicos (servidores, alunos não subsidiados e público externo à comunidade acadêmica).

#### 16.16. **Público, preços e condições de pagamento no refeitório e cantina/lanchonete:**

16.16.1. O refeitório 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, desde que não comprometa o atendimento prioritário aos estudantes.

16.16.2. O público usuário é:

16.16.2.1. Estudantes de cursos integrados e cursos técnicos subsequentes beneficiários: refeição gratuita paga pelo Campus posteriormente;

16.16.2.2. Estudantes dos cursos de graduação e pós-graduação não subsidiados: refeição paga no valor integral, pelo estudante, no ato da refeição;

- 16.16.2.3. Servidores, terceirizados, prestadores de serviço e público externo: refeição paga pelo usuário no valor integral no ato da refeição;
- 16.16.2.4. Servidores visitantes ligados a atividades de ensino, pesquisa e extensão autorizados pela Administração: refeição gratuita paga pelo Campus posteriormente;
- 16.16.3. O Campus arcará em sua totalidade com as quatro refeições diárias, incluindo os lanches adquiridos 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) para os alunos subsidiados, conforme quantidades apresentadas à contratada a cada semestre letivo. Para o ano de 2023/2024 estima-se que 621 alunos serão subsidiados; sendo este auxílio pessoal e intransferível. Entretanto, nem todos os alunos utilizam as quatro refeições diariamente.
- 16.16.4. O Campus não arcará com refeições servidas indevidamente, inclusive, sendo a contratada responsável, caso não realize a devida verificação e controle da entrada de alunos subsidiados nas dependências do refeitório no período das refeições; permitindo que o mesmo aluno seja servido mais de uma vez para uma mesma refeição.
- 16.16.5. No mês subsequente ao fornecimento das refeições, a fiscalização fará a conferência do número total de refeições fornecidas aos alunos subsidiados no período anterior e, mensalmente, encaminhará planilha à empresa para emissão da nota fiscal de serviços prestados e, de posse desta encaminhará para liquidação.
- 16.16.5.1. A contratada é responsável pelo ônus do fornecimento indevido de refeições e lanches, devendo arcar com as despesas.
- 16.16.6. 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.
- 16.16.7. 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).
- 16.16.8. O controle da distribuição das refeições subsidiadas pelo Campus Pouso Alegre será realizado por meio de um software de leitura de QR Code. A contratada será responsável por fornecer os insumos necessários aos usuários. É imprescindível que a contratada esteja em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), conforme descrito no Guia de Requisitos e Obrigações quanto à Segurança da Informação e Privacidade, versão 2.0 de março de 2021, ao implementar as medidas de controle estabelecidas.
- 16.16.8.1. O software para controle das refeições consumidas, assim como a infraestrutura e os equipamentos necessários, serão fornecidos pela CONTRATANTE. Os relatórios das refeições somente poderão ser acessados nas dependências do IFSULDEMINAS;
- 16.16.8.2. Em caso de os alunos não possuírem celular ou esquecerem de trazê-lo, o controle de entrada poderá ser realizado digitando o número de matrícula (RA).
- 16.16.8.3. O controle de entrada dos alunos subsidiados é de responsabilidade da CONTRATADA;
- 16.16.8.4. Caso seja necessário acesso à rede de internet na cantina, a contratada deverá providenciar a contratação de seu próprio link de internet. No entanto, antes de realizar a passagem de fibra óptica, será necessário consultar o Núcleo de Tecnologia da Informação para avaliar o melhor local para sua instalação.
- 16.16.9. 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 microbiológica. 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 da cantina.
- 16.16.10. Em nenhuma hipótese a contratada deverá abrir crediário a alunos, servidores públicos ou profissionais terceirizados.
- 16.17. **Exigências e condições relativas à cozinha, refeitório/cantina e lanchonete:**
- 16.17.1. 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, almoço e jantar. 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 preparação das refeições que serão ofertadas nas dependências da cozinha, refeitório/cantina e lanchonete.
- 16.17.2. A CONTRATANTE designará, formalmente, por meio de Portaria institucional, no mínimo 02 (dois) servidores, que atuarão 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.
- 16.17.3. 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.
- 16.17.4. O Campus disponibilizará, para uso da contratada, 30 mesas e 180 cadeiras para o refeitório. Antes da contratada iniciar suas atividades, será realizada a conferência do referido material (e outros que vierem a ser disponibilizados) na presença da Fiscalização e do preposto da contratada. Este deverá assinar a declaração de recebimento dos mesmos, ficando com uma cópia de igual teor.
- 16.17.4.1. 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.
- 16.17.5. A contratada é responsável pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios e estrutura física.
- 16.17.6. É vedado à contratada utilizar o espaço para qualquer outro fim que não seja produção e distribuição de refeições e lanches para o restaurante, refeitório e cantina/lanchonete do IFSULDEMINAS – Campus Pouso Alegre, bem como as etapas anteriores e posteriores deste processo. Portanto, não será permitido utilizar os espaços cedidos para

- produção e distribuição de alimentos e refeições para outros locais.
- 16.17.7. 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.
- 16.17.8. A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições são de responsabilidade da contratada e deverão ser supervisionadas pelo responsável 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.
- 16.17.9. A água que abastece o Campus e a cozinha, refeitório e cantina/lanchonete não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional da Companhia de Saneamento de Minas Gerais (COPASA) portanto, é de responsabilidade da contratada, a instalação de filtros de água para preparo de sucos, refrescos e gelo.
- 16.17.10. 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.
- 16.17.11. Mensalmente serão avaliados, pela fiscalização do contrato, os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação comercializada, higiene ambiental, pessoal e de utensílios, variação de cardápio nos termos do Anexo VI deste Termo de Referência. Esta avaliação será parte integrante das ferramentas de pesquisa de avaliação de boas práticas utilizadas pela fiscalização do contrato.
- 16.17.12. 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.
- 16.17.13. Será exigido um mínimo de 70 % de adequação em relação aos itens avaliados. Cada item do Anexo VI terá o valor de 1 ponto e será analisado e preenchido pela fiscalização do contrato com base nos registros de ocorrências mensais referentes à execução contratual. É garantido à Fiscalização da CONTRATANTE o direito de alterar o Anexo VI, caso ele não esteja sendo efetivo para a avaliação, sendo a contratada comunicada previamente dessas alterações com suas respectivas justificativas. A contratada será informada sobre os resultados obtidos para que sejam tomadas as devidas providências; sem prejuízo das sanções administrativas, quando se fizer necessário.
- 16.17.14. Antes de iniciar a fiscalização a CONTRATANTE fornecerá à contratada uma cópia do formulário de avaliação das boas práticas.

16.18. É de responsabilidade da contratada a segurança de todo o patrimônio público que lhe vier a ser disponibilizado pela CONTRATANTE, no período de execução do contrato, alocado no espaço da cozinha, refeitório e cantina/lanchonete.

## 17.DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

17.1. O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia, para assegurar o cumprimento da execução contratual, no montante de 5% (cinco por cento) de seu valor global, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666/1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

17.1.1. O prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração contratante.

17.2. A garantia deverá ser renovada e atualizada a cada aditamento realizado, seja para prorrogação de prazo de vigência, seja para a concessão de reequilíbrio econômico-financeiro, seja para acréscimo ou supressão de valores, nos termos do artigo 56 da Lei nº 8.666/1993, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da assinatura do instrumento que deu causa à alteração do valor e prazo da garantia.

17.2.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,10% (um décimo por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

17.2.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento, ou cumprimento irregular, de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

17.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

17.4. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

17.4.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

17.4.2. prejuízos diretos causados à Administração, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

17.4.3. multas, moratórias e punitivas, aplicadas pela Administração à contratada.

17.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

17.6. A garantia, se em dinheiro, deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

17.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

17.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

17.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

17.10. Será considerada extinta a garantia:

17.10.1. Com a devolução da apólice, carta-fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

17.10.2. No prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG n. 05/2017.

17.11. O garantidor (seguradora ou instituição financeira) não é parte interessada para figurar em processo administrativo.

instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

17.12. A Unidade Gestora não executará a garantia nas seguintes hipóteses:

17.12.1. caso fortuito ou força maior;

17.12.2. alteração, sem prévia anuência da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;

17.12.3. descumprimento das obrigações pela contratada decorrente de atos ou fatos da Administração; ou

17.12.4. prática de atos ilícitos dolosos por servidores da Administração.

17.13. Não serão admitidas outras hipóteses de não execução da garantia, que não as previstas acima.

17.14. A garantia apresentada na modalidade seguro-garantia ou fiança bancária deverá ser acompanhada de documentos que atestem o poder de representação do signatário da apólice ou carta fiança. Se a garantia ofertada for a fiança bancária, deverá o banco fiador renunciar expressamente ao benefício de ordem, nos termos do disposto nos artigos 827 e 828, I, da Lei nº 10.406/2002 – Código Civil.

17.15. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação, a contratada deverá proceder à respectiva reposição, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela contratante, mediante ofício entregue contra recibo.

17.16. Caso a contratada opte pela caução em dinheiro, deverá providenciar o depósito junto à Caixa Econômica Federal, conforme determina o art. 82 do Decreto nº 93.872, de 23 de dezembro de 1986, nominal ao contratante, para os fins específicos a que se destina, sendo o recibo de depósito o único meio hábil de comprovação desta exigência.

17.17. Caso a contratada opte pela caução em títulos da dívida pública, será com títulos emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, bem como, deverão ter valor de mercado compatível com o valor a ser garantido no Contrato, preferencialmente em consonância com as espécies recomendadas pelo Governo Federal, como aqueles previstos no artigo 2º da Lei nº 10.179, de 06 de fevereiro de 2001.

17.18. Caso a contratada opte pela caução sob a forma de fiança bancária, deverá ter a carta de fiança emitida por Instituição Financeira autorizada pelo Banco Central do Brasil para realizar esta operação onde deverão constar as seguintes condições e/ou informações cuja previsão de risco será inclusa nas tarifas, taxas, emolumentos, comissões e tributos pagos pelo afiançado:

17.18.1. Beneficiário: (contratante);

17.18.2. Que se presta a garantia ao Contrato (Contrato nº XX/20xx) originado do Edital do Pregão Eletrônico nº 302/2023, cujo teor é do conhecimento da Instituição Financeira;

17.18.3. Que o prazo de validade igual ao do Contrato, acrescido do prazo de garantia técnica contra vícios ou defeitos, caso este exceda o prazo contratual;

17.18.4. Renúncia expressa aos benefícios de ordem e de excussão e ao direito de renúncia ( arts. 827 e 835 do Código Civil);

17.18.5. Que a Instituição Financeira se obriga como devedor solidário;

17.18.6. Responsabilidade sobre os valores decorrentes de:

17.18.6.1. multas indenizatórias, moratórias, ressarcitórias e compensatórias;

17.18.6.2. despesas necessárias à realização de nova contratação para o objeto do Contrato ou aquisição dos bens não entregues ou entregues em desacordo com as especificações;

17.18.6.3. recusa injustificada de prestar assistência técnica, reposição do bem ou reexecução do serviço durante o período de garantia contra defeitos de fabricação;

17.18.6.4. encargos trabalhistas e sociais, tributos, indenizações trabalhistas ou não, devidas pela contratada à Contratante e/ou a terceiros;

17.18.6.5. valor integral da garantia durante todo o período de vigência do Contrato;

17.18.6.6. prazo para comunicação de inadimplência de, no mínimo, 10 (dez) dias úteis, contados da data em que a Contratante tenha tomado conhecimento da obrigação não cumprida.

17.19. Caso a contratada opte pela caução sob a forma de seguro-garantia, deverá ser prestada por seguradora autorizada e sujeita à fiscalização da Superintendência de Seguros Privados – SUSEP, de acordo com as disposições da circular SUSEP no 232, de 3 de junho de 2003, e deverão constar na apólice as seguintes informações e/ou condições, cujos riscos acrescidos deverão constar no valor do prêmio, tarifas, taxas, emolumentos, comissões e tributos pagos pelo tomador:

17.19.1. Segurado: (contratante);

17.19.2. Que se presta a garantia ao Contrato nº XX/20xx, originado do Edital do Pregão Eletrônico nº 302/2023, cujo teor é do conhecimento da seguradora.

17.19.3. Prazo de validade igual ao do contrato, acrescido de mais 90 (noventa) dias.

17.19.4. Disposição expressa em cláusula específica para licitações e contratos de execução indireta de obras, serviços e compras da administração pública, bem como para concessões e permissões de serviço público, responsabilizando-se por multas punitivas, cujo agravamento de risco será acrescido ao prêmio.

17.19.5. Que a Instituição Seguradora se obriga como devedor solidário.

17.19.6. Responsabilidade sobre os valores decorrentes de: multas punitivas, indenizatórias, moratórias, ressarcitórias e compensatórias.

17.19.7. Recusa injustificada de prestar assistência técnica, reposição do bem ou reexecução do serviço durante o período de garantia contra defeitos de fabricação.

17.19.8. Encargos trabalhistas e sociais, tributos, indenizações, trabalhistas ou não, devidas pela contratada à CONTRATANTE e/ou a terceiros.

17.19.9. Valor integral da garantia, durante todo o período de vigência da apólice.

17.19.10. Prazo para comunicação de sinistro de, no mínimo, 10 (dez) dias úteis, contados da data em que a CONTRATANTE tenha tomado conhecimento do fato.

17.20. O pagamento de preço, tarifas, prêmios, emolumentos e quaisquer outros valores da carta de fiança ou prêmio do seguro inclui todos os riscos previstos no Edital e Anexos e no Termo do contrato e deverá ser à vista, não sendo oponível contra a CONTRATANTE o não pagamento ou atraso de parcelas ou prestações de financiamento, parcelamento ou fracionamento junto a custodiante, Instituição Financeira ou seguradora, respectivamente.

17.21. A caução será devolvida após a comprovação, pela CONTRATANTE, de que o objeto do Contrato tenha sido executado e após

a verificação da regularidade da contratada, frente às obrigações trabalhistas, previdenciárias e tributárias (federal, estadual e municipal), relativas ao Contrato.

## **18.DA CONTRATAÇÃO**

18.1. As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por instrumento específico de Contrato, do qual fará parte o Edital e anexos, a proposta de preços, e deverá ser celebrado entre a Administração Pública, representada pelo IFSULDEMINAS, e a licitante vencedora do certame.

18.2. A contratação será realizada conforme disposto no Anexo IV do Edital – Minuta de Contrato.

18.3. O Campus Pouso Alegre do IFSULDEMINAS deverá designar, formalmente, os fiscais do Contrato, que acompanharão e fiscalizarão sua execução.

18.4. Em caso de não conformidade do serviço prestado, o fiscal indicado pelo Campus Pouso Alegre do IFSULDEMINAS notificará a CONTRATADA, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, preste esclarecimentos sobre as irregularidades apontadas, para tomada de providências, nos termos do disposto na legislação vigente.

## **19.DO REAJUSTE**

19.1. Os preços ofertados pela contratada serão fixos e irrevogáveis, podendo ser reajustados a cada 12 (doze) meses, contados da data de apresentação das propostas, mediante pedido formal e expresso da contratada.

19.2. Neste caso, adotar-se-á o índice IPCA – alimentação e bebidas.

19.2.1. Os casos não previstos neste Termo de Referência, referentes aos preços de insumos, serão resolvidos com base na legislação vigente.

19.3. Na hipótese de legislação superveniente que altere os critérios e procedimentos estabelecidos nesta cláusula, adotar-se-á o que vier a ser estabelecido pela nova legislação.

19.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o intervalo mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir do termo inicial dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

19.6. A contratada é obrigada a apresentar memoriais de cálculo referente aos reajustes de preços, sob pena de indeferimento liminar do pedido.

19.7. 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.

19.8. 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.

## **20.DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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

20.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, 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.

20.3. 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.

20.4. Não praticar atos de ingerência na administração da contratada, tais como:

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

20.4.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na contratada;

20.4.3. considerar os trabalhadores da contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão.

20.5. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, para verificar se os serviços prestados pela contratada atendem ao disposto neste Termo de Referência.

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

20.7. Arquivar, entre outros documentos, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas e notificações expedidas relativas à presente concessão e aos serviços desenvolvidos na Cantina.

20.8. Efetuar pesquisa de opinião da clientela da cantina SEMESTRALMENTE, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados para adoção de medidas corretivas, se necessário.

20.9. Solicitar a retirada do local ou a substituição do empregado da contratada que estiver sem uniforme, que embarçar ou dificultar a fiscalização, ou cuja permanência no Campus seja julgada inconveniente.

20.10. Designar os fiscais, nomeados por Portaria, para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato.

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

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

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

- 20.14. Ceder à contratada os bens imóveis e móveis (cadeiras e mesas de refeitório) existentes para execução do serviço objeto do contrato, fornecendo no início da prestação do serviço, a relação dos itens disponibilizados.
- 20.15. 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.
- 20.16. Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora ao local dos serviços.
- 20.17. 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 pelos fiscais do contrato.
- 20.18. Realizar pesquisas semestrais junto aos usuários para avaliação da refeição servida, da 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 iniciar instauração de processo de rescisão contratual.
- 20.19. A avaliação de satisfação pelos usuários ocorrerá mediante indicação do opinante através de formulários online, que, por sua vez, serão analisados pelos fiscais do contrato. Após gerado relatório semestral de avaliação pelos usuários, este será enviado à contratada para ciência e, se for o caso, aos órgãos superiores competentes para que sejam tomadas as devidas providências. As pesquisas também poderão ocorrer através de formulários impressos disponibilizados, dentro do restaurante e nas imediações em qualquer horário e não podem, em nenhuma hipótese, sofrer interferência ou proibição por parte da contratada.
- 20.20. Aprovar mensalmente, após análise, os cardápios, elaborados pelo nutricionista da empresa vencedora do certame.
- 20.20.1. Comunicar à contratada qualquer alteração que ocorra no âmbito da CONTRATANTE que possa interferir no desenvolvimento das atividades do restaurante e ou da cantina.
- 20.21. 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.
- 20.22. 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.

## **21.DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 21.1. 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.
- 21.2. 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.
- 21.3. 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 incorporar aos pagamentos devidos pela contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 21.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 21.5. 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.
- 21.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE.
- 21.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 21.8. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução dos serviços na cozinha, refeitório, lanchonete/cantina.
- 21.9. Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 21.10. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 21.11. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 21.12. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 21.13. Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Contrato.
- 21.14. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 21.15. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 21.16. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 21.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 21.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive

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

21.19. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE.

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

21.21. Adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha necessários à preparação e distribuição das refeições e dos lanches, tais como: panelas, travessas, pratos, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços.

21.22. Adquirir e pôr em uso os equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, e demais equipamentos e mobiliários necessários à execução do objeto do contrato.

21.23. Caso a contratada utilize fritadeira convencional, deve providenciar meios para depurar/exaustar a gordura e os odores provenientes de seu uso.

21.24. Manter os equipamentos refrigeradores permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços.

21.25. Os equipamentos disponibilizados pela contratada devem estar de acordo ou serem compatíveis com a rede elétrica, hidráulica e sanitária da instituição.

21.25.1. Quaisquer danos causados à CONTRATANTE por incompatibilidade para os equipamentos ficarão a cargo da contratada.

21.26. A contratada deverá arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, bem como todos os dispositivos componentes das instalações.

21.27. Manter a área concedida com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, notadamente no período de maior utilização e frequência, sendo vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano.

21.28. A contratada deverá fornecer álcool em gel para higienização das mãos, tanto para os usuários quanto para os seus funcionários.

21.29. A contratada deverá fornecer luvas plásticas descartáveis para os seus funcionários que manipulam alimentos.

21.30. Refazer ou substituir as refeições e os lanches, considerados pelos responsáveis pela fiscalização sem condições de serem consumidos.

21.31. Não comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências da CONTRATANTE.

21.32. Responsabilizar-se pelo transporte dos alimentos encomendados pelo Campus até o local em que serão servidos, arcando com todos os custos, e adotar, durante esse transporte, todos os métodos determinados por toda a legislação higiênico-sanitária vigente.

21.33. Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da lanchonete e da cozinha/restaurante por qualquer motivo.

21.34. Atender prioritariamente aos servidores e estudantes da CONTRATANTE, utilizando de tratamento eficiente e cortês.

21.35. Arcar com as despesas de consumo do gás necessário aos equipamentos e funcionamento da cantina, cozinha, refeitório e lanchonete, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

21.36. Arcar com despesas referente a manutenção e instalação de equipamentos e mobiliários, manutenção de instalações, sistemas e estrutura física.

21.37. Manter pessoal em quantidade suficiente para executar os serviços, sem interrupções, seja por motivo de doença, férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, devendo a contratada acatar parecer da CONTRATANTE quando esta constatar que o número de empregados é insuficiente para o bom andamento dos serviços.

21.37.1. Os empregados devem ser habilitados e possuir conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

21.37.2. Os empregados devem receber treinamentos ministrados por profissional nutricionista regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição, antes do início das atividades e ao menos uma vez por ano, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato.

21.37.3. Os treinamentos devem ser devidamente registrados, mediante a entrega de cópia do comprovante de sua realização à CONTRATANTE.

21.38. Apresentar seus empregados no local com pontualidade e asseio, conforme os horários fixados pela CONTRATANTE, para fins de execução dos serviços.

21.39. Assumir todas as responsabilidades relativas a seus empregados, inclusive para atendimento em casos de emergência por acidentes ou qualquer mal súbito.

21.40. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados pela contratada na Cantina, Cozinha, Refeitório e Lanchonete.

21.41. Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONTRATANTE.

21.42. Disponibilizar, caso solicitado pela CONTRATANTE ou por fiscalização externa, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato.

21.43. Entregar ao Fiscal do Contrato relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho dos empregados, mantendo-a sempre atualizada.

21.44. Formalizar e manter preposto credenciado perante a CONTRATANTE, experiente e com poderes para representá-la na execução do Contrato.

21.45. Atribuir ao preposto as tarefas de: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina,



controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como manter contato com o Fiscal do Contrato.

21.46. Manter os empregados devidamente uniformizados e identificados (nos padrões do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços/ANVISA), além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

21.46.1. Os EPI's e uniformes devem ser fornecidos pela empresa a seus funcionários, sem repassar quaisquer custos a estes. Manter os documentos de registros de entregas/recebimentos de EPI's e uniformes arquivados e apresentá-los quando solicitados pelos fiscais de contrato.

21.47. A contratada deverá instituir matriz, filial, sucursal, agência ou escritório no município de Pouso Alegre-MG, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato e apresentar alvará sanitário e alvará de localização e permanência em até 6 (seis) meses a contar da data de início de suas atividades nas dependências da CONTRATANTE.

21.47.1. A contratada deverá apresentar, no momento da habilitação, a correspondente Declaração de que instalará FILIAL, AGÊNCIA OU SUCURSAL no município de Pouso Alegre-MG, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, no prazo estabelecido em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SEGES/MPDG nº 05/2017.

21.47.2. Caso a licitante já disponha de matriz, filial, sucursal, agência ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

21.48. Apresentar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA).

21.49. Arcar com demais despesas com material e insumos necessários à sua execução dos serviços como: locomoção, seguros, impostos, e quaisquer outras despesas que venham a ser determinadas por lei ou por situação de fato.

21.50. Manter, no local, relação nominal e carteira de saúde dos empregados que prestem serviço nas instalações da CONTRATANTE, devidamente atualizada.

21.51. Informar ao Fiscal do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.

21.52. Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e solucionando todas as reclamações formuladas.

21.53. Arcar com o pagamento de multas aplicadas por órgãos de fiscalização relacionadas à sua existência e funcionamento.

21.54. Cumprir com rigor as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, sanitárias e sobre manipulação de alimentos.

21.55. Cumprir e fazer cumprir, por seus empregados, normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da CONTRATANTE, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

21.56. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto do contrato.

21.57. Não veicular publicidade acerca dos serviços, sem a anuência da CONTRATANTE.

21.58. Cumprir todas as orientações da CONTRATANTE para fiel desempenho das atividades especificadas.

21.59. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONTRATANTE quanto aos serviços desempenhados na Cantina, Cozinha, Refeitório e Lanchonete.

21.60. Utilizar as instalações fornecidas pelo Campus Pouso Alegre - IFSULDEMINAS, exclusivamente no cumprimento do objeto deste Termo de Referência, correndo às suas expensas, o asseio, a conservação, a guarda e a manutenção das instalações e equipamentos.

21.61. Em caso de rescisão contratual, a contratada deverá entregar o espaço da concessão da mesma forma que encontrou no início das atividades, fazendo reparos, pinturas e substituições de lâmpadas, interruptores e outros componentes, caso necessário, assim como deverá retirar todos os equipamentos de sua posse e realizar a higiene no local.

21.62. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato.

21.63. Possuir registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da região em que atua.

21.64. **No que respeita ao próprio objeto da contratação :**

21.64.1. **Quanto ao cardápio em geral:**

21.64.1.1. 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 deste Termo de Referência**.

21.64.1.2. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias úteis 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.

21.64.1.3. Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste Termo de Referência, a Fiscalização do Contrato 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 úteis.

21.64.1.4. 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 úteis, motivações formais, por escrito, à fiscalização e esta as aceite. Caso ocorram alterações, estas deverão ser informadas em quadro de aviso do restaurante no tempo mínimo de 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.

21.64.1.5. O cardápio mensal, conforme aprovado pela fiscalização, será divulgado no site institucional e murais do Campus, devidamente assinado pelo Responsável Técnico da CONTRATANTE.

21.64.1.6. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida a critério da contratada.

21.64.1.7. Fica a critério da contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, não deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico contratado e nem acrescente alimentos proibidos ou restritos pelo Programa Nacional de Alimentação de Alimentação Escolar (PNAE).

21.64.1.8. Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido, estará sujeita às penalidades previstas no contrato.

**21.64.2. Para preparo das refeições, caberá à contratada:**

- 21.64.2.1. Usar sal em quantidades moderadas, dando preferência a outros temperos naturais para diversificar o sabor.
- 21.64.2.2. 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.
- 21.64.2.3. Não utilizar amaciantes industrializados para carnes. Adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção.
- 21.64.2.4. Não utilizar nitrato de potássio (salitre).
- 21.64.2.5. Não utilizar espessante de qualquer natureza para os feijões, com exceção de preparação de Tutu de Feijão ou Feijão Tropeiro.
- 21.64.2.6. Evitar alimentos ricos em gorduras trans no cardápio.
- 21.64.2.7. Não utilizar gordura vegetal hidrogenada ou óleos vegetais hidrogenados no preparo das refeições.

**21.64.3. Quanto à distribuição das refeições:**

- 21.64.3.1. 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.
- 21.64.3.2. 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.
- 21.64.3.3. A distribuição de refeições será pelo sistema de refeições servidas em balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, porcionadas no momento da distribuição.
- 21.64.3.4. 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 para a refeição (limpas e secas); e micro-ondas para aquecimento das refeições dos usuários.
- 21.64.3.5. A contratada deve fornecer canecas plásticas ou em aço inoxidável retornáveis para os usuários, sendo permitido o uso de copo de vidro tipo americano para atender a demanda da venda de bebidas (suco, chá, leite, café e etc) da cantina/lanchonete e, vedado o uso de copos descartáveis, visando a sustentabilidade e proteção do meio ambiente, haja vista a meta institucional de desenvolvimento sustentável. A contratada deverá atender restrições alimentares oferecendo no restaurante/cantina e lanchonete alimentos sem lactose, light e diet.

**21.64.4. O porcionamento das refeições deverá ser da seguinte forma:**

- 21.64.4.1. As opções de saladas dispostas nos balcões refrigerados deverão ser servidas à vontade pelo próprio comensal;
- 21.64.4.2. Os acompanhamentos também deverão ser servidos livremente pelos usuários, ficando dispostos no balcão aquecido;
- 21.64.4.3. O prato principal, a guarnição e a sobremesa poderão ser porcionados pelos funcionários da contratada conforme padrão estabelecido;
- 21.64.4.4. Todos os alimentos integrantes do café da manhã e lanche da tarde poderão ser porcionados pela contratada;
- 21.64.4.5. A contratada deverá disponibilizar para uso do próprio comensal, no mínimo: azeite, vinagre, sal e guardanapos de papel;
- 21.64.4.6. Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;
- 21.64.4.7. 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;
- 21.64.4.8. A fruta deverá ser sanitizada para ser distribuída;
- 21.64.4.9. Maiores detalhes estão disponíveis nos anexos correspondentes.

**21.65. Quanto às instalações físicas, equipamentos e utensílios:**

- 21.65.1. Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta licitação.
- 21.65.2. Zelar pelo que lhe for cedido, repondo o que perder, quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações originais.
- 21.65.3. 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.
- 21.65.4. 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.
- 21.65.5. 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 concedido, sem a aprovação prévia e por escrito da administração da CONTRATANTE, comunicada pela Fiscalização do Contrato do Campus Pouso Alegre – IFSULDEMINAS.
- 21.65.6. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a contratada responderá 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.
- 21.65.7. 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.
- 21.65.8. 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.
- 21.65.9. 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 concedido, 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.
- 21.65.10. 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.
- 21.65.11. 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.
- 21.65.12. A contratada deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- 21.65.13. A CONTRATANTE não se responsabiliza por utensílios descartados no lixo, ou utensílios retirados da dependência do refeitório e cantina pelos usuários; este controle deve ser realizado pela contratada.
- 21.65.14. 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.
- 21.65.15. 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 necessário.
- 21.65.16. É de responsabilidade da contratada a higienização e limpeza de todas as instalações e dependências utilizadas, inclusive o refeitório, bem como dos equipamentos e utensílios da distribuição e utilização pela clientela.
- 21.65.17. Todos os procedimentos de limpeza e higienização e retirada do lixo devem ser realizados após cada uma das refeições servidas (café da manhã, almoço, lanche da tarde e lanche da noite), 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.
- 21.65.18. A contratada é a responsável pelo descarte adequado de lixo orgânico, inorgânico e recicláveis, devendo, estes, ocorrerem da maneira que menos agride o meio ambiente.
- 21.66. **Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços**
- 21.66.1. 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.
- 21.66.2. 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:
- 21.66.2.1. Portaria Nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993;
- 21.66.2.2. Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;
- 21.66.2.3. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- 21.66.2.4. Portaria CVS Nº 5, de 09 de abril de 2013.
- 21.66.3. 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; bem como qualquer instrumento legal sobre o tema em questão que vier a ser publicado posterior à elaboração deste Termo de Referência.
- 21.66.4. 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.
- 21.66.5. 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.
- 21.66.6. Deverão ser realizados treinamentos específicos para os funcionários que atuarem como caixas, bem como o responsável pelo porcionamento das preparações no balcão de distribuição. Os comprovantes de realização dos treinamentos, no mínimo trimestrais, devem ser apresentados à Fiscalização sempre que realizados.
- 21.66.7. 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 (Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, no caso de Minas Gerais). Não deverão ser utilizadas carnes que não estejam constando na padronização, cuja qualidade seja inferior ao Bpo proposto neste Termo de Referência.
- 21.66.8. 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.
- 21.66.9. A contratada deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
- 21.66.10. 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.
- 21.66.11. 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.
- 21.66.12. Os gêneros alimentícios semi estocáveis 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.
- 21.66.13. A contratada deverá desprezar as sobras de alimentos que passaram por exposição nos balcões de distribuição, bem como as preparações que extrapolarão os limites de tempo e temperatura, conforme descrito na legislação vigente.
- 21.66.14. 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.

21.66.15. 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 às empresas que o realizem de maneira sustentável.

21.66.16. Em apoio ao desenvolvimento sustentável, no preparo de alimentos deverão, preferencialmente, ser utilizados gêneros alimentícios produzidos em âmbito local e por agricultura familiar.

**21.67. Quanto aos recursos humanos:**

21.67.1. 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 confiados; assim como a contratada deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados. Os funcionários deverão colocar o uniforme completo no local de trabalho.

21.67.2. 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. Além dos funcionários deve-se manter o gerente/preposto e o nutricionista responsável técnico.

21.67.3. 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.

21.67.4. 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.

21.67.5. 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 na COZINHA, REFEITÓRIO, CANTINA E LANCHONETE, bem como do Responsável Técnico da contratada. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização.

21.67.6. 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.

21.67.7. 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.

21.67.8. 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, devendo ser substituídas imediatamente pela contratada, sem prejuízo para os serviços prestados.

21.67.9. 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.

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

21.67.11. 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.

21.67.12. 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.

21.67.13. A contratada deverá proibir dentro da Cozinha, Refeitório, Cantina e Lanchonete e suas dependências o uso por seus funcionários de objetos não pertencentes ao serviço como celulares, fones de ouvido, rádio, jornais, bolsas, dentre outros; o uso de celular será permitido quando o uso deste for imprescindível para comunicação entre os funcionários com as responsáveis técnicas da contratada para tratar de assuntos relacionados aos serviços prestados à CONTRATANTE.

21.67.14. Proibir terminantemente o consumo de cigarros e similares dentro das dependências da CONTRATANTE.

21.67.15. 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.

21.67.16. Apresentar certidões cíveis e criminais de toda a mão de obra atuante nas dependências da CONTRATANTE, quando solicitado.

**21.68. Quanto à execução dos serviços:**

21.68.1. É responsabilidade da contratada o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás de cozinha 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.

21.68.2. A contratada deverá complementar e instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. No término do contrato, todos esses materiais da contratada poderão ser retirados.

21.68.3. A contratada deverá abastecer os banheiros e/ou vestiários dos seus funcionários 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.

21.68.4. A colocação de chuveiros nos vestiários (caso estes sejam disponibilizados pela CONTRATANTE) é de responsabilidade da contratada, bem como dos armários para guarda dos pertences de uso particular e bolsas dos funcionários.

21.68.5. Toda pia ou lavabo que for utilizada para higienização de mãos dos funcionários, deverá estar abastecida(o) com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e asséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

21.68.6. 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, álcool 70% e sabonete líquido, fornecidos pela contratada.

21.68.7. 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.

21.68.8. 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.

21.68.9. 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 com indicação obrigatória do opinante; sendo, que, os resultados das análises feitas pela Fiscalização do Contrato deverão constar nos registros de execução do contrato. A contratada será informada dos resultados obtidos para tomar as devidas providências, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis.

21.68.10. A contratada poderá realizar avaliações sempre que julgar necessário e pertinente, comunicando o resultado à Fiscalização.

21.68.10.1. Em todos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

21.68.11. As despesas com telefone e gás de cozinha ficarão a cargo da contratada, eximindo qualquer ônus para a CONTRATANTE referente a essas despesas.

21.68.12. 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.

21.68.13. É dever da contratada manter, durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

21.68.14. A contratada não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o objeto do contrato.

21.68.15. A potabilidade da água utilizada no preparo das refeições deverá ser testada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica, sendo o resultado encaminhado à Fiscalização.

21.68.15.1. 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.

21.68.16. Como não há reservatório de água independente, o Campus se responsabiliza pela higienização das caixas d'água, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 6 (seis) meses, devendo ser mantidos os registros da operação.

21.68.17. Durante a execução do serviço, a contratada deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados 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.

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

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

21.68.18.2. A contratada deverá arcar com quaisquer custos acerca de análises microbiológicas.

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

21.68.20. 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.

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

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

21.69. **Obrigações com relação a boas práticas ambientais:**

21.69.1. 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.

21.69.2. 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.

21.69.3. 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.

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

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

## **22.DA CAPACIDADE TÉCNICA**

22.1. Para fim de avaliação da capacidade técnico-operacional, deverão ser observadas as seguintes exigências:

22.2. Na licitação:

22.2.1. São as constantes no edital.

22.2.2. Na assinatura do termo de contrato:

22.2.2.1. São as constantes no edital.

## **23.DAS VEDAÇÕES**

23.1. À contratada é vedado:

23.1.1. Comercializar:

23.1.1.1. Tabaco e bebida alcoólica;

23.1.1.2. Medicamento ou produto químico-farmacêutico;

23.1.1.3. Qualquer tipo de produto que não seja destinado ao fornecimento de alimentação e de bebida, objeto deste termo, tais como chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e outros produtos estranhos ao objeto deste Termo de Referência;

23.1.2. Permitir que seus trabalhadores fumem ou consumam bebidas alcoólicas nas dependências da CONTRATANTE;

23.1.3. Efetuar varrição a seco;

23.1.4. Permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais, silvestres ou domésticos, nas instalações do Campus sob a sua responsabilidade;

23.1.5. Deter, em depósito ou em mero transporte, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares);

23.1.6. Abrir crediário para terceirizados, servidores públicos ou alunos do Campus Pouso Alegre;

23.1.7. Manter em depósito, nas dependências da CONTRATANTE, insumos diversos dos empregados na execução contratual.

23.2. A contratada deve sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente.

## **24.DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO**

24.1. A execução do contrato será avaliada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle que compreendam a mensuração, entre outros, dos seguintes aspectos:

24.1.1. Os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;

24.1.2. A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

24.1.3. A adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;

24.1.4. O cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato; e

24.1.5. A satisfação do público usuário.

## **25. DOS CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

25.1. O objeto será aceito após a verificação, pela fiscalização do contrato, do cumprimento de todas as obrigações e especificações constantes do contrato, e dos demais documentos integrantes do processo de contratação, e ainda em conformidade com a legislação de regência.

25.2. A execução completa do contrato só acontecerá quando o contratado comprovar o pagamento de todas as obrigações trabalhistas referentes à mão de obra utilizada, quando da contratação de serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra.

## **26. DO RECEBIMENTO E DA ACEITAÇÃO DO OBJETO**

26.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, a cargo do gestor de contratos.

26.2. O recebimento, provisório ou definitivo, do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

26.3. O recebimento provisório será realizado pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, ou pela equipe de fiscalização.

26.4. Ao final de cada período mensal, o fiscal técnico deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório e em seus anexos.

26.5. Será elaborado relatório circunstanciado, com registro, análise e conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, o qual será encaminhado ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

26.6. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter registro, análise e conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa, devendo ser encaminhado ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

26.7. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato, mediante ato próprio.

26.8. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e administrativa e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à contratada, por escrito, as respectivas correções.

26.9. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará à contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura.

## **27.DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO**

### **27.1. Condições gerais de fiscalização:**

27.1.1. A CONTRATANTE designará dois ou mais servidores para fiscalizar o trabalho desenvolvido pela contratada.

27.1.2. A Fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da contratada.

27.1.3. A execução do contrato será avaliada constantemente pela Fiscalização de forma a gerar relatórios que servirão como documentos comprobatórios para as sanções administrativas.

27.1.4. 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.

27.1.5. 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.

27.1.6. 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.

27.1.7. A contratada deverá manifestar-se formalmente, por meio eletrônico (e-mail) e documentos, sempre que demandada pela Fiscalização.

27.1.8. 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.

27.1.9. Caberá à Fiscalização sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

27.1.10. A fiscalização do serviço pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

### **27.2. Atribuições da Fiscalização:**

27.2.1. Todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;

27.2.2. Conferir a entrega, pela contratada, de toda a documentação legal referente à prestação do serviço nos prazos previstos contratualmente;

27.2.3. 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;

27.2.4. 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, registrando eventuais ocorrências;

27.2.5. A execução do cardápio conforme aprovado;

27.2.6. Observar a qualidade sensorial das refeições servidas;

27.2.7. Observar a qualidade dos gêneros alimentícios, vedando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

## **28.DA SUBCONTRATAÇÃO DA SUBCONTRATAÇÃO**

28.1. Não é permitida a subcontratação do objeto desta licitação .

## **29.DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

29.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

29.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

29.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

29.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

29.1.5. cometer fraude fiscal.

29.2. Comete falta grave, podendo ensejar a rescisão unilateral da avença, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e do impedimento para licitar e contratar com a União, nos termos do art. 7º da Lei 10.520, de 2002, aquele que:

29.2.1. não promover o recolhimento das contribuições relativas ao FGTS e à Previdência Social exigíveis até o momento da apresentação da fatura, considerados os prazos legais;

29.2.2. deixar de realizar pagamento do salário, do vale-transporte e do auxílio-alimentação no dia fixado.

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

29.3.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

29.3.2. Multa de:

29.3.2.1. 0,4% (quatro décimos por cento) até 0,8% (oito 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;

29.3.2.2. 0,5% (cinco décimos 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;

- 29.3.2.3. 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 29.3.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas A e B, abaixo; e
- 29.3.2.5. 0,10% (um décimo 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).
- 29.3.2.5.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- 29.3.2.6. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 29.3.3. 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.
- 29.3.4. As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a União poderão ser aplicadas à CONTRATADA conjuntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 29.3.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas A e B:

TABELA A

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
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 B

INFRAÇÕES GRAU 1		PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
ITEM	DESCRIÇÃO ITEM	
1	Deixar de apresentar, mensalmente, lista atualizada com nome dos funcionários e suas respectivas funções, em caráter fixo ou de substituição temporária.	1
2	Deixar de comunicar, por escrito, à CONTRATANTE fatos dignos de menção para conhecimento.	1
3	Deixar de manter a tabela de preços da cantina em lugar visível na cantina, constando todos os itens.	1
4	Deixar de manter a tabela de preços das refeições em lugar visível.	1
5	Deixar de providenciar lixeiras limpas, com tampa acionada por pedal, em número suficiente para o acondicionamento do lixo.	1
6	Descumprir os horários de abertura e fechamento do refeitório/ cantina e lanchonete.	1
7	Falta ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações na rampa de distribuição.	1
8	Não cumprimento de boas práticas de fabricação/manipulação, quaisquer presentes no Manual de Boas Práticas apresentado pela contratada à CONTRATANTE e exigidas pela legislação sanitária vigente.	1
9	Não divulgação do cardápio mensal ou divulgação diferente ao cardápio autorizado.	1
10	Não fornecer alimento para prova para os membros da Comissão de Fiscalização do Contrato.	1
11	Não fornecer certificados dos cursos de capacitação de todos os funcionários e de todos os temas nos prazos estabelecidos.	1



12	Não identificação de produtos alimentícios nas dependências do refeitório/cantina e lanchonete.	1
13	Não reposição de utensílios, equipamentos e mobiliários para manter a qualidade dos serviços prestados.	1
14	Uso de celular pelos manipuladores de alimentos.	1
15	Demais infrações que a critério da Fiscalização do Contrato que sejam classificadas como de Grau 1.	1
INFRAÇÕES GRAU 2		PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
ITEM	DESCRIÇÃO ITEM DESCRIÇÃO	
1	Deixar de apresentar certificado de controle integrado de pragas e vetores, limpeza de caixa d'água, caixa de gordura, substituição de elementos filtrantes, laudos de potabilidade da água.	2
2	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador.	2
3	Desorganização e ou higienização inadequada de banheiros e vestiários dos funcionários.	2
4	Desorganização e ou higienização inadequada de paredes, piso, equipamentos, mesas e cadeiras do refeitório, cozinha, cantina e lanchonete.	2
5	Funcionários fumando nas dependências do Campus.	2
6	Funcionários sem o adequado uso de EPI (protetor auricular em locais com ruído; luva de malha de aço para quem realiza corte; luva de borracha e óculos para quem trabalha com produtos de limpeza; avental para quem trabalha em área molhada ou com manipulação de alimentos; sapato fechado para todos os funcionários)	2
7	Funcionários trajando uniformes sujos ou inadequados à função.	2
8	Inadequação no armazenamento de produtos alimentícios e produtos de limpeza.	2
9	Uso de utensílios ou ambientes inadequados para conservação de alimentos, materiais de limpeza e descartáveis.	2
10	Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	2
11	Demais infrações que a critério da Fiscalização do Contrato sejam classificadas como de Grau 2.	2
INFRAÇÕES GRAU 3		PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
ITEM	DESCRIÇÃO ITEM DESCRIÇÃO	
1	Deixar de entregar aos funcionários, no mínimo, três jogos de uniformes novos por funcionário a cada admissão.	3
2	Deixar de entregar cardápio do mês subsequente dentro do prazo estabelecido para aprovação.	3
3	Deixar de realizar manutenção predial no prazo estabelecido.	3

4	Deixar de realizar manutenção preventiva dos equipamentos.	3
5	Funcionário fora do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, apresentando-se com bigode, barbas, relógios, unhas compridas e com esmaltes, adornos, fones de ouvido e celulares durante o serviço, sapatilhas, sandálias, chinelos e tamancos.	3
6	Funcionários trabalhando sem registro formal ou sem atestado de saúde ocupacional, ou vencidos.	3
7	Uso de termômetros e balanças não calibradas.	3
8	Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante durante o preparo e distribuição das refeições.	3
9	Deixar de responder, no prazo fixado, a solicitação da Comissão de Fiscalização do Contrato.	3
10	Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado (por item).	3
11	Presença de insetos nas dependências internas do refeitório/cantina e lanchonete.	3
12	Demais infrações que a critério da Fiscalização do Contrato sejam classificadas como de Grau 3.	3
INFRAÇÕES GRAU 4		PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
ITEM	DESCRIÇÃO ITEM DESCRIÇÃO	
1	Ausência ou preenchimento inadequado de planilha de recebimento de gêneros alimentícios.	4
2	Ausência ou preenchimento inadequado de planilha de temperatura de alimentos.	4
3	Ausência ou preenchimento inadequado de planilha de temperatura de equipamentos.	4
4	Deixar de elevar o quantitativo de funcionários no caso de deficiências na prestação dos serviços ou aumento da demanda de usuários.	4
5	Deixar de fornecer auxílio-transporte aos seus empregados.	4
6	Deixar de observar a legislação trabalhista e previdenciária.	4
7	Equipamentos com temperaturas fora da legislação para	4
INFRAÇÕES GRAU 5		PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
ITEM	DESCRIÇÃO ITEM DESCRIÇÃO	
1	Cobrar, ou permitir que seja cobrada, gorjeta pelos serviços prestados.	5
2	Cobrar preços maiores do que os fixados.	5
3	Atrasar, sem justificativa, o início da prestação do serviço objeto do contrato.	5

4	Deixar de apresentar os documentos comprobatórios do pagamento de suas obrigações trabalhistas com seus empregados.	5
5	Deixar de efetuar o pagamento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas à execução do contrato.	5
6	Deixar de manter durante a execução do contrato as condições que ensejaram sua contratação.	5
7	Deixar de realizar a manutenção corretiva dos equipamentos.	5
8	Deixar de realizar a troca dos elementos filtrantes, calibração de equipamentos, análise de potabilidade da água, entre outros, no prazo estabelecido.	5
9	Deixar de realizar controle integrado de pragas no prazo estabelecido.	5
10	Disponibilizar para consumo alimento pronto com alterações refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição dos alimentos.	5
11	Disponibilizar para consumo alimento pronto com contaminação física, química ou biológica.	5
12	Disponibilizar para consumo alimento pronto fora da temperatura adequada de conservação.	5
13	Falta de itens do cardápio durante as refeições ou posicionamento inadequado.	5
14	Interromper a realização dos serviços.	5
15	Usar gêneros alimentícios fora do prazo de validade ou sem rotulagem.	5
16	Uso de água não potável.	5
17	Uso de produtos de origem animal sem registro no Serviço de Inspeção Federal.	5
18	Utilização de restos alimentares.	5
19	Não cumprir as normas higiênicas e sanitárias de prevenção e combate à pandemia da COVID -19	5
20	Utilizar produtos alimentícios ou de limpeza sem registro no Ministério da Saúde	5

29.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo para apuração de responsabilidade, em que se assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e, subsidiariamente, o que dispõe a Lei nº 9.784, de 1999.

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

29.5.1. Cada infração equivale a uma ocorrência.

29.5.2. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

### 30.DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS

30.1. Conforme preceitua o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil, incerta ou impossível reparação.

### 31.DA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

31.1. O presente Termo de Referência foi elaborado pelo setor requisitante, auxiliado pela Equipe de Planejamento da Licitação, designada pela Portaria nº 294/2023, estando em consonância com as disposições gerais, normativas aplicáveis e com o interesse e a conveniência da Administração, sendo submetido à consideração e aprovação do Diretor Geral do Campus Pouso Alegre do IFSULDEMINAS.

Pouso Alegre, 22 de agosto de 2023.

Pedro Paulo de Oliveira  
Responsável Técnico/Nutricionista

Ivanete Fonseca Martins de Abreu  
Equipe de Planejamento

Emerson Zetula da Silva  
Equipe de Planejamento

Juciana de Fátima Garcia  
Coordenadora de Compras, Licitações e Contratos

Alexandre Fieno da Silva  
Diretor Geral

Documento assinado eletronicamente por:

- Juciana de Fatima Garcia, TECNICO DE LABORATORIO AREA, em 22/08/2023 10:29:17.
- Alexandre Fieno da Silva, DIRETOR(A) GERAL - CD2 - POA, em 22/08/2023 10:53:32.
- Emerson Zetula da Silva, DIRETOR(A) - SUB-CHEFIA - POA - POA-DAP, em 22/08/2023 10:54:36.
- Ivanete Fonseca Martins de Abreu, TRADUTOR INTERPRETE DE LINGUAGEM SINAIS, em 22/08/2023 11:02:05.
- Pedro Paulo Oliveira, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 22/08/2023 11:56:49.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/08/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 381755  
Código de Autenticação: dffb25d94d



Documento eletrônico gerado pelo SUAP (<https://suap.ifsuldeminas.edu.br>)  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais