



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI**

Processo Administrativo n.º 23086.002916/2022-11

1. **DO OBJETO**

1.1. **Sistema de Registro de Preços para contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação (café da manhã, almoço e jantar) para atender a demanda dos discentes da Licenciatura em Educação do Campo (LEC), da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) durante a realização dos Tempos Universidade (TU), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:**

1.1.1. Estimativa de consumo individualizada, do órgão gerenciador:

LOTE 01	DESCRIÇÃO DO LOTE	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)
item 01	Almoço/jantar: Refeição pronta acondicionada em embalagem tipo marmitex, sendo: a) um pequeno com opções de variadas saladas - 02 tipos de legumes cozidos, 02 tipos de verduras frescas para salada; e b) um grande para pratos quentes - com arroz, feijão tipo A, 01 tipo de massa, 01 tipo de carne, uma opção vegetariana, além de uma embalagem individual com frutas, as quais devem ser alternadas quando a oferta dos serviços ocorrer em dias consecutivos.		28.056	19,67
Item 02	Café da manhã: Kit com a seguinte composição: Café com leite integral*; 1 unidade de pão (50gr) e 1 colher de chá de manteiga (10gr); queijo minas (1 fatia); bolo simples sem cobertura (cenoura/coco/fubá/formigueiro e outros); pão de queijo coquetel ou quitandas - rosquinhas, bolachinhas, etc (2 unidades); fruta (uma porção individual).  Os alimentos devem estar devidamente acondicionados em embalagens por kit *Opções de café com e sem açúcar, visando atender discentes com necessidades dietéticas especiais.		14.028	12,23

1.1.2. Justifica-se a não divulgação da IRP pelos seguintes motivos:

1.1.2.1. Necessidade célere da contratação, considerando tratar-se de demanda de alimentos, cujo fornecimento deve ser iniciado em 27/06/2022.

1.1.2.2. Trata-se de serviço singular, com características específicas para a UFVJM, com fornecimentos estabelecidos em função de necessidades de alimentação de um público alvo da Instituição.

1.1.3. Não será admitida adesão à Ata de Registro de Preços (ARP), considerando tratar-se de uma licitação com características específicas para a UFVJM.

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de **fornecimento de alimentação**.

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

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a **Empreitada por Preço Unitário**.

1.5. O prazo de vigência dos futuros contratos é de **06 (seis) meses, contados a partir da assinatura do contrato, que deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços, conforme estabelece o § 4º do artigo 12 do Decreto 7.892/2013**

2. **JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A justificativa da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

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

4.1. Trata-se de serviço comum, não continuado, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, através do sistema de registro de preços.

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

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

### 5. REQUISITOS DA HABILITAÇÃO E EXECUÇÃO DO CONTRATO

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

5.1.1. A empresa contratada deverá atender rigorosamente as exigências do Termo de Referência, ter padrão de qualidade reconhecido, bem como oferecer alimentação de alta qualidade, garantindo o pleno atendimento a todas as normas relativas à segurança alimentar. Esta assumirá inteira responsabilidade técnica e administrativa do objeto contratado, não podendo, sob qualquer hipótese, transferir a outras empresas a responsabilidade por problemas na execução do serviço.

5.1.2. A empresa deverá ser do ramo de atividade relacionada ao objeto, não possuir registro de sanção que impeça sua contratação, estar devidamente regular com as Fazendas Públicas Municipal, Estadual e Federal, com o FGTS e com a Justiça do Trabalho, além de demonstrar boa situação financeira por meio dos requisitos usuais exigidos como qualificação econômica.

5.1.3. A empresa deve preparar e distribuir as refeições (café da manhã, almoço e jantar) em parâmetros nutricionais adequados, ou seja, uma alimentação nutricionalmente balanceada, considerando adultos saudáveis como referência e seguindo as recomendações nutricionais de: 10% a 15% de proteína, 55% a 75% de carboidrato e 15% a 30% de lipídeo, conforme a Organização Mundial da Saúde - OMS (2003), respeitando a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária.

5.1.4. Para o atendimento das recomendações nutricionais diárias deverão ser elaborados cardápios variados, de acordo com a quantidade média estabelecida para cada alimento/preparação, respeitando-se os padrões de qualidade.

5.1.5. A contratada também deverá dispor dos insumos necessários para a correta realização dos serviços, incluindo: gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis, fornecimento de uniformes aos seus funcionários e EPIs, caso seja exigido pelas normas vigentes.

5.1.6. Deve também comprovar, durante a fase de habilitação, sua qualificação técnica - operacional e profissional.

5.1.7. A empresa deve obrigatoriamente disponibilizar logística de atendimento necessária para a execução do serviço, que possibilite o seu deslocamento em tempo hábil nos casos em que houver urgência na prestação dos serviços.

5.1.8. As refeições deverão ser compatíveis com as estações climáticas e sazonalidade, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde - OMS, a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a qualidade higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais, valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira.

5.1.9. A UFVJM definirá os locais em que as alimentações serão servidas aos estudantes, podendo ser nos seguintes endereços:

- a) Campus JK: BR 367, KM 583, no 5000, Alto da Jacuba, Diamantina/MG;
- b) Campus 1: Rua da Glória, 187, Centro, Diamantina/MG; ou
- c) Nas dependências da contratada, conforme as demandas da Coordenação da LEC.

5.1.10. Aos finais de semana as refeições serão servidas em endereço a ser definido pela Coordenação da LEC, em áreas dentro perímetro urbano da cidade de Diamantina/MG.

5.1.11. A contratação refere-se a serviço não continuado e sem dedicação exclusiva de mão de obra. Não haverá alocação contínua de empregados da contratada nas dependências do órgão.

5.2. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, como requisito para celebração do contrato.

### 5.3. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.3.1. Deverá ser observado o determinado pelo art. 12 do Decreto 7.892/2013, no que se refere às condições e validade da ata de registro de preços.

### 5.4. DURAÇÃO DOS CONTRATOS

5.4.1. Considerando os períodos definidos para o fornecimento das refeições, a contratação terá a vigência de 06 (seis) meses, contados a partir da assinatura do contrato, que deverá ser ocorrer dentro do prazo de validade da ata de registro de preços, conforme estabelece o § 4º do artigo 12 do Decreto 7.892/2013.

#### 5.5. ÍNDICE DE REAJUSTE E DE REVISÃO DOS CONTRATOS

5.6. Os preços dos fornecimentos poderão ser reajustados visando à adequação aos novos preços de mercado, observando o interregno mínimo de 1 (um) ano após a data de apresentação das propostas.

5.7. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I<sup>0</sup> = Índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

5.8. A revisão dos preços poderá ocorrer a qualquer tempo durante a prestação dos serviços, objetivando manter o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

#### 5.9. DA EXECUÇÃO

5.9.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos, bem como aqueles aos quais se vincule por meio da sua proposta, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

5.9.2. As despesas decorrentes de frete e transporte das refeições no local designado, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado correrão por conta e risco exclusivo da empresa vencedora, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preços.

#### 6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial

6.2. A contratada deverá atender, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLT/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, assim como exercer as práticas de sustentabilidade previstas no Termo de Referência, conforme disposto e orientado pelo Guia Nacional de Licitações Sustentáveis – da Câmara Nacional de Sustentabilidade (CNS) – DECOR/CGU/AGU de 2020.

6.3. Deverão ser observados, com relação à sustentabilidade, os seguintes requisitos definidos pela Lei 8.666/1993 e suas alterações:

I - segurança;

II - funcionalidade e adequação ao interesse público;

III - economia na execução, conservação e operação;

IV - possibilidade de emprego de mão de obra, materiais, tecnologia e matérias-primas existentes no local para execução, conservação e operação;

V - facilidade na execução, conservação e operação, sem prejuízo da durabilidade do serviço;

VI - adoção das normas técnicas, de saúde e de segurança do trabalho adequadas.

Além disso, deve-se observar os requisitos definidos pelo Decreto 7.746/2012 e suas alterações:

I - baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

II – preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local;

III – maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

IV – maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

V – maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

VI - uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

VII - origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras.

6.4. **De forma a mitigar os impactos ambientais, recomenda-se o uso de materiais reutilizáveis, sempre que possível, estímulo de ações para o consumo responsável dos recursos naturais e bens públicos, gestão integrada de resíduos pós-consumo, inclusive destinação ambientalmente correta, firmando compromisso com a sustentabilidade ambiental, econômica e social na Administração Pública Federal, nos limites contratuais, e orientando-se pelos preceitos legais que tratam de boas práticas ambientais.**

## 7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do **principal** local **onde as refeições serão servidas**, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **09:00 às 11:00 e das 14:00 às 16:00, mediante agendamento prévio, a ser realizado através do e-mail [lec.coordenacao@ufvjm.edu.br](mailto:lec.coordenacao@ufvjm.edu.br), ou do telefone (38) 3532-1220.**

7.1.1. **A visita técnica é facultativa e permite ao licitante obter todas as informações do local de prestação dos serviços e de eventuais ocorrências que possam ter influência na formulação da proposta.**

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

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

7.3. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

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

7.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

## 8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

### 8.2. **Orientações gerais:**

8.3. **As refeições deverão ser compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a qualidade higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais, valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira.**

8.3.1. **Para o atendimento das recomendações nutricionais diárias serão elaborados cardápios variados, de acordo com a quantidade média estabelecida para cada alimento/preparação; respeitando-se os padrões de qualidade estabelecidos na planilha de especificações.**

8.3.2. **Deverá ser emitido previamente em período QUINZENAL cardápio pré determinado das refeições.**

8.3.3. **O cardápio deverá ser enviado 05 (cinco) dias antes do prazo QUINZENAL para avaliação e aprovação.**

8.3.4. **Deverá ser fornecida uma alimentação saudável, de qualidade e nutricionalmente balanceada seguindo as recomendações nutricionais de 10% a 15% de proteína, 55% a 75% de carboidrato e 15% a 30% de lipídeo, conforme OMS (2003), para os alunos, servidores e terceirizados.**

8.3.5. **A Licitante vencedora responsabilizar-se-á pelo controle do valor calórico diário dos alimentos incluídos no cardápio, que deverá conter um valor energético em torno de 600 a 800 Kcal para o café da manhã, almoço e jantar. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente, e apresentar qualidade sensorial.**

### 8.3.6. **Tabela Composição Básica Café da Manhã**

Kit- Café da manhã- Composição Básica			
Preparação	Medida caseira	Per capita	Kcal (aproximadamente)
Café com leite integral*	1 xícara	190 ml	69 kcal
Pão com manteiga	1 unidade de pão (50 gr) e 1 c.chá de manteiga (10 gr)	60 gr	182 kcal
Queijo Minas	1 fatia	30 gr	71 kcal
Bolo simples sem cobertura cenoura ou coco ou fubá ou formigueiro, e outros	1 fatia	60 gr	214 kcal
Pão de queijo coquetel ou quitandas (rosquinha, bolachinhas, etc...)	2 unidades	25 gr	65 kcal
Fruta	1 porção Individual = 1 unidade	130 gr	56 kcal

<b>Total:</b>	<b>657 kcal</b>
---------------	-----------------

8.3.7. **Opções de café com e sem açúcar visando atender discentes com necessidades dietéticas especiais**

8.3.8. **As frutas a serem servidas no café da manhã deverão estar higienizadas e acondicionadas em recipientes de forma que possuam proteção do ambiente externo.**

8.3.9. **Almoço - 2 (dois) Marmitex, sendo um pequeno, com opções variadas de saladas (02 tipos de legumes cozidos, 02 tipos de verduras frescas para salada) e um grande para pratos quentes (com Arroz, feijão tipo A, 01 tipo de massa, 01 tipo de carne, uma opção vegetariana), e uma embalagem individual com frutas, que devem ser alternadas quando a oferta dos serviços ocorrer em dias consecutivos.**

8.3.10. **Tabela Composição Básica Almoço/Jantar**

<b>Almoço/ Jantar - Marmitex - Composição Básica</b>			
<b>Preparação</b>	<b>Medida caseira</b>	<b>Per capita</b>	<b>Kcal (aproximadamente)</b>
<b>Marmitex pequeno (salada)</b>			
Vegetal do Grupo A (acelga, agrião, alface, almeirão, couve, chicória, espinafre, repolho, repolho roxo, mostarda, abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve-flor, rabanete, palmito, pepino, tomate, pimentão, jiló)	2 porções = 2 c.servir	45 gr	29 kcal
Vegetal do Grupo B e C (abóbora moranga, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, batata/ inhame/ mandioca/ cará/ baroa)	2 porções = 2 c.servir	100 gr	92 kcal
<b>Marmitex Grande</b>			
Arroz	2 colheres de servir	125 gr	162 kcal
Feijão	1 concha grande	86 gr	155 kcal
Guarnição (macarrão/ batata corada/ purê de batata/ farofa/ suflê, etc...)	1 colher de servir	68 gr	92 kcal
Carne ou opção vegetariana	Detalhamento Abaixo		210 kcal
Fruta	1 porção individual = 1 unidade = 130 gr =56 kcal		
<b>Total:</b>			<b>796 kcal</b>

8.3.11. **Porção mínima de carne de 120g e máxima de 150g (porção referente a preparação já pronta para o consumo). Deve ser feito a ressalva que preparações que contenham legumes, que são empanadas ou que apresentam outros ingredientes, devem apresentar de 120 a 150g de carne e não da preparação inteira. Outra ressalva é com relação à sobrecoxa de frango que deve ser servida num total de 220g pronta para consumo visto que, o osso e a pele representam cerca de 30% do peso.**

8.3.12. **Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, salsicha e empanados industrializados como nuggets e steaks, bem como embutidos e correlatos.**

8.3.13. **Todos os temperos e complementos deverão ser acondicionados e servidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando o valor nutricional e livre de contaminações.**

8.3.14. **Feijoada Preparação à base de feijão preto e carnes salgadas, bovina, suína e embutidos. Preparada com músculo, charque, costela suína, bacon, lombo suíno, linguiça paio. 250 g, sendo: Paleta 42 g Charque 35 g Costela suína 17 g Bacon 9 g Copa lombo suíno 42 g Linguiça calabresa 25 g Prato misto Preparação à base de legumes e carnes salgadas, bovina, embutidos 250 g. (sendo no mínimo 200 g de proteína cozida)**

8.3.15. **Tabela de Incidência Mensal de Preparações:**

<b>TIPO</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>PREPARAÇÕES</b>	<b>INCIDÊNCIA</b>
Bovina sem osso	Alcatra, Contra-filé ou Coxão mole	Bife Frito ou grelhado	2 vezes ao mês
	Coxão mole	Milanesa, parmegiana, rolê, escalopes, estrogonofe.	2 vezes ao mês
	Coxão duro	Assado, ensopados	1 vez ao mês
	Patinho	Refogado, ensopado (isca, picadinho e cubos).	2 vezes ao mês
	Lagarto	Assado recheado	1 vez ao mês
	Acém, peito, músculo	refogado, ensopado, picadinho, bife de carne moída, almôndega de	1 vez ao mês

	ou coxão duro	carne moída, etc	
Ave sem osso	Filé de Peito de Frango	Grelhado, filé, xadrez, cubos, iscas, rolê, desfiado em tortas, fricassê e stroganoff.	3 vezes ao mês
	Filé de Peito de Frango	Milanesa	1 vez ao mês
Ave com osso	Coxa e sobrecoxa	Cozido, ensopado, ao molho, assado	1 vez ao mês
	Coxa e sobrecoxa	Frito	1 vez ao mês
Suína sem osso	Lombo	Peça Assada e Bife frito.	2 vezes ao mês
	Pernil	Peça Assada e recheado	-
	Copa Lombo	Isclas, cubos	1 vez ao mês
Pescados	Filé de pescada, Tilápia, Merluza, Posta de Peixe.	Empanado, assado, grelhado, ao molho, frito.	2 vezes ao mês

8.3.16. **Sugestões de Pratos vegetarianos** (Preparações com ovos, 2 unidades)

Preparações	Características
Ovos de galinha frito	Ovo tipo Extra, frito
Ovos de galinha Mexido	Ovo tipo Extra, frito, mexidos
Omelete	Ovo tipo Extra, com legumes ou verduras frescas de primeira qualidade e ou queijo;
Ovos de galinha cozidos	Ovo tipo Extra, cozido.
Ovos de galinha pochê	Ovo tipo extra, cozido

PREPARAÇÕES
Yakissoba de Legumes
Lasanha de abobrinha ou berinjela com queijo ou ricota ao sugo
Ovos Cozidos c/ Molho
Ovos Mexidos
Omelete
Quibe Vegetariano
Grão-de-Bico ao vinagrete
Feijão Branco ao Vinagrete
Tortinha de Espinafre
Bolinho de Arroz
Quibe de proteína texturizada de soja
Ovo pochê ao sugo
Estrogonofe de proteína texturizada de soja
Suflê de legumes
Almôndega de Soja
Charuto de repolho ao sugo com soja
Omelete de fritada de batata com queijo
Rocambole de soja
Hamburguer de lentilha ou grão de bico ou feijão branco
Canelone de soja gratinado

8.3.17. **O café da manhã deverá ser servido em horário compreendido no intervalo de 07h20min às 07h50min, enquanto o almoço deverá ser servido no intervalo de 12h00min às 13h00min, e o jantar, das 18h00min às 19h00min. Estes horários poderão sofrer alterações devido a imprevistos, ou mediante acordo entre as partes.**

8.3.18. **A execução dos serviços será iniciada no prazo máximo de 07 (sete) dias contados da emissão da ordem de fornecimento.**

8.3.19. **O quantitativo de marmitex e kits será informado pela UFVJM, por meio de Ofício, acompanhado da ordem de fornecimento, encaminhado ao endereço eletrônico fornecido pela empresa. A comunicação será realizada com o prazo mínimo de 48 hs (quarenta e oito horas) de antecedência, em relação ao início do fornecimento.**

8.3.20. **Iniciado o período de fornecimento, poderá haver a supressão do quantitativo de marmitex ou kit de café da manhã, em virtude do número de discentes a serem atendidos. Neste caso, a empresa será comunicada com 24 h (vinte e quatro horas) de antecedência. Somente serão pagas as refeições solicitadas e entregues.**

8.3.21. A produção das refeições deverá ocorrer nas dependências da contratada e a distribuição destas deve ser feita nos locais a serem indicados pela UFVJM, de segunda a domingo, incluindo feriados, durante o período dos Tempos Universidade (TU), compreendidos nos intervalos de 27/06/2022 a 06/08/2022 e 02/01/2023 a 10/02/2023 (Calendário Acadêmico). Estas deverão ser distribuídas em porções individuais, acondicionadas em embalagens adequadas e descartáveis (marmitex), devidamente acompanhadas de talheres descartáveis (garfo, faca ou colher, conforme o cardápio).

8.3.22. O transporte das refeições será realizado por conta da contratada e deverá ser realizado em veículos apropriados da empresa, devidamente higienizados e climatizados, e de forma a garantir as condições higiênicas sanitárias, temperatura e conservação adequadas, com vistas a manter a qualidade ideal para o fornecimento da alimentação, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária. Deve ser disponibilizada, obrigatoriamente, logística de atendimento necessária para a execução do serviço, que possibilite o seu deslocamento em tempo hábil nos casos em que houver urgência na prestação dos serviços.

8.3.23. A contratada deverá disponibilizar todo o material necessário para o consumo da alimentação, como: talheres de plástico, copos de plástico e guardanapos de papel.

8.3.24. As refeições tipo marmitex deverão ser fornecidas quentes, acompanhadas de guardanapos de papel em quantidade suficiente por pessoa, transportadas e armazenadas em caixas térmicas.

8.3.25. As refeições deverão ser fornecidas em embalagem de isopor ou similares, hermeticamente fechadas, adequadas para cada refeição tipo marmitex.

8.3.26. As refeições tipo kit café da manhã deverão ser fornecidas em uma caixa de papelão ou embalagem que ofereça maior proteção e higiene, e, ainda, os pães deverão ser envolvidos com uma embalagem plástica, oferecendo proteção e higiene, conforme demanda, no horário, data e local de entrega.

8.3.27. Os kits de café da manhã deverão ser armazenados e transportados adequadamente até sua entrega e fornecimento aos estudantes.

8.3.28. Durante o período de fornecimento, será realizada pesquisa de satisfação, conforme modelo constante no Anexo II, a fim de nortear melhorias nos serviços prestados pela empresa contratada. A empresa terá acesso aos resultados da pesquisa e será notificada caso haja algum desvio. Em caso de reincidência por parte da contratada, o contrato poderá ser interrompido.

8.3.29. É de responsabilidade da contratada a correta destinação das sobras de alimentos, dos resíduos e das embalagens, de acordo com a Política Nacional dos Resíduos Sólidos - Lei nº 12.305/2010.

8.3.30. A contratada fica obrigada a apresentar, sempre que solicitado pela Administração: a Licença de Funcionamento da Prefeitura e o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS) - Alvará Sanitário, a fim de garantir disponibilidade para eventual fiscalização da Vigilância Sanitária e/ou outros órgãos fiscalizadores, bem como o público em geral.

8.3.31. Outros documentos da empresa devem estar disponíveis e com fácil acesso, tais como:

8.3.31.1. Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO) e Programa de Gestão de Riscos (PGR), que são exigidos pela CLT e pela ANVISA para a avaliação da saúde dos colaboradores e para a prevenção a doenças transmitidas por alimentos (DTAs);

8.3.31.2. Procedimentos Operacionais Padrão (POP), que formalizam padrões de procedimentos rotineiros de uma lanchonete, como: métodos de higienização, cuidados com os alimentos e controle de pragas. Os procedimentos devem ser escritos de acordo com a atividade exercida e assinados não só pelo proprietário, mas também pelo responsável técnico:

- a) POP de Controle de Pragas;
- b) POP de Higiene do Ambiente;
- c) POP de Higiene Pessoal;
- d) POP de Potabilidade de Água;
- e) POP de Higienização de Vegetais;
- f) POP de Controle de Recebimento de Mercadorias;

8.3.31.3. Manual de Boas Práticas de Fabricação, que descreve o trabalho e a forma correta de fazê-lo na lanchonete. Comumente estabelece regras gerais de limpeza e higiene, controle de pragas, uso da água, etc;

8.3.31.4. Lista de Presença de Treinamentos, a fim de garantir que os colaboradores executem as tarefas de forma a manter a qualidade e segurança dos produtos; e

8.3.31.5. Controle Integrado de Pragas Urbanas executado por empresa devidamente cadastrada e que apresente Alvará Sanitário.

8.3.31.6. A contratação terá vigência de 06 (seis) meses, contados a partir da assinatura do contrato, que deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços, conforme estabelece o § 4º do artigo 12 do Decreto 7.892/2013.

9. **MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**



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

9.2. A contratada também deverá dispor dos insumos necessários para a correta realização dos serviços, incluindo: gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis, fornecimento de uniformes aos seus funcionários e EPIs, caso seja exigido pelas normas vigentes.

## 10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

10.1.1. O presente termo visa a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação (café da manhã, almoço e jantar) para atender a demanda dos discentes da Licenciatura em Educação do Campo (LEC), da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) durante a realização dos Tempos Universidade (TU), conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste Instrumento.

10.1.2. Os serviços serão prestados durante os períodos de Tempo Universidade (TU) do curso de Licenciatura em Educação do Campo, a saber, seis semanas letivas compreendidas entre janeiro e fevereiro (no primeiro semestre) e junho, julho e/ou agosto (no segundo semestre) de cada ano. Só haverá o pagamento pelos serviços efetivamente prestados e comprovados. E, se houver necessidade de oferta de atividades de Ensino em tempo/período especial (fora do TU) e consequente prestação dos serviços, esta será comunicada com prazo de, no mínimo, 15 dias de antecedência pela contratante.

10.1.3. Diante da indefinição da quantidade fixa de refeições a serem fornecidas por dia, mas tomando como base a previsão de alunos matriculados, apura-se o quantitativo de uma demanda diária estimada de 167 (cento e sessenta e sete) cafés da manhã, 167 (cento e sessenta e sete) almoços, e 167 (cento e sessenta e sete) jantares, o que totaliza 501 (quinhentas e uma) refeições diárias. Ressalte-se que este quantitativo sofrerá variação (para mais ou para menos) a depender do número de estudantes matriculados e frequentes em cada Tempo Universidade.

10.1.4. A UFVJM definirá os locais em que as alimentações serão servidas aos estudantes, podendo ser nos seguintes endereços:

- a) Campus JK: BR 367, KM 583, no 5000, Alto da Jacuba, Diamantina/MG;
- b) Campus I: Rua da Glória, 187, Centro, Diamantina/MG; ou
- c) Nas dependências da contratada, conforme as demandas da Coordenação da LEC.

10.1.5. Aos finais de semana as refeições serão servidas em endereço a ser definido pela Coordenação da LEC, em áreas dentro do perímetro urbano da cidade de Diamantina/MG.

10.1.6. A empresa deve obrigatoriamente disponibilizar logística de atendimento necessária para a execução do serviço, que possibilite o seu deslocamento em tempo hábil nos casos em que houver urgência na prestação dos serviços.

10.1.7. Ao elaborar sua proposta, a licitante deverá analisar detalhadamente as especificações deste Instrumento e estar atenta aos investimentos necessários para o bom funcionamento do estabelecimento, bem como as variações.

## 11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017.

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

- a) exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- b) direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- c) promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e



d) considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

- 11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.10. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.11. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 11.12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

## 12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, observando o prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP nº 5/2017;
- 12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 12.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- 12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Cedente ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;
- 12.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 12.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;
- 12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;
- 12.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 12.14. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em atividade laboral noturna, perigosa ou insalubre;

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

12.16. 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;

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

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

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

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

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

12.22. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, **de acordo com este Termo de Referência e seus anexos**, 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;

12.23. **Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes apropriados (embalagem plástica esterilizada) nos locais onde foram preparados (Portaria CVS 05/13, art. 52) na quantidade mínima de 100 gramas e com temperatura de conservação de até 4°C, ou sob congelamento a (-) 18°C;**

12.24. **A contratante observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.**

### 13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

### 14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

### 15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

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

15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

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

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

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

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

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

15.13. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

15.13.1. **O fiscal do contrato manterá registro diário da quantidade de refeições servidas, através de controle assinado em conjunto com representante da Contratada.**

15.13.2. **O fornecedor está sujeito à fiscalização dos alimentos no ato da entrega e, posteriormente, reservando-se a UFVJM, através do responsável, o direito de não receber os alimentos, caso os mesmos não se encontrem em condições satisfatórias ou no caso de o alimento não ser de primeira qualidade ou desatender as condições deste Termo de Referência.**

15.13.3. **Caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente.**

15.13.4. **Fica reservado a UFVJM o direito de solicitar amostras para realizações de testes que comprovem a qualidade das refeições. Para tanto, os alimentos serão submetidos à análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os alimentos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente recusados, devendo ser, imediatamente, substituídos.**

15.13.5. **Durante o período de vigência da Ata, a UFVJM poderá requerer, do município sede da licitante, informações relacionadas ao Alvará de Funcionamento, bem como Atestados de Vistoria realizados pela Vigilância Sanitária local. Caso o órgão fiscalizador encontre irregularidades, serão adotadas providências para a rescisão contratual.**

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

15.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

16.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo II, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

16.1.1. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

16.2. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

a) **Segurança, no que se refere às condições higiênico-sanitárias, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos;**

b) **Confabilidade, que se traduz na habilidade para executar um serviço prestado e na capacidade para realizar o serviço prometido sem erros.**

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

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

## 17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

17.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

17.2. No prazo de até *5 dias corridos* do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual.

17.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

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

17.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá 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, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

17.3.1.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

17.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

17.3.2. No prazo de até *10 (dez) dias corridos* a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

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

17.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

17.3.2.3. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

17.4. No prazo de até *10 (dez) dias corridos* a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

- a) Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- b) Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- c) Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

17.5. O recebimento da última etapa da execução equivale ao recebimento do objeto como um todo, e será realizado da seguinte forma:

- a) Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado;
- b) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei 8.666/93;

17.5.1. O prazo para recebimento definitivo será de **15(quinze) dias**.

17.5.2. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento.

17.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades

assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

17.7. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

## 18. DO PAGAMENTO

18.1. Os pagamentos corresponderão ao fornecimento de refeições mensais.

18.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

18.3. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal/Fatura com o valor exato dimensionado.

18.4. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

18.4.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

18.5. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.5.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.6. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal/Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período de prestação dos serviços;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

18.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

18.8. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

18.9. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Edital.

18.10. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

18.11. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.12. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

18.13. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

18.14. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

18.14.1. Será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da Contratante.

18.15. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017, quando couber.

18.16. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do Órgão Contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

18.17. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX)	I =	(6/100)	I = 0,00016438
		365	

## 19. REAJUSTE

19.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de 01 (um) ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto nº 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

$I^0$  = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

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

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

19.6. 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.

19.7. 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.

19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

20.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período a critério da Contratante, contados da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

20.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

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

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

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

- b) prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à Contratada; e
- d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela Contratada, quando couber.

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

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

20.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

20.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

20.7. 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.

20.8. 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 15 (quize) dias úteis, contados da data em que for notificada.

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

20.10. Será considerada extinta a garantia:

- a) 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;
- b) no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 05/2017.

20.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

20.12. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

## 21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

21.2.1. **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;

21.2.2. **Multa de:**

21.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

21.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

21.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

21.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e



21.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

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

21.2.3. 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 dois anos;

21.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

21.2.5. 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;

21.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem "iv" também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

21.4. As sanções previstas nos subitens "i", "iii", "iv" e "v" poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

**Tabela 1**

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, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

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

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

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

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

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

21.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

21.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

21.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, 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.

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

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

21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## 22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

22.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital.

22.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Edital.

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

22.3.1. **Capacidade técnica operacional: comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.**

22.3.1.1. **Para fins da comprovação de que trata o item anterior, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com a seguinte característica mínima: fornecimento de, no mínimo, 100 (cem) refeições diárias.**

22.3.1.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5/2017.

22.3.1.3. **A Súmula nº 263/2011 do TCU estabelece que: "Para a comprovação da capacidade técnico-operacional das licitantes, e desde que limitada, simultaneamente, às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto a ser contratado, é legal a exigência de comprovação da execução de quantitativos mínimos em obras ou serviços com características semelhantes, devendo essa exigência guardar proporção com a dimensão e a complexidade do objeto a ser executado".**

22.3.1.4. **Seguindo essa diretriz normativa e de forma mais ampliativa, a jurisprudência do Tribunal de Contas da União indica que "é ilícita a exigência de número mínimo de atestados de capacidade técnica, assim como a fixação de quantitativo mínimo nesses atestados superior a 50% dos quantitativos dos bens ou serviços pretendidos, a não ser que a especificidade do objeto recomende o estabelecimento de tais requisitos".**

22.3.1.5. **A presente contratação refere-se a demanda diária estimada de 167 (cento e sessenta e sete) cafés da manhã, 167 (cento e sessenta e sete) almoços, e 167 (cento e sessenta e sete) jantares, o que totaliza 501 (quinhentas e uma) refeições diárias. A parcela de maior relevância é o fornecimento de refeições, por demandar organização operacional para o preparo em grandes quantidades. Com base neste dado e considerando que o almoço e o jantar perfazem 334 (trezentos e trinta e quatro) refeições diárias, há exigência de comprovação de aproximadamente 30% (trinta por cento) do total de refeições (almoço e jantar) diárias.**

22.3.1.6. **Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.**

22.3.1.7. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 01 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5, de 2017.

22.3.1.8. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

22.3.2. **Capacidade Técnica Profissional: possuir, em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista ou outro profissional devidamente reconhecido pela entidade profissional - CRN, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº 419/2008, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviços de características semelhantes.**

22.3.2.1. **Entende-se como pertencente ao quadro permanente do licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.**

22.3.2.2. **No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata o item anterior poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.**

22.3.3. **Apresentar os seguintes documentos relativos ao estabelecimento comercial:**

- a) **Alvará de funcionamento;**
- b) **Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB); e**
- c) **Alvará da vigilância sanitária (CMVS).**

22.3.4. **Apresentar declaração se responsabilizando pelo fiel cumprimento da legislação pertinente ao objeto desta licitação, em especial as abaixo especificadas, sem prejuízo das demais leis e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, bem como demais instrumentos normativos aplicáveis:**

- a) **Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC 52/2014;**
- b) **Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores 1 industrializadores de alimentos e a lista de verificação de bolas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos; Portaria nº 326 - SVS / MS, de 30 de julho de 1997, que apresenta o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos; e**
- c) **Portaria nº 326 - SVS / MS, de 30 de julho de 1997, que apresenta o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos.**

22.3.5. *As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.*

22.3.6. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

22.3.7. **Indicações do aparelhamento e do pessoal técnico em número adequado para a realização do objeto da licitação, através de declaração;**

22.3.8. **Declaração formal de disponibilidade de materiais e equipamentos para atender ao cumprimento do objeto da licitação;**

22.3.9. **Declaração formal de que providenciará, às suas custas, a disponibilidade de todos os equipamentos e utensílios necessários à execução do objeto deste certame, em até 07 (sete) dias após a emissão da ordem de serviço;**

22.3.10. **Declaração de se responsabilizar pelo fiel cumprimento das legislações pertinentes ao objeto desta licitação.**

22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1. Valores Unitários Máximos:

22.4.1.1. **R\$ 19,67 (doze reais e sessenta e centavos) para o item 1 - Almoço/Jantar.**

22.4.1.2. **R\$ 12,23 (doze reais e quarenta e cinco centavos) para o item 2 - Café da Manhã.**

22.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

22.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no Edital.

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

23.1. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

- 23.1.1. Valores unitários:
- 23.1.1.1. R\$ 19,67 (doze reais e sessenta e centavos) para o item 1 - Almoço/Jantar.
- 22.1.2.2. R\$ 12,23 (doze reais e quarenta e cinco centavos) para o item 2 - Café da Manhã.
24. **DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**
- 24.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato.
25. **ANEXOS**

**ANEXO I - Estudo Técnico Preliminar****ANEXO II - Instrumento de Medição dos Resultados e Modelo Pesquisa de Satisfação**

Diamantina, 29 de abril de 2022.

José Cláudio Luiz Nobre  
SIAPE: 1645241  
Coordenador da Licenciatura Educação Campo  
LEC/UFVJM

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União  
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Não Continuados  
Atualização: Julho/2021



Documento assinado eletronicamente por **Jose Claudio Luiz Nobre, Coordenador(a)**, em 02/05/2022, às 18:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0701499** e o código CRC **416D98E4**.

Referência: Processo nº 23086.002916/2022-11

SEI nº 0701499

Criado por [katia.almeida](#), versão 5 por [lilian](#) em 02/05/2022 15:22:01.