

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

(Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão-de-obra)

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESTADO DE SÃO PAULO
CAMPUS ITAQUAQUECETUBA

PREGÃO Nº 03748/2022

(Processo Administrativo n.º 23305.010622.2022-60)

1. DO OBJETO

1.1.1 Contratação de empresa especializada para preparação e fornecimento de refeições aos discentes com cessão não-onerosa para instalação e funcionamento de restaurante e cantina no IFSP Campus Itaquaquecetuba, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

Tabela 1: Quantitativo, descrições e valor máximo do objeto.

ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)
01	15210	Preparação e fornecimento de refeições (pratos feitos), contendo no mínimo 620g por unidade (conforme especificações do TR), para o Campus Itaquaquecetuba	Unidade	36.000	R\$ 16,50	R\$ 594.000,00
TOTAL						R\$ 594.000,00

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de fornecimento de refeição preparada, conforme termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002, c/c art. 3º, II do Decreto nº 10.024/2019. Vide arts. 14 a 17 da IN SEGES/MP nº 5/2017.

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na Tabela 1.

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

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

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

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

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

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.1.1. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

- 5.1.2. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão ser entregues pelo fornecedor de acordo com as condições previstas no Termo de Referência, Edital e demais anexos, para atendimento da demanda. Esta definição da demanda e do quantitativo dos itens, fora analisada pela Comissão Especial de Compras e Acompanhamento das Ações de Alimentação Escolar do Campus Itaquaquecetuba, sob orientação e supervisão da Coordenadoria de Assistência Estudantil, Alimentação Escolar e Fomento (COAE) da Pró-Reitoria de Ensino do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP).
- 5.1.3. O CONTRATADO deverá fornecer os alimentos/refeições no **IFSP-Campus Itaquaquecetuba situado na Rua Primeiro de Maio, 500 - Bairro Estação - Itaquaquecetuba - São Paulo - CEP 08571-050**, de acordo com o calendário escolar.
- 5.1.4. O CONTRATADO deverá assumir a responsabilidade pela aquisição e custeio dos alimentos, assim como por todas as providências e obrigações estabelecidas nas legislações vigentes que regulamentam os processos de embalagem, rotulagem, transporte, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, bem como critérios socioambientais pertinentes, devendo ainda possuir Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS e Licença de Funcionamento Sanitária.
- 5.1.5. Eventuais alterações no calendário pré-estabelecido serão comunicadas à Contratada com pelo menos 3 (três) dias de antecedência.
- 5.1.6. A medição dos serviços prestados ocorrerá mensalmente pelo fiscal do contrato. Estando em consonância com a contratação, será autorizada a emissão de nota fiscal para as devidas providências quanto ao pagamento.
- 5.1.7. Todos os custos e despesas com os alimentos e seu preparo, equipamentos, pessoal e respectivos encargos, fornecimento, transporte, equipamentos, materiais, embalagens e armazenamento necessários à contratação ficarão a cargo da CONTRATADA.
- 5.1.8. Em hipótese alguma serão aceitos produtos e serviços com qualidade inferior às especificações técnicas.
- 5.1.9. A CONTRATADA deverá manter amostras dos alimentos fornecidos e custear eventuais exames laboratoriais necessários por alguma indigestão dos consumidores. Além disso, quaisquer prejuízos de ordem salutar ocasionados pelas refeições deverão ser custeados pela CONTRATADA.
- 5.1.10. A duração inicial do contrato é de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.
- 5.1.11. O adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.
- 5.1.12. Não há necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.
- 5.1.13. A Tabela 2 apresenta a quantidade de cada tipo de alimento por aluno a ser administrado em um intervalo de 30 dias de refeições.

Tabela 2: Quantidade *per capita* e frequência a cada intervalo de 30 dias de refeições

TIPO	PER CAPITA (PESO DO ALIMENTO PRONTO PARA CONSUMO)	FREQUÊNCIA NO INTERVALO DE 30 DIAS DE REFEIÇÕES
CARNES		
CARNES BOVINA		
ALCATRA	140g	05
LAGARTO	140g	02
PATINHO	140g	02
COXÃO MOLE	140g	02
COXÃO DE DURO	140g	02
CONTRA FILÉ	140g	04
CARNE MOÍDA	140g	02
CUPIM	140g	02
CARNES DE AVES		
PERNIL	140g	02
LOMBO	140g	
BISTECA	140g	
COPA LOMBO	140g	
CARNES DE FRANGO		
SOBRECOXA	140g (peso líquido - sem osso)	03
PEITO DE FRANGO	140g (peso líquido - sem osso)	05
CARNES DE PEIXE		
FILÉ DE PESCADA	140g	
FILÉ DE MERLUZA	140g	

TIPO	PER CAPITA (PESO DO ALIMENTO PRONTO PARA CONSUMO)	FREQUÊNCIA NO INTERVALO DE 30 DIAS DE REFEIÇÕES
CAÇÃO	140g	
OPÇÃO VEGETARIANA		
PROTEÍNA DE SOJA	120g	Obs. No caso de pratos vegetarianos
ARROZ		
SIMPLES	150g	25
INTEGRAL	150g	05
ENRIQUECIDO	150g	05
FELJÃO		
SIMPLES	100g	20
PRETO	100g	02
TROPEIRO	150g	04
LENTILHA	100g	04
ACOMPANHAMENTOS		
MASSAS SECAS OU FRESCAS	120g	04
POLENTA	100g	02
MANDIOCA	100g	03
BATATA	100g	03
BATATA DOCE	100g	03
MORANGA	100g	04
TORTA SALGADA	100g	02
FAROFA	80g	04
SALADAS		
FOLHOSOS	30g	20
LEGUMES CRUS OU COZIDOS	20g	15
LEGUMINOSAS (FEIJÕES, GRÃO DE BICO, SOJA)	20g	15
PREPARAÇÕES FRITAS		
PRATOS PRINCIPAIS	140g	02
GUARNIÇÕES		
SOBREMESAS		
SALADA DE FRUTAS	100g	04
LARANJA	1 unid	04
BANANA	1 unid	02
MAÇÃ	1 unid	04
MELÂNCIA COM CASCA	250 g	03
MELÃO COM CASCA	130 g	03
ABACAXI	fatia 120g	03
MEXERICA	1 unid	03
GOIABA	1 unid	03
OUTRAS FRUTAS DA SAFRA VIGENTE	1 unid	*
DOCE DE FRUTAS	80 g	02

TIPO	PER CAPITA (PESO DO ALIMENTO PRONTO PARA CONSUMO)	FREQUÊNCIA NO INTERVALO DE 30 DIAS DE REFEIÇÕES
TORTA	100 g	

5.1.14. A refeição individual deverá conter o peso mínimo de 620g e a seguinte descrição:

5.1.14.1. 02 (duas) saladas de hortaliças, sendo pelo menos 01 (uma) hortaliça folhosa e 01 (uma) hortaliça crua ou cozida;

5.1.14.2. 02 (duas) opções de guarnição (exemplos: massa, polenta, mandioca, batatas inglesa ou doce, legumes cozidos, farofa, etc.);

5.1.14.3. 01 (uma) porção de feijão - cores variadas, ou lentilha ou grão de bico ou ervilha;

5.1.14.4. 01 (uma) opção diária de prato proteico - carne bovina, suína, frango ou peixe;

5.1.14.5. 01 (uma) porção de arroz (branco e integral);

5.1.14.6. 01 (uma) sobremesa, sendo 01 (uma fruta) ou doce ou bolo regional.

5.1.15. Os acompanhamentos e as saladas deverão ser servidos livremente pelos usuários, já o prato principal (protéico- carne e opção vegetariana), guarnição e sobremesa poderão ser porcionados e servidos por funcionários da cessionária e devem obedecer a quantidade per do alimento pós-cozção de acordo com o cardápio elaborado.

5.1.16. É permitida ao usuário a repetição parcial da refeição, o que inclui acompanhamento e salada.

5.1.17. As refeições deverão ter sua produção os ingredientes necessários para uma alimentação balanceada e conter no mínimo, a composição básica descrito nos itens 5.1.14.

5.1.18. A quantidade per capita e a frequência mensal dos pratos deverá obedecer ao proposto na Tabela 2 (considerando 4 semanas por mês)

5.2. A referida refeição deverá ser variada, não devendo ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto na Tabela 2.

5.2.1. As carnes referidas na Tabela 3 deverão ser preparadas de formas variadas, devendo a CONTRATADA possuir em seu cardápio tais variações.

Tabela 3: Formas de preparação previamente autorizadas pela Contratante

CARNES	FORMAS DE PREPARO
ALCATRA	Móido
	Filé grelhado
	Cozido na panela de pressão em cubos
LAGARTO	Filé grelhado
	Assado
	Cozido na panela de pressão em cubos
COXÃO MOLE	Filé grelhado
	Assado
	Cozido na panela de pressão em cubos
COXÃO DE FORA	Cozido na panela de pressão em cubos
CONTRA FILÉ	Filé grelhado
	Parmegiana
PERNIL SUÍNO	Filé grelhado
SOBRECOXA	Filé grelhado
	Assado
PEITO DE FRANGO	Filé grelhado
	Estrogonofe
	Parmegiana
	Assado
	Milanesa
FILÉ DE PEIXE (MERLUZA, CAÇÃO, ANJO)	Grelhado
	Assado
	Parmegiana
LINGUIÇA	Grelhada
	Assada
	Xadrez

CARNES	FORMAS DE PREPARO
PROTEÍNA DE SOJA	Almôndega (não industrializada)
	Hambúrguer (não industrializado)
	Refogada

5.2.2. As variações das formas de preparo das carnes referidas podem ser estabelecidas pela CONTRADADA, desde que, seja encaminhado com antecedência de 3 (três) dias para aprovação da CONTRATANTE.

5.2.3 A sobremesa não pode ser repetida mais que (2) duas por semana.

5.2.3.1 As sobremesas deverão ser acondicionadas ou embaladas individualmente em recipientes com tampa ou invólucros de plástico, de modo a serem protegidas de contaminação.

5.2.4. Os cardápios deverão oferecer porções de frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras e sem apresentar pontos de prévia deterioração.

5.2.5. As frutas servidas, conforme a Tabela 2 devem ser da safra vigente.

5.2.6. As frutas mencionadas no item anterior deverão ser fornecidas de maneira que facilite o seu descascamento e consumo, inclusive fornecimento de talheres descartáveis adicionais. Ou servidas em copos descartáveis.

5.2.7. As laranjas devem ser distribuídas descascadas.

5.2.8. A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a uma porção por semana, equivalente a 110 kcal/porção. Alterações na frequência deverão ser acordadas com o fiscal do contrato.

5.2.9. Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham o Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal. As carnes, sempre de primeira qualidade, deverão ser servidas totalmente isentas de pele, nervuras, gorduras, espinhas e aparas, com o peso mínimo de 140 gramas já preparados por refeição, não podendo ser substituídas por congelados de preparo instantâneo.

5.2.10. Devem ser oferecidas 02 (duas) opções de proteína por dia: 90% das refeições devem ser com proteína animal e 10% com proteína vegetal.

5.2.11. A proteína animal não pode ser repetida mais que 01 (uma) vez por semana, a proteína vegetariana não pode ser repetida mais que 02 (duas) vezes por semana.

5.2.12. Carnes de peixe e carne suína devem ser oferecidas, ao menos, 01 (uma) uma vez por semana cada.

5.2.13. Uma vez a cada 15 dias, será permitido substituir a base 2 e a proteína animal por feijoada, desde que mantidas as opções feijão simples e proteína vegetal.

5.2.14. Não é permitida a oferta de carne animal processada (salsicha, linguiça, presunto, apresuntado, peito de peru, entre outros) nas refeições.

5.2.15. As refeições e saladas deverão, no momento da distribuição, atingir os padrões de tempo e temperatura preconizados na portaria CVS 5 de 09/04/2013, conforme segue abaixo (Tabela 4):

Tabela 4: Temperatura e tempo de exposição dos alimentos

	Temperatura em °C (no centro geométrico)	Tempo de exposição em horas
Alimentos quentes	mínima de 60	Máximo 6
	abaixo de 60	Máximo 1
Alimentos frios	Até 10	Máximo 4
	entre 10 e 21	Máximo 2

5.2.16. Desde já, ficam aprovadas, estando sujeito a alterações durante a vigência do contrato, as formas de preparação descritas na Tabela 3.

5.2.17 Na preparação das refeições não será permitido o uso de gorduras ou óleos de frituras em geral que apresentem sinais de saturação, modificação em sua coloração, presença de resíduos queimados ou qualquer outra modificação que possa causar males a saúde do consumidor.

5.2.18 As proteínas servidas nunca podem ser preparadas imersas em óleo.

5.2.19. Não podem ser servidas mais que 02 (dois) acompanhamentos fritos por semana.

5.2.20. Na preparação das refeições fornecidas como objetivo deste termo, a CONTRADADA não deverá utilizar sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o seu reaproveitamento para a elaboração ou recheio de outros alimentos.

5.2.21. A CONTRADADA deverá disponibilizar para cada refeição entregue, um sachê de cal com peso líquido de 01 (um) grama mais um sachê de molho de pimenta com peso líquido de 10g.

5.2.22. Aos consumidores da cantina e das refeições será garantido o uso livre (sem custo adicional) de sal, vinagre, óleo composto e molho de pimenta.

5.3. A contratada deverá indicar o cardápio mensal ao fiscal designado pela Administração com, no mínimo, 15 (quinze) dias de antecedência.

5.4. O cardápio semanal será divulgado aos estudantes para que manifestem interesse no consumo. Baseando-se nesta manifestação de interesse, a CONTRATANTE informará o quantitativo diário de refeições à CONTRADADA com, no mínimo, 1 (um) dia de antecedência do início da execução deste cardápio semanal.

5.4.1. Os alunos que fizerem jus ao fornecimento de alimentação (almoço) custeada pelo IFSP, serão identificados, permitindo assim o porcionamento e entrega de

sua refeição.

5.4.2. O pagamento das refeições referentes aos usuários que não fazem jus ao custeio, será realizado pelos próprios usuários, no valor total da refeição, mediante cobrança diretamente aos usuários efetuadas pela CONTRATADA no momento da refeição.

- 5.5. A refeição deverá ser elaborada no ambiente de aproximadamente 50,00 m2, descrito no ANEXO IV- planta baixo do espaço para preparação das refeições, o qual será cedido de maneira não onerosa pela CONTRATANTE a CONTRATADA, ficando a adequação do espaço e a disponibilização dos equipamentos e materiais necessários a custo da CONTRATADA.
- 5.6. Deverão ser oferecidas, na média, 160 (cento e sessenta) refeições diárias, quantitativo que poderá ser aumentado para 240 ou reduzido conforme demanda da comunidade escolar. As refeições serão distribuídas de acordo com o calendário acadêmico que está sujeito a modificações.
- 5.7. A refeição deverá ser servida pela CONTRATADA no período das 12:00 horas às 13:15 horas, horário esse sujeito a alterações visando a melhor forma de distribuição.
- 5.8. Deverão ser disponibilizadas pela CONTRATADA bandejas em quantidade suficiente para auxiliar todos os usuários a se servirem.
- 5.9. As refeições são ofertadas por 200 (duzentos) dias letivos, no período de fevereiro a dezembro.
- 5.10. A CONTRATADA será responsável pela segurança do ambiente de preparo de alimentos, assim como pelo fornecimento de equipamentos de segurança a seus trabalhadores.
- 5.11. A reparação pelos danos decorrentes de eventuais acidentes no ambiente de preparo dos alimentos ficará a cargo da CONTRATADA.
- 5.12. A medição dos serviços será realizada mensalmente.
- 5.13. O Cronograma do calendário letivo anual será fornecido no início do semestre, garantindo assim que os serviços possam ser organizados com eficiência.
- 5.14. Eventuais alterações no calendário pré-estabelecido serão comunicadas à CONTRATADA com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência.
- 5.15. O controle do quantitativo de refeições será acompanhado por meio de sistema eletrônico atrelado ao número do prontuário do discente e averiguado pelo fiscal de contrato designado pela Administração.
- 5.16. O cardápio será aprovado pela CONTRATANTE e acompanhado pelo nutricionista da CONTRATADA.
- 5.17. O nutricionista da CONTRATADA, sob supervisão da CONTRATANTE, executará os serviços de:
- elaboração e acompanhamento dos cardápios de acordo com as necessidades nutricionais;
 - planejamento e supervisão das atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos;
 - testes de aceitabilidade de preparações e refeições;
 - elaboração e implantação de fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas;
 - elaboração de informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentares entre outras informações que se fizerem necessárias e em atendimento a legislações correlatas.
- 5.18. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela distribuição de recipientes para alocação dos restos de comida, assim como pela sua destinação ecologicamente correta.
- 5.19. A elaboração da alimentação deve ser de acordo com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, a Resolução 06, de 08 de maio de 2020, dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação escolar-PNAE:
- 5.19.1. Atender ao disposto no art. 19, faz recomendações máximas para as refeições da alimentação dos estudantes maiores de três anos de idade.
- 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
 - 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
 - 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
 - 1600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
- 5.19.2. Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, Mínimo de 10 alimentos *in natura* ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia
- 5.19.3. A elaboração dos cardápios deve ser considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor, textura, safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade, clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.
- 5.19.4. Na ocasião de existência de aluno que necessite de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou condição de saúde específica, deverá ser disponibilizado cardápio especial com base nas recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014, conforme solicitação do fiscal de contrato.
- 5.19.5 Na ocasião de existência de aluno que seja optante pelo vegetarianismo, por hábito, preferência ou conveniência, deverá ser disponibilizado cardápio com variedade especial, conforme solicitação do fiscal de contrato.
- 5.20. A CONTRATADA deverá manter amostras dos alimentos fornecidos e custear eventuais exames laboratoriais necessários por alguma indigestão dos consumidores. Além disso, quaisquer prejuízos de ordem salutar ocasionados pelas refeições deverão ser custeados pela CONTRATADA.
- 5.21. o tamanho da porção de cada item sugerido dependerá do cardápio elaborado pelo nutricionista responsável da Contratante acompanhado pela equipe de nutricionistas sob responsabilidade da CONTRATADA, devidamente cadastrado no Conselho Regional de Nutrição considerando ainda:
- o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem as necessidades nutricionais dos alunos em conformidade com a sua faixa etária
 - o horário em que é servida a alimentação e o alimento adequado a cada tipo de refeição;

c) estação do ano.

5.22. É imperioso ressaltar também que o cardápio poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta do licitante, devendo ser substituído em 1 (um) dia útil, a contar da notificação da CONTRATADA, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

DA CONCESSÃO NÃO-ONEROSA DA CANTINA

5.23. A área disponível para a cantina é de aproximadamente de 50m² localizado no Campus Itaquaquecetuba, situado na Rua Primeiro de Maio, 500 - Bairro Estação - Itaquaquecetuba - São Paulo.

5.24. O horário de funcionamento deverá ser no mínimo **das 09h às 21h, de segunda a sexta-feira, e aos sábados das 09h às 12h**, e ocasionalmente aos domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum acordo entre a CONTRATADA e a Administração do Campus, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade.

5.25. Para manutenção e venda de alimentos salgados, doces ou lanches, o concessionário deverá solicitar à visita da Vigilância Sanitária, e obter o alvará/autorização de funcionamento, devendo deixar uma cópia com o fiscal do contrato, bem como, qualquer tipo de licenças exigidos.

5.26. Todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início do funcionamento da cantina, bem como, no decorrer da vigência do contrato serão de responsabilidade da contratada, com a estrita consulta e autorização da administração do Campus Itaquaquecetuba, sendo as benfeitorias incorporadas à propriedade, sem direito a indenização ou retenção, se não for possível a remoção sem que acarrete danos às instalações do CONCEDENTE.

5.24. Quando houver ocorrências de serviços no **domingos e feriados**, a CONTRATADA deverá ser informada pelo CONTRATADO com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis.

5.25. Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades do Campus), será facultativo o funcionamento da cantina/lanchonete.

5.25. Qualquer alteração no horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no cardápio somente deverá ser procedida com prévia autorização da Administração do Campus e da equipe de fiscalização e gestão do contrato.

5.27. Qualquer alteração o ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, somente deverá ser executada com a aprovação da CONTRATANTE.

5.28. Após o término da vigência do contrato, a CONTRATADA deverá entregar o espaço nas condições idênticas ao assumi-lo.

5.29. A CONTRATADA deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais, municipais e higiênico-sanitárias, assim como, os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritivas e sensorias dos lanches servidos.

5.30. A CONTRATADA poderá comercializar a refeição do dia para os servidores e demais funcionários do IFSP - Campus Itaquaquecetuba, sendo que o valor da refeição cobrado pelo "prato feito" deverá ser o mesmo valor homologado da proposta vencedora.

5.31. A CONTRATADA poderá oferecer produtos não contidos no cardápio mínimo, cujo preço será verificado mediante pesquisa de mercado e apresentado à CONTRATANTE para apreciação prévia para disponibilização aos usuários e incorporação ao cardápio mínimo inicial.

5.31.1. Os preços dos produtos a serem ofertados não devem apresentar valores "fracionados" que dificultem a cobrança dos valores, tais como, R\$ 2,67 ou R\$ 2,63, sendo apenas permitido a cobrança com valores tendo como final 0 (zero) ou 5 (cinco).

5.31.2 Os preços praticados na cantina serão revisados a cada 6 (seis) meses pela fiscalização do contrato com base em pesquisa de mercado e mediante aceitação do público atendido.

5.31.3 A tabela de preços dos lanches, refeições e demais produtos, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, deverá ser afixada em lugar visível, com preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, comissões ou gorjetas nos preços da tabela, nem sua cobrança à parte.

5.31.4 Para reajustes dos preços máximos a serem praticados, a cada prorrogação contratual, será utilizado o índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) apurado nos últimos 12 meses.

5.32. É obrigatório a inclusão de opções vegetarianas ou veganas nos salgados e lanches.

5.33. A tabela abaixo estabelece os cardápio mínimo a ser ofertado na cantina, com seu valores máximos a serem praticados.

Tabela 5: Cardápio Mínimo de itens a serem vendidos na cantina

Valor Máximo a ser cobrado	Itens mínimos da cantina	Tamanho mínimo
Bebidas		
R\$ 3,05	Água Mineral sem gás	500 ml
R\$ 3,35	Água Mineral com gás	500 ml
R\$ 2,70	Café simples	100 ml
R\$ 3,35	Café com leite	200 ml

R\$ 3,20	Chá	200 ml
R\$ 5,60	Cappuccino (café, leite, achocolatado)	150 mL
R\$ 4,60	Suco integral de Laranja	300 ml
R\$ 4,60	Suco in natura	300 ml
R\$ 4,60	Suco de polpa de fruta	300 ml
R\$ 5,10	Suco de polpa de fruta com leite	300 ml
R\$ 4,95	Refrigerante lata	350 ml
Salgados		
R\$ 7,20	Sanduche natural	200g
R\$ 7,45	Bauru	120g
R\$ 5,10	Salgado assado (3 variedade, 1 opção vegetariana)	120g
R\$ 5,10	Salgado assado integral (2 variedade)	120g
R\$ 5,30	Esfiha	120g
R\$ 6,00	Misto quente	120g
R\$ 5,50	Mini pizza	120g
R\$ 3,00	Pão de queijo	120g
R\$ 4,30	Risole	120g
R\$ 2,50	Pão com manteiga na chapa	120g
R\$ 9,50	X-salada (mín. pão, hambúrguer, tomate, alface, queijo)	200g
R\$ 7,15	X-búrguer (mín. pão, hambúrguer, queijo)	200
R\$ 4,80	Tapioca	120g

Doces

R\$ 3,30 Bolo caseiro (fatia) 120g

R\$ 4,55 Salada de frutas 200g

Refeição

(Valor licitado e homologado do item 1) Prato Feito 620g

Aos consumidores da cantina deve ser garantido o uso livre (sem custo adicional) de açúcar, adoçante, ketchup, mostarda, maionese, mexedor plástico (para café), gelo, canudos e guardanapos de papel.

- 5.34. **NÃO SERÁ PERMITIDA, EM HIPÓTESE ALGUMA, A VENDA DE CIGARROS, BEBIDAS ALCÓOLICAS, ENERGÉTICOS E REMÉDIOS, OU QUAISQUER ITENS ESTRANHOS AO OBJETO.**
- 5.35. Não será permitida colocação de propagandas comerciais nas paredes, mesas ou na área.
- 5.36. Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar equipamentos de proteção individual (avental de vinil, luvas descartáveis de polietileno, máscara dupla com elástico e touca de TNT)
- 5.37. Os sucos naturais, vitaminas, leites ou quaisquer líquidos deverão ser fornecidos em copos descartáveis com canudos biodegradáveis/ecológicos protegidos.
- 5.38. As informações nutricionais das preparações/alimentos deverão ser afixadas nos murais da cantina.
- 5.39. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos e utensílios necessários para a operacionalização das atividades que compõem o objeto dessa licitação, bem como sua manutenção, assim como pelo GLP (gás de cozinha)
- 5.40. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes, devidamente higienizados.
- 5.41. A CONTRATADA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, panos de copa, refeitórios e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando serviços, empregando produtos de boa qualidade, registrados nos órgãos de controle e adequados à higienização das áreas e das superfícies, não deixando resíduos e odores.
- 5.42. A CONTRATADA deverá realizar desinsetização a cada 06 (seis) meses, ou menos, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. Essa deverá ser efetuada sempre aos sábados, sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral a posteriori.
- 5.43. **DA TAXA DE ENERGIA ELÉTRICA E ÁGUA/ESGOTO**
- 5.43.1 A CONTRATADA deverá pagar mensalmente o valor das despesas de água/esgoto e energia elétrica.
- 5.43.2. Como não o espaço não possui medidor independente para a cantina, fica estabelecido que o valor devido pela CONCESSIONÁRIA será de 5% (cinco por cento) do total consumido pelo Campus, podendo esse valor ser reduzido mediante autorização prévia da direção do Campus, caso essa julgue que houve oscilação acima da normalidade, sendo essa uma decisão exclusiva da Direção do Campus, não assumindo o caráter de obrigatoriedade.
- 5.43.3. A equipe de fiscalização do contrato deverá aguardar o recebimento das faturas de energia elétrica e água/esgoto para proceder o cálculo e terá até o 25º (vigésimo quinto) dia do mês para informar ou justificar o atraso a concessionária sobre o valor a indenizar.
- 5.43.4. Os pagamentos serão efetuados pela CONTRATADA até o 05º (quinto) dia útil do mês subsequente.
- 5.43.5. O atraso do recolhimento incorre em multa de 4% (quatro por cento) e juros de mora diário de 0,5% (meio por cento).
- 5.43.6. A concessionária poderá pleitear a isenção das taxas de energia elétrica e água/esgoto referente ao período em que a cantina estiver fechada em função de recesso escolar e outros motivos de força maior.
- 5.43.7. Caso a concessão do mês seja fracionada, será tomada como base o mês comercial de 30 dias.
- 5.43.8. A Concessionária emitirá uma Guia de Recolhimento da União (GRU), com os valores para pagamento e restituição do consumo de energia elétrica e água/esgoto, previstos no item 5.43.1 deste Termo de Referência, com prazo de 30 dias para pagamento.
- 5.43.9. Para a emissão da guia de recolhimento da União (GRU) a CONTRATADA deverá seguir o seguinte procedimento
- a) Acessar o site http://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru_novosite/gru_simples.asp
- b) Preencher os campos (1 guia para energia elétrica e 1 guia para água/esgoto):

UG: 158748

Gestão: 26439

Código Recolhimento: 6888-6 Energia Elétrica e 6888-6 Água/esgoto

Preencher somente os campos obrigatórios (*) na tela seguinte (nome da empresa/CNPJ/valor principal e total) e emitir a guia

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.
- 6.2. Quanto ao uso racional da água:
- 6.2.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a CONTRATADA atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.
 - 6.2.2. Identificar e corrigir possíveis vazamentos.
 - 6.2.3. Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos. Na falta de abastecimento, caso solicitado pela administração, providenciar aquisição de água potável, a fim de que a produção e distribuição das refeições não sejam interrompidas. A empresa fornecedora desse abastecimento deverá ter licenciamento sanitário conforme legislação vigente.
- 6.3. Quanto à eficiência energética.
- 6.3.1. A CONTRATADA deve desenvolver junto aos seus funcionários programas de racionalização do uso de energia.
 - 6.3.2. Verificar com periodicidade os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de eventuais chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem indicar sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
 - 6.3.3. Sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outros.
- 6.4. Quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos.
- 6.4.1. A CONTRATADA deve responsabilizar-se pela destinação final ambientalmente adequada de resíduos e pela disposição final ambientalmente adequada de rejeitos gerados nas atividades objetos deste Termo de Referência, de acordo com as disposições da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010).
 - 6.4.2. A CONTRATADA deverá realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados, destinando-os, preferencialmente, às associações e cooperativas de catadores de materiais recicláveis, nos termos do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006.
 - 6.4.3. Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados de acordo com a sua natureza, sendo os resíduos sólidos de origem alimentar armazenados temporariamente sob refrigeração, em câmara própria existente na edificação, até o momento de sua remoção.
 - 6.4.4. Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio diário deverá ser observada a possibilidade de aproveitamento ao máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnicas específicas para cada etapa do processo produtivo das refeições.
 - 6.4.5. Objetivando minimizar os impactos negativos pela disposição inadequada de óleos e gorduras diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá providenciar destinação final ambientalmente adequada a estes úmidos, a exemplo de encaminhamento às cooperativas e/ou empresas que os transformem em produtos comercializáveis.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

- 7.1. 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 08:00 às 12:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas.
- 7.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
- 7.3. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 7.4. Considerando a vistoria ainda no período da pandemia de COVID-19, para acesso ao Câmpus será obrigatória a utilização de máscara de proteção facial, bem como atendimento à demais normas de enfrentamento ao vírus Sars-CoV-2.
- 7.5. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, "pen-drive" ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.
- 7.6. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.
- 7.7. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação segundo modelo presente no **ANEXO VIII (modelo de atestado de vistoria)**.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
 - 8.1.1. O prazo para início da execução dos serviços é de 30 (trinta) dias, contados da data de assinatura do termo de contrato.
 - 8.1.2. A nota de empenho será encaminhada para o fornecedor *noe-mail* cadastrado no SICAF - comprasnet. Sendo obrigatório que o fornecedor mantenha seus dados cadastrais atualizados no SICAF.
 - 8.1.3. Os serviços deverão ser executados no Campus no endereço: Rua Primeiro de Maio, 500 - Bairro Estação - Itaquaquecetuba - São Paulo - CEP 08571-050.

8.1.4. Quaisquer dúvidas sobre a entrega e/ou execução poderão ser sanadas através do fiscal de contrato a ser designado pela contratante.

8.1.5. A execução dos serviços será iniciada com a emissão da ordem deserviço.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

9.1.1. A refeição deverá ser elaborada no ambiente disponibilizado pela CONTRATANTE, descrito no **ANEXO IV (planta do espaço para preparação das refeições)**, ficando a adequação deste espaço e a disponibilização dos equipamentos e materiais necessários a custo da CONTRATADA.

9.1.2. O quantitativo remanescente de alimentos que por ventura forem ofertados posteriormente, como marmitas, deverão ser disponibilizados em embalagens apropriadas e mantidos em equipamentos que preservem a qualidade dos alimentos. Os equipamentos e embalagens de alocação deverão ser custeados pela CONTRATADA.

9.1.3. A distribuição dos alimentos deverá ser realizada por meio de senha, do qual a CONTRATADA deverá distribuir a senha para os alunos que deverão aguardar seu chamado.

9.1.4. A CONTRATADA deverá disponibilizar um **CARRINHO DE BUFFET SELF SERVICE TÉRMICO QUENTE** e um **CARRINHO DE BUFFET SELF SERVICE TÉRMICO FRIO**, ambos com proteção "cuspideira" com no mínimo 06 (seis) cubas, para que seja alocado os alimentos para a locomoção dos mesmos da cozinha para a área de distribuição e/ou alimentação.

9.1.5. A refeição descrita ficará sob responsabilidade da CONTRATADA que deverá disponibilizar funcionário que realize o adequado manuseio destes alimentos no CARRINHO DE BUFFET, referido no item 9.1.4, conforme o cardápio e as manifestações de interesse dos alunos.

9.1.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar pratos, talheres e copos, assim como guardanapos aos consumidores.

9.1.7. O material dos pratos, talheres e copos ficam a critério da CONTRATADA, porém devem ser observados os impactos ambientais, sendo de preferência utilizados materiais que possam ser higienizados e reutilizados, estando proibido os materiais descartáveis que não sejam biodegradáveis.

9.1.8. A CONTRATADA deverá assumir a responsabilidade pela aquisição e custeio dos alimentos, assim como por todas as providências e obrigações estabelecidas nas legislações vigentes que regulamentam os processos de embalagem, rotulagem, transporte, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, bem como critérios socioambientais pertinentes, devendo ainda possuir Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS e Licença de Funcionamento Sanitária.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. De modo a descrever e informar as principais características do espaço físico disponibilizado pela CONTRATANTE a CONTRATADA, o ANEXO IV (planta do espaço para preparação das refeições) apresenta a planta baixa desta instalação de 50 m² que será concedida de maneira não onerosa.

10.2. Uma vez que área a ser concedida não apresentará nenhum mobiliário e eletrodoméstico, a CONTRATADA deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos de cozinha, em capacidade e quantidade suficientes para atender a demanda de produção diária de refeições além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e para cumprir o objeto da contratação.

10.3. Todos os materiais, equipamentos e utensílios, devem estar em perfeito estado de funcionamento, realizando manutenção preventiva dos mesmos, substituindo com frequência necessária para garantir qualidade do serviço prestado.

10.4. Mensalmente a CONCESSIONÁRIA pagará o valor das despesas de água/esgoto e energia elétrica, nos termos estabelecidos neste documento.

10.5. O fluxo de pessoas estimado no Campus é de: 300 a 400 pessoas no período matutino, 240 a 300 pessoas no período da tarde, 300 a 350 pessoas no período noturno.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

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

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

11.6.1. 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.

11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa CONTRATADA.

11.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado.

- 11.6.4. considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 11.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- 11.9. Cientificar, em caso de necessidade, o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA.
- 11.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.
- 11.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a CONTRATADA houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela CONTRATADA, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e seus anexos 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 CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONTRATANTE, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.
- 12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual 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 "e" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE.
- 12.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela 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.
- 12.10. Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 12.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 12.13. A limpeza e higienização dos espaços cedidos pela CONTRATANTE para realização das atividades dispostas neste contrato deverão ser realizadas antes, e após a prestação dos serviços, de forma a se manter os ambientes limpos e higienizados.
- 12.14. Zelar pela conservação dos locais de prestação dos serviços, de forma a garantir a preservação do patrimônio do Campus e a segurança dos usuários.
- 12.15. 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.
- 12.16. 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.
- 12.17. Providenciar treinamentos para seus funcionários, sempre que necessário, e de acordo com as normas vigentes.
- 12.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 12.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 12.20. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 12.21. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº

8.666, de 1993.

- 12.22. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE.
- 12.23. 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.
- 12.24. A CONTRATADA se responsabilizará, sem ônus adicional para a contratante, pelo recolhimento de todos os resíduos/lixo decorrentes da contratação, com separação de materiais orgânicos, recicláveis e não aproveitáveis, e a destinação final ambientalmente adequada.
- 12.25. A CONTRATADA se responsabilizará pelo controle periódico da geração, coleta e destinação dos resíduos conforme programa elaborado; Lei 12305; CONAMA/307; ABNT 10004.
- 12.26. A CONTRATADA deverá executar os serviços de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da 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. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 15.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 15.3. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 15.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.
- 15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.
- 15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 15.13. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 15.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

- 16.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo V, 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.

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

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

16.3.1. O número de refeições efetivamente consumido pelo corpo discente considerando os limites mínimos e máximos estabelecidos no item 5.6 deste Termo de Referência;

16.3.2. Produtividade aferida no IMR

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

16.4.1. não produziu os resultados acordados;

16.4.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

16.4.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

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

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

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

17.3.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

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

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

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

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

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

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

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

17.8.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

17.8.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

17.8.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

17.9. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

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

18. DO PAGAMENTO

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

18.2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

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

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

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

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

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

18.5.1. o prazo de validade;

18.5.2. a data da emissão;

18.5.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

18.5.4. o período de prestação dos serviços;

18.5.5. o valor a pagar; e

18.5.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

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

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

18.11. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONTRATADA a ampla defesa.

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

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

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

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

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

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

19. REAJUSTE

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

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

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

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

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

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

- 19.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 19.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 19.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 19.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 19.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 20.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, por se tratar de mera concessão de uso de bem público, cuja administração cabe à CONTRATADA.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

- 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;

- Multa de:**

- 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;
- 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das Tabelas 1 e 2; e
- 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;
- as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

- 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;

- 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.

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

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

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

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

Tabela 1: Relação entre multa e grau da infração.

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

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2: Descrição dos graus de infrações.

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	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
4	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência	02
5	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia	01
6	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
7	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato	01

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

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

22.3.1. Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional Conselho Regional de Nutricionista (CRN) em plena validade, conforme Lei Federal 6.839/80, Lei 6.583/78, Decreto 84.444/80 e Resolução CFN 378/2005.

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

22.3.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

22.3.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 12 meses na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os períodos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

22.3.2.1.2. Entregas de, no mínimo, 100 refeições diárias e 2.220 refeições mensais.

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

22.3.2.1.4. 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.

22.3.2.1.5. 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.

22.3.2.1.6. Para o profissional, nutricionista, comprovar ser devidamente cadastrado no Conselho Regional de Nutrição.

22.3.2.1.7. 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, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

22.3.2.1.8. O licitante disponibilizará 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.

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

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

22.4. O critério de julgamento da proposta é o menor preço por item. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

23.1. O valor máximo aceitável para a contratação é de R\$ 594.000,00 (quinhentos e noventa e quatro mil reais).

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

24.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade: 26439/158748

Fonte: 8100000000

Programa de Trabalho: 12.363.5012.20RL.0035

Elemento de Despesa: 3.3.90.32.20

PI: L0000P1900N

Itaquaquecetuba, 21 de julho de 2022.

Fabiana Melo Soares
Nutricionista

Após análise, aprovo este Termo de Referência, considerando que do mesmo constam todos os elementos capazes de propiciar a avaliação do custo/benefício para atender as necessidades do Campus Itaquaquecetuba do IFSP.

Aumir Antunes Graciano
Diretor Geral do Campus Itaquaquecetuba

Apêndices:

I – Estudo Técnico Preliminar;

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União

Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra

Atualização: junho/2021

Documento assinado eletronicamente por:

- **Fabiana Melo Soares, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 21/07/2022 14:37:17.
- **Aumir Antunes Graciano, DIRETOR GERAL - CD2 - DRG/ITQ**, em 21/07/2022 17:32:33.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 20/07/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 382693

Código de Autenticação: 10e9928913



Rua Primeiro de Maio, 500, Estação, ITAQUAQUECETUBA / SP, CEP 08571-050