



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais
IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho
Estrada de Muzambinho, Morro Preto, MUZAMBINHO / MG, CEP 37.890-000 - Fone: (35) 3571-5051

OFÍCIO Nº28/2022/SCCC/CGAF-MUZ/MUZ-DAP/MUZ/IFSULDEMINAS

21 de fevereiro de 2022

ANEXO III - TERMO DE REFERÊNCIA
Processo nº 23346.000248.2022-89

1. DO OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem como finalidade a Concessão de uso de área física pública por parte de empresa do ramo de serviços de alimentação, para utilização com fins comerciais dos imóveis das Cantinas instaladas no IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho (IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho), visando atender à comunidade acadêmica da Sede e Unidade Educacional CeCaes, em Muzambinho(MG), conforme especificações e exigências constantes deste Termo de Referência e do Anexo I do Edital.

1.1.1 O certame licitatório terá apenas uma licitante vencedora que desenvolverá suas atividades comerciais nas 2 (duas) Cantinas.

1.2 Trata-se de serviço comum, a ser contratado mediante licitação na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, conforme art. 1º, parágrafo único, da Lei nº 10.520/2002.

1.3 O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze 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.

1.3.1 O início da prestação de serviço está previsto para acontecer na data de retorno das atividades acadêmicas presenciais, mesmo que parcialmente, devendo acontecer após assinatura do contrato.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 Quais os motivos que geraram a necessidade da aquisição ou contratação?

A contratação faz-se necessária para propiciar aos estudantes, servidores, colaboradores terceirizados, prestadores de serviços e visitantes do IFSULDEMINAS Campus Muzambinho diversidade alimentar.

2.2 Quais os objetivos, metas e benefícios a serem atendidos?

O objetivo é atender com qualidade todos que procurarem os serviços ofertados por uma cantina estudantil, principalmente à comunidade discente e, para tanto, deverá haver comercialização de produtos de alta qualidade nutricional, de preferência os de fabricação própria, sem adição final de conservantes e com a melhor composição nutricional possível. A contratação deverá ocorrer para 12 (doze) meses, em decorrência dos custos iniciais da contratada com a implantação dos equipamentos mínimos exigidos e a contratação da mão de obra necessária para execução contratual, desta forma visa-se o estímulo à manutenção da viabilidade econômica da contratação.

2.3 Justifique os quantitativos solicitados?

A demanda atua gira em torno de 3.000 alunos presenciais (manhã, tarde e noite) que poderão demandar, em algum momento, pelos serviços da Cantina Escolar, além de eventos, como formaturas, congressos e outros.

2.4 Quais os impactos do não atendimento?

O não atendimento a essa solicitação implicará no comprometimento do funcionamento da instituição, uma vez que o Campus Muzambinho está localizado em bairro rural não sendo possível a sua Comunidade Interna ter acesso a outros meios para obtenção de alimentos.

2.5 Foi considerado aspectos sustentáveis na solicitação? Quais?

Deverão ser observados no curso da prestação de serviços os seguintes critérios e práticas de sustentabilidade: separação dos lixos para coleta seletiva, destinação correta dos resíduos orgânicos, reaproveitamento e reciclagem de óleos e gorduras, campanhas contra desperdícios de alimentos, treinamentos para uso racional de recursos hídricos e energéticos, utilização de utensílios de cozinhas duráveis, preferência para aquisição de hortifruti sem adição de agrotóxicos e realização de pesquisas de satisfação.

2.6 Do agrupamento

O AGRUPAMENTO dos itens se dá pela razão de permitir a padronização dos serviços prestados. São concessões com finalidades conjunta porém diferentes empresas apresentam diferentes soluções de característica a sendo assim modelos diferentes causaria ineficiência na sua utilização ou até mesmo incompatibilidade fato que causaria transtornos a Administração. Optou-se pelo agrupamento das concessões para atender principalmente aos princípios da economicidade e eficiências visto que a execução e fiscalização de um único contrato proporciona benefícios consideráveis para a Administração a como economia de recursos humanos e tempo. Acreditamos inclusive que tal agrupamento resultará em considerável ampliação da competitividade pois os valores se tornarão mais atraentes aos proponentes devendo assim aumentar a probabilidade de que a Administração venha fazer aquisições mais vantajosas tendo em vista que ela receberá mais propostas beneficiando a eficiência das aquisições.

Assim dentro da competência discricionária que é assegurada à Administração optou-se por adotar o critério de julgamento de agrupamento que se reputa mais ajustado às necessidades e eficiência administrativas no presente caso.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A descrição da solução como um todo, abrange a Concessão de uso de área física pública por parte de empresa do ramo de serviços de alimentação, para utilização com fins comerciais dos imóveis das Cantinas instaladas no IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, visando atender à comunidade acadêmica da Sede e Unidade Educacional CeCaes, em Muzambinho(MG).

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

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

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

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

5. DA PROPOSTA

5.1 O valor do lance deverá ser o valor correspondente ao resultado da seguinte fração: $1/p.a\%$, onde “p.a%” equivale ao percentual de acréscimo oferecido sobre o valor mínimo mensal de utilização de cada espaço, definido por esta Administração;

5.1.1 Para elucidar, segue exemplo: se o licitante desejar ofertar um acréscimo de 5% sobre o valor mínimo mensal de utilização de cada espaço, deverá registrar no sistema o valor de 20 (vinte), que corresponde ao resultado da fração: $1/p.a\% = 1/5\% = 20$

5.1.2 Se, posteriormente, o mesmo licitante, no momento de disputa, quiser aumentar o percentual de acréscimo oferecido sobre o valor mínimo mensal de utilização de 5% para 15% deverá registrar o valor de 6,67 (seis e sessenta e sete), que corresponde ao resultado da fração: $1/15\%$

5.1.3 Assim, o lote será arrematado para o licitante que registrar o menor valor no sistema “Comprasnet”, sendo que esse valor corresponderá ao maior percentual de acréscimo ofertado sobre o valor mensal mínimo de utilização de cada espaço definido pela Administração e, conseqüentemente, o maior valor mensal de utilização

ofertado.

5.2 O valor mensal referente à concessão de cada espaço corresponderá ao valor mínimo mensal, informado no item 8.2.4.1 deste Termo de Referência, acrescido do percentual utilizado para formação do lance (p.a%).

5.2.1 **Exemplo:** Suponha-se que o licitante vencedor tenha registrado no sistema o valor de 6,67 (seis e sessenta e sete). Isso significa que o p.a% utilizado foi de 15%. Assim, os valores referentes à sua proposta para concessão do espaço físico da Sede e da Unidade CeCaes serão:

	Sede	CeCaes
Valor mínimo mensal (Item 8.2.4.1 do Termo de Referência)	R\$ 790,00	R\$ 410,00
P.a% (15% sobre o valor mínimo mensal)	R\$ 118,50	R\$ 61,50
Valor final da concessão (valor mínimo mensal + p.a%)	R\$ 908,50	R\$ 471,50
Valor final para a Sede e para o CeCaes (Mês)	R\$ 1.380,00	

Exemplo: utilizando o p.a de 15%.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1 Serão estabelecidos no instrumento convocatório.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.

7.1 É facultado à licitante interessada em participar da licitação a vistoria nos espaços a serem

cedidos, com o objetivo de inteirar-se das condições e graus de dificuldades e condições existentes das instalações e equipamentos que poderão afetar o custo e as exigências de ordem técnica para a execução do objeto licitado, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das mesmas.

7.2 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h às 11h e das 13h às 16h.

7.3 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital.

7.3.1 Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá fazer o agendamento, estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido

pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

7.4 A visita técnica poderá ser realizada até 72 horas antes da abertura do certame licitatório, devendo ser agendada, com antecedência de 48 horas, por meio do e-mail compras@muz.ifsuldeminas.edu.br ou pelo telefone (35) 3571.5101.

7.5 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1 Caberá ao licitante vencedor instalar todo o mobiliário, equipamentos e utensílios necessários para o adequado funcionamento das mesmas, bem como contratação de toda mão de obra necessária para a execução dos serviços e aquisição de todos os gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, dentre outros), além da cobertura de despesas com alvarás,

seguros, telefonia, gás, internet, energia elétrica e água/esgoto e outros, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

8.2 ESPECIFICAÇÃO

8.2.1 Local:

	ITEM	OBJETO DE CONCESSÃO	ÁREA	LOCALIZAÇÃO
Grupo 01	Item 01	Cantina da Sede + 02 (dois) Postos móveis	194,34m ² (Cantina) 28,5m ² (cada posto)	Local: Estrada de Muzambinho km35, s/n. Bairro Morro Preto. CEP 37890-000 - Muzambinho (MG). Localização dos Postos Móveis: Próximo ao Prédio da Agronomia e o outro próximo ao Hospital Veterinário
	Item 02	Cantina da Unidade Educacional Centro de Ciências Aplicada a Saúde e Educação - CeCaes	89,57m ²	Local: Rua Dinah nº 75, bairro Jardim Canaã . CEP 37890-000 - Muzambinho (MG).

(*) OBS: Os Postos móveis serão utilizados em horários de maior demanda da instituição, facultando a empresa o seu horário de atendimento.

8.2.2 Horário mínimo de funcionamento:

8.2.2.1 Durante o período letivo, incluindo o período de provas finais, o funcionamento deverá

ser ininterrupto, de segunda a sexta-feira, das 7h às 22h30min;

8.2.2.2 Aos sábados das 8h às 12h, podendo ser dispensado o funcionamento em caso de ausência de demanda, sendo a avaliação individual para cada Cantina ;

8.2.2.3 Durante o período de férias acadêmicas, após os dias de realização das provas finais, o horário de funcionamento poderá ser reduzido para o período de 8h às 17h, podendo ser dispensado o funcionamento em caso de ausência de demanda, sendo a avaliação individual para cada Cantina ;

8.2.2.4 Fica dispensado o funcionamento aos domingos e em feriados e recessos previstos no calendário acadêmico, disponibilizado no site do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, conforme link a seguir: <https://www.muz.ifsuldeminas.edu.br/geral/1840-calendario-academico>.

8.2.2.5 Na hipótese da existência de eventos (Congressos, formaturas, vestibulares, concursos Públicos e outros), fora dos dias e horários estipulados, a CONCESSIONÁRIA será comunicada para que disponibilize os serviços da respectiva Cantina .

8.2.3 Público alvo:

8.2.3.1 Servidores (professores e técnicos), prestadores de serviços, alunos e alunos de projetos, que frequentam a instituição nos períodos matutino, vespertino e noturno;

8.2.3.2 Aos sábados e em períodos de férias e recessos acadêmicos o número de usuários é reduzido.

8.2.4 Valor da concessão:

8.2.4.1 O preço mensal mínimo para objeto da Concessão, fixado após avaliação mercadológica

de locação de imóveis , será conforme a tabela a seguir:

--	--

VALORES MÍNIMOS PARA CONCESSÃO DE USO					A Ser Lançado no Comprasnet
	ITEM	OBJETO DE CONCESSÃO	VALOR MÍNIMO "MENSAL"	VALOR MÍNIMO "ANUAL"	P.A
Grupo 01	Item 01	Cantina da Sede + 02 (dois) Postos móveis*	R\$ 790,00	R\$ 9.480,00	X %*
	Item 02	Cantina da Unidade Educacional Centro de Ciências Aplicada a Saúde e Educação - CeCaes	R\$ 410,00	R\$ 4.920,00	X %*
	Total Global		R\$ 1.200,00	R\$ 14.400,00	X %*

(*) Porcentagem de Acréscimo(vide item 05 do Termo de Referência)

8.2.4.2 Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inoperante (Pandemia/Guerra/calamidade pública ou greve), no todo ou em parte, à CONCESSIONÁRIA, o valor mensal da concessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os sábados, domingos e feriados do período de inoperância.

8.2.4.3 No período de férias acadêmicas, para as quais a CONCESSIONÁRIA não tenha concorrido, o valor mensal da concessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os sábados, domingos e os dos períodos de paralisação.

8.2.4.4 A CONCESSIONÁRIA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, incêndio e explosão. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONCESSIONÁRIA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à instituição, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONCESSIONÁRIA terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, para dar início à reparação do dano.

8.2.4.4.1 A apólice do seguro será providenciada e apresentada pela CONCESSIONÁRIA à Comissão de Fiscalização do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONCESSIONÁRIA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente à Comissão de Fiscalização do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho.

8.2.4.5 A CONCESSIONÁRIA deverá manter na Cantina o Registro de Inspeção Sanitária, bem como Alvará de Funcionamento e deverá apresentá-los à Comissão de Fiscalização do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, antes do início da execução dos serviços, ou documento que comprove a solicitação dos mesmos junto à Prefeitura Municipal de Muzambinho-MG.

8.2.4.6 No momento da assinatura do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar formalmente qual funcionário atuará como preposto junto à CONCEDENTE, tendo autonomia para pronta resolução de problemas, prestar esclarecimentos e atender às reclamações que possam surgir durante a vigência do contrato, podendo inclusive receber e assinar documentos em caso de ausência dos proprietários. Este funcionário poderá ser substituído mediante prévia comunicação e ciência da CONCEDENTE.

8.2.4.7 A CONCESSIONÁRIA deverá manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, bem assim todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

8.2.4.8 A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato da Concessão de Uso.

8.2.4.9 A CONCESSIONÁRIA deverá permitir a utilização das instalações da Cantina por professores, técnicos e estudantes do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pela CONCESSIONÁRIA e o nutricionista da CONCEDENTE.

8.2.4.10 A CONCESSIONÁRIA deverá participar, sempre que for convocada pela CONCEDENTE, de reuniões com o corpo técnico da CONCEDENTE a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por esta estipulados como metas.

8.2.4.11 A intermediação entre as relações da CONCESSIONÁRIA e a Comissão de Fiscalização e/ou a Direção de Ensino (DEn) e Direção de Administração poderá ser realizada nos seguintes locais:

Setor	Telefone	LOCAL
Direção de Ensino	(35) 3571.5123	Prédio "H"
Direção de Administração e Planejamento	(35) 3571.5053	Prédio Administrativo

8.2.5 Em relação à variedade de produtos e preços máximos:

8.2.5.1 Os alimentos/Produtos ofertados deverão ser alinhados com a legislação escolar no que tange o tema.

8.2.5.2 Os preços praticados deverão estar alinhados com do mercado, sendo que todos os aumentos e redução deverão ser repassados a Comissão Fiscalizadora.

8.25.3 A celebração de contrato relacionado com a exploração uso do espaço da cantina, bem como de quaisquer outros espaços cedidos por meio do presente certame, não assegura, no âmbito do IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho, qualquer tipo de monopólio, exclusividade (ou o que o valha) na venda de comestíveis, bebidas e outros itens porventura comercializados pela empresa vencedora.

8.2.5.3 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer à CONCEDENTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na Cantina, com seus respectivos preços e pesos ou volumes, para a Comissão de Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na Cantina, esta lista deverá ser atualizada junto à comissão supracitada.

8.2.5.4 A tabela de preços de todos os produtos deverá estar afixada em local visível.

8.2.5.5 O preço inicial de todos os produtos comercializados nas Cantina no início da execução do contrato poderá sofrer reajuste a cada 12 (doze) meses de serviço prestado, somente após análise e aprovação pela Comissão de Fiscalização das justificativas apresentadas pela CONCESSIONÁRIA, devidamente acompanhadas de Planilha com o valor de mercado vigente de cada produto em três locais do mesmo ramo de atividade da cidade de Muzambinho – MG.

8.2.5.6 Caso haja aprovação do reajuste pela referida comissão, a nova tabela de preços deverá ser fixada em local visível na Cantina e os novos valores do reajuste de preços deverão ser repassados ao cliente obedecendo à legislação protetiva do consumidor vigente.

8.2.5.7 Respeitando-se as normas internas de espaço físico do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, é proibido incluir nos serviços oferecidos, qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de bebidas alcoólicas e artigos fumíferos, bem como a comercialização de quaisquer outros produtos que não sejam pertencentes ao ramo de Cantinas.

8.2.5.8 Independente da forma de pagamento que o usuário da Cantina utilizar (dinheiro, cartão de crédito ou débito, PIX, cheques, dentre outros) não será permitido cobrar nenhum adicional ao valor final do produto para cobrir despesas operacionais com instituições financeiras.

8.2.5.9 A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela segurança de seu caixa e do dinheiro arrecadado, não cabendo à CONCEDENTE qualquer responsabilidade em caso de furto ou roubo praticado contra a CONCESSIONÁRIA.

8.2.5.10 Caso a CONCESSIONÁRIA utilize fichas de controle de vendas permanentes e/ou retornáveis será responsável pela desinfecção diária das mesmas, visando reduzir o risco de contaminação microbiológica.

8.2.6 Em relação às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços

8.2.6.1 A CONCESSIONÁRIA 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 CONCEDENTE, 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.

8.2.6.2 Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONCESSIONÁRIA deverá adotar as Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços atendendo ao disposto nas seguintes normas:

8.2.6.2.1 Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997;

8.2.6.2.2 Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;

8.2.6.2.3 Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;

8.2.6.2.4 Outra legislação sanitária que venha substituí-las.

8.2.6.2.5 As Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços serão avaliadas pela Comissão de Fiscalização e ou por nutricionista da CONCEDENTE, conforme Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997, e Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ou legislação superveniente substituta. A comprovação de práticas inadequadas que comprometam a qualidade da alimentação proporcionará a aplicação das penalidades previstas em contrato. Será exigido um mínimo de 70 % de adequação em relação aos itens avaliados.

Antes de iniciar a fiscalização, a CONCEDENTE fornecerá à CONCESSIONÁRIA uma cópia do formulário de avaliação das práticas.

8.2.6.2.5 A CONCEDENTE 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.

8.2.6.2.6 A CONCESSIONÁRIA deverá estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, principalmente no que se refere ao controle de temperatura dos equipamentos de conservação de alimentos (quentes ou frios), bem como dos

salgados, no mínimo, durante três períodos do dia (manhã, tarde e noite). O registro diário das

temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela CONCEDENTE e autoridades sanitárias.

8.2.6.2.9 Com a frequência necessária, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade das preparações comercializadas, higiene ambiental e pessoal, atendimento ao cardápio mínimo estipulado e aos preços máximos autorizados. Também será avaliado o grau de satisfação dos usuários, nos termos do Anexo 3.1. É garantido à Comissão de Fiscalização do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho o direito de alterar este anexo, caso ele não esteja sendo efetivo para avaliação, sendo a CONCESSIONÁRIA comunicada previamente dessas alterações com suas respectivas justificativas.

8.2.7 Em relação aos equipamentos e área física

8.2.7.1 Antes da CONCESSIONÁRIA iniciar suas atividades, será realizada a conferência da estrutura física e de todo material disponibilizado pela CONCEDENTE, na presença de um membro da Comissão de Fiscalização, de um representante da Direção de Ensino do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho e do proprietário ou preposto da CONCESSIONÁRIA. Todos os presentes deverão assinar a declaração de entrega da estrutura física, com as observações necessárias, e declaração de entrega dos equipamentos (anexo 3.2), ficando a CONCESSIONÁRIA com uma cópia de igual teor.

8.2.7.2 A CONCESSIONÁRIA terá 05 (cinco) dias úteis para testar o material cedido e manifestar-se por escrito caso algum deles não esteja funcionando; neste mesmo prazo, a CONCESSIONÁRIA deverá manifestar-se por escrito também em relação a problemas na estrutura física cedida. Entretanto, a CONCEDENTE não fará nenhum reparo e a CONCESSIONÁRIA poderá optar por consertar o material cedido ou devolvê-lo e substituí-lo por outro sem custos para a CONCEDENTE e sem a possibilidade de abatimento dos valores investidos.

8.2.7.3 Eventuais adaptações na estrutura física que sejam solicitadas pelos órgãos da Vigilância Sanitária deverão ser realizadas pela CONCESSIONÁRIA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas na Cantina, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias).

8.2.7.4 A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos, materiais e das instalações físicas cedidas (pintura, revestimento, troca de lâmpadas e reatores, telas, vedações, telas, limpeza de caixa de gordura, filtros de água, entre outros) será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem

prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

8.2.7.5 A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar as instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta CONCORRÊNCIA, zelando pelo imóvel cedido.

8.2.7.6 A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, à Comissão de Fiscalização do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

8.2.7.7 As despesas originárias com tais obras e, ou, serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas nas Cantinas, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias). Não será permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da Coordenadoria Geral de Infraestrutura e Serviços do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, comunicada pela Comissão de Fiscalização do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho.

8.2.7.8 É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA fornecer e instalar todos equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços, obedecendo as normas da vigilância sanitária. No término do contrato, todos esses materiais da

CONCESSIONÁRIA poderão ser retirados.

8.2.7.9 Todas as pias destinadas à higienização de mãos deverão ter 01 (um) dispenser para papel toalha ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e 01 (uma) saboneteira dosadora para sabonete líquido antisséptico, além de lixeiras com tampa acionada por pedal. O abastecimento dos mesmos ficará à cargo da CONCESSIONÁRIA.

8.2.7.10 A CONCESSIONÁRIA deverá zelar por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que perder, quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações da peça original, incluindo se qualquer dano à estrutura física.

8.2.7.11 A CONCEDENTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de quinze dias do término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. No prazo de até cinco dias após a finalização do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONCEDENTE.

8.2.7.12 A CONCESSIONÁRIA, em até dez 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.

8.2.7.13 Nos casos que a estrutura física cedida apresentar bolores e descascamentos nas paredes e tetos, bem como apresentarem sujus pelo uso, a CONCESSIONÁRIA será responsável pelos reparos na pintura sempre que solicitados pela CONCEDENTE ou autoridade sanitária do município nas mesmas cores.

8.2.7.14 A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

8.2.7.15 A CONCEDENTE não se responsabiliza por utensílios descartados no lixo pelos usuários das Cantina; este controle deve ser realizado pela CONCESSIONÁRIA.

8.2.7.16 A CONCESSIONÁRIA deverá colocar termômetro externo e realizar o monitoramento da temperatura interna dos equipamentos de refrigeração ou congelamento, como geladeiras e freezers, com registro em dois períodos do dia. O controle de temperatura das estufas e balcões

de produtos prontos para consumo também deverão ser realizados pela CONCESSIONÁRIA.

8.2.7.17 A CONCESSIONÁRIA deverá realizar troca semestral dos filtros de água e limpeza de caixa de gordura, no mínimo semestral ou sempre que necessário, devendo os comprovantes de execução dos serviços ser apresentado à Comissão de Fiscalização.

8.2.7.18 O Anexo 3.2 contempla as especificações e quantidades dos materiais que serão disponibilizados pela CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA, totalizando o valor de R\$ 6.050,00 (SEIS MIL E CINQUENTA REAIS).

8.2.8 Em relação às Cantinas

8.2.8.1 Os produtos comercializados deverão ser mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, apresentados em preparações variadas, de modo a garantir boa aceitabilidade.

8.2.8.2 A CONCEDENTE poderá, durante o preparo ou distribuição de todos os produtos, na pessoa do fiscal,

solicitar à CONCESSIONÁRIA imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

8.2.8.3 A exposição dos produtos deverá atender as normas da Vigilância Sanitária, sendo mantidos em balcão térmico ou estufa, as preparações quentes, e em balcão refrigerado, as preparações frias.

8.2.8.4 A distribuição dos produtos não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular o dinheiro.

8.2.8.5 Os sucos deverão ser preparados com água potável filtrada ou água mineral e fornecidos em copo descartável.

8.2.8.6 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar a todos os clientes, no mínimo, canudos descartáveis para sucos e bebidas em geral, guardanapos de papel, além de disponibilizar também: açúcar refinado, molho de tomate tipo “catchup”, maionese industrializada, todos na forma de sachês individualizados.

8.2.8.7 Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções.

8.2.8.8 Todas as preparações devem ser preparadas dentro da própria Cantina, com exceção daquelas industrializadas cujos fornecedores e produtos sejam devidamente registrados junto aos órgãos de controle e apresentem rotulagem nutricional, conforme previsto na legislação vigente.

8.2.8.9 A água que abastece as Cantinas não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional da água pelo serviço municipal de abastecimento. Desta forma, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a instalação de filtro ou outro dispositivo de purificação da água que será utilizada para o preparo de sucos, gelos e similares.

8.2.8.10 A CONCESSIONÁRIA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade, devendo todos os produtos a serem utilizados estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

8.2.8.11 A CONCESSIONÁRIA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente for necessário.

8.2.8.12 A CONCESSIONÁRIA deverá manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo sob o controle de temperatura exigido na legislação vigente.

8.2.8.13 A CONCESSIONÁRIA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos e alimentos fornecidos, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

8.2.8.14 A Licitante vencedora se obriga a cumprir plenamente o previsto no artigo 71 da lei 8666/93 e suas alterações.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 Indicar comissão, nomeada por Portaria, para acompanhamento e fiscalização da execução

dos serviços, objeto do contrato, com assessoria técnica do nutricionista da CONCEDENTE.

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

9.3 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo proprietário, preposto ou responsável da licitante vencedora.

9.4 Disponibilizar à CONCESSIONÁRIA as dependências e equipamentos existentes para execução do serviço objeto do contrato, fornecendo no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados.

9.5 Autorizar a CONCESSIONÁRIA, se necessário, realizar adaptações nas instalações e equipamentos, bem como reparos nos mesmos.

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

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 Em relação aos recursos humanos

10.1.1 Manter o pessoal em atividade no local, trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços

prestados, com identificação; exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público; assim como, a CONCESSIONÁRIA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONCEDENTE sejam respeitados.

10.1.2 Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, sendo certo que, se necessário e mediante solicitação do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, esse número deverá ser ampliado.

10.1.3 Manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera nas Cantinas, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.

10.1.4 Encaminhar à Comissão de Fiscalização da CONCEDENTE, antes do início da execução dos serviços e sempre que houver alocação de novos empregados, relação em que conste:

nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera nas Cantinas, bem como do Responsável da CONCESSIONÁRIA.

Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Comissão.

10.1.5 Neste mesmo prazo, a Concessionária deverá apresentar à Comissão de Fiscalização, para fins de conferência, as carteiras de trabalho e previdência social (CTPS), devidamente preenchidas e assinadas, de todos os seus funcionários que atuarão nas dependências da CONCEDENTE. Este procedimento deverá ser repetido sempre que houver nova contratação.

10.1.6 No prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis contados do início da execução do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à Comissão de Fiscalização os exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs) de todos os manipuladores de alimentos, envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos. 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.

10.1.7 A CONCESSIONÁRIA deverá exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação, apresentando os resultados à Comissão de Fiscalização do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho.

10.1.8 Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por 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.

10.1.9 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 e infecção respiratória.

10.1.10 A CONCESSIONÁRIA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados ao IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, a terceiros ou ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados,

processamento incorreto deles e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

10.1.11 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 CONCEDENTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

10.1.12 Todas as obrigações contratuais e sociais dos seus funcionários correrão por conta da CONCESSIONÁRIA, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista, previdenciária e tributária, incluindo 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 CONCESSIONÁRIA, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.

10.1.13 A CONCESSIONÁRIA deverá proibir dentro da Cantina e nas suas dependências o uso por seus funcionários de objetos não pertencentes ao serviço como celulares, fones de ouvido, rádio, jornais, bolsas, dentre outros.

10.1.14 Proibir terminantemente de fumar dentro das dependências da CONCEDENTE.

10.1.15 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 CONCEDENTE, caso necessário.

10.1.16 Apresentar certidões de distribuições cíveis e criminais de toda a mão de obra atuante nas dependências da CONCEDENTE, quando solicitado.

10.2 Em relação à execução dos serviços

10.2.1 É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como equipamentos de proteção individual (EPI) e coletivo em número suficiente para seus funcionários.

10.2.2 Zelar pela manutenção da qualidade dos alimentos fornecidos, de acordo com a legislação vigente. As preparações e demais produtos deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até a sua comercialização.

10.2.3 Contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, 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, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

10.2.4 Serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas de água/esgoto e energia elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais, cabendo à mesma o pagamento, mediante recolhimento por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU emitida pela Coordenação Geral de Administração e Finanças, a ser efetuado mensalmente no mesmo dia do pagamento da concessão de uso. Em caso de inexistência de medidor independente, o valor das despesas de água/esgoto e energia elétrica corresponderão a 03 (três) vezes o valor mínimo vigente à data do pagamento. As despesas com gás, internet e telefone, quando for o caso, também ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para o IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, referente a essas despesas.

10.2.4.1 Caso a CONCESSIONÁRIA não consiga a ligação com a rede de energia elétrica diretamente com a CEMIG e com a rede de água pela COPASA. Poderão ser utilizadas as estruturas de água e energia elétrica da instituição porém os medidores terão como base de cálculos os preços de energia elétrica e água que são cobrados nos meses vigentes ao IFSULDEMINAS-CAMPUS MUZAMBINHO. Ressalva-se que caso haja reajustes na tarifa estes valores serão repassados a CONCESSIONÁRIA.

10.2.5 É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA 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 CONCEDENTE.

10.2.6 Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar amostras para análises microbiológicas/bacteriológicas pela CONCEDENTE ou autoridade sanitária. A coleta deverá contemplar todas as preparações (sólidas ou líquidas).

10.2.7 O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizado, pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses, nos espaços destinados às Cantinas, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando o IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho julgar necessário. Deverá ser realizado por pessoal treinado de 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, devendo ser mantidos registros por escrito dos procedimentos e produtos utilizados. O comprovante de realização do controle deve ser apresentado à Comissão de Fiscalização.

10.2.8 Em caso de utilização de fonte alternativa de abastecimento de água, a potabilidade da mesma deverá ser testada, no início da utilização e semestralmente, mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

10.2.9 O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela CONCESSIONÁRIA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 6 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. O comprovante de realização do controle deve ser apresentado à Comissão de Fiscalização.

10.2.10 Durante a execução do serviço a CONCEDENTE poderá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo, armazenamento e distribuição, para

possíveis alterações ou adaptações por parte da CONCESSIONÁRIA, visando atendimento adequado à legislação vigente.

10.2.11 Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONCEDENTE.

10.2.12 As mesas da Cantina que forem utilizadas por clientes da Cantina, deverão ser higienizadas pelos funcionários das mesmas.

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

10.2.14 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

11. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

12. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

12.1 À CONCEDENTE, por intermédio do gestor e/ou dos fiscais, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo: 12.1.1 Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas e podendo recolher amostras para avaliação microbiológica.

12.1.2 Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço.

12.1.3 Registrar todas as ocorrências e deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à CONCESSIONÁRIA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas; caso não haja resolução do problema em, no máximo, 48 horas, solicitar a imediata providência administrativa.

12.1.4 Sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

12.1.5 Exercer a fiscalização durante as etapas de recebimento, preparo, distribuição e higienização, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade e qualidade dos produtos e descartáveis previstos, a compatibilidade com a lista mínima de produtos e preço máximo estabelecidos, bem como, o fornecimento e a aceitação das preparações, registrando eventuais ocorrências.

12.1.6 Emitir mensalmente documento de controle da qualidade das preparações e demais serviços prestados, que, obrigatoriamente, deve estar vistado por representante da CONCESSIONÁRIA.

12.1.7 A Comissão de Fiscalização da CONCEDENTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONCESSIONÁRIA, devendo:

12.1.7.1 Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vedando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

12.1.7.2 Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte dos produtos e preparações.

13.1.8 A fiscalização do serviço pela CONCEDENTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

12.1.9 As sanções administrativas serão aplicadas conforme previsto no Edital/Contrato ou neste Termo de Referência.

12.1.10 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.1.11 O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

12.1.13 A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade

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

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

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

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

de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

12.1.17 A fiscalização técnica do contrato avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Verificação de Boas Práticas e Execução Contratual, conforme modelo previsto no Anexo 3.3, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver aplicação das penalidades previstas em contrato (Item 18), caso o percentual mensal médio de conformidade seja inferior a 70%, e sempre que a CONTRATADA:

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

12.1.18 A utilização do instrumento citado no item 12.2.17 não impede a aplicação concomitante

de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

12.2 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de

qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

12.3 O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

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

12.5 A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

12.6 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

12.7 O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

12.8 As disposições previstas nestas cláusulas não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

12.9 A fiscalização de que trata estas cláusulas não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da

13. DO PAGAMENTO

13.1 O pagamento do valor mensal contratado referente à concessão de uso, água/esgoto e energia elétrica e outros devidos pela CONCESSIONÁRIA deverão ser efetuados até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao vencido, mediante recolhimento por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU emitida pela Coordenação Geral de Administração e Finanças

13.2 A CONCESSIONÁRIA deverá comprovar junto ao servidor responsável pela fiscalização do contrato, até o 10º (décimo) dia útil, o recolhimento do encargo mensal, sob pena de multa por atraso.

14. REAJUSTE

14.1 Os preços são fixos e irredutíveis no prazo de 1 (um) ano contado da assinatura do contrato.

14.2 O valor contratado para a remuneração da concessão de uso será reajustado, a cada 12 (doze) meses, com base na média aritmética simples do INPC-IBGE e IGP-DI, entre o mês do início da concessão, inclusive, e o mês imediatamente anterior ao reajuste, ou na forma determinada em legislação superveniente substituta.

14.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

14.4 No caso de atraso ou não na divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

14.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

14.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

15. GARANTIA DA EXECUÇÃO

15.1 Não haverá a apresentação de Garantia.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

16.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;

16.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;

16.1.4 comportar-se de modo inidôneo; ou

16.1.5 cometer fraude fiscal.

16.2 Pela inexecução TOTAL ou PARCIAL do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

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

16.2.2 Multa:

16.2.2.1 Mora no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento), calculada sobre o valor remanescente do contrato, por dia de inadimplência, até o limite de 15 (quinze) dias úteis de atraso na execução dos serviços caracterizando inexecução parcial; e

16.2.2.2 Compensatória no valor de 10% (dez por cento), sobre o valor remanescente do contrato.

16.2.2.3 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

16.2.2.4 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

16.2.2.5 as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

16.2.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 02 (dois anos);

16.2.4 Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco anos);

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

16.3 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

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 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico,	05

	lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	01
	Para os itens a seguir, deixar de:	
4	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
5	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03

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

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

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

16.4.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

16.4.5 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão cobradas na mensalidade do mês consecutivo, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

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

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

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

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

16.4.10 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

17. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

17.1 Será habilitada a licitante que estiver regularmente cadastrada no SICAF e que esteja com a Regularidade Fiscal Federal, Estadual e Municipal e a Regularidade Trabalhista válidas.

17.2 Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

17.3 Durante a fase de habilitação a empresa licitante deverá apresentar, no mínimo 1 (um) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que executou serviço pertinente e compatível com o objeto ora licitado, no qual comprove ter a capacidade de atendimento. É garantido ao IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho o direito de solicitar diligência para comprovação e esclarecimentos.

17.4 O atestado deverá ser emitido em papel timbrado e deverá conter telefone e endereço para verificação de autenticidade.

17.5 A licitante deverá apresentar o valor proposto para cada item, ou seja, para cada Cantina , no entanto, o julgamento e classificação da proposta será pelo critério da MAIOR OFERTA GLOBAL de concessão de uso, uma vez que apenas uma empresa administrará as duas Cantinas em questão: Sede e Unidade Educacional CeCaes.

17.6 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

18. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

18.1 O preço mensal mínimo para objeto da Concessão, fixado após avaliação mercadológica de locação de imóveis.

18.2 O valor das propostas deverá ser elaborado a partir do valor mensal mínimo, conforme Item 8.2.4.1 deste Termo de Referência.

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

19.1 Não há despesas decorrentes da presente contratação.

20. ANEXOS:

Anexo 3.1 - FORMULÁRIO PADRÃO DE AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DA CLIENTELA

Anexo 3.2 - LISTA DE MATERIAIS PERMANENTES DISPONÍVEIS PARA A CONCESSÃO DE USO

Anexo 3.3 - INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS E EXECUÇÃO CONTRATUAL

ANEXOS

ANEXO 3.1 - FORMULÁRIO PADRÃO DE AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DA CLIENTELA

Avaliação de Satisfação - Serviços Prestados pela Cantina Institucional			
Realização: Comissão de Fiscalização – Portaria nº XX/2022			
Em relação às suas expectativas com a Cantina , avalie cada item abaixo assinalando se o mesmo encontra-se ABAIXO, DENTRO ou ACIMA das suas expectativas. Sugestões ou reclamações podem ser descritas no verso.			
Item	Expectativas		
	ABAIXO	DENTRO	ACIMA
Agilidade no Atendimento			

Qualidade do Atendimento			
Higiene / Limpeza do Local			
Higiene dos Manipuladores/ Balconistas			
Higiene dos Equipamentos e Utensílios			
Qualidade das Preparações			
Quantidade das Porções/ Preparações			
Quantidade de Pessoal/ Equipe			
Variedade de Produtos			
Preço dos produtos			

CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

ÓTIMO: Quando todos ou quase todos os itens da avaliação estiverem dentro ou acima das expectativas (90% a 100%)

BOM: Quando a maior parte dos itens da avaliação estiverem dentro ou acima das expectativas (70% a 89%)

REGULAR: Quando a metade dos itens da avaliação estiver dentro das expectativas e o restante abaixo (50% a 69%)

SOFRÍVEL: Quando a maior parte dos itens da avaliação estiver abaixo das expectativas (menor que 50%)

ANEXO 3.2 - LISTA DE MATERIAIS PERMANENTES DISPONÍVEIS PARA CONCESSÃO DE USO (Obs: Somente na Cantina da SEDE)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	CONTEINER 120 L ABOBORA	01	R\$ 80,00	R\$ 80,00
02	COLETOR DE LIXO MAT ESTRUTURA METALICA 50 LITROS, MARCA BELOSCH	01	R\$ 340,00	R\$ 340,00
03	COLETOR DE LIXO MAT ESTRUTURA METALICA 50 LITROS, MARCA BELOSCH	01	R\$ 340,00	R\$ 340,00
04	PORTA DE CORRER EM VIDRO TEMPERADO, MEDINDO 2,50 X 2,08	01	R\$ 900,00	R\$ 900,00

05	PORTA DE CORRER EM VIDRO TEMPERADO, MEDINDO 2,50 X 2,08	01	R\$ 900,00	R\$ 900,00
06	PORTA DE CORRER EM VIDRO TEMPERADO, MEDINDO 2,50 X 2,08	01	R\$ 900,00	R\$ 900,00
07	PORTA DE ALUMINIO FOSCO PLALHETA VZ006 COM BATENTE E DOBRADICAS	01	R\$ 200,00	R\$ 200,00
08	PORTA DE ALUMINIO FOSCO PLALHETA VZ006 COM BATENTE E DOBRADICAS	01	R\$ 200,00	R\$ 200,00
09	PORTA DE ALUMINIO FOSCO PLALHETA VZ006 COM BATENTE E DOBRADICAS	01	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00
Valor Total				R\$ 5.060,00

ANEXO 3.3 - INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS E EXECUÇÃO CONTRATUAL – Cantina

INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS E EXECUÇÃO CONTRATUAL – Cantina					
CHECK-LIST		Data / Horário			
		1ª sem	2ª sem	3ª sem	4ª sem
Exigências Contratuais	Entrega de documentação em dia				
	Comprovação de pagamento das GRUs em dia				
	Horários de funcionamento respeitados				
	Fornecimento mínimo de produtos				
	Preços conforme o máximo permitido (Pesquisa de Mercado)				
	Tabela de preços completa fixada em local visível				

	Treinamentos de funcionários em dia				
	Ausência de reclamações por e-mail ou ouvidoria				
	Documentação dos funcionários em dia (CTPS, pagamento)				
	Irregularidades corrigidas dentro do prazo adequado				
Edificações e Instalações	Área interna e externa: ausência de lixo, objetos em desuso, animais				
	Pisos: limpos, sem água acumulada e ralos fechados				
	Paredes e tetos: ausência de goteiras, umidade, bolores, infiltrações				
	Portas e janelas: limpas, em adequado estado de conservação				
	Lâmpadas: limpas e com proteção contra queda e explosão				
	Ventilação: ausência de vapores, fumaça, gordura				
	Iluminação adequada, sem lâmpadas queimadas				
	Materiais de limpeza e substâncias perigosas armazenados no DML				
	Ausência de vetores e pragas ou evidências de sua presença				
	Mesas e cadeiras em perfeitas condições de higiene				
	Equipamentos e utensílios em perfeitas condições de limpeza				
	Utensílios dos clientes higienizados todas as vezes após o uso				
	Estufas: sempre limpas e temperatura adequada				
	Refrigeradores e freezers: sempre limpos e temperatura adequada				
	Ausência de panos não descartáveis para secar equip. e utensílios				

Manejo do Lixo	Ausência de lixo nas bancadas e no chão				
	Acondicionados em recipientes limpos, c/ tampa acionada por pedal				
	Retirados diariamente, quantas vezes forem necessárias				
Manipulador de Alimentos	Uniforme limpo e completo				
	Unhas curtas e sem esmalte, sem adornos, sem barba				
	Frequência adequada de higienização das mãos				
	Disponibilidade de sabonete líquido antisséptico				
	Papel toalha descartável não reciclado para secagem das mãos				
	Descarte do papel toalha em lixeira com tampa acionada por pedal				
	Funcionário que manipula dinheiro, não manipula alimentos				
	Manipulador sem patologias, lesões ou infecções incompatíveis				
Higienização	Presença de cartaz orientando higienização de mãos				
	Remoção de sujidades com água ou pano úmido (não varrer a seco)				
	Lavagem com água e sabão ou detergente				
Recepção e Armazenamento	Desinfecção química ou no vapor, após o enxágue				
	Prazo de validade verificado e respeitado				
	Embalagens plásticas recebidas fechadas e identificadas				
	Controle de temperatura dos alimentos refrigerados e congelados				
	Alimentos armazenados sob temperatura adequada				

	Alimento fracionado transferido p/ recipiente fechado e identificado				
	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo				
	Alimentos armazenados sobre estrados ou prateleiras adequados				
	Local de armazenamento organizado e limpo				
	Ausência de caixas de papelão e de madeira				
Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos	Descongelamento em temperatura adequada				
	Desinfecção de hortifruti em solução clorada				
	Presença de cartaz orientando a desinfecção de alimentos				
	Não identificado risco de contaminação cruzada				
	Manipulação de carnes e recheios sob controle de tempo x temperatur				
	Alimentos protegidos de contaminação externa na produção				
Distribuição das Preparações	Cor, odor, sabor, consistência e aspectos sem alteração				
	Suco preparado com água filtrada ou mineral				
	Alimentos prontos protegidos de contaminação externa				
	Controle de temperatura na distribuição				
	Observados os critérios de exposição (tempo x temperatura)				
PONTUAÇÃO (60 pts)					

<p>1ª AVALIAÇÃO MENSAL MÉDIA: _____ pontos</p> <p>1ª semana: _____ pontos</p> <p>2ª semana: _____ pontos</p> <p>3ª semana: _____ pontos</p>	<p>Responsável pelas fiscalizações:</p> <p>Nome Completo:</p>
---	--

4ª semana: _____ pontos PERCENTUAL MENSAL MÉDIO DE CONFORMIDADE: _____ % CLASSIFICAÇÃO MENSAL FINAL: <small>*Descontar da pontuação total 1 ponto para cada resposta negativa – NÃO.</small>	Assinatura:
CLASSIFICAÇÃO CONFORME CONTRATO	
ÓTIMO: 90 a 100 % BOM: 70 a 89 % REGULAR: 50 a 69 % SOFRÍVEL: menor que 50%	
LEGENDA	
S: SIM (apenas quando houver 100% de conformidade do item) N: NÃO N.A.: Não se aplica N.O.: Não observado	

Muzambinho (MG), 21 de fevereiro de 2022.

Zélia Dias de Souza
Diretora de Administração e Planejamento

Renato Aparecido de Souza
Diretor-Geral

Documento assinado eletronicamente por:

- Renato Aparecido de Souza, DIRETOR GERAL - CD2 - MUZ, em 21/02/2022 13:15:31.
- Zélia Dias de Souza, DIRETOR - CD3 - MUZ - MUZ-DAP, em 21/02/2022 13:13:21.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 21/02/2022. 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: 222158
Código de Autenticação: 064f030f33



