



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC – SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

EDITAL DE LICITAÇÃO

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2019**

**(Processo Administrativo n.º23194.005589.2018-45)**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO – IFMT – CAMPUS CUIABÁ – OCTAYDE JORGE DA SILVA**, por meio da Diretoria de Administração e Planejamento, sediado na Rua Zulmira Canavarros, nº 95, Centro, CEP 78005-200, Cuiabá-MT, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo MENOR PREÇO, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço unitário**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **14/06/2019**

Horário: **10:00 horas (horário de Brasília)**

Local: Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

**\*Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC – SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

## 1. DO OBJETO

**1.1.** O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS E TRANSPORTADAS, INCLUINDO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO**, destinado a atender aos estudantes, servidores, terceirizados e eventuais visitantes na sede do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá “Cel. Octayde Jorge da Silva”, mediante concessão administrativa, a título oneroso, com uso de áreas para exploração de **refeitório e cantina/lanchonete**, em conformidade aos procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para os serviços de alimentação, conforme características, condições e demais exigências contantes neste Edital e seus Anexos.

**1.2.** A licitação será realizada por item, conforme tabela constante no Termo de Referência.

**1.3.** O critério de julgamento adotado será o **menor preço GLOBAL** do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

**1.4.** Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Portal de Compras do Governo Federal ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)) e as especificações constantes deste Edital e seus anexos, prevalecerão as últimas.

**1.5.** Os licitantes do Pregão Eletrônico nº 02/2019 vinculam-se ao presente Edital e demais Anexos, ao Termo de Referência, à Proposta de Preços da CONTRATADA, à Nota de Empenho e demais documentos que compõem o Processo supramencionado que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Instrumento.

## 2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

**2.1.** As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2019, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26414

Fontes: 0100 / 8250 / 8100

Programas de Trabalho: 108872 / 108871

Elemento de Despesa: 339039-41

PI: L2994P23C2N / L20RLP0101N



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

### **3. DO CREDENCIAMENTO**

**3.1.** O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

**3.2.** O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

**3.3.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

**3.4.** É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.

**3.5.** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

**3.5.1** A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

### **4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

**4.1.** Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

**4.1.1** Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

**4.2.** Não poderão participar desta licitação os interessados:

**4.2.1** proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

**4.2.2** que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

**4.2.3** estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

**4.2.4** que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**4.2.5** que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

**4.2.6** entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

**4.2.7** organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

**4.2.8** instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017);

**4.2.8.1.** É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017-TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

**4.2.9** empresas cujos sócios tenham vínculo de parentesco com servidores deste IFMT – Campus Cuiabá.

**4.3.** Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

**4.3.1** Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

**4.4. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:**

**a)** detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

**b)** de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

**4.4.1** Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);

**4.5.** Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**4.6.** Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

**4.6.1** que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

**4.6.1.1** nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

**4.6.1.2** nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

**4.6.2** que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

**4.6.3** que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

**4.6.4** que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

**4.6.5** que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

**4.6.6** que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

**4.6.7** que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

**4.7.** A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

## **5. DO ENVIO DA PROPOSTA**

**5.1.** O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**5.2.** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**5.3.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**5.4.** Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

**5.5.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**5.6.1 Valor unitário e total do item;**

**5.6.2** Descrição do objeto, contendo elementos e informações pertinentes.

**5.6.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

**5.7.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;

**5.7.1** A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

**5.7.2** Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

**5.8.** A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

**5.8.1** cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

**5.8.2** cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**5.9.** Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

**5.10.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

**5.11.** A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

**5.12.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**5.13.** O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

**5.14.** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário);

**5.14.1** O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato

## **6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**6.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)), na data e horário indicados neste Edital.

**6.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

- 6.2.1** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 6.2.2** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.2.3** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor total item.**
- 6.6.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7.** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 6.9.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;
- 6.9.1** Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 6.10.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.11.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.12.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**6.13.** Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

**6.14.** O Critério de julgamento adotado será o **menor preço global**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

**6.15.** A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**6.16.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

**6.17.** Se, após o término da fase competitiva, o licitante solicitar pedido de desclassificação de sua proposta ou lance, poderá ser submetido a processo administrativo, em cumprimento do art. 7º da Lei nº 10.520/02, para apuração da sua responsabilidade quanto à oferta de lance e posterior desistência ou não encaminhamento da proposta quando solicitada, observadas, ainda, as sanções administrativas previstas neste Edital.

**6.18.** Os licitantes deverão acompanhar as operações no sistema eletrônico COMPRASNET durante todas as sessões públicas do Pregão, mesmo após o encerramento da etapa de lances, ficando responsáveis pelos ônus decorrentes da perda de negócios por sua desconexão ou pela inobservância de quaisquer mensagens ou avisos emitidos pelo sistema.

**6.19.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

**6.20.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**6.21.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**6.22.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

**6.23.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**6.24.** Só se considera empate entre propostas iguais, não seguidas de lances. Lances equivalentes não serão considerados iguais, uma vez que a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

**6.24.1** Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

**6.24.1.1** prestados por empresas brasileiras;

**6.24.1.2** prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

**6.24.1.3** prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

**6.25.** Persistindo o empate entre propostas, será aplicado o sorteio como critério de desempate.

**6.26.** Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

**6.27.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**6.28.** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

**7.1** Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

**7.2** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

**7.2.1** contenha vício insanável ou ilegalidade;

**7.2.2** não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**7.2.3** apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

**7.2.3.1** Não será aceita proposta com valor final superior ao “Valor Anual/Global Estimado”, demonstrado no Termo de Referência anexo a este Edital.

**7.2.3.2** Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

**7.2.3.1.1** for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

**7.2.3.1.2** apresentar um ou mais valores da planilha de custo (caso solicitada pelo Pregoeiro) que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

**7.3** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

**7.4** Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

**7.5** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

**7.6** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, em caso de diligências, por meio de funcionalidade disponível no sistema, **estabelecendo no “chat” prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta.**

**7.6.1** O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

**7.6.2** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**7.6.3** Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

**7.6.4** O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

**7.6.5** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.

**7.6.5.1** Considera-se erro no preenchimento da planilha a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006.

**7.6.5.2** Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes;

**7.7** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

**7.8** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**7.9** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**7.10** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

## **8. DA HABILITAÇÃO**

**8.1.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**8.1.1** SICAF;

**8.1.2** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

**8.1.3** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**8.1.4** Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidas pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

**8.1.5** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**8.1.5.1** Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

**8.1.5.1.1** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

**8.1.5.1.2** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

**8.1.6** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

**8.1.7** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

**8.2.** Não ocorrendo inabilitação, o Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto nos arts.10, 11, 12, 13, 14, 15 e 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

**8.2.1** O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

**8.3.** Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

**8.4.** Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente por meio do sítio oficial, ou na hipótese de ela se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, **no prazo de até 04 (quatro) horas corridas**, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação.

**8.4.1** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

**8.5.** Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e Trabalhista, bem como a Qualificação Econômico-Financeira, nas condições descritas adiante.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**8.6. Habilitação jurídica:**

**8.6.1** no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**8.6.2** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

**8.6.3** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

**8.6.4** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

**8.6.5** decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

**8.6.6** No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

**8.6.7** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**8.7. Regularidade fiscal e trabalhista:**

**8.7.1** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

**8.7.2** prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

**8.7.3** prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

**8.7.4** prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

**8.7.5** prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**8.7.6** prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

**8.7.7** caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

**8.8. Qualificação Econômico-Financeira:**

**8.8.1** certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

**8.8.2** balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

**8.8.2.1** no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

**8.8.2.2** é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

**8.8.2.3** Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

**8.8.3** comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

**8.8.4** As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de **10% (dez por cento)** do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

**8.9. Qualificação Técnica:**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC – SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

**8.9.1** As empresas, **cadastradas ou não no SICAF**, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

**8.9.1.1** Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição – CRN) da unidade federativa da empresa participante, nos termos do art. 2º da Resolução Nº 378/2005 do Conselho Federal de Nutrição;

**8.9.1.2** **Declaração emitida pelo licitante que reunirá, até a assinatura do contrato, comprovação da capacitação técnico-profissional, na forma que segue:**

**8.9.1.2.1** Comprovação de que possui em seu quadro permanente, profissional de nível superior em Nutrição devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutrição, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de fornecimento compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste Edital. O profissional ora referido deverá participar da execução do objeto do presente Edital, nas Unidades da CONTRATANTE, estando sob este profissional a responsabilidade técnica do serviço.

**8.9.1.2.1.1** Entende-se, para fins deste Edital, como pertencente ao quadro permanente do licitante, 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.

**8.9.1.2.1.2** No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, a pedido da Administração.

**8.9.1.3** **Deverá** comprovar ainda sua **capacidade técnica**, com o seguinte:

**8.9.1.3.1** Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, **que atenda quantidade de, no mínimo, a 50% (cinquenta por cento) da quantidade anual estimada (conforme quadro constante no “item 1” do Termo de Referência, anexo a este Edital), por período não inferior a três anos**, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado **devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Nutrição** da jurisdição onde foram executadas as atividades, **na forma estabelecida na Resolução Nº 510/2012 do Conselho Federal de Nutrição.**

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





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**8.9.1.3.1.2** Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 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 n. 5, de 2017.

**8.9.1.3.1.3** Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

**8.9.1.3.1.4** Poderá ser 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 n. 5/2017.

**8.9.1.3.2** O licitante disponibilizará, no caso de solicitação do Pregoeiro e na forma de diligência, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, 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.

**8.9.1.3.2.1** O prazo para apresentação destes documentos será registrado em Ata e comunicado a todos os participantes por meio do sistema COMPRASNET, podendo ser encaminhado também por e-mail ao licitante cujo(s) documento(s) está(ão) sob análise e posteriormente divulgado a todos os interessados, considerando-se, assim, a prática de diligência prevista na Lei nº 8.666/93.

**8.9.1.3.2.2** Poderão ser realizadas quantas solicitações forem necessárias neste formato (diligência), até que todas as dúvidas possam ser sanadas pelo Pregoeiro e sua equipe de apoio.

**8.9.1.3.2.3** O não atendimento da(s) diligência(s) no(s) prazo(s) definido(s) pelo Pregoeiro acarretará na inabilitação/desclassificação do licitante.

**8.9.1.4** Declaração de que instalará escritório na cidade de CUIABÁ-MT, ou em um raio máximo de até 60 km da cidade de CUIABÁ-MT, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017, conforme modelo constante do **Anexo VIII** do edital. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

**8.9.2** As empresas, **cadastradas ou não no SICAF**, deverão apresentar Termo de Vistoria assinado pelo servidor responsável, ou, no caso da opção por não realizar a vistoria, o Termo de Não Vistoria.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**8.9.2.1** A visita técnica é facultativa, podendo o licitante realizá-la por intermédio de representante legal, devidamente qualificado para esse fim. Optando pela visita, o licitante deverá apresentar uma declaração, nos termos do modelo constante do **Anexo V** do edital, constando assinatura de servidor do IFMT – Campus Cuiabá para sua validação.

**8.9.2.2** Caso o licitante opte por não realizar a visita técnica, deverá apresentar declaração, nos termos do **Anexo VI**, de que não efetuou a visita, mas que concorda com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, e, ainda, que assume toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

**8.9.3** Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar, conforme item 10.5 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017:

**8.9.3.1** A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;

**8.9.3.2** A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

**8.9.3.3** A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

**8.9.3.4** O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

**8.9.3.5** A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

**8.9.3.6** Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

**8.9.3.7** A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

**8.10.** Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC – SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

(upload), no prazo de 04 (quatro) horas corridas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail [pregao@cba.ifmt.edu.br](mailto:pregao@cba.ifmt.edu.br).

**8.10.1** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

**8.10.2** Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

**8.10.3** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**8.10.4** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

**8.10.5** A validade das certidões exigidas corresponderá ao prazo fixado nos próprios documentos. Caso as mesmas não contenham expressamente o prazo de validade, este IFMT – Campus Cuiabá convencionou o prazo como sendo de **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua expedição, ressalvada a hipótese de o licitante comprovar que o documento tem prazo de validade superior ao convencionado, mediante juntada de norma legal pertinente.

**8.11.** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

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

**8.12.** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

**8.13.** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação,



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

**8.14.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**8.15.** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

**8.16.** Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

**8.17.** O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

**8.18.** Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## **9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

**9.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de até **04 (quatro) horas corridas**, conforme modelo constante do Anexo III deste Edital, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

**9.1.1** ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

**9.1.2** conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

**9.2** A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

**9.2.1** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

**9.3** Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**9.3.1** Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

**9.4** A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

**9.5** A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

## **10. DOS RECURSOS**

**10.1** O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

**10.2** Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

**10.2.1** Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

**10.2.2** A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

**10.2.3** Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**10.3** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

**10.4** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**11.1** A sessão pública poderá ser reaberta:

**11.1.1** Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

**11.1.2** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

**11.2** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

**11.2.1** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

**11.2.2** A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## **12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**12.1** O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

**12.2** Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

## **13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**13.1** O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia no valor correspondente a **2% (dois por cento)** do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais. O prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado por igual período a critério da Administração contratante.

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



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**13.1.2** 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 nº 8.666, de 1993;

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

**13.3** A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- 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;

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

**13.5** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do contratante;

**13.6** O garantidor não é parte legítima para figurar em processo administrativo instaurado pela Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada (inserido pela IN nº 05/2017).

**13.7** No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

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

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

**13.10** Será considerada extinta a garantia:

**13.10.1** com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

**13.10.2** no prazo de três meses após o término da vigência, caso a Contratante não comunique a ocorrência de sinistros.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

#### **14. DO TERMO DE CONTRATO**

**14.1** Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

**14.2** O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**14.2.1** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

**14.2.2** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

**14.3** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.

**14.4** Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

**14.4.1** Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

**14.4.2** Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

**14.5** Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

## **15. DO REAJUSTE**

**15.1** As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato, anexo a este Edital.

## **16. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

**16.1** Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

## **17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

**17.1** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## **18. DO PAGAMENTO**

**18.1** As regras acerca do pagamento do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

**19.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

**19.1.1** não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

**19.1.2** apresentar documentação falsa;

**19.1.3** deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

**19.1.4** ensejar o retardamento da execução do objeto;

**19.1.5** não mantiver a proposta;

**19.1.6** cometer fraude fiscal;

**19.1.7** comportar-se de modo inidôneo;

**19.2** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**19.3** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**19.3.1** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

**19.3.2** Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

**19.3.3** 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;

**19.3.4** Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

**19.3.4.1** A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Edital.

**19.3.5** 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;

**19.4** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

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

**19.6** 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.

**19.7** 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.

**19.8** 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.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**19.9** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

**19.10** 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.

**19.11** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

**19.12** As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

## **20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**20.1** Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

**20.2** A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [pregao@cba.ifmt.edu.br](mailto:pregao@cba.ifmt.edu.br) ou por petição dirigida ou protocolada no seguinte endereço:

**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT**  
**Campus Cuiabá “Cel. Octayde Jorge da Silva”**  
**Diretoria de Administração e Planejamento/Coordenação de Compras e Licitações**  
**Rua Zulmira Canavarros, 95 – Centro**  
**CEP: 78005-200 Cuiabá – MT**

**20.3** Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

**20.4** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

**20.5** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

**20.6** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**20.7** As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC – SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

## **21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 21.1** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 21.2** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 21.3** **Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.**
- 21.4** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 21.5** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 21.6** No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 21.7** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 21.8** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 21.9** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 21.10** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 21.11** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 21.12** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC – SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**21.13** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço abaixo mencionado, nos dias úteis, no horário das 8:00 horas às 18:00 horas (horário local), mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT  
Campus Cuiabá “Cel. Octayde Jorge da Silva”  
Diretoria de Administração e Planejamento/Coordenação de Compras e Licitações  
Rua Zulmira Canavarros, 95 – Centro  
CEP: 78005-200 Cuiabá – MT**

**21.14** Os casos omissos serão decididos pelo pregoeiro e sua equipe de apoio, segundo as disposições das leis, decretos e demais normas administrativas federais, que integram esta licitação independentemente de transcrição.

**21.15** Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente o juízo da Justiça Federal, Seção Judiciária de Mato Grosso.

**21.16** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

**21.16.1** ANEXO I - Termo de Referência;

**21.16.2** ANEXO II – Planta Baixa – Layout Refeitório e Cantina;

**21.16.3** ANEXO III – Modelo de Proposta;

**21.16.4** ANEXO IV – Minuta Termo de Contrato;

**21.16.5** ANEXO V – Minuta Termo de Vistoria;

**21.16.6** ANEXO VI – Minuta Abstenção de Vistoria;

**21.16.7** ANEXO VII – Ordem de Serviço;

**21.16.8** ANEXO VIII - Modelo de Declaração para instalação de escritório.

Cuiabá-MT, 03 de junho de 2019.

**Cristovam Albano da Silva Júnior**  
Diretor Geral do IFMT – Campus Cuiabá – Octayde Jorge da Silva  
**Ordenador de Despesas**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC - SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA  
(Processo Administrativo n.º 23194.005589.2018-45)  
PREGÃO Nº 02/2019

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a **contratação de empresa especializada em serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições prontas e transportadas, incluindo preparo e distribuição**, destinado a atender aos estudantes, servidores, terceirizados e eventuais visitantes na sede do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá “Cel. Octayde Jorge da Silva”, mediante concessão administrativa, a título oneroso, com uso de áreas para exploração de **Refeitório e Cantina/Lanchonete**, em conformidade aos procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para os serviços de alimentação, conforme características, condições e demais exigências contantes neste Termo de Referência.

1.2. A área a ser utilizada abrange o total de 476 m<sup>2</sup>, no Campus Cuiabá – Cel. Octayde Jorge da Silva, situada na Rua Zulmira Canavarros nº 95, Centro, Cuiabá-MT.

1.2.1. A área concedida destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONTRATADA, para outras finalidades.

Item	CATSER	Descrição/ Especificação	Unidade de Medida	Quantidade Anual Estimada	Valor Unitário Estimado (R\$)	Valor Anual/Global Estimado (R\$)
1	15210	REFEIÇÃO - Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição - a ser distribuída para <b>almoço e jantar</b> .	Unidade	124.800	13,29	<b>1.658.592,00</b>

**\*Para este cálculo fora considerado apenas o total de refeições que serão subsidiadas anualmente por este IFMT – Campus Cuiabá. Maiores informações referentes ao quantitativo total estimado de refeições a serem servidas no Refeitório, vide “item 5” deste Termo de Referência - “Informações Importantes para o dimensionamento da proposta”.**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

## **2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

**2.1.** O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - Campus Cuiabá “Cel. Octayde Jorge da Silva” conta atualmente com aproximadamente 2.300 (dois mil e trezentos) alunos, 250 (duzentos e cinquenta) professores e 110 (cento e dez) técnicos administrativos, além de funcionários terceirizados para serviços de vigilância, limpeza e conservação, motoristas, recepcionistas, entre outros, em 3 (três) períodos.

**2.2.** Este Campus Cuiabá oferece à comunidade o total de 7 (sete) Cursos de Nível Técnico Integrado ao Ensino Médio com execução em período integral (matutino/vespertino), 4 (quatro) Cursos de Nível Técnico Subsequente com execução no período noturno, 10 (dez) Cursos de Nível Superior sendo 2 (dois) com execução em período integral, 1 (um) em período matutino e 7 (sete) em período noturno, além de cursos de pós-graduação. Destaca-se que a maioria dos alunos matriculados mora em bairros distantes, o que impossibilita seu deslocamento até sua residência para fazer as refeições. Além disso, muitos não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário.

**2.3.** A Lei nº 9394/1996, Lei de Diretrizes da Educação Nacional - LDB, nos seus Art. 2º e 3º estabelece a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, dentre os quais, a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola.

**2.4.** Para atendimento ao que preconiza a Legislação da Educação e o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa de Assistência Estudantil, a alimentação tem como objetivo contribuir para a permanência do aluno em situação de vulnerabilidade social na escola e para a melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar. Este decreto dispõe ainda, em seu art. 3º, que o referido programa deverá implementado de forma articulada com as atividades de ensino, pesquisa e extensão, visando o atendimento de estudantes regularmente matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior.

**2.5.** A implantação do Refeitório nesta unidade de ensino terá por finalidade principal servir refeições nutricionalmente balanceadas e higienicamente seguras, com custo acessível, promovendo assim condições básicas necessárias para o bom desempenho das atividades acadêmicas, além de disseminar bons hábitos alimentares, colaborando para a correção de possíveis distúrbios alimentares.

**2.6.** A contratação formata-se de maneira que seja contemplado o anseio de complementar as necessidades básicas de alimentação durante e nos intervalos das principais refeições, com a



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

implantação de cantina/lanchonete anexa ao refeitório (conforme planta baixa do local disponível no Anexo II).

**2.7.** Com as considerações supracitadas, justifica-se a necessidade da contratação do objeto deste processo licitatório visando contribuir para a permanência e a conclusão de curso do quadro discente deste IFMT – Campus Cuiabá, sob a perspectiva da inclusão social e democratização do ensino, assegurando-lhes os meios necessários para o pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação.

**2.8.** A Administração optou pela disposição da solução em um único item, visando aumentar o desconto oferecido pelas empresas licitantes devido ao ganho de escala no fornecimento de todas as refeições licitadas (almoço e jantar). Ademais, a prestação do serviço com fornecimento de almoço e jantar por empresas distintas seria inviável, uma vez que o serviço prevê toda uma logística e um grupo de equipamentos e utensílios que deverão ser disponibilizados, alguns destes armazenados no próprio espaço do Refeitório e da Cantina, o que tornaria impraticável, além de onerosa, a contratação de mais de uma empresa para esse serviço.

### **3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**3.1.** Dadas as suas características, o serviço objeto desta contratação enquadra-se como serviço comum, vez que é possível estabelecer padrões de qualidade de forma objetiva por meio de especificações usuais empregadas em empresas do ramo, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.

**3.2.** Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

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

**3.4.** Trata-se de **serviço de natureza continuada**, considerando a **Portaria IFMT Nº 195, de 25 de janeiro de 2016**, que dispõe sobre os serviços cuja interrupção possa comprometer a continuidade das atividades da Administração e cuja necessidade de contratação deva estender-se por mais de um exercício financeiro e continuamente, sob pena de prejuízo ou dano à Administração, e resolve, em seu Art. 1º, inciso XXXI declarar como prestação de serviço de **execução contínua o serviço de fornecimento de alimentação**.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC - SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

#### 4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

##### 4.1. Do Refeitório:

**4.1.1.** A contratação engloba o planejamento, a organização, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparação, transporte e distribuição de refeições); serviço de portaria, serviço de caixa, limpeza e higienização da área física e dos aparelhos (equipamentos) e utensílios do Refeitório e a manutenção de todos os equipamentos instalados no espaço pela CONTRATADA.

**4.1.2.** A contratação em questão objetiva o fornecimento de refeições **prontas e transportadas**, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA: toda a operacionalização, como compra e estocagem de matéria-prima; a manipulação, o preparo, o transporte e a distribuição das refeições e dos materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de limpeza, entre outros necessários à perfeita execução do serviço); disponibilização de mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para efetivação do serviço; transporte adequado e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária.

**4.1.3.** As refeições serão preparadas nas instalações da CONTRATADA, transportadas prontas para serem servidas e dispostas nas dependências do refeitório com o **mínimo de 30 (trinta) minutos de antecedência do horário estabelecido para o início de sua distribuição.**

**4.1.4.** As refeições serão servidas no modo *self-service*, com porcionamento dos pratos proteicos, frutas e do suco/refresco, porcionamento este realizado por funcionários da empresa CONTRATADA.

**4.1.5.** O(s) representante(s) da CONTRATANTE envolvidos na gestão do contrato comunicará(rão) à CONTRATADA qualquer aumento significativo do número de clientes com **antecedência de, no mínimo, 24 horas.**

**4.1.6.** A distribuição das refeições será realizada nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá “Cel. Octayde Jorge da Silva” em área de **357,05 m<sup>2</sup>.**

**4.1.7.** A execução dos serviços referentes ao **refeitório** deverá ser iniciada **em no máximo 30 (trinta) dias** após a assinatura do contrato, nos seguintes horários:

**4.1.8.** O horário de distribuição das refeições para o **ALMOÇO** será de **11h00min às 14h00min** e para o **JANTAR** de **17h00min às 19:30min**. Ambos de **segunda a sexta-feira.**

**4.1.8.1.** O horário estipulado no subitem anterior poderá sofrer alterações mediante acordo entre CONTRATANTE e CONTRATADA, por interesse da administração.

**4.1.8.2.** A CONTRATADA **deverá** comprovar experiência na área de serviço de alimentação de refeições prontas transportadas e infraestrutura adequada para a prestação do serviço.

**4.1.8.3.** O transporte das refeições prontas deverá ocorrer imediatamente após a produção, em veículos adequados a esta finalidade. O alimento deve ser acondicionado em recipientes térmicos, adequados ao tipo de alimento a ser transportado.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**4.1.8.4.** Apenas as etapas de distribuição das refeições e de higienização dos utensílios utilizados no fornecimento de refeições ocorrerão nas dependências do refeitório do IFMT – Campus Cuiabá.

**4.1.8.5.** Todas as etapas do processo de produção, transporte e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes.

**4.1.8.6. Das recomendações gerais quanto a funcionários e funcionamento do Refeitório:**

**4.1.8.6.1.** A mão de obra especializada operacional e administrativa, em quantidades suficientes para o desenvolvimento de todas as atividades previstas, será de responsabilidade da CONTRATADA. Nos locais de execução do serviço a empresa CONTRATADA deverá manter:

**a) Nutricionista:** coordenar e controlar todas as atividades desenvolvidas na unidade; comandar a equipe de trabalho; elaborar cardápios de acordo com as necessidades do presente Termo de Referência; elaborar fichas técnicas das preparações disponíveis nos cardápios; encaminhar requisições de compra ao estoque; coordenar as atividades de distribuição; realizar atendimento adequado aos usuários; capacitar o pessoal da unidade; controlar valores per capita, resto/ingestão, fatores de correção e cocção e rendimento das preparações e alimentos; coordenar a limpeza e higienização em todos os setores dos Refeitórios; participar do processo de seleção e admissão de pessoal; elaborar rotinas de trabalho e escala de serviços dos funcionários; elaborar descrição de cargos; realizar pesquisa de satisfação junto aos clientes e funcionários; avaliar o desempenho dos funcionários; coordenar e zelar pela higiene e segurança dos funcionários; elaborar relatórios técnicos sempre que necessário; realizar inventário mensal junto ao estoquista;

**b) Copeiro:** organizar e limpar a área de distribuição; verificar se o balcão de distribuição está ligado e em funcionamento; manter limpo o balcão de distribuição; controlar a distribuição das refeições, realizando a reposição das preparações e de utensílios; porcionar as preparações; auxiliar o cliente durante o servimento; realizar a colheita de amostras; verificar o funcionamento de equipamentos e comunicar a necessidade de manutenção ou conserto e ser educado e prestativo;

**c) Auxiliar de serviços gerais:** proceder à limpeza de todos os ambientes da unidade, inclusive durante o horário da distribuição; higienizar equipamentos e utensílios.

**4.1.8.6.2.** O número mínimo de funcionários deverá ser determinado pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE, de modo que se faça possível o cumprimento de todas as exigências e determinações quanto da qualidade dos serviços.

**4.1.8.6.3.** Deverá ser alocado para trabalhar um empregado **exclusivamente no caixa**, o qual, no momento em que estiver desempenhando a referida função, não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos e ainda, deverá evitar transitar nas dependências da área de armazenamento e distribuição dos alimentos.

**4.1.8.6.4.** Todos os funcionários da CONTRATADA deverão ser credenciados junto ao IFMT – Campus Cuiabá, sendo permitida a entrada apenas para estes.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**4.1.8.6.5.** Todos os funcionários da CONTRATADA deverão estar devidamente uniformizados e identificados (crachá), bem como, deverão utilizar equipamentos de proteção individual e de segurança alimentar conforme as normas vigentes.

**4.1.8.6.6.** Todos os funcionários deverão realizar os serviços em perfeitas condições de saúde e de asseio.

**4.1.8.6.7.** Todos os funcionários deverão passar por inspeção médica periódica a cada 6 (seis) meses ou conforme disposições regulamentares.

**4.1.8.6.8.** A CONTRATADA deverá cumprir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, preparo e acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos produtos vendidos na cantina.

**4.1.9. Espaço físico destinado ao Refeitório:**

**4.1.9.1.** O refeitório será implantado em área de **357,05 m<sup>2</sup>** nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá “Cel. Octayde Jorge da Silva”.

**4.1.9.2.** Deverá ter disponível, no mínimo, 200 lugares para atender a comunidade acadêmica.

**4.1.9.3.** A Contratante deverá atender às recomendações de ergonomia e acessibilidade: NBR 9050, NR 17, dentre outras normas que assegure a adequada estrutura para atender ao público.

**4.1.9.4.** A CONTRATADA utilizará as instalações do refeitório para prestação do serviço de distribuição das refeições, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias, previamente autorizadas pela CONTRATANTE.

**4.1.9.5.** Qualquer alteração, ampliação ou diversificação no local concedido deverá ser realizado com prévia autorização da CONTRATANTE e, sempre que necessário ou exigido por esta, a CONTRATADA deverá demonstrar o dimensionamento físico necessário para supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos.

**4.1.9.5.1.** Os valores referentes aos gastos da concessionária para a adequação do imóvel no que tange as benfeitorias úteis e necessárias, autorizadas pela CONTRATANTE, **PODERÃO** ser descontados do valor referente à utilização do espaço, mediante acordo escrito a ser formalizado entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.

**4.1.9.5.2.** Às benfeitorias voluptuárias não caberá qualquer espécie de compensação.

**4.1.9.5.3.** A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais dependências do IFMT – Campus Cuiabá.

**4.1.9.6.** Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis instalados, fixados ou incorporados ao espaço concedido, destinados ao uso na prestação dos serviços advindos desta contratação permanecerão de propriedade da CONTRATADA.

**4.1.9.6.1.** A CONTRATADA indicará, precisamente, todos os bens móveis de seu uso, em relação a ser apresentada ao IFMT – Campus Cuiabá, por ocasião da assinatura do contrato e, durante sua vigência, deverá ser atualizada sempre que se fizer necessário.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**4.1.9.7.** A área destinada ao refeitório destinar-se-á, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Prestação de Serviço destinado à exploração comercial do Refeitório do IFMT – Campus Cuiabá, para fornecimento de alimentação, visando o atendimento dos estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural. Qualquer outra atividade deverá ser autorizada previamente pela CONTRATANTE.

**4.1.9.8.** A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelos reparos, manutenções, consertos e demais atividades de conservação das redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás, se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

**4.1.9.8.1.** Comunicar por escrito à CONTRATANTE qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

**4.1.9.8.2.** Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra(s) nova(s), em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

**4.1.9.9.** Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CONTRATADA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

**4.1.9.10.** A CONTRATADA responderá por quaisquer danos causados a infraestrutura física, sob sua responsabilidade, independentemente de dolo ou culpa, que tenham sido provocados por seus profissionais e/ou terceiros.

**4.1.9.11.** A qualquer momento do contrato a Fiscalização poderá realizar vistoria no espaço concedido.

**4.1.9.12.** A Fiscalização poderá requerer, a qualquer momento, a manutenção das instalações que apresentem defeitos, avarias ou danos.

**4.1.9.13.** Finda a concessão administrativa de uso, a CONTRATANTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CONTRATADA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONTRATANTE.

**4.1.10. Estocagem e armazenamento dos produtos e materiais de consumo:**

**4.1.10.1.** Os materiais de consumo e alimentos utilizados para a produção das refeições deverão ser armazenados, na estrutura da CONTRATADA, separadamente respeitando-se as categorias a seguir:

**4.1.10.1.1.** Alimentos secos e não perecíveis;

**4.1.10.1.2.** Frutas, verduras e legumes;

**4.1.10.1.3.** Alimentos congelados;

**4.1.10.1.4.** Leite, derivados e sobremesas;

**4.1.10.1.5.** Carne, aves, peixes crus;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**4.1.10.1.6.** Alimentos cozidos;

**4.1.10.1.7.** Estoque geral.

**4.1.10.2.** Produtos de limpeza e congêneres, e materiais descartáveis deverão ser armazenados separadamente dos alimentos, observando-se que os produtos deverão ser de primeira linha, adequados aos tipos de ambientes, equipamentos e utensílios e estarem dentro do prazo de validade.

**4.1.10.3.** Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infectados ou fora do prazo de validade e demais produtos impróprios para o consumo humano, deverão ser rejeitados, sob pena de sanção e rescisão contratual.

**4.1.10.4.** Deverão ser utilizados recipientes adequados ao armazenamento de todos os produtos.

**4.1.10.5.** Deverão ser utilizados “filme plástico aderente” e papel-alumínio para fechamento de travessas e outras a serem utilizadas.

**4.1.11. Do pré-preparo e preparo das refeições:**

**4.1.11.1.** O pré-preparo, o preparo e a cocção das refeições, será realizada pela empresa CONTRATADA em estrutura própria e seguirá as seguintes orientações:

**4.1.11.1.1.** Utilizar produtos nos padrões de qualidade descritos anteriormente, bem como quantidades suficientes ao atendimento de toda a demanda do refeitório.

**4.1.11.1.2.** Deverão ser utilizados temperos e condimentos em quantidades que propiciem sabor agradável.

**4.1.11.1.3.** Não poderá ser utilizado excesso de sal e outros condimentos/insumos que possam provocar danos à saúde.

**4.1.11.1.4.** A seleção das frutas, vegetais, hortaliças e assemelhados deverá ser realizada de modo que estejam no ponto de consumo: nem verde, nem maduro demais; não contenham partes amassadas e/ou apodrecidas, vestígios de agrotóxicos e afins; sejam espécies adequadas e recomendadas à boa técnica culinária; sejam frescos.

**4.1.11.1.5.** Utilizar instrumentos (faca, tábuas de corte, abridores de lata, entre outros) limpos e desinfetados.

**4.1.11.1.6.** Não poderá ser utilizado o mesmo instrumento para manipular alimentos crus e cozidos sem antes passar por processo de lavagem e sanitização, para evitar o risco de contaminação cruzada.

**4.1.11.1.7.** Não poderão ser utilizados instrumentos e/ou utensílios de madeira sob nenhuma alegação.

**4.1.11.1.8.** Cozinhar os alimentos até atingir as temperaturas internas mínimas recomendadas, pelo tempo necessário à cocção dos mesmos.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**4.1.11.1.9.** Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente.

**4.1.11.1.10.** Armazenar e manipular os alimentos cozidos em condições de calor e frio adequadas: acima de 60 °C, ou abaixo de 10° C, respectivamente.

**4.1.11.1.11.** Não permitir o contato entre alimentos crus e cozidos, quer de maneira direta ou indireta (contaminação cruzada).

**4.1.11.1.12.** Manter a máxima higiene dos vegetais, hortaliças e frutas, lavando-os em água corrente, e em solução de hipoclorito de sódio ou sanitizante apropriado, conforme recomendações de regulamentos em vigor.

**4.1.12. Do transporte das refeições:**

**4.1.12.1.** O transporte de refeições prontas para consumo deverá ser realizado em veículo(s) fechado(s), no(s) qual(is) a cabine do condutor deve ser isolada do pavimento de transporte que contém os alimentos, de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, **aprovado pela autoridade sanitária**, de forma a garantir a integridade dos alimentos durante o transporte.

**4.1.12.2.** O(s) veículo(s) deve(m) ser mantido(s) em perfeito estado de conservação e higiene, sendo destinado(s) somente para este fim. É proibido transportar no compartimento destinado aos alimentos: pessoas e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los. Em nenhuma circunstância, o veículo poderá transportar animais.

**4.1.12.3.** No(s) veículo(s), em seu pavimento de transportes, paredes e teto devem ser de material resistente à corrosão, impermeáveis, imputrescíveis, fáceis de limpar e desinfetar.

**4.1.12.4.** O pavimento de transportes do(s) veículo(s) deve(m) ser estanque para evitar a saída de qualquer líquido para o exterior.

**4.1.12.5.** O transporte das refeições prontas deve ser realizado em veículo(s) fechado(s), em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4 °C, para alimentos sob refrigeração, ou acima de 65 °C, para alimentos quentes.

**4.1.12.6.** O(s) veículo(s) devem dispor de equipamento ou mecanismo que garanta temperatura inferior a 4°C para todos os produtos alimentares que necessitem estar em temperaturas de refrigeração.

**4.1.12.7.** O número de veículo(s) deverá ser definido de forma a não gerar gargalos no transporte e distribuição das refeições nos horários de funcionamento.

**4.1.12.8.** O(s) veículo(s) deverá(ão) atender as normas da ANVISA e outras legislações correlatas, devendo possuir certificado de vistoria, de acordo com o código sanitário vigente.

**4.1.12.9.** Deverá ser efetuada diariamente a limpeza e desinfecção do(s) veículo(s) utilizando produtos e utensílios adequados.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**4.1.12.10.** Os responsáveis pelo transporte e distribuição dos alimentos deverão respeitar as boas práticas de higiene e usar vestuário adequado.

**4.1.12.11.** No sentido de minimizar o risco de contaminação e multiplicação microbiana, controlando o binômio tempo - temperatura, recomenda-se que o transporte de refeições ocorra no menor tempo possível.

**4.1.12.12.** A carga e descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração ao produto e deve ser realizada no menor tempo possível.

**4.1.13. Do acondicionamento dos alimentos preparados para transporte e distribuição:**

**4.1.13.1.** Os alimentos deverão ser acondicionados em recipientes hermeticamente fechados, apropriados para armazenar e conservar suas temperaturas (frio/quente) durante o transporte, até a sua distribuição (hot box).

**4.1.13.2.** Nas dependências do Refeitório, logo após o recebimento dos alimentos, a CONTRATADA deverá realizar a medição das temperaturas dos alimentos e sua imediata transferência para os balcões quentes e/ou frios em cubas cobertas, as quais deverão ser apropriadas (de resistência a seco) de forma que as temperaturas possam ser mantidas acima de 60 °C (sessenta graus Celsius) para os alimentos quentes e abaixo de 10 °C (dez graus Celsius) para os alimentos frios, enquanto aguardam sua distribuição.

**4.1.14. No Refeitório é expressamente vedado:**

**4.1.14.1.** Utilização de equipamentos que utilizem gás GLP.

**4.1.14.2.** Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam sons ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;

**4.1.14.3.** A guarda, depósito e/ou comercialização de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;

**4.1.14.4.** Comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros;

**4.1.14.5.** Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

**4.1.14.6.** Divulgação de materiais pornográficos e afins;

**4.1.14.7.** Propagandas político-partidárias e congêneres;

**4.1.14.8.** Veiculação de anúncios e/ou textos discriminatórios;

**4.1.14.9.** Demais vedações legais e regulamentares.

**4.1.15. Do cardápio padrão:**

**4.1.15.1.** O cardápio básico diário do almoço e do jantar deverá ser composto por:



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

<b>ALMOÇO/JANTAR</b>		
<b>TIPO COMPOSIÇÃO</b>	<b>PORÇÃO POR USUÁRIO</b>	<b>FORMA DE DISTRIBUIÇÃO</b>
Arroz, feijão, farofa	Self-service	Em pratos de louça de fácil higienização, acompanhado de talheres em inox.
Saladas	Self-service	Em pratos de louça de fácil higienização, acompanhado de talheres em inox.
Prato proteico	01 porção	Em pratos de louça de fácil higienização, acompanhado de talheres em inox.
Guarnição	Self-service	Em pratos de louça de fácil higienização, acompanhado de talheres em inox.
Refresco	01 porção	Copo descartável de 300 ml
Molhos/temperos tipo sachê (Sal, vinagre e óleo composto de soja e oliva)	Self-service	Deverão ficar em embalagens dispostas nos balcões apropriados para molhos

**4.1.15.2. Dos acompanhamentos:**

**4.1.15.2.1.** Arroz branco tipo 1, classe - longo fino, subgrupo – polido;

**4.1.15.2.1.1.** Da preparação de arroz branco, **sempre como segunda opção** para este acompanhamento e com frequência a ser estipulada pela CONTRATADA, pode ser adicionada de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes.

**4.1.15.2.2.** Feijão carioca tipo 1, classe cores – grupo 1 – feijão comum. Deverá ser oferecido 4 (quatro) vezes na semana.

**4.1.15.2.3.** Feijão preto tipo 1, classe preto – grupo I – feijão comum. Deverá ser oferecido 1 (uma) vez na semana.

**4.1.15.2.4.** Farofa: - farinha branca tipo 1, seca e torrada.

**4.1.15.2.4.1.** Da preparação da farofa, como opção para este acompanhamento e com frequência a ser estipulada pela CONTRATADA pode ser adicionado banana, passas, couve, conforme a aceitação dos clientes.

**4.1.15.3. Do prato proteico:**





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**4.1.15.3.1.** O prato principal será constituído por alimento a base de proteína, conforme a tabela abaixo:

<b>TIPO</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>SUGESTÃO DE PREPARAÇÕES</b>	<b>PORÇÃO</b>	<b>FREQUÊNCIA</b>
Carne bovina sem osso	Patinho, alcatra ou coxão mole, lagarto, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados	180 g	06 vezes/mês
	Contrafilé	Grelhado	180 g	03 vezes/mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne	160 g	02 vezes/mês
Carne bovina com osso	Bisteca ou costela	Com molho, grelhado, acebolado.	200 g	02 vezes/mês
Frango sem osso	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, milanesa	160 g	03 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, iscas, assado, empanado.	160 g	02 vezes/mês
Frango com osso	Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	200 g	03 vezes/mês
Suína sem osso	Pernil suíno desossado sem gordura, sem pele	Assado, com molho	160 g	01 vez/mês
Suína com osso	Costelinha de porco serrada, sem capa de gordura; Bisteca suína	Assado, grelhado	180 g	01 vez/mês
Pertences suínos para feijoada	Costelinha salgada, orelha salgada, pé salgado, rabo salgado (serrados, divididos em partes iguais) calabresa e lombo	Feijoada	-	01 vez/mês



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

Pescados	Filé de pescada, sem couro, congelada; ventrecha de Tambacú	Grelhado, assado, frito, ensopado	170 g	02 vezes/mês
----------	---	-----------------------------------	-------	--------------

**4.1.15.3.2. Observações:**

**4.1.15.3.2.1.** A porção de carne se refere ao alimento pronto para consumo.

**4.1.15.3.2.2.** Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados, hambúrguer, lasanhas e tortas.

**4.1.15.3.2.3.** A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar.

**4.1.15.3.2.4.** Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

**4.1.15.3.2.5.** Para o preparo de bifes, só serão permitidas carnes de primeira.

**4.1.15.3.2.6.** Para os cortes de frango, só serão permitidos peito, filé de peito, coxa e sobrecoxa.

**4.1.15.3.2.7.** Todo prato principal (carne) deverá ser servido acompanhado da respectiva guarnição.

**4.1.15.3.2.8.** A carne suína e o peixe devem ser oferecidos no mínimo uma vez a cada 15 (quinze) dias.

**4.1.15.3.2.9.** Todas as carnes deverão possuir registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**4.1.15.3.2.10. Deverá ser oferecida 01 (uma) opção de prato principal (proteico) de carnes bovina e frango.** Nos dias em que a carne suína e peixe forem servidos como prato principal deverá ser ofertado uma segunda opção de prato proteico como carne bovina, frango ou ovos.

**4.1.15.3.2.11.** O prato proteico deve ser elaborado de modo diferenciado – grelhado, ensopado, guisado, cozido, assado, empanado, bife, iscas, estrogonofe, carne moída e desfiada (almôndega, panqueca), à casaca, à jardineira, e molhos com sabores diferenciados que identifiquem o nome do prato, de maneira que não haja preparação idêntica dessas carnes e de sabores.

**4.1.15.3.2.11.1.** Quando houver a segunda opção proteica, o usuário **deverá** optar somente por **uma porção ou meia porção de cada (no caso de carnes com ossos ou ovos, caso este em que não há como ser servida meia porção, o usuário deverá escolher por apenas uma das opções oferecidas).**

**4.1.15.3.2.11.2.** Devem oferecer distinção de preparo. Exemplos a serem evitados como: duas preparações com molho ao sugo, duas preparações assadas, ou ainda duas preparações de difícil execução. Pratos com pouca aceitação devem trazer opções que agradem. Se uma preparação for ao molho/ensopada a outra deve ser sem molho. Evitar preparações fritas ou preparações que precisem de muita manipulação.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**4.1.15.3.3. Exemplo de cardápio Mensal das carnes do Almoço e jantar:**

<b>SEMANA 1</b>				
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
Frango assado	Carne bovina fatiada	Peixe Frito Opção: Iscas de frango acebolada	Carne suína assada Carne bovina	Peixe ao Molho Carne bovina (frita, grelhada ou assada)

<b>SEMANA 2</b>				
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
Cubos de Carne bovina acebolada	Frango a jardineira	Carne suína Carne bovina	Peixe Estrogonofe de Carne bovina	Frango assado

<b>SEMANA 3</b>				
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
Frango ao molho	Peixe Carne bovina (lagarto ao molho madeira)	Frango assado	Carne suína Carne bovina (almôndegas ao molho)	Peixe ao molho Carne bovina (bife acebolado)

<b>SEMANA 4</b>				
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
Estrogonofe de frango	Carne suína Carne bovina (iscas de carne acebolada)	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho mostarda	Peixe ao molho Carne bovina (bife acebolado)	Carne bovina

**4.1.15.4. Das guarnições:**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**4.1.15.4.1.** É o acompanhamento do prato principal ou opção, devendo haver harmonia entre ambos, sendo oferecida apenas uma opção diária.

**4.1.15.4.2.** A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas (abóbora, berinjela, batata comum, batata-doce, cenoura e mandioca) em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela contratada.

**4.1.15.4.3.** As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03 (três) vezes na semana, na mesma refeição.

**4.1.15.4.4.** As preparações que compõem a guarnição poderão ser elaboradas a critério da contratada, exemplo: lasanhas, pastéis, panquecas, bolinhos.

**4.1.15.5. Das saladas:**

**4.1.15.5.1.** Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo:

**4.1.15.5.1.1. Salada folhosa:** acelga, alface, agrião, chicória, couve, couve-flor, repolho, jiló, rúcula.

**4.1.15.5.1.2. Salada cozida/crua/conserva/elaboradas:** Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem, maionese, salpicão de frango.

**4.1.15.5.2.** As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas.

**4.1.15.5.3.** Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) a critério da contratada.

**4.1.15.5.4.** As saladas do tipo folhosas poderão ser repetidas na mesma semana, se necessário e mediante aviso prévio à contratante, considerando-se a sazonalidade dos gêneros.

**4.1.15.6. Das sobremesas:**

**4.1.15.6.1.** Deve ser ofertado como sobremesa frutas, exclusivamente aos alunos, sendo:

**4.1.15.6.1.1. A CONTRATANTE fará a compra das frutas, utilizando o recurso do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);**

**4.1.15.6.1.2. A CONTRATADA terá por obrigação, receber as frutas adquiridas pela CONTRATANTE, efetuar a higienização e porcionamento dessas frutas;**

**4.1.15.6.1.2.1. Tal obrigação se dará a partir da finalização do processo de aquisição das frutas pela CONTRATANTE, que deverá repassar a CONTRATADA todas as informações necessárias sobre tal processo de aquisição para posterior recebimento dos produtos e fornecimento no Refeitório;**

**4.1.15.6.1.3. Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas:** mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja. Devem ser servidas em porções de no mínimo 100g.

**4.1.15.6.1.4. Frutas que podem ser servidas com casca:** banana, pera, maçã, goiaba. Devem ser servidas por 1 (uma) unidade pequena.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**4.1.15.7. Das bebidas:**

**4.1.15.7.1. Sucos/Refrescos:** Deverão ser oferecidos preparados (em porções de no mínimo 300ml), com sua base na forma de suco concentrado.

**4.1.15.7.2. Água Mineral ou Potável Filtrada:** Deverão ser disponibilizados bebedouros para consumo de água mineral ou potável filtrada à vontade.

**4.1.15.8. Do porcionamento:**

**4.1.15.8.1.** Os acompanhamentos (arroz e feijão) e a guarnição dispostos no balcão aquecido deverão ser servidos **LIVREMENTE** pelo próprio usuário;

**4.1.15.8.2.** As saladas dispostas no balcão refrigerado deverão ser servidas **LIVREMENTE** pelo próprio usuário;

**4.1.15.8.3.** O Prato principal/proteico, o suco/refresco e a fruta **deverão ser PORCIONADOS pelos funcionários da CONTRATADA.**

**4.1.15.8.4.** Devem ser disponibilizados aos comensais os seguintes materiais descartáveis: copos próximos aos bebedouros e guardanapos que deverão estar disponíveis em paliteiros e porta-guardanapos dispostos no balcão.

**4.1.15.8.5. Considera-se para este item, que o usuário irá se servir apenas uma vez. Quando citamos que deverão ser servidos “LIVREMENTE”, deve-se entender que o usuário poderá colocar em seu prato a quantidade que considerar satisfatória naquele momento sem limitações impostas pelos funcionários da CONTRATADA, mas não lhe dará o direito de voltar à fila para se servir novamente.**

**4.1.15.9. Distribuição das Refeições:**

**4.1.15.9.1.** As refeições serão distribuídas em sistema *self-service* parcial, em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos de louça e de fácil higienização e bandejas de apoio de material plástico resistente.

**4.1.15.9.2.** O suco/refresco deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, adoçado e gelado.

**4.1.15.9.3.** A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

**4.1.15.9.4.** A contratada deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**4.1.15.9.5.** Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela contratada.

**4.1.15.9.6.** **Fica a critério da contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.**

**4.1.15.9.7.** Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

**4.1.15.9.8.** O cardápio semanal a ser praticado deverá ser apresentado completo à Fiscalização do Contrato, na semana anterior, com a distribuição calórica e de macronutrientes, para a devida análise, podendo a CONTRATADA em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito, à Comissão Fiscalizadora e esta as aceite.

**4.1.15.9.9.** Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a fiscalização encaminhará as notificações à contratada para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.

**4.1.15.9.10.** Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.

**4.1.15.9.11.** O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do Refeitório, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do Campus Cuiabá - “Cel. Octayde Jorge da Silva” para informação aos usuários.

**4.1.15.9.12.** Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no *Buffet* para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos/refrescos.

**4.1.15.9.13.** Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas, observando os mesmos padrões do cardápio contratualizado.

**4.1.15.9.14.** **Poderão ser solicitados cardápios especiais aos estudantes que apresentarem recomendações médicas e nutricionais específicas comprovadas por atestados e/ou laudos emitidos por profissionais da área. Tais solicitações deverão ser previamente entregues no setor de atendimento ao estudante, que, com auxílio técnico, avaliará e autorizará as condições especiais. Tais ocorrências ficarão sujeitas à fiscalização.**

**4.1.15.9.15.** Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as, no caso das refeições sólidas, congeladas a -18°C ou refrigeradas até 4°C e, no caso dos alimentos líquidos, sob refrigeração a até 4°C, pelo prazo de 96 (noventa e seis) horas para eventuais análises laboratoriais. Tais amostras



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

devem conter pelo menos 100 gramas e serem coletadas no próprio local de distribuição após decorridos 2/3 (dois terços) do tempo de distribuição.

**4.1.15.9.16.** Coletar informações de temperatura dos alimentos e equipamentos de armazenamento (hot Box, banho-maria, pass trough e geladeiras) no início do transporte, na chegada do alimento ao local de distribuição, no horário intermediário e final do serviço de distribuição, diariamente. Os equipamentos de refrigeração devem ter suas temperaturas registradas duas vezes ao dia e os alimentos dispostos na distribuição deverão ter suas temperaturas mensuradas a cada duas horas;

**4.1.15.10. Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios:**

**4.1.15.10.1.** O Valor calórico para o ALMOÇO E JANTAR terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria Interministerial nº 66/2006. Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Refeitório deste IFMT – Campus Cuiabá deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

<b>NUTRIENTES</b>	<b>VALORES DIÁRIOS</b>
Valor energético total	2.000 calorias
Carboidrato	55-75%
Proteína	10-15%
Gordura Total	15-30%
Gordura Saturada	<10%
Gordura trans	<1%
Fibra	>25 g
Sódio	≤ 2.400 mg

**4.1.15.10.2.** As refeições principais, como o ALMOÇO E JANTAR deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder as faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

**4.1.15.10.3.** As refeições principais deverão seguir a seguinte distribuição de macronutrientes, fibra e sódio:



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

REFEIÇÃO	CARBOIDRATOS (%)	PROTEÍNAS (%)	GORDURAS TOTAIS (%)	GORDURAS SATURADAS (%)	FIBRAS (g)	SÓDIO (mg)
Almoço/ Jantar	60	15	25	<10	07-10	720-960

#### **4.2. Da Cantina/Lancheonete:**

**4.2.1.** A CONTRATADA será responsável pelo uso da área para exploração de cantina/lancheonete nas dependências do Campus Cuiabá - “Cel. Octayde Jorge da Silva”, dando preferência às preparações mais saudáveis.

**4.2.2.** A contratação em questão objetiva o fornecimento de sanduíches, salgados, tortas doces e/ou salgadas, sobremesas e congêneres, além de bebidas, **de forma pronta e transportada**, o que implica que toda a operacionalização, como compra e estocagem de matéria-prima, o preparo, o transporte e a distribuição dos alimentos prontos para o consumo serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

**4.2.3.** A cantina/lancheonete se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no CONTRATO, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo IFMT – Campus Cuiabá.

**4.2.4.** A cantina/lancheonete deverá atender ao público visitante, sem subsídio financeiro, obedecendo todos os critérios estabelecidos para a prestação do serviço, constantes neste Termo de Referência.

**4.2.5.** A execução dos serviços referentes à **cantina/lancheonete** deverá ser iniciada **em no máximo 30 (trinta) dias** após a assinatura do contrato, nos seguintes horários:

**4.2.6.** O **horário de funcionamento** da cantina/lancheonete será de **7:00 às 22:00 horas, de segunda a sexta-feira e de 07:00 às 11:00 horas aos sábados**, devendo a CONTRATADA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado.

**4.2.6.1.** O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, apenas após acordo entre CONTRATANTE e CONTRATADA.

#### **4.2.7. Das recomendações gerais quanto a funcionários e funcionamento da cantina/lancheonete:**

**4.2.7.1.** O número mínimo de funcionários deverá ser determinado pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE, de modo que se faça possível o cumprimento de todas as exigências e determinações quanto da qualidade dos serviços.

**4.2.7.2.** Deverá ser alocado para trabalhar um empregado **exclusivamente no caixa**, o qual, no momento em que estiver desempenhando a referida função, não poderá manipular objetos,





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos e ainda, deverá evitar transitar na área interna do balcão de atendimento ao cliente.

**4.2.7.3.** Todos os funcionários da CONTRATADA deverão ser credenciados junto ao IFMT – Campus Cuiabá, sendo permitida a entrada apenas para estes.

**4.2.7.4.** Todos os funcionários da CONTRATADA deverão estar devidamente uniformizados, bem como, deverão utilizar equipamentos de proteção individual e de segurança alimentar conforme as normas vigentes.

**4.2.7.5.** Todos os funcionários deverão realizar os serviços em perfeitas condições de saúde e de asseio.

**4.2.7.6.** Todos os funcionários deverão passar por inspeção médica periódica a cada 6 (seis) meses ou conforme disposições regulamentares.

**4.2.7.7.** A CONTRATADA deverá cumprir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, preparo e acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos produtos vendidos na cantina.

**4.2.8. Espaço físico destinado à cantina/lanchonete:**

**4.2.8.1.** Deverá ser implantada em **área TOTAL** de 118,95 m<sup>2</sup>, com sugestão de utilização de 31,5 m<sup>2</sup> para a efetiva implantação dos materiais/equipamentos da cantina/lanchonete (espaço restante para disposição de mesas e cadeiras) nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá “Cel. Octayde Jorge da Silva”, .

**4.2.8.2.** A Contratada deverá atender às recomendações de ergonomia e acessibilidade: NBR 9050, NR 17, dentre outras normas que assegure a adequada estrutura para atender ao público, com mesas fixas, com no mínimo 20 cadeiras giratórias.

**4.2.8.3.** A estrutura do local **não dispõe** de espaço próprio, equipamentos, materiais e utensílios para a produção dos alimentos (sanduíches, salgados, tortas doces e/ou salgadas, sobremesas e congêneres) a serem disponibilizados na cantina. Desta forma, fica a cargo da CONTRATADA a disponibilização dos equipamentos e mão de obra necessários para esta produção, caso entender vantajoso.

**4.2.8.4.** Qualquer alteração, ampliação ou diversificação no local concedido deverá ser realizado com prévia autorização da CONTRATANTE e, sempre que necessário ou exigido por esta, a CONTRATADA deverá demonstrar o dimensionamento físico necessário para supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos.

**4.2.8.4.1.** Os valores referentes aos gastos da concessionária para a adequação do imóvel no que tange as benfeitorias úteis e necessárias, autorizadas pela CONTRATANTE, **PODERÃO** ser descontados



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

do valor referente à utilização do espaço, mediante acordo escrito a ser formalizado entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.

**4.2.8.4.2.** Às benfeitorias voluptuárias não caberá qualquer espécie de compensação.

**4.2.8.4.3.** A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais dependências do IFMT – Campus Cuiabá.

**4.2.8.5.** Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis instalados, fixados ou incorporados ao espaço concedido, destinados ao uso na prestação dos serviços advindos desta contratação permanecerão de propriedade da CONTRATADA.

**4.2.8.5.1.** A CONTRATADA indicará, precisamente, todos os bens móveis de seu uso, em relação a ser apresentada ao IFMT – Campus Cuiabá, por ocasião da assinatura do contrato e, durante sua vigência, deverá ser atualizada sempre que se fizer necessário.

**4.2.8.6.** A área destinada à Cantina destinar-se-á, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas neste Termo de Referência. Qualquer outra atividade deverá ser autorizada previamente pela CONTRATANTE.

**4.2.8.7.** A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelos reparos, manutenções, consertos e demais atividades de conservação das redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás, se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

**4.2.8.7.1.** Comunicar por escrito à CONTRATANTE qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

**4.2.8.7.2.** Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra(s) nova(s), em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

**4.2.8.8.** Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CONTRATADA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

**4.2.8.9.** A CONTRATADA responderá por quaisquer danos causados a infraestrutura física, sob sua responsabilidade, independentemente de dolo ou culpa, que tenham sido provocados por seus profissionais e/ou terceiros.

**4.2.8.10.** A qualquer momento do contrato a Fiscalização poderá realizar vistoria no espaço concedido.

**4.2.8.11.** A Fiscalização poderá requerer, a qualquer momento, a manutenção das instalações que apresentem defeitos, avarias ou danos.

**4.2.8.12.** Finda a concessão administrativa de uso, a CONTRATANTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CONTRATADA, que,



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONTRATANTE.

**4.2.9. Na cantina/lanchonete é expressamente vedado:**

- 4.2.9.1.** Utilização de equipamentos que utilizem **gás GLP**;
- 4.2.9.2.** Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam sons ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- 4.2.9.3.** A guarda, depósito e/ou comercialização de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- 4.2.9.4.** Comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros;
- 4.2.9.5.** Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- 4.2.9.6.** Divulgação de materiais pornográficos e afins;
- 4.2.9.7.** Propagandas político-partidárias e congêneres;
- 4.2.9.8.** Veiculação de anúncios e/ou textos discriminatórios;
- 4.2.9.9.** Demais vedações legais e regulamentares.

**4.2.10. Do cardápio mínimo e dos preços a serem praticados na cantina/lanchonete:**

- 4.2.10.1.** Só poderão ser colocados à venda ou expostos ao consumo, alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:
  - 4.2.10.1.1.** Estejam em perfeito estado de conservação e dentro do prazo de validade;
  - 4.2.10.1.2.** Por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspectos repugnantes.
- 4.2.10.2.** O preço a ser praticado para os produtos da lanchonete relacionados ao cardápio mínimo **deverá seguir a tabela de preços indicada pela CONTRATANTE**, com valores máximos fixados a partir de pesquisa de mercado efetuada junto às empresas do ramo na região da localidade em que serão implantados os serviços.
- 4.2.10.3.** A Administração justifica a fixação dos valores máximos a serem praticados pela cantina/lanchonete tendo em vista que sua implantação e condução pela CONTRATADA se dará de forma secundária ao objeto deste processo de contratação, como forma de complementar as necessidades básicas de alimentação durante e nos intervalos das principais refeições.
- 4.2.10.4.** Para dar opções de escolha, o cardápio mínimo deverá ser elaborado com alimentos tradicionais e naturais, conforme sugestão e preços na tabela abaixo:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC - SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

<b>ALIMENTOS</b>		
<b>Produtos</b>	<b>Medida mínima</b>	<b>Valor Unitário Máximo</b>
Salgados assados e folhados variados – Mínimo de 8 (oito) tipos diferentes	250 g	R\$ 4,00
Salgados fritos – Mínimo de 2 (dois) tipos diferentes	250 g	R\$ 4,00
Pão Francês com manteiga – normal ou na chapa	-	R\$ 2,50
Pão Francês com ovo	-	R\$ 3,50
Misto quente/frio	100 g	R\$ 4,00
Sanduíches naturais (frios ou quentes)	100 g	R\$ 5,50
Cachorro quente	150 g	R\$ 3,50
Torta salgada - pedaço	150 g	R\$ 4,50
Salada de frutas – copo ou pote	250 g	R\$ 4,00

<b>BEBIDAS</b>		
<b>Produtos</b>	<b>Medida mínima</b>	<b>Valor Unitário Máximo</b>
Água Mineral s/ gás - garrafa	497 ml	R\$ 2,50
Água Mineral c/ gás - garrafa	497 ml	R\$ 3,00
Água de coco esterilizada - TP	200 ml	R\$ 3,50
Bebida láctea UHT TP – Sabor Chocolate	200 ml	R\$ 3,00



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

Café preto xícara (sem açúcar) - Tipo Tradicional	180 ml	R\$ 1,00
Café c/ leite xícara (s/ açúcar) - Tipo Tradicional	180 ml	R\$ 2,50
Suco natural copo (sabores)	300 ml	R\$ 3,50
Suco natural copo (sabores)	500 ml	R\$ 4,50
Suco polpa copo (sabores)	300 ml	R\$ 3,50
Suco polpa copo (sabores)	500 ml	R\$ 4,50
Refrigerante lata (sabores) - comuns, diet, light, zero	250 ml	R\$ 2,50
Refrigerante lata (sabores) - comuns, diet, light, zero	350 ml	R\$ 4,00
Refrigerante (sabores) - comuns, diet, light, zero	1 L	R\$ 5,00
Refrigerante (sabores) - comuns, diet, light, zero	2 L	R\$ 8,50

**4.2.10.5.** Dentre os alimentos componentes do cardápio mínimo da lanchonete deverão estar incluídas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos.

**4.2.10.6.** A CONTRATADA **poderá incrementar** o cardápio mínimo com itens alheios à relação supramencionada (observando as vedações elencadas no item **4.2.9.** deste Termo de Referência) com as seguintes **sugestões**:

**4.2.10.6.1. Doces:** sobremesas variadas, bombons variados, biscoitos variados, barras de cereais, balas e doces diversos, sorvetes variados, açaí com condimentos etc.

**4.2.10.6.2. Salgados:** salgadinhos de milho assados (sabores variados), biscoitos integrais etc.

**4.2.10.6.3. Bebidas:** refrigerantes de baixa caloria, bebidas mistas (de guaraná, açaí e ginseng ou derivados), preparados de café etc.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**4.2.10.6.4.** Para os itens incrementados pela CONTRATADA, os preços praticados deverão ser previamente aprovados pela CONTRATANTE, que avaliará a tabela de acordo com os valores médios de mercado locais.

**4.2.10.7.** A CONTRATANTE, com base na verificação de preços de mercado (valor médio auferido), poderá solicitar a redução de preços, a qualquer tempo, se verificada qualquer incompatibilidade com os valores praticados no mercado da cidade onde será instalada a cantina/lancheonete.

**4.2.10.7.1.** Quando de sua realização pela CONTRATANTE, a pesquisa de mercado deverá ser efetuada com base em orçamentos captados em pelo menos 3 cantinas, padarias ou congêneres da cidade, através da média dos valores encontrados nesta pesquisa.

**4.2.10.7.2.** Caso sejam constatadas incompatibilidades entre os preços praticados na cantina/lancheonete deste IFMT – Campus Cuiabá e os encontrados a partir da referida pesquisa de mercado, a CONTRATADA deverá readequar sua tabela de preços, conforme negociação prévia com a CONTRATANTE.

**4.2.10.7.3.** A CONTRATADA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados, assim como não poderá cobrar por temperos e condimentos, devendo ser disponibilizado no mínimo ketchup, maionese, mostarda e molho de pimenta.

**4.2.10.7.4.** Atendimento especiais no que se refere a lanches, refeições e qualquer outro produto comercializado na cantina/lancheonete deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente negociados entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE.

**4.2.10.8.** A CONTRATANTE poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e sua imagem.

**4.2.10.9.** Não será permitida em nenhuma hipótese a venda de bebidas alcoólicas e cigarros na cantina/lancheonete.

**4.2.10.10.** As bebidas preparadas deverão ser servidas em recipiente fornecido pela contratada sem adição de açúcar ou adoçantes, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagens próprias, para consumo opcional pelos usuários.

**4.2.10.11.** Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem-estar da comunidade e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da CONTRATANTE, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária.

**4.2.10.12.** Os funcionários da cantina/lancheonete deverão utilizar sempre garfos, pegadores de alimentos e guardanapos de papel para manusear os alimentos.

**4.2.10.13.** Os ingredientes necessários para o preparo dos lanches deverão ser de boa qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**4.2.10.14.** Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando especial atenção e preferência para a comercialização de lanches de baixo teor de gordura e açúcar.

**4.2.10.15.** Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro ou xícaras de igual capacidade.

**4.2.10.16.** Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, inclusive, em vasilhames/recipientes adequados, com a disponibilização de talheres, guardanapos, palito de dente, e outros itens que se fizerem necessários ao conforto dos usuários dos serviços oferecidos pela CONTRATADA.

**4.2.10.17.** Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser colocados em balcão frigorífico refrigerado, assim como os variados tipos de lanches quentes, devem ser colocados em estufas, e deverão permanecer ligados ininterruptamente enquanto houver demanda para sua utilização.

**4.2.10.18.** A CONTRATADA deverá planejar-se para preparar a quantidade necessária de alimentos para atender toda a demanda da cantina.

**4.2.10.19.** Poderá ser solicitado pela CONTRATADA, anualmente, reajuste do valor dos produtos de acordo com IPC-A (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data da apresentação da proposta ou da última concessão do reajuste e ainda, **desde que devidamente comprovado pela CONTRATADA através de planilhas demonstrativas dos custos de produção e pesquisa de mercado local, a desatualização dos valores praticados na cantina deste IFMT – Campus Cuiabá.**

**4.2.10.19.1.** Possíveis reajustes apenas serão efetivados após a comprovação, pela CONTRATADA, da desatualização dos valores praticados conforme item 4.2.10.19 e, ainda, após a devida análise e aprovação dos reajustes pela CONTRATANTE.

**4.2.10.19.2.** Conforme item 4.2.10.7 deste Termo de Referência, a CONTRATANTE, com base na verificação de preços de mercado (valor médio auferido), poderá solicitar a redução de preços, a qualquer tempo, se verificada qualquer incompatibilidade com os valores praticados no mercado da cidade onde será instalada a cantina/lancheonete. Para isso, deverá ser observado o que dispõe o mencionado item (4.2.10.7) e seus subitens.

### **4.3. Da limpeza dos espaços:**

**4.3.1.** A CONTRATADA deverá providenciar a limpeza e higienização de **toda a área concedida** considerando as seguintes atividades:

**4.3.1.1. DIARIAMENTE** – Quantas vezes necessárias, a manutenção da higiene diária:



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

- 4.3.1.1.1. Higienização e sanitização de todos os utensílios utilizados e equipamentos;
  - 4.3.1.1.2. Executar serviços de limpeza da área interna lavando pisos, paredes, janelas, bancadas, balcões de distribuição, etc.;
  - 4.3.1.1.3. Remover, com pano úmido, o pó das mesas, peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos demais móveis existentes, etc.;
  - 4.3.1.1.4. Varrer, remover manchas e passar pano nos pisos;
  - 4.3.1.1.5. Recolher, remover, separar, acondicionar e transportar o lixo, dando destinação final aos resíduos conforme termina legislação vigente;
  - 4.3.1.1.6. Zelar e manter arrumado o material e equipamentos colocados sob sua guarda;
  - 4.3.1.1.7. Atender às necessidades de Medicina, Higiene e Segurança do Trabalho;
  - 4.3.1.1.8. Verificar a existência de material de limpeza relacionado ao seu trabalho, comunicando ao preposto a necessidade de reposição, quando for o caso;
  - 4.3.1.1.9. Impreterivelmente, deverá haver uma limpeza final do refeitório após o jantar, com a retirada dos restos alimentares e destinação adequada do lixo, deixando preparado para o almoço do dia seguinte. Antes do almoço haverá nova limpeza.
- 4.3.1.2. **SEMANALMENTE** no mínimo:
- 4.3.1.2.1. Limpar, com produto apropriado, os assentos e mesas;
  - 4.3.1.2.2. Limpar, com produtos adequados, divisórias e portas revestidas de fórmica;
  - 4.3.1.2.3. Limpar, com produto neutro, portas, barras e batentes pintados a óleo ou verniz sintético;
  - 4.3.1.2.4. Limpar as paredes;
  - 4.3.1.2.5. Lavar mesas e cadeiras do refeitório e da cantina/lancheonete;
  - 4.3.1.2.6. Limpar o teto do refeitório e da cantina/lancheonete;
  - 4.3.1.2.7. Limpar vidros das janelas (interna) do refeitório e da cantina/lancheonete;
- 4.3.1.3. **MENSALMENTE** no mínimo:
- 4.3.1.3.1. Limpar externa e internamente luminárias em geral;
  - 4.3.1.3.2. Remover manchas da parede;
  - 4.3.1.3.3. Limpar vidros em geral, nas duas faces;
  - 4.3.1.3.4. Limpar tubulações de ar-condicionado;
  - 4.3.1.3.5. Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e considerados necessários na frequência mensal;
- 4.3.1.4. **OUTROS:**





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**4.3.1.4.1.** Caberá à CONTRATADA providenciar QUINZENALMENTE, ou de acordo com as necessidades do serviço, a desinsetização, descupinização, desratização e desinfecção completa de todo o espaço objeto da concessão, utilizando as técnicas e produtos de acordo com o estabelecido na legislação. Estes serviços deverão ser previamente comunicados e autorizados pelo IFMT – Campus Cuiabá visto que serão realizados em conjunto com as demais áreas anexas do prédio.

**4.3.1.4.2.** Independente da periodicidade descrita acima, a CONTRATADA deverá providenciar desinsetização, descupinização e desratização, caso a infestação de pragas ou vetores ameace à segurança alimentar ou atentem contra a higiene e salubridade do estabelecimento, ou ainda por recomendação de órgão competente ou normas regulamentadoras, apresentando ao fiscal do contrato os comprovantes.

## **5. INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

### **5.1. Do espaço a ser concedido:**

**5.1.1.** Para a execução dos serviços, a CONTRATANTE concederá à CONTRATADA uma área total de aproximadamente 476 m<sup>2</sup>, no Campus Cuiabá – Cel. Octayde Jorge da Silva, situado na Rua Zulmira Canavarros nº 95, Centro, Cuiabá-MT.

**5.1.1.1.** Da área total, 357,05 m<sup>2</sup> se destinarão à implantação do Refeitório e 118,95 m<sup>2</sup> se destinarão à implantação da Cantina/ Lanchonete.

### **5.2. Do valor de concessão:**

**5.2.1.** A CONTRATANTE cobrará da CONTRATADA o valor mensal conforme especificado na tabela abaixo pela utilização do espaço físico, sendo que o pagamento se dará pelo recolhimento através de Guia de Recolhimento da União - GRU, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, sendo a primeira parcela desembolsada no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da assinatura do correspondente contrato, que deverá ser preenchida conforme orientações da CONTRATANTE.

<b>Localização</b>	<b>Área</b>	<b>Valor mensal de Concessão</b>
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá “Cel. Octayde Jorge da Silva” - situado na Rua Zulmira Canavarros nº 95, Centro, Cuiabá-MT.	476 m <sup>2</sup>	R\$ 10.450,00 (dez mil quatrocentos e cinquenta reais)

**5.2.2.** O valor mensal de concessão fora obtido através da contratação de laudo técnico de avaliação, elaborado através do método comparativo de dados de mercado, de acordo com as determinações quanto das metodologias e parametrizações utilizadas nos laudos e pareceres de



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC - SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

avaliação mercadológica de imóveis. Utilizou-se como parâmetro o “valor mínimo” informado neste laudo técnico de avaliação.

**5.2.3.** O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará à CONTRATADA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago referente à taxa de concessão, acrescidos de juros de mora de 0,1% (um décimo por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

**5.2.4.** Ao valor de concessão mensal **serão acrescidos gastos com o consumo de energia elétrica e água** durante o mês de referência, relacionados ao consumo do espaço concedido, não sendo permitida a concessão de “subsídios indevidos” aos ocupantes do espaço.

**5.2.4.1.** O cálculo da demanda mensal de água e energia elétrica será realizado pela CONTRATANTE tomando por base os gastos incorridos para o local, no percentual de **0,5% (meio por cento) sobre o valor total das faturas apresentadas de água e energia elétrica do IFMT – Campus Cuiabá.**

**§1º (único) O percentual ajustado no caput possui valor estimado e tem a pretensão de cobrir o custo do consumo de energia elétrica e água, por isso o IFMT – Campus Cuiabá terá acesso às instalações e poderá promover medições e/ou recálculo da estimativa, com base nos equipamentos instalados pela CONTRATADA, a qualquer instante na vigência do contrato, podendo reajustar o valor percentual com base nesta nova medição ou cálculo (para cima ou para baixo, conforme indicar a necessidade apurada pela medição e/ou cálculo).**

**5.2.4.2.** A contraprestação deverá ser paga pela CONTRATADA em até 10 (dez) dias corridos após a emissão da Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pela CONTRATANTE.

**5.2.4.3.** O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará à CONTRATADA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o consumo mensal de água e energia elétrica a ser pago (cálculo da demanda mensal, conforme item 5.2.4.1 deste Termo de Contrato), acrescidos de juros de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

**5.2.4.4.** Caso a CONTRATADA opte por instalar medidores isolados de água e energia elétrica nas dependências da área concedida, desde que devidamente aprovada pela CONTRATANTE, o ressarcimento referido no **item 5.2.4.1** será de acordo com o consumo apresentado nas respectivas faturas.

**5.2.5.** O não pagamento das obrigações supramencionadas, quais sejam, do valor mensal de concessão e dos valores referentes ao consumo de energia elétrica e água do espaço concedido após **30 (trinta) dias** contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e acatado pelo IFMT – Campus Cuiabá, será passível de aplicação das sanções previstas neste Edital.

**5.2.6.** Após o prazo de **90 (noventa) dias** de inadimplência, a concessão de uso será automática e unilateralmente cancelada pelo IFMT – Campus Cuiabá, perdendo a CONTRATADA em favor da



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

CONTRATANTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

**5.2.7.** Nos períodos de **férias e recessos escolares com período igual ou superior a 15 (quinze) dias**, a CONTRATADA pagará a CONTRATANTE valor correspondente a **10% (dez por cento) do valor mensal de concessão de uso, devendo manter a execução do serviço.**

**5.2.8.** No caso de **PARALISAÇÃO das atividades** da CONTRATANTE em razão de movimentos grevistas ou fatores outros, **superiores a 30 (trinta) dias ininterruptos**, sendo considerado este como motivo de força maior, a CONTRATADA pagará a CONTRATANTE o valor correspondente a **5% (cinco por cento) do valor mensal da concessão de uso enquanto perdurar a paralisação.**

**5.2.9.** **As reduções de percentual não se aplicam às demais despesas (água, energia e outras)** que independentemente de férias, greves, paralisações ou qualquer outra interrupção, deverão ser pagas em sua integralidade de acordo com a taxa fixa.

**5.2.10.** Manutenção, limpeza e conservação dos espaços serão de responsabilidade da CONTRATADA independentemente de férias, greves, paralisações ou qualquer outra interrupção.

**5.3. Da quantidade total estimada de refeições a serem servidas – Subsidiadas e não subsidiadas:**

**5.3.1.** O IFMT – Campus Cuiabá conta atualmente com aproximadamente 2.290 (dois mil duzentos e noventa) alunos (conforme Quadro 1) e previsão de 2.600 (dois mil e seiscentos) alunos matriculados no ano de 2019. Além desses, o Campus conta com cerca de 360 (trezentos e sessenta) servidores públicos e 66 (sessenta e seis) funcionários terceirizados.

Quadro 1

PERÍODO	DISCENTES - 2018	DISCENTES – 2019 (Previsão)
Matutino	1.210	1.300
Noturno	1.080	1.300
<b>TOTAL</b>	<b>2.290</b>	<b>2.600</b>

Fonte: Diretoria de Ensino – IFMT Campus Cuiabá

**5.3.2. Relação entre o público circulante e a demanda total estimada de refeições:**

**5.3.2.1.** A demanda estimada baseou-se na previsão do número de alunos informada para o ano de 2019, ano que em que deve ser iniciada a prestação de serviços pela CONTRATADA, previsão esta realizada em função do aumento de turmas e cursos neste IFMT – Campus Cuiabá previstos para 2019.

**5.3.2.2.** Consideramos para o cálculo o total de 192 (cento e noventa e dois) dias letivos, considerados de segunda-feira a sexta-feira, tendo como base o seguinte cálculo:



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

<b>ALMOÇO</b>	<b>JANTAR</b>
AP * 192 + SP * 192 + TP * 192	AP * 192 + SP * 192
<p>Sendo: AP = Alunos no período SP = Servidores no período TP = Terceirizados no período *192 dias letivos</p> <p>- Observações:</p> <p><b>a)</b> Optou-se por considerar a variável “terceirizados no período” apenas para o cálculo da demanda estimada para o almoço tendo em vista que este período concentra maior número de funcionários terceirizados.</p> <p><b>b)</b> A não inclusão do número de terceirizados para o cálculo de demanda não exclui a obrigação da CONTRATADA em fornecer refeições para estes funcionários. Tratam-se de cálculos estimativos.</p>	

**5.3.2.3.** Considerando estas informações, obtêm-se a demanda estimada para almoço e jantar:

<b>CÁLCULO DEMANDA ESTIMADA - ALMOÇO</b>	<b>TOTAL ANUAL ESTIMADO</b>
1300 * 192 dias letivos + 260 * 192 dias letivos + 66 * 192 dias letivos	<b>312.192</b> (trezentos e doze mil e cento e noventa e dois - refeições)

<b>CÁLCULO DEMANDA ESTIMADA - JANTAR</b>	<b>TOTAL ANUAL ESTIMADO</b>
1300 * 192 dias letivos + 100 * 192 dias letivos	<b>268.800</b> (duzentos e sessenta e oito mil e oitocentos - refeições)

**5.3.2.4.** Para melhor visualização, o quadro a seguir demonstra os números estimados a partir dos cálculos acima citados para as refeições (almoço e jantar) a serem servidas no Refeitório deste IFMT – Campus Cuiabá durante o ano letivo:

<b>Descrição/ Especificação</b>	<b>Unidade de Medida</b>	<b>Quantidade Anual Estimada</b>	<b>Valor Unitário Estimado (R\$)</b>	<b>Valor Anual/Global Estimado (R\$)</b>
<b>ALMOÇO</b> - Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição.	Unidade	312.192	13,29	<b>4.149.031,68</b>
<b>JANTAR</b> - Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição.	Unidade	268.800	13,29	<b>3.572.352,00</b>



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**5.3.2.5.** A quantidade de refeições acima demonstrada é uma estimativa calculada por este IFMT considerando o número de alunos e servidores regularmente vinculados ao Campus Cuiabá, além de funcionários terceirizados, podendo ocorrer variações para mais ou para menos no número de refeições diárias.

**5.3.3. Do controle do fornecimento:**

**5.3.3.1.** O controle do fornecimento das refeições será realizado via **software e catraca**. A CONTRATADA terá o prazo de até 60 (sessenta) dias, contados da assinatura do contrato, para operacionalizar totalmente o controle do fornecimento no refeitório.

**5.3.3.1.1.** Para o controle neste período anterior a instalação das mesmas, deverá apresentar à Diretoria de Administração e Planejamento – DAP uma proposta de controle de acesso de usuários e faturamento sobre as refeições subsidiadas para análise e aprovação antes da implementação do mesmo. Qualquer que seja a solução, sempre deverá ser submetida para análise e aprovação da DAP antes de qualquer implementação ou modificação do que foi definido em edital ou por consenso técnico e/ou legal acordados entre a CONTRATADA E CONTRATANTE.

**5.3.3.1.2.** Todos os custos para instalação e implementação de sistemas de controle correrão por conta da CONTRATADA.

**5.3.3.1.3.** Havendo disponibilidade técnica e no interesse da Administração, o IFMT – Campus Cuiabá poderá ceder, durante a vigência do contrato, solução própria de controle de fornecimento, desde que a CONTRATADA se responsabilize por todos os gastos oriundos da instalação, implementação e manutenção da solução, inclusive dos equipamentos tais como monitores, computadores, impressoras e catracas.

**5.3.3.1.4.** Havendo a cessão, a mesma será formalizada mediante termo próprio.

**5.3.3.1.5.** Quando da utilização de software de propriedade da empresa contratada, o mesmo poderá ser auditado a qualquer tempo pelo IFMT – Campus Cuiabá.

**5.3.4. Das características do sistema:**

**5.3.4.1.** O sistema de controle deverá prover as seguintes informações gerais:

**5.3.4.1.1.** Quantidade de refeição por dia (almoço/jantar) e por mês.

**5.3.4.1.2.** Registro dos cardápios servidos por dia (almoço/jantar).

**5.3.4.1.3.** Registro dos dias letivos.

**5.3.4.1.4.** Controle de categoria de usuários:

**5.3.4.1.4.1.** Estudantes de Cursos Técnicos Integrados;

**5.3.4.1.4.2.** Estudantes de Cursos Técnicos Subsequentes;

**5.3.4.1.4.3.** Estudantes de Cursos Superiores;

**5.3.4.1.4.4.** Estudantes de Pós - Graduação;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

- 5.3.4.1.4.5. Docentes;
  - 5.3.4.1.4.6. Técnicos administrativos;
  - 5.3.4.1.4.7. Estagiários Conveniados;
  - 5.3.4.1.4.8. Funcionários Terceirizados;
  - 5.3.4.1.4.9. Alunos Participantes de eventos;
  - 5.3.4.1.4.10. Demais usuários;
- 5.3.4.2. O controle de acesso dos usuários será através de catracas, a serem instaladas por conta da CONTRATADA, após anuência da CONTRATANTE do modelo, tipo e sistema proposto.
- 5.3.4.3. Ao giro da catraca, o sistema deve registrar o débito de consumo de refeições.
- 5.3.4.4. O sistema deve permitir somente **01 (uma) refeição por usuário subsidiado.**

#### **5.3.5. Subsídio aos alunos:**

5.3.5.1. Em atendimento ao Decreto nº 7.234 de 19 de julho de 2010 e como parte das ações do Plano Nacional de Assistência Estudantil, aos estudantes serão ofertadas diariamente, **650 (seiscentas e cinquenta) refeições por dia com subsídio de 100% (cem por cento) dentro dos semestres letivos, subsidiadas pela CONTRATANTE.**

5.3.5.1.1. Os estudantes que contarão com subsídio alimentício integral por parte da CONTRATANTE não efetuarão nenhum tipo de pagamento à CONTRATADA pela refeição.

5.3.5.1.2. **O subsídio será oferecido para uma refeição por dia, por estudante.**

5.3.5.2. Os usuários do refeitório que não gozarem de subsídio alimentício por parte do IFMT – Campus Cuiabá farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONTRATADA, ficando a empresa obrigada a dar o troco exato e em espécie.

5.3.5.2.1. Para servidores e funcionários terceirizados não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor (unitário) integral contratado, por refeição. Será **vedado** o atendimento no refeitório a pessoas de fora da comunidade acadêmica do Campus Cuiabá, sendo permitido acesso somente a visitantes à Instituição, acompanhados de um servidor, **ou** que obtenham credencial junto à Gerência de Manutenção e Logística do Campus.

5.3.5.2.2. Pontuamos que para os usuários que não gozarem de subsídio alimentício por parte do IFMT – Campus Cuiabá, sendo estes, alunos não contemplados pelo benefício, servidores e funcionários terceirizados, **cabará o pagamento do valor (unitário) integral contratado, por refeição, sendo vedado à CONTRATADA a cobrança de valor superior àquele estabelecido na proposta vencedora do processo licitatório.**

5.3.5.3. A CONTRATADA **deverá** fornecer um sistema informatizado de controle para as refeições servidas, onde serão informados os beneficiários de subsídio.

5.3.5.3.1. A CONTRATADA **deverá** registrar no sistema que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, para posterior ressarcimento da CONTRATANTE à CONTRATADA.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**5.3.5.4. Os pagamentos a serem efetuados pela CONTRATANTE ocorrerão posteriormente à prestação de serviço.**

**5.3.5.5. O subsídio não se aplica** a produtos que forem consumidos na cantina/lanchonete.

**5.3.5.6. As medições para efeito de pagamento das refeições dos usuários subsidiados serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:**

**5.3.5.6.1. No primeiro dia útil** subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA enviará à CONTRATANTE, via e-mail ao responsável pela fiscalização do contrato com cópia à Diretoria de Administração e Planejamento deste IFMT – Campus Cuiabá, o **relatório** com o quantitativo de refeições totais e mensais e os valores correspondentes, onde deverão constar todas as informações necessárias para a visualização e comprovação do fornecimento das refeições aos usuários beneficiários de subsídio;

**5.3.5.6.2. A CONTRATANTE fará a conferência em até 05 (cinco) dias úteis**, podendo solicitar correções até o fim deste período;

**5.3.5.6.3. A CONTRATADA deverá aguardar a manifestação da CONTRATANTE até o final do prazo estipulado para posterior emissão de Nota Fiscal.**

**5.3.5.6.4. Serão consideradas para pagamento por parte da CONTRATANTE somente as refeições efetivamente fornecidas (aos beneficiários de subsídio) e apuradas da seguinte forma:**

**5.3.5.6.4.1. O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas (àqueles beneficiários de subsídio)**, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.

**5.3.5.6.4.2. O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela CONTRATANTE será efetuado de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação.**

**5.3.5.6.5. A realização dos descontos indicados na alínea 5.3.5.6.4.1 não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA, por conta da não execução dos serviços.**

**5.3.5.6.6. Após a conferência e validação dos quantitativos e valores apresentados em relatório, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela CONTRATADA.**

**5.3.5.6.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.**

**5.3.5.6.8. Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável.**

**5.3.5.6.9. As refeições subsidiadas pelo IFMT – Campus Cuiabá serão as efetivamente servidas aos alunos e, para o Controle de acesso em geral e controle e identificação dos alunos com subsídios do**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

IFMT – Campus Cuiabá, deverão ser instaladas catracas de acesso ao refeitório, preferencialmente do Tipo Balcão, informatizadas, que permitam utilização de leitores de proximidade ou biometria e integre-se a qualquer sistema de Controle de Acesso. O sistema de controle de acesso deverá fornecer no mínimo: data, horário, quantidades por usuário e totais de refeições por dia e turno, identificação e quantificação de usuários beneficiados com subsídio de Bolsa Alimentação do IFMT – Campus Cuiabá por dia e por turno, valores unitário e total por usuário e geral.

**5.3.5.6.10.** Os dados coletados do Sistema de Controle de acesso deverão garantir relatórios confiáveis e que possibilitem a auditoria do sistema para verificação dos dados fornecidos, para que se possa determinar o valor a ser faturado para o IFMT – Campus Cuiabá referente ao benefício concedido com transparência. Qualquer que seja a solução, sempre deverá ser submetida para análise e aprovação da Diretoria de Administração e Planejamento deste IFMT antes de qualquer implementação ou modificação do que foi definido em Edital ou por consenso técnico e/ou legal acordados entre CONTRATADA e CONTRATANTE.

**5.3.5.6.11.** Eventualmente, de acordo com a anuência da Diretoria de Administração e Planejamento – DAP e motivo devidamente justificado que impossibilite usar sistemas mais eficazes, as refeições subsidiadas pelo IFMT – Campus Cuiabá poderão ser comprovadas através da apresentação dos tickets e listagem diária de refeições fornecidas, assinada pelos usuários ou outro meio de controle que venha substituir este, fornecidos pela CONTRATADA. Será fornecida ainda a relação de alunos (com fotos) pela CONTRATANTE para consultas pela CONTRATADA, devendo esta relação ser mantida com o funcionário da CONTRATADA que fará a recepção dos tickets e colherá as assinaturas e/ou valores.

### **5.3.6. Cantina/Lanchonete:**

**5.3.6.1.** A contratação dos serviços da cantina/lanchonete ocorre de forma secundária ao fornecimento de refeições prontas e transportadas, contudo, será **obrigatória** a sua implantação pela CONTRATADA na área destinada, conforme condições, prazos e disposições contidas no item 4.2 (e seus subitens) deste Termo de Referência.

**5.3.6.2.** É vedado a CONTRATADA transferir a terceiros os direitos, obrigações ou créditos decorrentes do contrato.

## **6. DO PAGAMENTO**

### **6.1. Do pagamento, pela CONTRATANTE, das refeições subsidiadas:**

**6.1.1.** Observadas e atendidas pela CONTRATADA todas as disposições constantes do item 5.3.5 deste Termo de Referência, relacionadas aos procedimentos necessários para comprovação das refeições efetivamente servidas aos beneficiários de subsídio por este IFMT – Campus Cuiabá, se dará





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

prosseguimento aos procedimentos para pagamento;

**6.1.2.** Os pagamentos na CONTRATANTE são realizados em conformidade com a Lei nº 8.666/1993 e conforme disponibilidade de recursos financeiros, mediante crédito bancário, salvo:

**6.1.2.1.** Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24, da Lei nº 8.666/1993, serão efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da apresentação da nota fiscal/fatura.

**6.1.3.** O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar do recebimento dos materiais/prestação dos serviços e da nota fiscal/fatura, devidamente atestada, a qual deverá:

**6.1.3.1.** Ser emitida conforme as previsões legais e regulamentares vigentes, com mesma razão social e número de inscrição no CNPJ/MF informados para a habilitação e oferecimento da proposta de preços, bem como deverá conter todos os dados necessários à perfeita compreensão do documento.

**6.1.3.2.** Conter registro da data de sua apresentação/recebimento e do servidor responsável por este, assim como, em mecanismo complementar de registro, como livro protocolo de recebimento, aviso de recebimento ou outro, quando houver.

**6.1.4.** Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, 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:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

**6.1.4.1.** Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos devem ser instruídos com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa.

**6.1.5.** Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária (OB) para pagamento.

**6.1.6.** O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

competente, devidamente identificado, na nota fiscal apresentada e depois de verificada a regularidade fiscal do prestador dos serviços.

**6.1.7.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária, nos termos da legislação aplicável.

**6.1.7.1.** Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável.

**6.1.7.2.** A CONTRATADA regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar Nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

**6.1.8.** A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas por parte da CONTRATADA.

**6.1.8.1.** O desconto de qualquer valor no pagamento devido a CONTRATADA será precedido de processo administrativo em que será garantido o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

**6.1.9.** É vedado a CONTRATADA transferir a terceiros os direitos, obrigações ou créditos decorrentes do contrato.

**6.1.10.** Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe tiver sido imposta em decorrência de inadimplência contratual.

**6.1.11.** O pagamento será efetuado mediante atendimento das metas na execução do serviço, com base no Instrumento de Medição de Resultado e nos instrumentos de fiscalização e medição da qualidade definidos no Termo de Referência, conforme orientado na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

## **6.2. Do pagamento, pela CONTRATADA, da taxa de concessão:**

**6.2.1.** Deverá ser realizada pela CONTRATADA contrapartida referente à taxa de concessão pelo uso de espaço público. Maiores disposições acerca desta contrapartida encontram-se relacionadas no item 5.2. deste Termo de Referência.

## **7. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**7.1.** Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**7.1.1.** Os serviços serão avaliados através da realização de pesquisa de avaliação da aceitação/aprovação das refeições servidas, higiene dos servidores, ambiente, utensílios, atendimento, entre outros.

**7.1.2.** Ainda, será realizada avaliação através da utilização da “Tabela de avaliação dos serviços prestados”, conforme descrito no item **9.16.** deste Termo de Referência.

## **8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**8.1.** Por ocasião da assinatura do contrato a empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário. Tais comprovações se darão apenas no momento de assinatura do contrato, bastando para a habilitação a emissão de declaração de compromisso por parte da licitante. Este requisito é fundamentado pela IN 05 de 26 de maio de 2017 MPOG/SEDES, no ANEXO VII-B, ITEM 2.2, que diz que: "Exigências de comprovação de propriedade, apresentação de laudos e licenças de qualquer espécie só serão devidas pelo vencedor da licitação; dos proponentes poder-se-á requisitar tão somente declaração de disponibilidade ou de que a empresa reúne condições de apresentá-los no momento oportuno".

**8.2.** A CONTRATADA deverá realizar quaisquer adaptações necessárias à obtenção dos alvarás, sem ônus para CONTRATANTE.

**8.3.** A CONTRATADA, além de obedecer todas as leis e normas vigentes de licitação, deverá obedecer em especial:

**8.3.1.** Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 24 de agosto de 1977.

**8.3.2.** Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 25 de dezembro de 1977.

**8.3.3.** Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, 1969. Ministério da Saúde.

**8.3.4.** Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993, Ministério da Saúde (DOU de 02/12/93).

**8.3.5.** Portaria nº 58, Ministério de Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, de 17 de maio de 1993. Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 31 de maio de 1993.

**8.3.6.** Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, D.O.U. – Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 09 de julho de 2003.

**8.3.7.** Resolução – RDC nº 218, de 29 de julho de 2005.

**8.3.8.** Resolução nº 12 de 1978, Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 24 de julho de 1978.

**8.3.9.** Resolução RDC nº 216, ANVISA, de 15 de setembro de 2004.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**8.3.10.** Portaria nº 518, de 25 de março de 2004, Ministério da Saúde, de 26 de março de 2004.

**8.3.11.** Portaria nº 24 de 29 de dezembro de 1994. PCMSO – Nova redação dada pela NR- 7, Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho.

**8.4.** A ausência de citação de lei, decreto, regulamento, norma ou quaisquer dispositivos legais ou regulamentadores não implica em redução de responsabilidade da CONTRATADA, tampouco desobriga esta do cumprimento das mesmas.

**8.5.** A contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas transportadas será uma contratação de natureza continuada, uma vez que há necessidade de existência e manutenção do contrato, por período maior que 12 (doze) meses, pelo fato de eventual paralisação da atividade contratada implicar em prejuízo ao exercício das atividades acadêmicas e institucionais do IFMT – Campus Cuiabá.

**8.6.** Respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, a CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental no fornecimento na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

**8.7.** A contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade:

**8.7.1.** Uso racional da água;

**8.7.2.** Gestão de resíduos sólidos;

**8.7.3.** Gestão energética eficiente;

**8.7.4.** Conforme dispõe o Capítulo III, art. 5º, inciso III da Instrução Normativa/MPDG n.º01, de 19 de janeiro de 2010, caso se aplique, os bens deverão ser preferencialmente acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.

## **9. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

**9.1.** Os atores que atuarão na fase de Gestão do Contrato, formalmente nomeados pela autoridade competente do IFMT – Campus Cuiabá, são:

**9.1.1.** Gestor do Contrato: é o representante da Administração, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997, que deverá exercer o acompanhamento e gestão da execução contratual, devendo informar à Administração sobre eventuais vícios,



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

irregularidades ou baixa qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, propor soluções para regularização das falhas e problemas observados e sanções que entender cabíveis, de acordo com as disposições contidas neste Termo de Referência;

**9.1.2.** Fiscal Administrativo do Contrato: servidor designado para auxiliar o Gestor quanto à fiscalização dos aspectos administrativos do Contrato;

**9.1.3.** Fiscal Técnico do Contrato: servidor designado para auxiliar o Gestor quanto à fiscalização dos aspectos técnicos do objeto do Contrato.

**9.2.** A comunicação com a CONTRATADA deverá ser feita por intermédio do preposto, figura com amplos poderes para representá-la formalmente durante a prestação dos serviços, em todos os assuntos operacionais e administrativos relativos ao objeto do Contrato. O preposto deverá:

**9.2.1.** Ter aptidão para orientar, coordenar, acompanhar e supervisionar o contingente alocado e resolver quaisquer questões pertinentes à execução do serviço, incluindo a correção de situações adversas e o atendimento às reclamações e solicitações da Gestão e Fiscalização;

**9.2.2.** Reportar-se ao Fiscal do Contrato e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas durante a execução dos serviços.

**9.3.** A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

**9.4.** O serviço ora contratado será acompanhado e fiscalizado pelo fiscal do contrato, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei Nº 8.666/93.

**9.5.** O IFMT – Campus Cuiabá nomeará o fiscal do contrato e seu substituto, o qual será responsável por:

**9.5.1.** Supervisionar os serviços contratados;

**9.5.2.** Encaminhar subsídios, quando necessário, para abertura de processo administrativo para aplicação de sanções administrativas;

**9.5.3.** Notificar a empresa da intenção do IFMT – Campus Cuiabá em aplicar as sanções.

**9.6.** A fiscalização poderá solicitar cópia das notas fiscais de aquisição dos produtos a fim de verificar

sua procedência e adequação aos padrões de qualidade exigidos.

**9.7.** A CONTRATADA ainda poderá ser avaliada por comissão específica, autorizada pela administração superior do IFMT – Campus Cuiabá;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**9.8.** A CONTRATADA deverá prover todos os meios físicos, lógicos e humanos para obter as seguintes informações gerais:

**9.8.1.** Quantidade de comensais por refeição (almoço/jantar), diária, mensal e total;

**9.8.2.** Número de refeições servidas, diária, mensal e total (da refeição por dia, almoço e jantar);

**9.8.3.** Registro dos cardápios servidos por dia;

**9.8.4.** Registro dos dias letivos;

**9.8.5.** Controle de categorias de usuários (estudantes de graduação, docentes, técnicos administrativos, funcionários terceirizados, programas especiais e visitantes);

**9.8.6.** O sistema de controle deverá ser eficiente e ágil, de modo a evitar filas e facilitar o controle.

**9.9.** O(s) representante(s) da CONTRATANTE deverá(ão) comunicar à CONTRATADA o aumento significativo do número de clientes, com antecedência de, no mínimo, **48 (quarenta e oito) horas**.

**9.10.** O pagamento referente ao número de refeições subsidiadas por este IFMT – Campus Cuiabá resultante da prestação de serviços descritos neste Termo de Referência se dará pelas refeições efetivamente servidas no mês para os beneficiários deste subsídio.

**9.11.** O controle de qualidade e desempenho do serviço, será feito através da aplicação do Instrumento de Medição de Resultados (IMR).

**9.12.** Para fins de efetivo controle sobre a execução contratual, bem como para aplicação do IMR, a CONTRATANTE adotará a avaliação de desempenho, identificando eventuais irregularidades na execução pela CONTRATADA, conforme itens da **Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados**, grafada a seguir, cujas constatações poderão provocar uma alteração no valor final a ser pago pelos serviços prestados e, quando for o caso, a aplicação de sanções administrativas pertinentes.

**9.13.** A aplicação do chamado Instrumento de Medição de Resultados (IMR) tem como finalidade, dentre outras, a garantia de uma prestação de serviço de qualidade.

**9.14.** Como instrumento de medição adotar-se-á o registro oficial procedido pelo fiscal do contrato, sendo mensal sua periodicidade.

**9.15.** Para calcular o valor final da fatura a ser quitada, referente aos custos dos serviços a serem contratados para os ambientes do IFMT – Campus Cuiabá, utilizar-se-á, preliminarmente, da fórmula a seguir:

$$\text{NMA} = 10 - \Sigma\text{PP}$$

Onde:

**NMA** = Nota Mensal de Avaliação.

**ΣPP** = Somatório dos Pontos Perdidos (Somatório da quantidade das condições verificadas multiplicada pelo respectivo índice que lhe é atribuído).



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**9.16.** Será extraído o somatório dos pontos perdidos ( $\Sigma$ PP), através da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, grafada abaixo:

<b>TABELA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>IRREGULARIDADE</b>	<b>CONDIÇÃO</b>	<b>NÍVEL DE CRITICIDADE</b>	<b>ÍNDICE A SER ATRIBUÍDO</b>
1	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 48h.	Por ocorrência	LEVE	0,2
2	Não encaminhar o cardápio mensal até o dia 15 do mês anterior para análise da CONTRATANTE.	Por ocorrência	LEVE	0,2
3	Não encaminhar a lista de ingredientes utilizados para o preparo de pratos, quando solicitado pela CONTRATANTE.	Por ocorrência	LEVE	0,2
4	Não fornecer material de limpeza adequado e em quantidade suficiente para as operações de higienização nos espaços concedidos do IFMT – Campus Cuiabá.	Por ocorrência	LEVE	0,2
5	Realizar limpeza e higienização dos espaços concedidos de forma insuficiente, não atendendo ao que dispõe o Termo de Referência quanto ao tema.	Por ocorrência	LEVE	0,2
6	Não identificar corretamente as preparações no balcão.	Por ocorrência	LEVE	0,2
7	Não disponibilizar em local visível, na entrada do Refeitório, o cardápio semanal a ser oferecido.	Por ocorrência	LEVE	0,2
8	Não disponibilizar em local visível a tabela de preços a serem praticados para os itens da cantina/lanchonete.	Por ocorrência	LEVE	0,2
9	Manter um número insuficiente de funcionários no refeitório e na cantina/lanchonete do IFMT – Campus Cuiabá para acompanhar todos os turnos das refeições e desempenhar as funções necessárias, de acordo com as exigências do contrato.	Por dia e por ocorrência, cumulativamente	MÉDIO	0,3



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

10	Não substituir mão de obra faltosa em até 24 horas, a partir do seu registro.	Por dia e por ocorrência, cumulativamente	MÉDIO	0,3
11	Atrasar em prazo superior à 15 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito devidamente justificado e acatado pelo IFMT.	Por dia e por ocorrência, cumulativamente	MÉDIO	0,3
12	Atrasar em prazo superior à 30 minutos a abertura da cantina/lanchonete, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito devidamente justificado e acatado pelo IFMT.	Por dia e por ocorrência, cumulativamente	MÉDIO	0,3
13	Deixar de indicar preposto ou indicá-lo sem capacidade de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.	Por ocorrência	MÉDIO	0,3
14	Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos e utensílios necessários ao serviço a ser prestado.	Por ocorrência	MÉDIO	0,3
15	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à CONTRATANTE, exerçam suas atividades sem uniforme, com uniforme manchado, sujo, mal apresentado.	Por ocorrência	MÉDIO	0,3
16	Deixar de apresentar laudos técnicos de análise microbiológica de alimentos, superfícies, equipamentos e manipuladores com parâmetros acima dos estabelecidos pela legislação ou fora do prazo estabelecido em Contrato.	Por ocorrência	GRAVE	0,4
17	Deixar de substituir imediatamente após sua oficialização, empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades da CONTRATANTE.	Por ocorrência	GRAVE	0,4
18	Paralisação do atendimento no prazo superior a 15 minutos devido à falta de alimentos.	Por dia e por ocorrência, cumulativamente	GRAVE	0,4
19	Comprovação da presença de	Por registro	GRAVE	0,4





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

	Contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) nos alimentos.			
20	Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTAs) comprovadamente em decorrência do consumo dos alimentos oferecidos pela CONTRATADA.	Por dia e por ocorrência, cumulativamente	GRAVÍSSIMO	3,0

**9.17.** A aplicação do IMR se dará sobre os serviços prestados pela CONTRATADA no refeitório e na cantina/lanchonete.

**9.18.** Ao final, proceder-se-ão as adequações conforme enquadramentos a seguir:

**9.18.1.** NMA com valor igual ou superior a 7, implica no **pagamento integral (100%) dos serviços prestados no mês verificado;**

**9.18.2.** NMA com valor maior ou igual a 5 e inferior a 7, implica em **pagamento de 98% (noventa e oito por cento) dos serviços prestados no mês verificado;**

**9.18.3.** NMA com valor maior ou igual a 3 e inferior a 5, implica em **pagamento de 95% (noventa e cinco por cento) dos serviços prestados no mês verificado;**

**9.18.4.** NMA com valor maior ou igual a 1 e inferior a 3, implica em **pagamento de 92% (noventa e dois por cento) dos serviços prestados no mês verificado;**

**9.18.5.** NMA com valor maior ou igual a 0 e inferior a 1, implica em **pagamento de 90 % (noventa e cinco por cento) dos serviços prestados no mês verificado;**

**9.19.** A não regularização de possíveis problemas reclamados nos prazos estabelecidos implicará na aplicação de nova penalidade e assim por diante até sua regularização.

**9.20.** No caso do registro de ocorrências que não constam da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, será aplicado o Nível de Criticidade correspondente às irregularidades de mesmo grau de comprometimento dos serviços nela previstos, salvo as penalidades passíveis de aplicação direta.

**9.21.** Os instrumentos a serem utilizados para comunicação entre CONTRATADA e CONTRATANTE são:

**9.22.** Ofício ou outro meio formal de comunicação;

**9.23.** E-mail.

## **10. MATERIAIS E EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

**10.1.** Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA **deverá** disponibilizar no mínimo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**10.1.1. Deverão** ser disponibilizados pratos de cerâmica ou outro material liso (não será aceito qualquer tipo de plástico) e de fácil higienização bem como bandeja de apoio de material plástico resistente e talheres totalmente em aço inox apropriados para cada refeição;

**10.1.2.** A empresa CONTRATADA **deverá** fornecer todos os utensílios necessários à distribuição das refeições aos clientes, tais como: porta-talheres, porta-guardanapos, saleiros, bandejas, pratos e talheres (limpos e em quantidades suficientes por refeição) e outros materiais necessários à distribuição dos alimentos;

**10.1.3.** A empresa CONTRATADA **deverá** fornecer todas as mesas e cadeiras necessárias para atender aos clientes, de forma confortável e higiênica, tanto no Refeitório como na Cantina. As mesas serão do tipo “Mesas de Refeitório Industrial – Cadeiras Giratórias”, sendo no mínimo 200 cadeiras no Refeitório e no mínimo 20 cadeiras na Cantina, onde a qualquer tempo o IFMT – Campus Cuiabá poderá solicitar a troca no caso de se comprovar falta de condição de uso, danificada que forneça qualquer risco aos usuários;

**10.1.4.** O “Lay-Out” da disposição das mesas poderá ser o existente no projeto do Refeitório e da Cantina anexo a este Edital, porém, caso a CONTRATADA opte por utilizar outro, este deverá ser apresentado e aprovado pela Diretoria de Administração e Planejamento antes da aquisição e/ou implantação do novo “Lay-Out”;

**10.1.5.** Os copos descartáveis e os guardanapos serão disponibilizados pela CONTRATADA, nos locais em que serão servidas as refeições;

**10.1.6.** A CONTRATADA **deverá** instalar balcões térmicos e toda a estrutura de materiais e equipamentos necessária à distribuição e ao porcionamento das refeições no refeitório e à execução dos serviços da cantina/lanchonete;

**10.1.7.** A CONTRATADA **deverá** adquirir e instalar no Refeitório 6 (seis) Ares-condicionados de 60.000 (sessenta mil) BTUs cada e 2 (dois) Ares Condicionados de 48.000 (quarenta e oito mil) BTUs na Cantina, mantendo-os sempre ligados durante o horário de atendimento aos usuários;

**10.1.7.1.** A CONTRATADA **deverá** manter às suas custas os Ares-condicionados em perfeito funcionamento, para tanto garantir durante o contrato um plano de manutenção preventiva dos mesmos, bem como providenciar imediatamente a manutenção corretiva quando necessário.

**10.1.8.** O transporte das refeições prontas **deverá** ocorrer imediatamente após a produção, em veículos adequados a esta finalidade. O alimento deve ser acondicionado em Caixas térmicas constituídas de material de polietileno linear, cor incorporada à quente, com paredes duplas, isolamento térmico em poliuretano expandido (pu), tampa com encaixe perfeito, travas de aço



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

inoxidável, em bom estado de conservação e em número suficiente. O transporte deverá atender no mínimo aos seguintes requisitos normativos:

a) [Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária \(SVS\) nº 326](#);

b) [Resolução da Anvisa nº 275](#).

**10.1.8.1.** Os veículos direcionados para o **transporte de alimentos perecíveis** devem apresentar superfície interna feita de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável. Além disso, são obrigados a ter controle de temperatura, com termômetro calibrado, além de estrados, prateleiras, caixas e ganchos removíveis – de modo a facilitar a limpeza e desinfecção.

**10.1.8.2.** O arrefecimento (refrigeração) do interior do veículo sempre deve ser realizado depois da higienização (adequada para o tipo de alimento transportado), e antes do carregamento, para amenizar as variações de temperatura.

**10.1.8.3.** Vale ressaltar também que é terminantemente proibido o **transporte de alimentos perecíveis** em conjunto a pessoas, animais e produtos alimentícios crus ou que possuem risco de contaminação.

**10.1.9.** Para o Controle de acesso em geral e controle e identificação dos alunos com subsídio do IFMT – Campus Cuiabá, a CONTRATADA deverá adquirir e instalar catracas de acesso **ao refeitório**, preferencialmente do Tipo Balcão , informatizada, que permita utilização de leitores de proximidade ou biometria e integre-se a qualquer sistema de Controle de Acesso. O sistema de controle de acesso deverá fornecer no mínimo: data, horário, quantidades totais de refeições por dia e turno, identificação e quantificação de usuários beneficiados com subsídio de Bolsa Alimentação do IFMT – Campus Cuiabá por dia, por turno e percentual de benefício, Cadastramento de usuários que receberão benefícios de Bolsa Alimentação do IFMT – Campus Cuiabá e o percentual do benefício sobre o valor da refeição.

**10.1.10.** Os dados coletados do Sistema de Controle de acesso deverão garantir relatórios confiáveis e que possibilitem a auditoria do sistema para verificação dos dados fornecidos, possa determinar o valor a ser faturado para o IFMT – Campus Cuiabá referente aos benefícios concedidos com transparência e dados que garantam a identificação do usuário, identificação se é ou não beneficiário de subsídio pelo IFMT – Campus Cuiabá, valor unitário, valor total por usuário e geral, quantidade de refeições por usuário e geral, mês de referência. Qualquer que seja a solução, sempre deverá ser submetida para análise e aprovação da DAP antes de qualquer implementação ou modificação do que foi definido em edital ou por consenso técnico e/ou legal acordados entre a CONTRATADA E CONTRATANTE.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**10.1.10.1.** De preferência, o Sistema de Controle de Acesso deve ser o mesmo utilizado pelo IFMT – Campus Cuiabá, no entanto a CONTRATADA poderá apresentar outro sistema para a Diretoria de Administração e Planejamento – DAP analisar e validar o mesmo antes da compra e implementação, como forma de garantir a eficácia no controle de usuários beneficiados com o subsídio e o faturamento correto dos valores a serem pagos pelo Campus Cuiabá, referente a alimentação dos destes beneficiários. Qualquer que seja a solução, sempre deverá ser submetida para análise e aprovação da DAP antes de qualquer implementação ou modificação do que foi definido em edital ou por consenso técnico e/ou legal acordados entre CONTRATADA E CONTRATANTE.

**10.1.10.2.** A CONTRATADA terá até 60 (sessenta) dias, contados da assinatura do Contrato para implementar o sistema de catracas no refeitório e, para o controle neste período anterior a instalação das mesmas, deverá apresentar à Diretoria de Administração e Planejamento – DAP uma proposta de controle de acesso de usuários e faturamento sobre as refeições subsidiadas para análise e aprovação antes da implementação do mesmo. Qualquer que seja a solução, sempre deverá ser submetida para análise e aprovação da DAP antes de qualquer implementação ou modificação do que foi definido em edital ou por consenso técnico e/ou legal acordados entre a CONTRATADA E CONTRATANTE.

## **11. DA VISTORIA**

**11.1.** Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **09:00 às 11:30 e das 15:00 às 17:30** horas sob responsabilidade da Diretoria de Administração e Planejamento – DAP do IFMT, no Campus Cuiabá “Cel. Octayde Jorge da Silva”, Rua Prof.ª. Zulmira Canavarros, 95 , Centro, CEP: 78005-200 – Cuiabá, Mato Grosso - devendo o agendamento ser efetuado previamente pelos telefones (65) 3318-1425 e (65) 3318-1420.

**11.1.1.** A visita técnica é facultativa, podendo o licitante realizá-la por intermédio de representante legal, devidamente qualificado para esse fim. Optando pela visita, o licitante deverá apresentar uma declaração, nos termos do modelo constante do **Anexo V** do edital, constando assinatura de servidor do IFMT – Campus Cuiabá para sua validação.

**11.1.2.** Caso o licitante opte por não realizar a visita técnica, deverá apresentar declaração, nos termos do **Anexo VI**, de que não efetuou a visita, mas que concorda com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, e, ainda, que assume toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**11.2.** 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.

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

## **12. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**12.1.** A execução dos serviços do Refeitório e da Cantina será iniciada em até **30 (trinta) dias corridos**, a contar da assinatura do contrato.

**12.2.** A CONTRATANTE **poderá** autorizar extensão do prazo para início dos serviços mediante solicitação por escrito pela CONTRATADA, com as devidas justificativas para tal extensão.

## **13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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

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

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

**13.4.** Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

**13.5.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o item 6, ANEXO XI, da IN SEGES/MP nº 05/2017.

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

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

**13.6.2.** direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**13.6.3.** 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.

**13.7.** Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

**13.8.** Designar servidor, preferencialmente com o cargo de nutricionista, para acompanhar, fiscalizar, avaliar e verificar a execução dos serviços contratados, conforme previsto no Termo de Referência, bem como atestar notas fiscais e faturas, averiguando se os valores estão fidedignos ao contrato;

**13.9.** Realizar, anualmente ou a qualquer momento, pesquisa de avaliação da aceitação/aprovação das refeições servidas, higiene dos servidores, ambiente, utensílios, atendimento, entre outros;

**13.10.** Efetuar os pagamentos à CONTRATADA mediante apresentação das respectivas faturas, discriminando o número de refeições consumidas pelos usuários do refeitório, atestadas e acompanhadas dos demais documentos estabelecidos neste Edital, dentro do prazo de até trinta dias do recebimento da documentação conforme;

**13.11.** Proporcionar à CONTRATADA condições e facilidades que estejam ao seu alcance para que esta possa executar os serviços objeto deste certame de forma satisfatória;

**13.12.** Prestar informações e esclarecimentos que venham ser solicitados pelos prepostos;

**13.13.** Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas ocorridas durante execução dos serviços;

**13.14.** Ceder à CONTRATADA o espaço do refeitório e da cantina/lancheonete, mediante Termo de Concessão de Uso Oneroso, exigindo-se, entretanto, a conservação destes espaços;

**13.15.** Realizar vistorias, a qualquer momento do contrato e sem necessidade de aviso prévio, as instalações sob a responsabilidade da CONTRATADA;

**13.16.** Designar um funcionário para o recebimento, degustação e a avaliação da temperatura da qualidade e quantidade das refeições;

**13.17.** Solicitar à empresa nos prazos previstos a documentação referente ao seu pessoal, supervisionado rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho;

**13.18.** Vistoriar o material de consumo e gêneros alimentícios usados no serviço, tendo prerrogativa para recusar aquele que se apresente deteriorado, com má qualidade ou cuja marca não seja satisfatória, e com o prazo de validade vencido;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**13.19.** Notificar a empresa por escrito sobre defeitos e irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções;

**13.20.** Mensalmente, ou quando houver necessidade, o IFMT – Campus Cuiabá, acompanhado por representante da CONTRATADA, inspecionará as instalações, equipamentos e utensílios cedidos para verificação do estado de conservação dos mesmos. Sendo constatada alguma inconformidade, o fiscal do contrato expedirá um ofício à CONTRATADA solicitando os ajustes necessários.

#### **14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**14.1.** 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 os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

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

**14.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

**14.5.** 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;

**14.6.** 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 n. 5/2017;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

- 14.7.** Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 14.8.** Apresentar à Contratante a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 14.9.** 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;
- 14.10.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 14.11.** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 14.12.** 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.
- 14.13.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 14.14.** 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.
- 14.15.** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 14.16.** 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.
- 14.17.** 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.
- 14.18.** Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

- 14.19.** Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 14.20.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 14.21.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 14.22.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 14.23.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 14.24.** Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.
- 14.25.** Executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:
- 14.25.1.** Programação das atividades de alimentação e nutrição;
- 14.25.2.** Planejamento dos cardápios;
- 14.25.3.** Aquisição de gêneros, produtos alimentícios, materiais de limpeza, descartáveis e de consumo em geral, bem como os equipamentos necessários;
- 14.25.4.** Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- 14.25.5.** Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- 14.25.6.** Produção das refeições de acordo com as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência;
- 14.25.7.** Transporte das refeições até o refeitório do IFMT – Campus Cuiabá;
- 14.25.8.** Transporte e disposição dos produtos a serem comercializados na cantina/lanchonete do IFMT – Campus Cuiabá;
- 14.25.9.** Porcionamento e distribuição das refeições, de acordo com as especificações;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**14.25.10.** Higienização das dependências do refeitório, da cantina/lanchonete e dos utensílios, antes e após a prestação dos serviços.

**14.26.** Dispor de estrutura física, equipamentos, móveis e utensílios compatíveis com o volume de refeições a serem produzidas e em conformidade com as boas práticas para serviços de alimentação e demais normas e legislações pertinentes e vigentes;

**14.27.** Identificar todos os seus equipamentos com placa de patrimônio da empresa ou por método que assegure a identificação;

**14.28.** Requerer, formalmente à CONTRATANTE, autorização para adentrar com os equipamentos;

**14.29.** A CONTRATADA deverá utilizar as instalações do refeitório e da cantina do IFMT – Campus Cuiabá exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, a guarda e a manutenção dos mesmos;

**14.30.** Coletar amostras diárias da alimentação servida, por refeição e preparação. Estas deverão ser coletadas a 1/3 do tempo antes do término da distribuição das refeições, acondicionadas em sacos plásticos para congelamento, desinfetado e esterilizado. Os utensílios utilizados para a colheita da amostra deverão ser os próprios da distribuição, um para cada tipo de alimento. Deverão ser coletados, no mínimo, 100g (cem gramas) úteis do material, proceder à identificação da embalagem (local, data, horário, produto e responsável pela colheita) e armazenar as amostras sob congelamento, à -18°C por 72 horas, ou sob refrigeração, até 4°C por 72 horas. O controle microbiológico da alimentação deverá ser realizado nos casos de suspeita de deterioração, surtos e toxinfecções alimentares, sem ônus para a CONTRATANTE. Uma cópia do laudo deverá ser entregue a CONTRATANTE;

**14.31.** A CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica e/ou físico-química semestralmente, conforme discriminado no quadro abaixo, e encaminhar os laudos à fiscalização do contrato no IFMT – Campus Cuiabá:

Material Analisado	Tipo	Quantidade de Amostras
Funcionários da contratada	Microbiológica	15% do total de empregados ligados ao serviço.
Água	Padrão de potabilidade do CONAMA.	01 ponto de saída de água e 01 da área de higienização de utensílios do refeitório e da cantina do IFMT – Campus Cuiabá.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

- 14.32.** Caso os resultados das análises não sejam satisfatórios, a CONTRATADA terá prazo de até 20 (vinte) dias para tomar as medidas necessárias e refazer os testes;
- 14.33.** Dispor de mão de obra especializada e treinada, em número suficiente, para o preparo, transporte, distribuição das refeições;
- 14.34.** Responsabilizar-se pelos seus empregados, no que se refere às normas e procedimentos do IFMT – Campus Cuiabá, quanto à segurança interna (entrada e saída de material e pessoal), como também às normas de segurança do trabalho e meio ambiente;
- 14.35.** Proibir o acesso de pessoas estranhas nas dependências internas do refeitório e da cantina do IFMT- Campus Cuiabá;
- 14.36.** Atender de imediato às solicitações do IFMT – Campus Cuiabá de substituição de mão de obra não qualificada ou entendida como inadequada para prestação de serviços, desde que devidamente justificada;
- 14.37.** Solicitar por escrito ao IFMT – Campus Cuiabá, prévia autorização para executar qualquer reparação, modificação ou benfeitoria na área concedida, desde que sua execução não implique prejuízos ao Campus e a terceiros;
- 14.38.** A CONTRATADA compromete-se a devolver as instalações, tanto no caso de rescisão contratual, como no de término do contrato, em perfeitas condições, ressalvado o desgaste natural, a saber: pintura, parte elétrica e hidráulica em total funcionamento e instalações íntegras, limpas e devidamente higienizadas;
- 14.39.** A CONTRATADA responderá por quaisquer danos causados à infraestrutura física, sob sua responsabilidade, independentemente de culpa ou dolo, que tenham sido provocados por seus profissionais e/ou terceiros;
- 14.40.** Reparar todos os danos causados ao imóvel ou a terceiros por culpa da própria CONTRATADA, seus funcionários e prepostos;
- 14.41.** Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados e prepostos causarem ao IFMT – Campus Cuiabá ou a terceiros;
- 14.42.** Responsabilizar-se por todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias, respondendo por multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;
- 14.43.** Arcar com todas as despesas, inclusive o material necessário à execução dos serviços, mão de obra, locomoção, seguros, impostos, bem como os encargos e obrigações sociais, trabalhistas,



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

previdenciários e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente e quaisquer outras que forem devidas, relativamente à execução dos serviços e aos empregados da CONTRATADA;

**14.44.** Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, ou a terceiros por tudo quanto às leis vigentes lhe assegurem;

**14.45.** Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

**14.46.** Garantir o funcionamento, ininterrupto, do refeitório e da cantina, obedecendo aos horários estabelecidos nesse Termo de Referência;

**14.47.** Submeter-se a fiscalização sistemática por parte do representante e/ou comissão do IFMT – Campus Cuiabá encarregado de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

**14.48.** Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela fiscalização da CONTRATANTE;

**14.49.** Seguir rigorosamente os princípios da segurança alimentar, controlando tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas;

**14.50.** Acondicionar o lixo em sacos plásticos específicos, providenciando a retirada diária, de acordo com as normas sanitárias vigentes;

**14.51.** Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o IFMT – Campus Cuiabá do resultado das inspeções;

**14.52.** Manter toda área interna e externa do refeitório e da cantina, inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação;

**14.53.** Possuir programa de controle integrado de pragas e vetores em sua Unidade de Alimentação de Nutrição, no refeitório e cantina do IFMT – Campus Cuiabá;

**14.54.** Efetuar trimestralmente ou em maior frequência dedetização e desratização das instalações do refeitório e da cantina, com empresa especializada. Deverá ser entregue a fiscalização do IFMT – Campus Cuiabá documento informando a realização do procedimento, a empresa responsável e os produtos utilizados;

**14.55.** Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes, também, os pagamentos de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar;

**14.56.** Fornecer à CONTRATANTE a cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), no ato da admissão, demissão e substituição de todos os empregados e anualmente;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

- 14.57.** Manter as condições de habilitação fiscal, durante toda a vigência do contrato, inclusive toda a documentação referente ao Conselho Regional de Nutrição;
- 14.58.** Nomear preposto, aceito pela Administração do CONTRATANTE, para representá-lo na execução do Contrato;
- 14.59.** Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente e manter até o final do cumprimento de suas obrigações, todas as condições de habilitação exigidas no Termo de Referência;
- 14.60.** Ter em seu quadro de pessoal fixo profissional Nutricionista, devidamente habilitado para o exercício da profissão, estando sob este profissional a responsabilidade técnica do serviço;
- 14.61.** Exercer rigoroso controle de ingresso de comensais ao refeitório, por refeição e demais informações solicitadas pela CONTRATANTE;
- 14.62.** Para fins de conferência da quantidade de alimento entregue, a CONTRATADA deverá dispor nos locais de entrega de balança para pesagem de alimentos para conferência do porcionamento;
- 14.63.** Apresentar declaração de compromisso, informando que fornecerá na assinatura do contrato todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário.
- 14.64.** Apresentar declaração de que instalará escritório na cidade de Cuiabá-MT ou em município localizado no raio máximo de até 60 km do local de execução do serviço, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

## **15. DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 15.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitado.

## **16. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

- 16.1.** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/por 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.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

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

**17.1.** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

**17.2.** O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

**17.4.** A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

**17.5.** A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no **item 8.16.**, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, 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.

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

**17.7.** 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.

**17.8.** 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.

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



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**17.10.** 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.

**17.11.** 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 no ato convocatório.

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

**17.13.** O fiscal técnico, 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 art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**17.14.** A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

**17.15.** 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.

**17.16.** O descumprimento total ou parcial das demais 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 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

**17.17.1.** *Visitas diárias às instalações do Refeitório e da Cantina para inspeção do fornecimento. A partir das visitas e das ocorrências registradas pelos funcionários e usuários serão elaborados relatórios semanais e mensais que serão encaminhados à empresa para ciência e correção das ocorrências;*

**17.17.2.** *Visitas periódicas às instalações da empresa fornecedora para inspeção da elaboração do alimento. A partir das visitas técnicas às instalações serão elaborados relatórios que serão encaminhados à empresa para ciência e correção das ocorrências.*



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**17.18.** 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 em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

**18.1.** O recebimento do objeto dar-se-á apenas na forma definitiva, de acordo com o inciso I, do artigo 74, da Lei federal nº 8.666/93, por ser inviável o recebimento provisório quando o objeto entregue é consumido de imediato.

**18.2.** A CONTRATADA deverá dispor do fornecimento, diariamente, das refeições com um prazo mínimo de 30 (trinta) minutos do início do funcionamento do refeitório e dos itens de consumo necessários para funcionamento da cantina de acordo com o horário de funcionamento estabelecido.

**18.3.** O objeto desta licitação deverá ser executado nas dependências da empresa CONTRATADA e as refeições entregues no refeitório do IFMT – Campus Cuiabá, no seguinte endereço: **Rua Prof.<sup>a</sup> Zulmira Canavarros, 95, Centro, Cuiabá-MT – CEP: 78005-200.**

**18.4.** Por ocasião da entrega, a CONTRATADA cederá comprovante da prestação do serviço, constando a data, o nome, assinatura e número de documento de identificação do funcionário responsável pelo recebimento.

**18.5.** 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.

**18.6.** Em caso de indícios de deterioração ou contaminação das refeições, a CONTRATADA responsabilizar-se-á pelo refazimento total ou parcial das refeições no prazo máximo de uma hora.

**18.7.** Os serviços serão recebidos definitivamente mensalmente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**18.7.2.** Para efeito de recebimento, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato apurará 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 (item 4 do ANEXO VIII-A da IN nº 05/2017).

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

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

**18.8.2.** O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

**18.9.** O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## **19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**19.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

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

**19.1.2.** ensejar o retardamento da execução do objeto;

**19.1.3.** falhar ou fraudar na execução do contrato;

**19.1.4.** comportar-se de modo inidôneo; e

**19.1.5.** cometer fraude fiscal.

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



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**19.2.1.** 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;

**19.2.2.** Multa de:

**19.2.2.1.** 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;

**19.2.2.2.** 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 anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

**19.2.2.3.** 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

**19.2.2.4.** 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

**19.2.2.5.** 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;

**19.2.2.6.** As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

**19.2.3.** 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.

**19.2.4.** 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.

**19.2.5.** 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.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**19.3.** As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

**19.4.** 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	03



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

	serviços contratados, por empregado e por dia;	
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	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
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

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

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

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

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



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC - SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**19.6.** 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.

**19.7.** 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.

**19.8.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Cuiabá-MT, 23 de maio de 2019.

**Equipe Responsável pela Elaboração**

**Kamila Almeida Oliveira**  
Gerente de Manutenção e Logística  
**SIAPE: 2268814**

**Alceu Aparecido Cardoso**  
Diretor de Administração e Planejamento  
**SIAPE: 2156088**

Considerando o cumprimento das exigências legais, bem como a necessidade e a importância dessa contratação, aprovo o presente Termo de Referência.

Cuiabá-MT, 23 de maio de 2019.

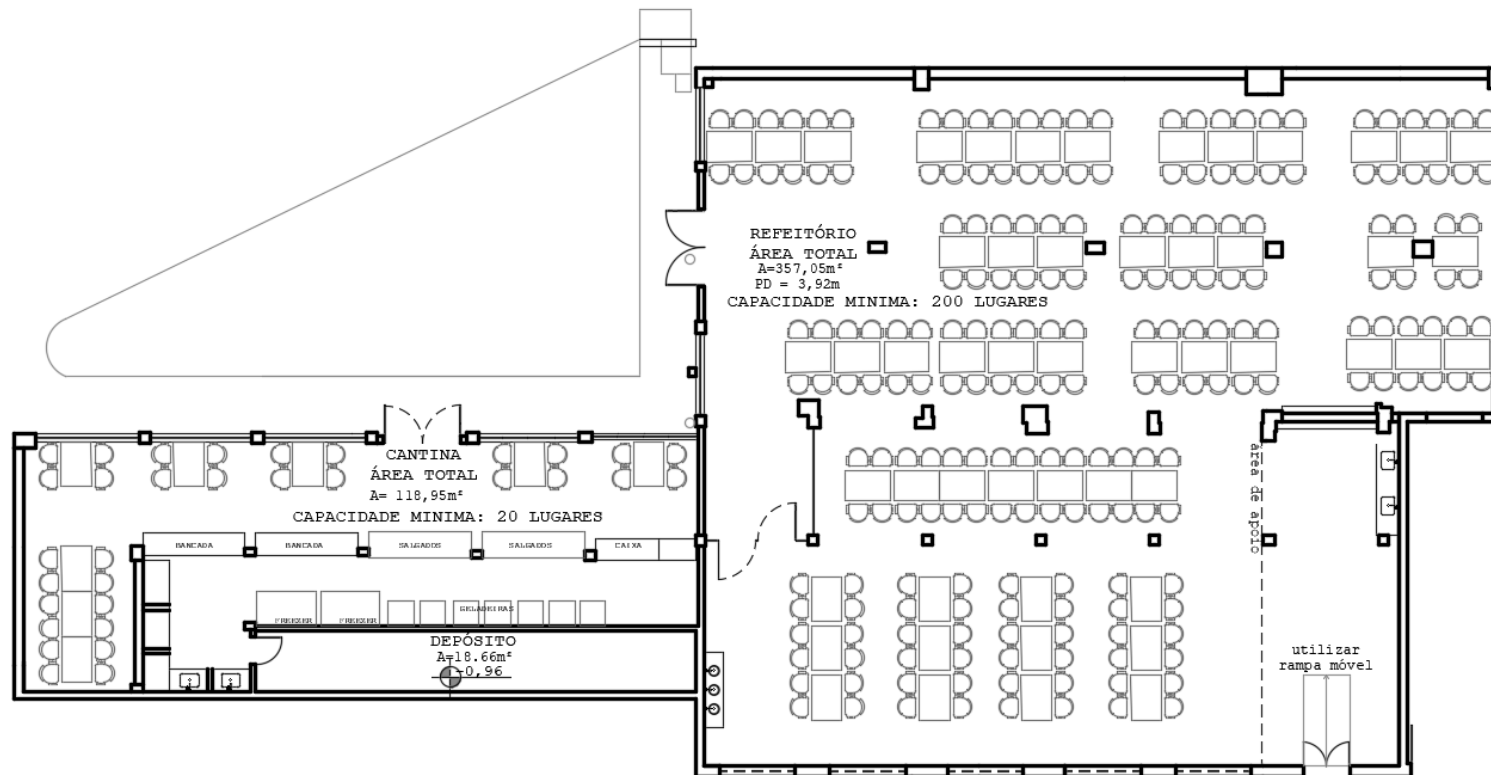
**CRISTOVAM ALBANO DA SILVA JUNIOR**  
Ordenador de Despes

**\*ORIGINAL ASSINADO**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC - SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

ANEXO II – PLANTA BAIXA – LAYOUT REFEITÓRIO E CANTINA





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC - SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO \_\_\_\_/2019 DO IFMT.

**1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:**

Razão Social: \_\_\_\_\_ CNPJ/MF: \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ U  
F: \_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ E-  
mail: \_\_\_\_\_ Banco: \_\_\_\_\_ Agência \_\_\_\_\_ C/C \_\_\_\_\_

**2. CONDIÇÕES DA PROPOSTA:**

Prazo de validade da proposta: \_\_\_\_ dias. (*prazo mínimo: 60 dias*)

**3. DECLARAÇÃO:**

Declaramos, para os devidos fins, que nesta proposta estão inclusos todos os impostos, taxas, seguros e encargos sociais e trabalhistas que incidem ou que venham a incidir no objeto licitado.

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Preço Unit	Preço Total

Valor Total R\$ \_\_\_\_\_ (.....).

\_\_\_\_\_  
Local e data

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante legal



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC - SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

ANEXO IV

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE  
SERVIÇOS MEDIANTE CONCESSÃO  
ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO, A  
TÍTULO ONEROSO Nº ...../....., QUE FAZEM ENTRE  
SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)  
..... E A EMPRESA  
.....

A União, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT – Campus Cuiabá – Cel. Octayde Jorge da Silva,, com sede na Rua Zulmira Canavarros, 95, Centro, CEP 78005-200, na cidade de Cuiabá – Mato Grosso, inscrito no CNPJ sob o nº 10.784.782/0002-31, neste ato representado(a) pelo(a) ..... (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº ....., de ..... de ..... de 20..., publicada no *DOU* de ..... de ..... de ....., inscrito(a) no CPF nº ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 02/2019, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é a escolha da proposta mais vantajosa para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS E TRANSPORTADAS, INCLUINDO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO**, destinado a





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

atender aos estudantes, servidores, terceirizados e eventuais visitantes na sede do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá “Cel. Octayde Jorge da Silva”, mediante concessão administrativa, a título oneroso, com uso de áreas para exploração de **refeitório e cantina/lanchonete**, em conformidade aos procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para os serviços de alimentação, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

**1.1.1.** A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

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

**1.3.** Objeto da contratação:

Item	Descrição/ Especificação	Unidade de Medida	Quantidade Anual Estimada	Valor Unitário Estimado (R\$)	Valor Anual/Global Estimado (R\$)
1	<b>REFEIÇÃO</b> - Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição a ser distribuída para <b>almoço e jantar</b> .	Unidade	124.800		

**1.4.** Os valores acima demonstrados são meramente estimativos, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão do quantitativo de serviços (refeições subsidiadas fornecidas) efetivamente prestados.

**1.4.1.** O valor que a CONTRATANTE retribuirá à CONTRATADA pela prestação dos serviços (descritos no item 01) será o valor unitário homologado para o item objeto desta contratação, respeitando a sua unidade de medida, de acordo com a proposta comercial da CONTRATADA, multiplicado pela quantidade efetivamente utilizada no período referente às refeições servidas aos usuários beneficiários de subsídio por parte da CONTRATANTE.

## **2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA**

**2.1.** O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de ...../...../..... e encerramento em ...../...../....., podendo ser prorrogado por interesse



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 2.1.1.** Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.2.** Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.1.3.** Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.4.** Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5.** Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6.** Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.7.** Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

### **3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO**

**3.1.** O valor total da contratação é de R\$..... (.....)

**3.2.** No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

**3.3.** O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

**3.3.1.** O valor que a CONTRATANTE retribuirá à CONTRATADA pela prestação dos serviços (descritos no item 01) será o valor unitário homologado para o item objeto desta contratação, respeitando a sua unidade de medida, de acordo com a proposta comercial da CONTRATADA, multiplicado pela quantidade efetivamente utilizada no período referente às refeições servidas aos usuários beneficiários de subsídio por parte da CONTRATANTE.

**3.4.** O valor mensal da concessão onerosa será de **R\$ 10.450,00 (dez mil, quatrocentos e cinquenta reais)**, conforme quadro abaixo, sendo que o pagamento se dará através do recolhimento através de Guia de Recolhimento da União - GRU, devendo ser recolhido até o 5º (quinto) dia útil do mês, sendo a primeira parcela desembolsada no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

assinatura do correspondente contrato, que deverá ser preenchida conforme orientações da CONTRATANTE.

<b>Localização</b>	<b>Área</b>	<b>Valor Mensal de Concessão</b>
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá “Cel. Octayde Jorge da Silva” - situado na Rua Zulmira Canavarros nº 95, Centro, Cuiabá-MT.	476 m <sup>2</sup>	R\$ 10.450,00 (dez mil quatrocentos e cinquenta reais)

**3.4.1.** O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará à CONTRATADA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago referente à taxa de concessão, acrescidos de juros de mora de 0,1% (um décimo por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

**3.4.2.** Ao valor de concessão mensal **serão acrescidos gastos com o consumo de energia elétrica e água** durante o mês de referência, relacionados ao consumo do espaço concedido, não sendo permitida a concessão de “subsídios indevidos” aos ocupantes do espaço. A contraprestação deverá ser paga pela CONTRATADA em até 10 (dez) dias corridos após a emissão da Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pela CONTRATANTE.

**3.4.2.1.** O cálculo da demanda mensal de água e energia elétrica será realizado pela CONTRATANTE tomando por base os gastos incorridos para o local, no percentual de **0,5% (um e meio por cento) sobre o valor total das faturas apresentadas de água e energia elétrica do IFMT – Campus Cuiabá.**

**3.4.2.2.** O percentual ajustado (0,5%) possui valor estimado e tem a pretensão de cobrir o custo do consumo de energia elétrica e água, por isso o IFMT – Campus Cuiabá terá acesso às instalações e poderá promover medições e/ou recálculo da estimativa, com base nos equipamentos instalados pela CONTRATADA, a qualquer instante na vigência do contrato, podendo reajustar o valor percentual com base nesta nova medição ou cálculo (para cima ou para baixo, conforme indicar a necessidade apurada pela medição e/ou cálculo).

**3.4.2.3.** O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará à CONTRATADA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o consumo mensal de água e energia elétrica a ser pago (cálculo da demanda mensal, conforme item 3.4.2.1 deste Termo de Contrato), acrescidos de juros de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

**3.4.2.4.** Caso a CONTRATADA opte por instalar medidores isolados de água e energia elétrica nas dependências da área concedida, desde que devidamente aprovada pela CONTRATANTE, o ressarcimento referido no item 3.4.2 será de acordo com o consumo apresentado nas respectivas faturas.

**3.4.2.5.** O não pagamento das obrigações supramencionadas, quais sejam, do valor mensal de concessão e dos valores referentes ao consumo de energia elétrica e água do espaço concedido após



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**30 (trinta) dias** contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e acatado pelo IFMT – Campus Cuiabá, será passível de aplicação das sanções previstas neste Edital.

**3.4.2.6.** Após o prazo de **90 (noventa) dias** de inadimplência, a concessão de uso será automática e unilateralmente cancelada pelo IFMT – Campus Cuiabá, perdendo a CONTRATADA em favor da CONTRATANTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

**3.4.2.7.** Nos períodos de **férias e recessos escolares com período igual ou superior a 15 (quinze) dias**, a CONTRATADA pagará a CONTRATANTE valor correspondente a **10% (dez por cento) do valor mensal de concessão de uso**, devendo manter a execução do serviço.

**3.4.2.8.** No caso de **PARALISAÇÃO das atividades da CONTRATANTE** em razão de movimentos grevistas ou fatores outros, **superiores a 30 (trinta) dias ininterruptos**, sendo considerado este como motivo de força maior, a CONTRATADA pagará a CONTRATANTE o valor correspondente a **5% (cinco por cento) do valor mensal da concessão de uso enquanto perdurar a paralisação**.

**3.4.2.9.** As **reduções de percentual não se aplicam às demais despesas** (água, energia e outras) que independentemente de férias, greves, paralisações ou qualquer outra interrupção, deverão ser pagas em sua integralidade de acordo com a taxa fixa.

**3.4.2.10.** Manutenção, limpeza e conservação dos espaços serão de responsabilidade da CONTRATADA independentemente de férias, greves, paralisações ou qualquer outra interrupção.

#### **4. CLÁUSULA QUARTA – DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA ÁREA DESTINADA A IMPLANTAÇÃO DA CANTINA/LANCHONETE**

**4.1.** A contratação dos serviços da cantina/lanchonete ocorre de forma secundária ao fornecimento de refeições prontas e transportadas, contudo, será obrigatória a sua implantação pela CONTRATADA.

**4.2.** O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA referentes à implantação e funcionamento da Cantina, os materiais e equipamentos que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE serão regidos pelas cláusulas constantes neste Termo de Contrato bem como aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

**4.3.** É vedado a CONTRATADA transferir a terceiros os direitos, obrigações ou créditos decorrentes do contrato.

#### **5. CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**5.1.** As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2019, na classificação abaixo:



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

Gestão/Unidade: 26414

Fontes: 0100 / 8250 / 8100

Programas de Trabalho: 108872 / 108871

Elemento de Despesa: 339039-41

PI: L2994P23C2N / L20RLP0101N

**5.2.** No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

## **6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO**

**6.1.** O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE**

### **7.1. Das refeições:**

**7.1.1.** Os preços convencionados para o item 01, qual seja, serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição (a ser distribuída para almoço e jantar), nos termos da proposta homologada, serão fixos pelo prazo de 12 (doze) meses, contatos do início da vigência deste contrato, admitindo-se, decorrido este prazo, o reajuste dos preços mediante a aplicação da variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE.

**7.1.2.** Para o primeiro reajuste será considerado o índice acumulado no período compreendido entre o mês de início da vigência deste contrato e o mês anterior ao da incidência do reajuste.

**7.1.3.** Para os reajustes subsequentes serão considerados os índices acumulados no período compreendido entre o mês de início da vigência dos novos valores e o mês anterior ao de suas incidências, respeitando o interregno mínimo de 12 (doze) meses, inclusive em caso de prorrogação do presente contrato.

**7.1.4.** A CONTRATADA perderá o direito de exigir, retroativamente, o reajuste dos preços contratados se não solicitá-lo até, no máximo, o mês subsequente ao de sua incidência.

**7.1.4.1.** Ultrapassando este prazo os efeitos financeiros do reajuste somente terão vigência a partir da data da solicitação.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**7.1.5.** Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

**7.1.6.** As regras acerca do reajuste dos valores praticados na comercialização de produtos da **Cantina/lanchonete** são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

**7.2. Da contraprestação – Taxa de Concessão:**

**7.2.1.** A contrapartida referente à taxa de concessão pelo uso de espaço público, será reajustada anualmente de acordo com a variação acumulada do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP- M) ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

**7.2.2.** Para o primeiro reajuste será considerado o índice acumulado no período compreendido entre o mês de início da vigência deste contrato e o mês anterior ao da incidência do reajuste.

**7.2.3.** Para os reajustes subsequentes serão considerados os índices acumulados no período compreendido entre o mês de início da vigência dos novos valores e o mês anterior ao de suas incidências, respeitando o interregno mínimo de 12 (doze) meses, inclusive em caso de prorrogação do presente contrato.

**8. CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**8.1.** Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Edital do certame.

**9. CLÁUSULA NONA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO**

**9.1.** O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA referentes ao Refeitório e a Cantina, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

**10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

**10.1.** As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

**11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

**11.1.** As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO**

**12.1.** O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

**12.1.1.** por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

**12.1.2.** amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

**12.2.** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

**12.3.** A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

**12.4.** O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

**12.4.1.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

**12.4.2.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

**12.4.3.** Indenizações e multas.

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES**

**13.1.** É vedado à CONTRATADA:

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

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

**13.1.3.** Transferir a terceiros os direitos, obrigações ou créditos decorrentes deste Termo de Contrato.

## **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES**

**14.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**14.2.** A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**14.3.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MEC - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**  
**CAMPUS CUIABÁ**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS**

**15.1.** Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

**16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

**16.1.** Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

**17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO**

**17.1.** O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de ..... - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., ..... de..... de 20.....

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

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

TESTEMUNHAS:





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC - SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

ANEXO V

MODELO DE TERMO DE VISTORIA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, **DECLARO**, para os devidos fins, **que visitei** o local que será concedido para realização de serviços de Refeitório e Cantina, no Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá – Cel. Octayde Jorge da Silva, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do Edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

\_\_\_\_\_  
NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)  
CPF n.º:

\_\_\_\_\_  
SERVIDOR IFMT – CAMPUS CUIABÁ  
RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DA VISITA



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC - SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

ANEXO VI

MODELO DE TERMO DE NÃO VISTORIA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, **DECLARO**, para os devidos fins, que **NÃO visitei** o local que será concedido para realização de serviços de Refeitório e Cantina, no Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá – Cel. Octayde Jorge da Silva, por opção própria, assumindo assim que **CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do Edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXX, XX de XXXXXX de XXXX.

\_\_\_\_\_  
NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF nº:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC - SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

ANEXO VII

ORDEM DE SERVIÇO

**DADOS DA EMPRESA:**

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

CEP:

Telefone/Fax: ( )

E-mail:

**DADOS DO IFMT:**

Razão Social: Instituto Federal e Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá

CNPJ: 10.784.782/0002-31

Endereço: Rua Zulmira Canavarros, 95, Centro, Cuiabá - MT, CEP 78005-200.

Telefone: (65) 3318-1420 (Diretoria de Administração e Planejamento)

E-mail: [pregao@cba.ifmt.edu.br](mailto:pregao@cba.ifmt.edu.br)

**DADOS DA COMPRA:**

Processo nº.

Pregão Eletrônico nº

Nota de empenho:

**Requeremos que sejam prestados os serviços abaixo relacionados:**

Item	Objeto	Unid.	Qtd	Valor

II – Prazo de prestação do serviço:

III – Local de prestação do serviço:

IV – São deveres do Fornecedor quanto a esta prestação de serviços:

1.

V – São deveres da Administração:

1.

Cuiabá, de de 2019



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MEC - SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CUIABÁ  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**ANEXO VIII**

**Modelo de Declaração para Instalação de Escritório  
Processo Administrativo nº. 23194.005589.2018-45**

A empresa (Nome da empresa, CNPJ e Endereço) declara, sob as penas da lei, que:

( ) Possui e manterá escritório(s) instalado(s) com infraestrutura adequada à prestação dos serviços objeto da licitação localizado na cidade de Cuiabá-MT.

( ) Compromete-se a instalar e a manter escritório com infraestrutura adequada à prestação dos serviços objeto desta licitação, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado da data de assinatura do contrato, localizado na cidade de Cuiabá-MT.

---

Assinatura do responsável/ representante legal Cargo/Função