TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO

IFSC – INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA

PREGÃO Nº 21101/2022

(Processo Administrativo n.° 23292.006148/2022-96)

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação visa a escolha da proposta mais vantajosa para **Concessão administrativa de espaço público edificado para a alocação e instalação de cantina, visando a exploração de serviços de Cantina, com objetivo de fornecer lanches e refeições aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente considerável de pessoas que trafegam no Campus Jaraguá do Sul – Centro do IFSC**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, minunciosamente descritas a seguir:

1.2. A Cantina deverá ser instalada no espaço destinado a esta finalidade nas dependências do Campus Jaraguá do Sul – Centro, contando com 30,40 m² de área fechada, e área externa de 70,00 $m^{2,}$ totalizando uma área de 100,40m^2. A cantina deve apresentar no mínimo: balcão de trabalho, balcão de atendimento, pia em inox, balcão refrigerado, estufa para os alimentos; demais itens auxiliares ao consumo de alimentos (copos, guardanapos, canudos, paliteiros), dentre outros itens que julgarem necessários para o pleno funcionamento do serviço, (ex: gerador).

As descrições/valores totais deste processo encontram-se no apenso intitulado:
Quadro de especificações mínimas
Os itens e seus preços unitários constam da tabela abaixo

ITEM	DESCRIÇÃO	Valor de referência
Café coado pequeno	Copo de 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	3,18
Café coado médio	Copo de 280ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	4,06
Café com leite pequeno	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado.	3,18
Café com leite	Copo de 280ml (com leite semidesnatado). Observação: não	4,14

médio	adoçado.	
Chá	Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	3,18
Chocolate quente ou frio pequeno	Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	4,94
Chocolate quente ou frio médio	Copo 280ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	6,37
Água com Gás	Garrafa Pet 510ml	2,87
Água sem Gás	Garrafa Pet 510ml	2,87
Água de Coco	Caixinha 200ml	3,34
Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Alguns sabores: limão, uva, laranja, … etc	6,37
Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 3 sabores: abacaxi, manga, morango, … etc.	5,73
Iogurte natural e/ou de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	Frasco de 180ml	3,66
Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)	6,05
Bauru	Pão de forma tradicional, pão de forma integral ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tomate (20g)	6,53
Sanduíche Natural	Pão de forma tradicional ou pão sírio (50g), Presunto(20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	6,53
Sanduíche Integral de peito de peru	Pão integral (50g), Peito de peru (20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	7,01
Sanduíche Natural Integral Vegetariano	Pão de integral (50g), Queijo minas (20g), Rúcula (15g), Cenoura (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva	7,64
Pão de queijo	Unidade de 80g	3,34
Pão de batata	Pão de batata com recheio de frango com queijo cremoso (100g, sendo 30g de recheio)	5,97
Quiche/Torta de Carne ou legumes	Fatia de 100g (Massa com recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito, legumes, frango, carne, etc).	7,32
Pastel ou Esfiha assada	Massa assada (100g) com recheio (mínimo 60g). Sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito, etc.	6,05
Salada de frutas	Frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão,	6,85

	maçã, abacaxi, com canela e sem adicional de açúcar. Copo de 300ml.	
Frutas in natura (da época)	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas, no mínimo 02 (dois) tipos de frutas da estação, diariamente. Podendo ser: maçã, banana, vergamota, ameixa, pêssego, pera, goiaba, caqui, entre outras.	3,18
Biscoito salgado integral	Pacote com porção de 60g	3,95
Bolo simples	Bolo simples sem recheio: fubá, fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, etc. Fatia de 100g. Deverá ser disponibilizada a opção de bolo integral (banana com canela, maçã com canela, etc.) pelo menos uma vez na semana.	4,78
Barra de cereal	Unidades de 25 - 35g	4,46
Chocolate amargo ou com no mínimo 43% de cacau	Bombons de 20g-25g e/ou Barra de 30g-40g com no mínimo 43% de cacau	3,34
	VALOR TOTAL DA CESTA	**R$ 136,89**

* Os alimentos e preparações oferecidas na cantina deverão também atender aos estudantes com necessidades nutricionais específicas, tais como a doença celíaca, diabetes, hipertensão e intolerância ao leite, desta forma, deve-se atentar em fazer pouco uso de sal, não utilizar açúcar nas suas preparações, disponibilizando adoçante, açúcar refinado, açúcar mascavo e sal a parte para uso do cliente. As preparações que contenham leite, açúcar e/ou glúten (presente na farinha de trigo, centeio, cevada e aveia) deverão ser informadas aos estudantes, através de placas informativas e orientação pelo próprio cantineiro. O dever de informação, previsto na Constituição Federal (art. 5º, XIV) e no Código de Defesa do Consumidor – CDC consiste em um direito constitucional básico do consumidor e deve ser respeitado. Além disso, a Instituição prima pela oferta de um cardápio saudável, minimizando os seus riscos nutricionais à clientela atendida e indo de encontro com as diretrizes previstas na Lei no. 11.947/2009 que trata sobre o Programa de Alimentação Escolar nas instituições de Educação Básica.

* O quantitativo de alimentos deve ser suficiente para atender a demanda da instituição, nos três turnos de atividade, de acordo com consumo diário.

1.3. **A licitação será realizada em único item,** composto por uma cesta de produtos que contempla o cardápio mínimo diário, com todos os itens e especificações, que deverão ser comercializados pela CONCESSIONÁRIA no Campus Jaraguá do Sul – Centro do IFSC, conforme especificações constantes neste Edital e seus Anexos, especialmente no Termo de Referência (Anexo I).

1.4. O critério de julgamento adotado será o maior desconto global da cesta de cardápio mínimo, ofertado diariamente, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.5 Os serviços deverão ser executados de acordo com o descrito no item 1.1, no seguinte endereço:

CÂMPUS	ENDEREÇO
Câmpus Jaraguá do Sul – Centro	Av. Getúlio Vargas, 830 – Centro, Jaraguá do Sul – SC CEP: 89251-000; Fone: (47) 3276-8700; e-mail: compras.jar@ifsc.edu.br

1.6. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. A implementação de cantinas justifica-se pela necessidade de dotar a instituição com um local apropriado e seguro para oferecer lanches e refeições, com qualidade e saudáveis, aos alunos, servidores e visitantes, durante os turnos de funcionamento dos Campus do IFSC (matutino, vespertino e noturno).

O Campus Jaraguá do Sul – Centro apresenta, atualmente, uma clientela potencial para os serviços de cantina de, aproximadamente, 110 servidores e 830 alunos, distribuídos entre os turnos matutino, vespertino e noturno.

Sabe-se que a incidência da Obesidade, dentre outras doenças crônicas e degenerativas vêm aumentando de forma alarmante em todo mundo; que os indivíduos, cada vez mais, apresentam uma alimentação desequilibrada e com alto consumo de alimentos ultraprocessados, e que a escola se apresenta como um espaço de estímulo de convivência saudável. Nesse sentido, as instituições educativas precisam se preparar para esse novo contexto de estímulo à saúde e à vitalidade positiva e de oferta de alimentos mais variados, com opções saudáveis e ricas em nutrientes protetores e essenciais ao organismo.

A cantina escolar apresenta um importante compromisso social na saúde da comunidade na qual se insere, pois, os lanches e os produtos que comercializa têm impacto direto na sua saúde. Nesse contexto, considera-se imprescindível essa relação piramidal: escola, família e comércio de alimentos, que formam uma importante rede de conexão a ser trabalhada de maneira positiva, consciente e sustentável.

Essa contratação tem o objetivo primário de apoiar o IFSC Campus Jaraguá do Sul – Centro no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de lanches nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidade, para atendimento aos estudantes, servidores, colaboradores, além de visitantes eventuais que carecem dessa comodidade. Isso justifica a concessão do espaço a ser destinado à alocação de cantina para a exploração, por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

Ademais, considerando que a maior parte do público-alvo da cantina são alunos e, muitos deles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, tem-se ainda o propósito da oferta de gêneros alimentícios saudáveis a um valor acessível ao referido público.

Justifica-se, portanto, a concessão administrativa de uso a preço módico de aluguel, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pela concessionária.

2.2. A lei nº 8.666/93 e alterações contemplam esses serviços que, por sua natureza, são necessárias ao órgão, cuja paralisação pode ocasionar transtornos ao bom andamento das suas atividades. Os serviços solicitados se enquadram perfeitamente nessa essência e, portanto, devem ser executados de forma contínua para que não venha comprometer a ordem e causar prejuízos para a Administração.

2.3. Por sua vez, Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, que dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União, cuja contratação está enquadrada.

2.4. A contratação será efetuada através de licitação, na modalidade pregão eletrônico, **com maior desconto global,** atendendo ao disposto nas leis nº 10.520/2202 e 8.666/93, decreto nº 10.024/19, IN nº 05/2017 da SLTI e suas alterações, e demais legislações pertinentes.

2.5. Sobre a modalidade de licitação definida é o que determina o disposto no Decreto nº 10.024/2019.

2.6. Segundo ensina J.U Jacoby Fernandes, em sua obra Contratação Direta Sem Licitação, 8ª Edição, 2009, Editora Fórum, páginas 154 a 157. "*Concessão de Uso é o contrato pelo qual a Administração atribui à determinada pessoa o direito de uso de um bem público, por tempo certo e de forma exclusiva, remunerado ou não"*. Ressalta ainda que a concessão de uso, ao contrário da concessão de direito real, não pode ser transferida a terceiro, posto que o contrato firmado entre as partes têm caráter pessoal e intransferível.

2.7. Considerando o que foi até aqui pontuado, tem-se que a melhor forma de definição do objeto deste Termo de Referência, é **concessão administrativa <u>onerosa</u> de espaço público visando a alocação e instalação de lanchonete para a exploração de serviços de cantina, por empresa especializada,** com objetivo de fornecer lanches aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente considerável de pessoas que trafegam no Campus Jaraguá do Sul – Centro do IFSC.

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

3.1. Os serviços de Cantina, a serem desempenhados pela CONCESSIONÁRIA serão de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. A concessão de espaço físico, mediante autorização, para instalação de Pessoa Jurídica para exploração comercial de serviços de cantina, objeto deste Termo de Referência, caracteriza-se como imóvel da União, para fins do disposto no artigo 64 do Decreto Lei nº 9.760/46, de 05 de Setembro de 1946, e enquadra-se no conceito de objeto comum, para fins do disposto no parágrafo único, do art. 1°, da Lei 10.520/02 e no § 2° do art. 3° do Decreto nº 3.555/00 (os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no Edital) cabendo licitação na **modalidade de Pregão, na sua forma Eletrônica, tipo maior desconto para a cesta de cardápio mínimo diário,** observado o disposto na Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações.

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

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

3.5. Visto que o objeto da licitação é a concessão onerosa de espaço físico edificado destinado à alocação e instalação de empresa especializada na exploração de serviços de cantina, a metodologia de disputa apta a classificar os participantes será **o valor da cesta de cardápio mínimo diário detalhada no Quadro de Especificações Mínimas**, do qual restará como melhor classificado, o licitante que oferecer o **maior desconto para a cesta de cardápio mínimo diário.**

4. REQUISITOS DA CONCESSÃO

4.1. Os requisitos necessários para o atendimento da necessidade da demanda de serviços de cantina são os dispostos neste Termo de Referência.

4.2. Os serviços de cantina apresentam natureza continuada, pois visam o fornecimento de lanches e refeições aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente de pessoas que trafegam no Campus Jaraguá do Sul – Centro do IFSC;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.3.1.8. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como pilhas e baterias dispostas para descarte que contenha, em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, em estabelecimentos que as comercializam ou na rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importantes, conforme disposto na legislação vigente;

4.3.1.9. Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescente e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.

4.3.1.10. Observar, quando da execução dos serviços, as práticas de sustentabilidade previstas na Instrução Normativa nº 1, de 19 janeiro de 2010, no que couber.

4.4. Do Manejo dos Resíduos:

4.4.1. Manter o lixo acondicionado em lixeiras com pedal e em sacos plásticos próprios para este fim, providenciando sua remoção diariamente, inclusive de alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, tomando medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

4.4.2. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde.

4.4.3. Os lixos devem ser corretamente separados em recicláveis e orgânicos e o descumprimento de normas ambientais constatadas durante a execução do Contrato será comunicado pelo IFSC Campus Jaraguá do Sul – Centro ao órgão de fiscalização do Município, do Estado ou da União;

4.4.4. Conforme prevê o Decreto Presidencial nº 7.746 de 05 de junho de 2012, que regulamenta o Art. 3º da Lei 8.666/93, a Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional e as Empresas Estatais dependentes poderão adquirir bens e contratar serviços e obras considerando critérios e práticas de sustentabilidade objetivamente definidos no instrumento convocatório.

4.4.5. A concessão está em consonância com o Plano de Logística Sustentável do IFSC, que contempla em suas ações a adoção de critérios de sustentabilidade para avaliação e compras de bens, materiais ou serviços em função de seu impacto ambiental, social e econômico.

4.4.6. O prazo de vigência do contrato deste objeto é de 12 (doze) meses, prorrogável por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

5. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

5.1. Para o correto dimensionamento e elaboração da sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria no local destinado à alocação e instalação da cantina no Campus Jaraguá do Sul – Centro do IFSC, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 09:00 horas às 11:30

horas e das 13:30 horas às 16:30 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo e-mail dam.jar@ifsc.edu.br ou por meio do telefone (47) 3276-8700.

5.2. 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.

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

5.2.2. Deverá ser firmada pela empresa licitante, no momento da habilitação, declaração que vistoriou o local destinado às instalações da Cantina no Campus Jaraguá do Sul – Centro, de acordo com o modelo ofertado no **ANEXO IV – Modelo de Termo de Vistoria,** ou de que tem pleno conhecimento de todos os elementos necessários ao cumprimento da obrigação do objeto da licitação.

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

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

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

6.1.2. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, no mínimo, os itens constantes na cesta de cardápio mínimo diário detalhada na tabela constante no item 01 deste TR, respeitando o valor máximo estimado para cada item.

6.1.3. Fica proibida a venda ou exposição, por parte da CONCESSIONÁRIA, de bebidas alcoólicas, medicamentos, cigarros ou similares de tabaco, no âmbito da Instituição, sob pena de rescisão contratual.

6.1.4. Em atendimento ao disposto no artigo 2° da Lei Estadual/SC n° 12.061, de 18 de dezembro de 2001, fica vedada a comercialização dos seguintes gêneros alimentícios: bebidas com quaisquer teores alcoólicos, balas, pirulitos e gomas de mascar; refrigerantes e sucos artificiais; salgadinhos industrializados; salgados fritos; e pipocas industrializadas.

6.1.5. Deverá colocar à disposição do usuário, sem cobrança adicional: açúcar, adoçante, maionese e ketchup, guardanapo, embalagens descartáveis para lanche, copo e colher respeitando os critérios de sustentabilidade;

6.1.6. Para as bebidas quentes deve ser disponibilizado copo retornável ou térmico descartável, a fim de manter a temperatura e proteger os consumidores de possíveis queimaduras;

6.1.7. Os copos descartáveis, térmicos ou não, devem ser biodegradáveis, a fim de seguir as práticas de sustentabilidade estabelecidas nesta concessão.

6.1.8. Caso seja de interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ser disponibilizados copos retornáveis, em vez de descartáveis, ficando os custos e controle do uso e devolução destes sob sua responsabilidade;

6.1.9. Como forma de estimular o consumo por alimentos mais saudáveis poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA a inclusão de outros gêneros alimentícios, além daqueles estimulados na cesta mínima de produtos, mediante solicitação institucional. Neste caso, os critérios de valor seguirão a mesma lógica utilizada no decorrer do processo, considerando o valor ofertado na fase de disputa.

6.1.10. Poderá, a qualquer tempo ser revisada a proibição de que trata o item 6.1.4., mediante solicitação devidamente justificada da concessionária, apresentada ao Fiscal do Contrato;

6.1.11. Caso algum dos itens constantes na cesta de cardápio mínimo diário tenha baixa aceitação, seu fornecimento poderá ser suspenso ou substituído, mediante justificativa da concessionária e anuência do Fiscal do Contrato, desde que não gere alteração do objeto;

6.1.12. O prazo para CONCESSIONÁRIA iniciar suas atividades na cantina é de até 15 (quinze) dias úteis, contados da assinatura do Termo de Contrato**.**

7. DO USO DO ESPAÇO PÚBLICO OBJETO DA CONCESSÃO

7.1. O espaço físico, objeto desta concessão, possui cerca de 30,40m^2 de área fechada, e área externa aproximada de 70,00m^{2,} totalizando uma área de 100,40m^{2,} Sendo localizado no Câmpus Jaraguá do Sul – Centro do IFSC, situado na Avenida Getúlio Vargas, 830, Centro, Jaraguá do Sul – SC – CEP: 89251-000.

7.2. **O uso do espaço físico se dará na forma de concessão, atrelada ao pagamento de aluguel** no valor mensal de **R$ 100,00 (cem reais)** correspondente à área destinada ao uso de terceiro para os serviços de cantina, sendo o pagamento realizado por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU.

7.2.1 O custo efetivo de aluguel seria de R$ 1.531,10 (Hum mil, quinhentos e trinta e um reais e dez centavos), o qual foi definido por parecer do Departamento de Engenharia do Câmpus Jaraguá do Sul – Centro do IFSC, de acordo com o valor do metro quadrado, baseado em pesquisa de mercado com imobiliárias locais.

7.2.2 Considerando que o objetivo principal da contratação é o interesse público e a prestação dos serviços de cantina para atender a comunidade usuária da instituição, a Administração decidiu por desonerar a contratada do custo total, aplicando um valor módico de aluguel, de forma que a diferença entre o valor efetivo e o valor cobrado seja revertido, percentualmente, em desconto sobre o preço médio dos itens comercializados ao público usuário.

7.2.3 Dessa forma, o valor final dos itens, detalhados na tabela de preços, foi definido aplicando-se o percentual de desconto prévio sobre o preço médio de mercado.

7.2.1. Havendo situações que paralisem as atividades no Campus Jaraguá do Sul – Centro do IFSC, integralmente (greve, por exemplo), será cobrado 50% do valor do aluguel no referido mês.

7.3.1.3. Caso a CONCESSIONÁRIA venha a sofrer penalizações pela fiscalização do contrato, em vista de situações registradas no **Instrumento de Medição de Resultado (ANEXO V)**, será acrescido ao aluguel devido do mês em que se verificou o registro, o valor correspondente à(s) ocorrência(s) em que a CONCESSIONÁRIA incorreu.

7.3.1.4. Em caso de renovação de contrato, o valor do aluguel poderá será reajustado, conforme índice IGP-M, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas.

7.3.2. Os custos com a alocação e instalação da cantina, incluindo-se insumos que se fizerem necessários à prestação do serviço serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

7.3.3. Os custos com manutenção e instalação de equipamentos e mobiliários, manutenção de instalações (ex: caixas de gordura, cisternas, gás) e sistemas (ex: água, esgoto, elétrico, frigorígeno, aquecimento, exaustão, etc..), bem como da estrutura física (pintura e conservação de paredes, portas, superfícies e equipamentos), serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

7.3.3.1 Solicitar aos órgãos competentes a regularização e cadastramento dos medidores de água e luz, depois de suas instalações que devem ser providenciadas pela CESSIONÁRIA, quando ainda não disponíveis, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o início da vigência contratual do Termo de Concessão de Uso;

7.3.4. Esta manutenção deve ser feita conforme necessidade/validade, a qual deve ser avaliada por meio de monitoramento e pode ser exigida pela fiscalização do contrato.

7.3.5. Os custos com materiais de higiene e limpeza (ex: sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico, álcool gel 70%, saneantes, desinfetantes, detergentes, etc..), serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

7.3.6. Os serviços deverão ser prestados com todos os recursos materiais e recursos humanos necessários para garantir excelência de qualidade na apresentação dos alimentos e no atendimento ao público;

7.3.7 Entendem-se como recursos materiais que devem ser disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA os pratos, talheres, copos, travessas, mesas, cadeiras e demais elementos para completo atendimento da demanda;

7.3.8. Os copos disponibilizados aos usuários devem ser retornáveis ou descartáveis biodegradáveis, característica essa que pode ser empregada para o restante dos materiais descartáveis, se possível for;

7.3.9. Entendem-se como recursos humanos a equipe para elaboração e atendimento do público;

7.3.10. A CONCESSIONÁRIA é responsável pela organização do layout e decoração para tornar o ambiente funcional, agradável e aconchegante e a organização do espaço deverá ser aprovada pela fiscalização;

7.3.11 Será realizada vistoria prévia, antes da ocupação do espaço pela concessionária, para que sejam registradas as condições que o imóvel será entregue para uso, bem como será procedida nova vistoria quando da finalização do contrato. O imóvel deve ser devolvido à administração nas mesmas condições em que foi entregue, aceitando-se as melhorias e reparos realizados, autorizados pela Administração.

7.4. Das instalações, móveis, equipamentos e utensílios:

7.4.1. Os guardanapos, talheres plásticos e outros utensílios necessários ao serviço deverão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso aos usuários.

7.4.2. As mesas e cadeiras deverão apresentar-se sempre limpas, bem-dispostas e organizadas, sendo sua disponibilização responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. Caso a CONCEDENTE disponha de mesas e cadeiras, ainda assim a responsabilidade pela higienização destas é exclusiva da CONCESSIONÁRIA;

7.4.3. A área destinada a disposição das mesas e cadeiras, bem como de lixeiras para resíduos dos comensais da cantina, será informada pela fiscalização do contrato diretamente a CONCESSIONÁRIA antes do início das atividades.

7.4.4. As geladeiras e freezers devem ser mantidas permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação;

7.4.5. Os utensílios utilizados para manipular alimentos deverão ser de fácil higienização.

7.5. Da higienização

7.5.1. Os utensílios utilizados para a higienização de instalações e equipamentos devem ser distintos daqueles que entram em contato com os alimentos, devendo todos estar conservados limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os materiais de higiene (vassoura, esponja, rodos, panos) utilizados para a higienização dos banheiros devem ser distintos dos materiais utilizados para higienização das demais áreas;

7.5.2. Os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos;

7.5.3. Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

7.5.3.1. Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios;

7.5.4. Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações deverão utilizar avental e Equipamentos de Proteção Individuais EPI's apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, e realizá-lo em horários distintos;

7.5.5. Fica proibida a presença de animais domésticos nas dependências da cantina;

7.5.6. Não é permitido nos procedimentos de higiene:

a) Varrer a seco nas áreas de manipulação;

b) Usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;

c) Reaproveitar embalagens de produtos de limpeza;

7.5.7. A higienização e boa conservação dos móveis, equipamentos e do local como um todo é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

7.5.8. A desinsetização e desratização é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deve ser feita, no mínimo, semestralmente, ou conforme necessidade como orienta a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O fiscal deverá ser comunicado antecipadamente sobre o dia, horário e empresa responsável pelo serviço.

7.5.8.1. Os laudos destes serviços devem ser entregues a fiscalização depois de sua realização.

7.5.9 Durante o período de pandemia, a empresa deverá respeitar as orientações de órgãos e autoridades de saúde quanto às práticas de higienização, manipulação de alimentos, self-service, bem como fazer uso de álcool 70 para limpeza do ambiente, móveis e utensílios e exigir o uso de máscaras pelos usuários do espaço cedido.

7.5.10 A empresa deverá colocar à disposição, recipientes com álcool em gel para a higienização das mãos;

7.6. Dos funcionários

7.6.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter número adequado de funcionários para realização das atividades previstas;

7.6.2. A CONCEDENTE poderá exigir a substituição ou aumento dos recursos humanos e materiais, caso entenda que não estão de acordo com o padrão de excelência esperado.

7.6.3. Os funcionários devem ser devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;

7.6.4. A CONCESSIONÁRIA deve apresentar, no início das atividades e sempre que solicitado, Carteira de Saúde ou cópia do laudo de exames admissionais, periódicos e demissionais, na forma legal, dos

funcionários designados para os serviços nas dependências da Cantina do IFSC Campus Jaraguá do Sul – Centro, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor;

7.6.5. Os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos e unhas aparadas e sem barba; isentos de maquiagem e sem adornos pessoais, apresentando-se diariamente com uniformes completos, preferencialmente de cor clara (calça e blusa), bem como calçado de segurança, avental, touca/rede ou gorro e luvas descartáveis para manipulação, limpeza, além de equipamentos de proteção individual (EPI's) considerando as particularidades de cada função.

7.6.6. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados;

7.6.7. Os funcionários deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

7.6.8. Os funcionários devem ser orientados para proceder a correta lavagem das mãos, antes, durante e após a manipulação de alimentos, bem como para não fumar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho de suas atividades;

7.6.9. A CONCESSIONÁRIA deverá substituir sempre que exigido pelo IFSC e, independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à Instituição ou ao interesse do Serviço Público;

7.6.10. A CONCESSIONÁRIA deverá manter pessoal capaz de prestar os serviços, sem interrupções, e substituir empregado, sem qualquer ônus para o IFSC, seja por motivo de férias, doença, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo a CONCESSIONÁRIA acatar parecer do IFSC quando esta constatar que o número de empregados esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços;

7.6.11. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer treinamento à equipe antes do início das atividades e no decorrer do contrato, ao menos um a cada ano, ou sempre que houver substituição de colaboradores, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA., Portaria n.º 1.428, de 26.11.93, (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), do Ministério da Saúde; a Instrução Normativa nº 01/2010 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

7.6.11.1. O treinamento previsto no item anterior deve ser realizado por profissional nutricionista regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição, ou por Instituição reconhecida (Universidades, Instituições Particulares ou Públicas que fornecem curso na área, ANVISA, Plataformas EAD de Cursos de

manipulação de alimentos) devendo ser registrado e com cópia entregue à fiscalização para sua comprovação.

7.6.12. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se, em caso de acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função;

7.7. Das matérias-primas, preparação dos alimentos e exposição ao consumo

7.7.1. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar somente produtos de boa qualidade;

7.7.2. Os produtos industrializados, bem como as matérias-primas utilizadas para a produção dos produtos manipulados pela CONCESSIONÁRIA deverão estar dentro do prazo de validade;

7.7.2.1. Matérias-primas com prazo de validade expirado devem ser descartadas;

7.7.3. As matérias-primas devem ser acondicionadas em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade e conservação dos produtos e serviços. Toda a matéria-prima não perecível deverá ser colocada em estrados apropriados ou prateleiras. É vedado manter matéria-prima diretamente no chão, mesmo que em sacarias;

7.7.4. A água utilizada para o preparo de refrescos e sucos, bem como para o preparo de cubos de gelo deve ser própria para o consumo;

7.7.5. Os óleos serão, sempre, de origem vegetal e o azeite, se oferecido, não poderá ser composto por outro tipo de óleo vegetal. **É vedado o uso de gordura vegetal hidrogenada.**

7.7.6. A desinfecção dos alimentos deve ser feita apenas com produtos permitidos na legislação vigente;

7.7.7. Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias de acordo com o disposto na CVS nº 5, de 09 de abril de 2013 e na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

7.7.8. Os lanches frios e/ou pré-preparados deverão estar devidamente acondicionados sob refrigeração em temperatura prevista em legislação, bem como, em casos de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos;

7.7.9. Os alimentos comercializados no IFSC Campus Jaraguá do Sul – Centro, previamente manipulados pela CONCESSIONÁRIA em outro local deverão ser transportados nas condições mínimas de higiene sanitária e de temperatura, conforme previsto em lei, para que se garanta a qualidade e inocuidade do alimento;

7.7.10. Para que não falte nenhum dos itens da cesta de cardápio mínimo diário, a CONCESSIONÁRIA deverá manter, por sua conta e risco, estoques suficientes de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento dos lanches;

7.7.11. Os gêneros preparados (assados, cozidos, etc.) que não são comercializados, não devem ser aproveitados para atendimentos futuros;

7.7.12. O IFSC poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos;

7.7.13. O IFSC poderá, a qualquer tempo, solicitar análise microbiológica de amostras de lanches servidos na lanchonete, após comunicação expressa, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a pagar o custo dos exames;

7.7.14. Os alimentos, preparados pela concessionária, pré-embalados deverão conter, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade e ingredientes.

7.7.15. Deverão ser ofertados 100% dos itens da cesta no horário compreendido entre as **09:00 até as 21:00;**

7.7.16 Sempre que possível, as matérias primas pertinentes às preparações de lanches e refeições deverão ser adquiridas diretamente da agricultura familiar.

7.7.17 Sugere-se a utilização de alimentos com propriedades funcionais, tais como, azeite de oliva, vinagre de maçã, aceto balsâmico, linhaça, gergelim, quinoa, aveia, condimentos e temperos variados e a exclusão total de frituras.

7.7.18 A CEDENTE poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos, principalmente quando houver indícios de contaminação alimentar. Poderá solicitar análise microbiológica de amostras de lanches servidos na Cantina, após comunicação expressa, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a pagar o custo dos testes se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado.

7.8. Do uso de descartáveis

7.8.1. Utilizar copos retornáveis e/ou descartáveis biodegradáveis para disponibilização/comercialização de bebidas aos comensais.

7.8.2. Esta prática também pode ser empregada para outros materiais/utensílios, se possível for.

7.9. Do Local da Concessão

7.9.1. Os serviços de Cantina serão prestados em espaço localizado no Campus Jaraguá do Sul – Centro do IFSC, na Avenida Getúlio Vargas, 830 – Centro – Jaraguá do Sul/ SC – CEP: 89251-000.

7.9.2. O espaço público destinado à alocação da Cantina no Campus Jaraguá do Sul – Centro do IFSC possui área privativa de uso de terceiros de 30,40 m², e área externa de 70,00m^{2,} totalizando uma área de 100,40m^2.

7.9.3. A CONCESSIONÁRIA poderá, caso julgue necessário e após anuência da CONCEDENTE, adequar o espaço de acordo com a sua necessidade de uso, não sendo permitidas alterações estruturais no prédio.

7.9.3.1. As benfeitorias que a CONCESSIONÁRIA realizar no ambiente desta concessão, serão incorporadas ao imóvel, sem que a mesma tenha direito à retenção ou indenização sob qualquer título.

7.9.3.2 Também são de responsabilidade da concessionária as adequações exigidas pelos órgãos fiscalização (Vigilância Sanitária, Bombeiros, etc.)

7.9.4. Também são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA:

7.9.4.1. As despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;

7.9.5. As adequações e benfeitorias que a CONCESSIONÁRIA julgar necessárias, somente poderão ser realizadas, mediante autorização expressa do IFSC.

7.10. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DA CANTINA

7.10.1. Os serviços da cantina deverão ser prestados rotineiramente de segunda a sexta-feira das 09h00min às 21h00min e eventualmente aos sábados, quando solicitado pela instituição;

7.10.2. Havendo demanda, a Administração poderá solicitar abertura aos sábados e/ou domingos, com antecedência de, no mínimo, 10 dias.

7.10.3. A critério do IFSC, mediante simples comunicação escrita à CONCESSIONÁRIA, poderá haver alteração dos horários de funcionamento do serviço de cantina, de acordo com a necessidade e demanda institucional;

7.10.4. A CONCESSIONÁRIA poderá, mediante pedido ou autorização da CONCEDENTE, fornecer serviços de lanchonete em outros horários além dos anteriormente especificados, a fim de atender a demandas específicas do público do IFSC.

7.10.5 Será permitida a interrupção das atividades pela concessionária durante, no máximo, 30 dias ao longo do ano, desde que coincidentes com os períodos de férias letivas. Qualquer fato superveniente que impeça ou afete o estabelecido anteriormente, será discutido e acordado entre as partes.

7.11. PREÇOS DOS PRODUTOS E FORMA DE PAGAMENTO

7.11.1. O pagamento dos lanches será efetuado diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito/crédito ou outras formas de pagamento. Para o troco, a CONCESSIONÁRIA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente;

7.11.1. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar máquina de cartão de crédito/débito, além de ser responsável por emitir cupom fiscal a seus clientes independentemente da forma de pagamento utilizada.

7.11.2. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços DEVIDAMENTE APROVADA PELA CONCEDENTE, em que conste todos os produtos comercializados.

7.11.2.1. É vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte independente de compra em dinheiro ou cartão. É vedada a cobrança de valor mínimo de compra.

7.11.3. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a repassar ao IFSC relatório de faturamento sempre que solicitado.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto utilizando o **Instrumento de Medição de Resultado (IMR)**, conforme modelo previsto no **Anexo VI** do edital deste certame devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a contratada:

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

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

9. UNIFORMES

9.1. Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

9.2. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário: calçado fechado, uniforme de cor clara, jaleco com mangas, proteção total para os cabelos e, nas áreas de lavação de louças, avental de proteção), mantendo-se conservados, limpos e diferenciados dos funcionários da limpeza;

9.3. Os jalecos devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim, não devendo permanecer na área de manipulação e distribuição.

9.4. A Contratada deverá fornecer conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

9.4.1. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

9.5. Nos meses de verão, devido às altas temperaturas registradas nesta época do ano, deverá ser fornecido aos empregados roupas de material leve, arejado e de cor clara com o intuito de preservar a saúde e o bem-estar dos colaboradores da empresa e consequentemente a qualidade dos serviços prestados.

9.6. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, contendo quantidade, descrição, data do recebimento, tamanho e assinatura do funcionário, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

10. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

10.1. Para a perfeita execução dos serviços de cantina, visando oferecer lanches a comunidade acadêmica do Campus Jaraguá do Sul – Centro do IFSC, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades adequadas e qualidades estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário, conforme informações constantes neste Termo de Referência.

11. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

11.2. 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;

11.3. Notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução.

1.3. dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

11.4. Não praticar atos de ingerência na administração da CONCESSIONÁRIA, tais como:

11.4.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da CONCESSIONÁRIA, 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;

11.4.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na CONCESSIONÁRIA;

11.4.3. considerar os trabalhadores da CONCESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão.

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

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

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

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

11.9. Solicitar a retirada do local ou a substituição do empregado da CONCESSIONÁRIA que estiver sem

uniforme, que embaraçar ou dificultar a fiscalização, ou cuja permanência no IFSC seja julgada inconveniente;

12. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

12.1. Executar os serviços conforme especificações neste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no 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;

12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a CONCEDENTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou incorporar aos pagamentos devidos pela CONCESSIONÁRIA, o valor correspondente aos danos sofridos;

12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONCEDENTE, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010;

12.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONCEDENTE;

12.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

12.8. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONCEDENTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução dos serviços na Cantina.

12.9. Paralisar, por determinação da CONCEDENTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

12.10. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

12.11. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e

eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

12.12. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

12.13. Submeter previamente, por escrito, à CONCEDENTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Contrato.

12.14. 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;

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

12.16. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a CONCESSIONÁRIA houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

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

12.18. 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 do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

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

12.22. Adquirir e pôr em uso os equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, como mesas e cadeiras, liquidificadores, espremedores de sucos e centrífugas, chapas, forno elétrico, forno micro-ondas, freezers, estufas e demais equipamentos e mobiliários necessários à execução do objeto do contrato;

12.23. Manter os equipamentos refrigeradores permanentemente em condições adequadas de higiene e

arrumação e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços;

12.24. Os equipamentos disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA devem estar de acordo/serem compatíveis com a rede elétrica, hidráulica e sanitária da instituição.

12.24.1. Quaisquer danos causados a CONCEDENTE por incompatibilidade para os equipamentos ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA.

12.25. A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, bem como todos os dispositivos componentes das instalações. Antes de qualquer alteração ou modificação, a concessionária deverá solicitar parecer de viabilidade da Engenharia do IFSC.

12.26. Manter a área concedida com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, principalmente a área de manipulação de alimentos, incluindo mesas e cadeiras, notadamente no período de maior utilização e frequência, sendo vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano;

12.27 Garantir a instalação de telas protetoras de alimentos em todas as janelas das repartições da cantina.

12.28 Disponibilizar diariamente os itens que compõem o Cardápio Mínimo e submeter à aprovação da Gestão do contrato proposta de Cardápio Complementar acompanhada de tabela de preços a ser praticada, com antecedência de 10 dias. Toda e qualquer alteração no cardápio, deve ser previamente analisada pela Administração.

12.29 Não será aceita a inclusão, no Cardápio Complementar, de itens similares aos do Cardápio Mínimo. Contudo, é permita a comercialização de outros sabores aos exigidos, ao mesmo valor.

12.30 Manter, obrigatoriamente, a tabela com os preços praticados em local visível e de acesso a todos os consumidores (estudantes, servidores, comunidade escolar). Não incluir taxas ou quaisquer outros adicionais nos preços da tabela, nem a cobrança à parte.

12.31 O reajuste dos preços dos produtos poderá acontecer somente após decorrido o prazo mínimo de 12 (doze) meses de vigência do contrato. Reajuste em prazo inferior somente dar-se-á em situações excepcionais e de forma justificada, com prévia anuência da Administração.

12.32. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos;

12.33 Cumprir todas as exigências legais relativas ao fornecimento de alimentação em instituições de ensino.

12.34. Refazer ou substituir os lanches, considerados pelos responsáveis pela fiscalização sem condições de serem consumidos;

12.35 Todas as preparações armazenadas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares.

12.36 Para os Câmpus que houver a distribuição de almoço (por kg ou prato feito): Declaração da empresa de que contratará um(a) Nutricionista, registrado(a) no CRN – Conselho Regional de Nutrição, o(a) qual ficará responsável pela atividade de assessoria com responsabilidade técnica (RT) e com carga horária mínima de acompanhamento de pelo menos 4 horas mensais. Esse profissional será o(a) responsável pela qualidade dos alimentos comercializados e acompanhamento da equipe de manipuladores do estabelecimento. Na declaração deve-se constar o nome, CPF, número do registro na entidade profissional competente e carga horária de atividade.

12.36.1 A visita do profissional indicado no item anterior deverá ocorrer no início do contrato e posteriormente uma vez ao mês, devendo essas visitas técnicas serem previamente agendadas com a fiscalização do contrato.

12.36.2 A cada visita deverá ser emitido um relatório de visita técnica com descrição das atividades avaliadas, em especial relativo aos equipamentos, instalações e cardápio, que poderá ser consultado pela Comissão de Alimentação Escolar.

12.37. NÃO comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências do IFSC, ou outros produtos estranhos à atividade normal de uma cantina;

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

12.39. Atender prioritariamente aos servidores e estudantes da CONCEDENTE, utilizando de tratamento eficiente e cortês;

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

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

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

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

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

12.43.2. Os treinamentos devem ser devidamente registrados e entregue cópia à CONCEDENTE.

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

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

12.46. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados pela CONCESSIONÁRIA na Cantina;

12.47. Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONCEDENTE;

12.48 Responder por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do IFSC**,** quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a execução do serviço, ou por terceiros em atividades realizadas sob sua responsabilidade**;**

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

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

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

12.52. Atribuir ao preposto as tarefas de: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como manter contato com o Fiscal do Contrato;

12.53. Manter os empregados devidamente uniformizados e identificados além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI, quando for o caso;

12.53.1. Os EPI's e uniformes devem ser fornecidos pela empresa a seus funcionários, sem repassar quaisquer custos a estes;

12.54. A CONCESSIONÁRIA deverá instituir filial no endereço da cantina no Campus Jaraguá do Sul – Centro /SC no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato e apresentar alvará sanitário e alvará de localização e permanência em até 6 (seis) meses a contar da data de início de suas atividades no IFSC.

12.55. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, no momento da habilitação, Declaração de que instalará filial na cidade de /SC, no prazo estabelecido em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017, conforme modelo constante no "ANEXO III" do Edital.

12.56. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a

instalação/manutenção do escritório.

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

12.58 Contratar seguro patrimonial, contra incêndio e roubo, quanto a toda a área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, apresentando a CEDENTE a cópia da apólice ou outro documento comprobatório, no prazo de 10 (dez) dias úteis após o início da vigência contratual.

12.59. Manter, no local, relação nominal e carteira de saúde dos empregados que prestem serviço nas instalações do IFSC, devidamente atualizada;

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

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

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

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

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

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

12.66. Não veicular publicidade acerca dos serviços, sem a anuência da concedente;

12.67. Cumprir todas as orientações da CONCEDENTE para fiel desempenho das atividades especificadas;

12.68. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONCEDENTE quanto aos serviços desempenhados na Cantina;

12.69. Utilizar o espaço público concedido pelo IFSC, exclusivamente para o cumprimento do objeto deste Termo de Referência, correndo às suas expensas, o asseio, a conservação, a guarda e a manutenção das instalações e equipamentos;

12.70. Em caso de rescisão contratual, a CONCESSIONÁRIA deverá entregar o espaço físico da

concessão da mesma forma que encontrou no início das atividades;

12.63. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do CONTRATO.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

15.1. A execução dos serviços será indicada no termo de Contrato dentro do prazo da validade da proposta da contratada.

1.4.A empresa deverá estar apta, a qualquer momento após homologação do processo licitatório, obedecidos os prazos para assinatura do contrato, a iniciar os serviços contratados.

1.5.Quando do início dos serviços, a empresa DEVERÁ ter no seu quadro de Colaboradores, profissional com as características solicitadas neste TERMO.

16. DA VISTORIA

16.1. 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-feira a sexta-feira, das **09h** horas às **11h30min** horas e das **13h30min** às **16h30min,** devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone **(47) 3276-8700** ou e-mail **dam.jar@ifsc.edu.br** podendo sua realização ser comprovada por:

16.1.1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017 e Anexo IV do edital deste certame;

OU

16.1.2. Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com o IFSC, na forma do **Anexo IV** deste Edital.

16.3. 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.

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

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

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

17. O 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, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da CONCEDENTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

17.3. A verificação da adequação da prestação dos serviços deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

17.4. O representante da CONCEDENTE 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.

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

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

17.7. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado, conforme modelo previsto no ANEXO VI, devendo haver o

redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONCESSIONÁRIA:

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

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

17.8. A utilização do Instrumento de Medição de Resultado não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

17.9. 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 CONCESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

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

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

17.12. A CONCESSIONÁRIA 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.

17.13. 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 constantes do **Instrumento de Medição de Resultado (ANEXO VI)**, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONCESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

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

17.15. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as rotinas discriminadas no **ANEXO VI – Instrumento de Medição de Resultado deste Edital.**

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

18. DO PAGAMENTO DO ALUGUEL, CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA E ÁGUA PELA CONCESSIONÁRIA

18.1. Da cobrança de aluguel

18.1.2. A CONCESSIONÁRIA, a título de contraprestação pela utilização do espaço físico destinado à alocação e instalação de Cantina no Câmpus Jaraguá do Sul – Centro, área ocupada exclusivamente por terceiros, pagará ao IFSC aluguel no valor mensal de **R$ 100,00 (Cem reais)**, estipulado com referência no custo efetivo do aluguel levantado pelo setor de Engenharia do IFSC, com desoneração do valor à contratada com vista em desconto percentual prévio sobre a cesta de produtos do cardápio mínimo, utilizando-se por base a média de produtos da cesta e uma projeção de aquisição por parte do público usuário. Este valor deverá ser recolhido mensalmente, por meio de Guia de Recolhimento da União que será emitida pela instituição, em nome da CONCESSIONÁRIA.

18.1.3. Havendo situações que paralisem integralmente as atividades no Campus Jaraguá do Sul – Centro do IFSC pelo período superior a 30 dias (greve, por exemplo), **será cobrado 50% do valor relativo ao aluguel no referido mês.**

18.1.4. Caso a CONCESSIONÁRIA venha a sofrer penalizações pela fiscalização do contrato, em vista de situações registradas no **Instrumento de Medição de Resultado (ANEXO VI)**, será acrescido ao aluguel devido do mês em que se verificou o registro, o percentual relativo à ocorrência em que a CONCESSIONÁRIA incorreu.

18.2. Da cobrança de energia elétrica

18.2.1. A título de consumo de energia elétrica, a Concessionária deverá ressarcir o IFSC Câmpus Jaraguá do Sul – Centro, por meio de Guia de Recolhimento da União, emitida pela instituição em nome da CONCESSIONÁRIA, a ser paga mensalmente, com base em cálculo que considera 03 (três) fatores:

a) Consumo, de acordo com a diferença das medições do dia de leitura e do mês anterior, no medidor individual. A esse consumo em kW/h aplicar-se-á o valor da tarifa vigente, de acordo com a Celesc, grupo B, residencial normal (https://www.celesc.com.br/tarifas-de-energia#tarifas-vigentes**)**

b) ICMS: acréscimo de 25% sobre o valor tarifado do consumo;

c) Bandeira tarifária, de acordo com dados mensais da ANEEL, divulgados mensalmente (http://www.aneel.gov.br/bandeiras-tarifarias**)**

18.3. Da cobrança de consumo de água

18.3.1. A título de consumo de água, a Concessionária deverá apresentar ao IFSC – Câmpus Jaraguá do Sul – Centro comprovante de pagamento da tarifa de água, considerando que o espaço a ser cedido possui uma entrada de água individual.

18.4. Do vencimento da GRU

18.4.1. O valor referente ao aluguel e consumo de energia elétrica e água deverão ser pagos, ou entregue o comprovante de pagamento, pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE até o <u>décimo dia do mês subsequente ao vencido</u>, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU.

18.4.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONCESSIONÁRIA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

I = (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 data do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

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

I = (TX) I = (6 /100) I = 0,00016438
365 TX = Percentual da taxa anual = 6%

19. DO REAJUSTE

19.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas:

19.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato os preços da cesta de cardápio mínimo diário e aluguel poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se os índices abaixo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade:

19.1.1.1. **O valor da cesta de cardápio mínimo diário,** dentro do prazo de vigência do contrato e mediante de solicitação da CONCESSIONÁRIA, após o interregno de um ano, será reajustado anualmente, acompanhado da renovação do contrato, aplicando-se o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor – IPCA.**

19.1.1.2. O valor do aluguel, em caso de renovação de contrato, será reajustado aplicando-se o **Índice Geral de Preços do Mercado – IGPM.**

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

19.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONCESSIONÁRIA adotará a importância calculada pela última variação conhecida, até que seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONCESSIONÁRIA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

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

19.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

19.8. Para a presente contratação, está prevista a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, de acordo com art. 65, II, "d", da Lei 8.666/93.

20. GARANTIA DE EXECUÇÃO

20.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, visto tratar-se de concessão administrativa de espaço público visando a exploração de serviços de cantina.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

21.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

21.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

21.1.5. cometer fraude fiscal;

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

21.1.6.1. não abrir a cantina, sem prévia autorização da fiscalização do contrato;

21.1.6.2. comportar-se de forma agressiva para com os consumidores;

21.1.6.3. fraudar na execução do contrato;

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

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

21.2.2. multa moratória de 1% (um por cento) por dia, aplicado sobre o valor total do contrato, caso haja falha injustificada na execução dos serviços necessários ao bom funcionamento da cantina, até o limite de 20 (vinte) dias, quando se configura a inexecução total do Contrato;

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

21.2.4. multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

21.2.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações serão atribuídos graus de tolerância e percentuais de acréscimo ao valor do aluguel, de acordo com o disposto no **Instrumento de Medição de Resultado (ANEXO V**) do Edital.

21.2.6. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

21.2.7. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

21.2.8. impedimento de licitar e contratar com os órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

21.2.8.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 18.1 deste Termo de Referência.

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

21.3. As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.7 poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA, juntamente com as de multa, acrescidas dos pagamentos a serem efetuados pela CONCESSIONÁRIA pela contraprestação de aluguel, energia elétrica e água.

21.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a CONCESSIONÁRIA e os profissionais que:

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

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

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

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

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

21.6.1. Caso a CONCEDENTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

21.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

22.2.1. **Apresentar atestado de capacidade técnica** ou documento comprobatório de experiência na prestação de serviços de alimentação **não inferior a 6 (seis) meses até o momento da abertura do pregão.**

22.3. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1. Valor Global da cesta de cardápio mínimo diário, de acordo com percentual de desconto.

22.5.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços da cesta de cardápio mínimo diário apresentada na Proposta da Licitante.

22.6. O critério de julgamento da proposta é o **maior desconto para a cesta de cardápio mínimo diário**.

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

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

23.1. O **custo máximo** da cesta de cardápio mínimo diário é de **R$ 136,89 (cento e trinta e seis reais e oitenta e nove centavos)**

23.2. O valor dos itens que compõem a cesta de cardápio mínimo diário foi obtido a partir de pesquisa de mercado, conforme rege a IN 73/2020.

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

24.1. O objeto desta Licitação compreende recurso de “receita” advinda de contraprestação a título de aluguel, e consumo de energia elétrica e água em vista de concessão administrativa de espaço público para instalação de empresa especializada em serviços de cantina no Câmpus Jaraguá do Sul – Centro/ SC.

APENSO I – QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS

gov.br Documento assinado digitalmente
Rejane Maria Silva Graciosa
Data: 17/03/2022 15:05:12-0300
Verifique em https://verificador.iti.br

gov.br Documento assinado digitalmente
Joarcir Melo da Silva
Data: 17/03/2022 15:14:54-0300
Verifique em https://verificador.iti.br