



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS SÃO FRANCISCO DO SUL

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

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

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 162 / 2022

Processo Administrativo nº 23476.001744/2022-74

1. DO OBJETO

1.1. Licitação do Campus São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense para contratação de empresa para o fornecimento de refeições preparadas sem o fornecimento de sobremesa e bebidas, incluídos insumos, materiais e mão-de-obra, bem como o fornecimento de lanches na lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência e anexos.

1.2. Tabela de especificação do item e quantidades conforme tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Estimada em 30 meses	Valor Unitário Máximo Aceitável	Valor Total Máximo Aceitável
1	Fornecimento de refeições preparadas sem o fornecimento de sobremesa e bebidas, incluídos insumos, materiais e mão-de-obra, bem como o fornecimento de lanches na lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência e anexos.	Refeição	90.000	R\$ 14,41	R\$ 1.296.900,00

- 1.3. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum – CATSERV 15210.
- 1.4. O quantitativo do item está discriminado na tabela acima.
- 1.5. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.
- 1.6. O prazo de vigência do contrato é de 30 (trinta) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.
- 1.7. O valor do aluguel mensal definido, conforme avaliação Imobiliária, para o uso do espaço físico do restaurante e da lanchonete do Campus São Francisco do Sul será de **R\$ 3.000,00 (três mil reais)** mensais, reajustado a cada 12 (doze) meses de contrato através do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) apurado nos últimos 12 (doze) meses. A primeira atualização de valores ocorrerá após os primeiros 12 (doze) meses da apresentação da proposta pelo Licitante.
- 1.8. O aluguel para o uso do espaço físico do restaurante e da lanchonete do Campus São Francisco do Sul deverá ser pago por Guia de Recolhimento da União – GRU, todo dia 12 (doze) de cada mês.
- 1.9. O pagamento do primeiro aluguel será 30 (trinta) dias corridos a partir do funcionamento do restaurante e da lanchonete.
- 1.10. O início do funcionamento do restaurante e da lanchonete dependerá de autorização formal (e-mail ou uma declaração) entregue a CONTRATADA pela fiscalização do contrato do Campus São Francisco do Sul.
- 1.11. O valor do aluguel dos meses de janeiro, julho, e dezembro, tendo em vista o recesso e/ou férias escolares, nos quais quase a totalidade dos alunos e servidores encontram-se ausentes do Campus São Francisco do Sul, o valor do aluguel será de **10% (dez por cento) do valor mensal**.
- 1.12. A CONTRATADA poderá solicitar a isenção da cobrança do aluguel à fiscalização do contrato, pelo período que perdurar a suspensão ou interrupção das atividades escolares no Campus São Francisco do Sul por motivo de greve, calamidades públicas, pandemias, ou outros fatos supervenientes que possam ocorrer.
- 1.13. A PRODUÇÃO das refeições PODERÁ ser realizada nas instalações do restaurante do Campus São Francisco do Sul ou em instalações próprias da empresa vencedora da Licitação.
- 1.14. O FORNECIMENTO das refeições produzidas DENTRO ou FORA do Campus São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense DEVERÁ ser OBRIGATORIAMENTE disponibilizada na linha de servir das instalações do restaurante da citada Instituição de Ensino.
- 1.15. As informações sobre a produção das refeições FORA das instalações do Campus São Francisco do Sul estão descritas neste Termo de Referência sob o tópico informações relevantes para o dimensionamento da proposta.

- 1.16. A quantidade estimada de 90.000 (noventa mil) refeições refere-se à projeção para os 30 (trinta) meses iniciais de contrato. Desse montante, o Campus São Francisco do Sul poderá custear a título de subsídio parcial, alimentação dos estudantes do ensino médio integrado.
- 1.17. A média MENSAL estimada de refeições fornecidas é de 3.000 (três mil), considerando somente o montante que o Campus São Francisco do Sul poderá custear a título de subsídio parcial para os estudantes do ensino médio integrado.
- 1.18. O valor estimado do subsídio que será custeado pelo Campus São Francisco do Sul é de R\$ 5,00 (cinco reais) por refeição. O que exceder a este valor será pago pelo estudante do ENSINO MÉDIO INTEGRADO diretamente a CONTRATADA.
- 1.19. O subsídio NÃO é estendido aos demais usuários do restaurante. Esses usuários deverão adquirir suas refeições diretamente com a CONTRATADA.
- 1.20. No serviço de alimentação NÃO ESTÁ previsto a CONTRATADA fornecer sobremesa e bebidas junto com as refeições.
- 1.21. O valor do subsídio a ser pago PODERÁ ser alterado, aumentado ou suprimido em conformidade com a disponibilidade orçamentária do Campus São Francisco do Sul.
- 1.22. As refeições consumidas por servidores (Técnicos e Docentes), alunos de cursos que NÃO sejam do ensino médio integrado, e demais usuários eventuais do restaurante, NÃO serão subsidiadas pelo Campus São Francisco do Sul, devendo essas serem pagas diretamente a CONTRATADA.
- 1.23. Os dias de funcionamento do restaurante e da lanchonete são de segunda-feira a sexta-feira. Em dias de feriado, recessos escolares, e fins de semana, em princípio, não haverá funcionamento do serviço no Campus São Francisco do Sul. Para conhecer os feriados e recessos escolares, a CONTRATADA poderá solicitar junto a fiscalização do contrato o calendário acadêmico do Campus São Francisco do Sul de cada ano.
- 1.24. Durante as férias escolares o restaurante e a lanchonete poderão reduzir seu horário de funcionamento após autorização da fiscalização do contrato. Durante as férias escolares é OBRIGATÓRIO o funcionamento do restaurante e da lanchonete em condições mínimas. Para conhecer as datas das férias escolares, a CONTRATADA poderá solicitar junto a fiscalização do contrato o calendário acadêmico do Campus São Francisco do Sul de cada ano ou consultar diretamente no site <https://saofrancisco.ifc.edu.br/>.
- 1.25. O consumo de alimentos da Lanchonete NÃO será subsidiado pelo Campus São Francisco do Sul para nenhum servidor (Técnico e Docente), nem para usuários eventuais, e também NÃO serão subsidiados para nenhum aluno (a) do ensino médio integrado, PROEJA, ensino superior, e outras modalidades de cursos que podem ser ofertadas.
- 1.26. A CONTRATADA disponibilizará as mesas do restaurante para distribuição aos alunos do Ensino médio integrado os alimentos originários do Programa Nacional de alimentação Escolar (PNAE).

- 1.27. O prazo de contrato inicial de 30 (trinta) meses observa o investimento inicial da CONTRATADA, a qual necessitará de recursos para o início das operações no restaurante, haja vista o emprego de máquinas, equipamentos, utensílios, além da alocação de mão-de-obra. Diante de tal cenário, uma eventual contratação pelo período inicial de doze meses torna-se absolutamente temerária para qualquer empresa contratada, uma vez que o investimento inicial sabidamente é relevante e, normalmente, as empresas têm que trabalhar de forma planejada para obter margens de lucros no primeiro ano.
- 1.28. Será admitida a cada 12 (doze) meses de contrato, a aplicação de atualização dos valores das refeições e dos alimentos fornecidos pela lanchonete através do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) apurado nos últimos 12 (doze) meses. A primeira atualização de valores ocorrerá somente decorrido os primeiros 12 (doze) meses do início da prestação dos serviços.
- 1.29. **A AUTORIZAÇÃO para o início dos serviços do restaurante e da lanchonete do Campus São Francisco do Sul se dará por meio do envio da ordem de serviço para CONTRATADA pela CONTRATANTE e, APÓS entrega para a fiscalização do contrato das documentações previstas no Item 8.1.10 e seus subitens, e atendidos os itens 8.1.11, 8.1.12, 8.1.13, 8.1.14, e 8.1.15 deste Termo de Referência.**
- 1.30. Vencerá a disputa pela exploração do espaço do restaurante e da lanchonete, a licitante que ofertar a proposta com o MENOR PREÇO UNITÁRIO DA REFEIÇÃO, conforme a tabela deste Termo de Referência.
- 1.31. A CONTRATADA deverá dar início aos serviços em até 30 (trinta) dias corridos a partir do RECEBIMENTO da Ordem de Serviço. Esse prazo PODERÁ ser prorrogado por igual período, desde que por motivos justificáveis apresentados formalmente por e-mail ou outro documento assinado e, quando solicitado pela CONTRATADA à CONTRATANTE antes do findo do prazo inicial concedido. A CONTRATANTE, analisado os motivos apresentados formalmente pela contratada, PODERÁ atender a concessão de ampliação do prazo. A CONTRATADA somente deverá dar início aos serviços APÓS a entrega para a fiscalização do contrato das documentações previstas no Item 8.1.10 e seus subitens, e atendidos os itens 8.1.11, 8.1.12, 8.1.13, 8.1.14, e 8.1.15 deste Termo de Referência.
- 1.32. A CONTRATADA deverá respeitar na preparação e fornecimento das refeições, e nos alimentos fornecidos pela lanchonete, todas as legislações estabelecidas para restaurantes e lanchonetes escolares em vigor nas esferas Federal, Estadual, e Municipal, e em especial atenção a Lei nº 12.061 de 18 de dezembro de 2001 do estado de Santa Catarina.
- 1.33. A CONTRATADA deverá solicitar AUTORIZAÇÃO FORMALMENTE a fiscalização da CONTRATANTE para publicar fotos, imagens, gravação de vídeo, das instalações e das atividades realizadas na prestação do serviço de restaurante e da lanchonete do Campus São Francisco do Sul.

1.34. Para dimensionamento da proposta e entendimento de como deverá ocorrer a prestação dos serviços seguirão os seguintes anexos ao Edital:

1.34.1. Anexo II – Relação de Equipamentos - Eletrodomésticos – Mobiliários.

1.34.2. Anexo III – Relação de Espaços da Estrutura Física.

1.34.3. Anexo IV – Orientações do Cardápio de Refeições.

1.34.4. Anexo V – Orientações dos alimentos da Lanchonete.

1.34.5. Anexo VI – Modelo de Proposta de Preços.

1.34.6. Anexo VII – Modelo de Ordem de Serviço.

1.34.7. Anexo VIII – Modelo de Nomeação do Preposto.

1.34.8. Anexo IX – Minuta do Contrato.

1.34.9. Anexo X – Modelo do Instrumento de Medição de Resultado – IMR.

1.34.10. Anexo XI - Declaração de Vistoria e Não Vistoria.

1.34.11. Anexo XII - Minuta - Ata de Registro de Preços.

1.34.12. Anexo XIII - Declaração de local de preparo das refeições.

1.34.13. Anexo XIV - Formulário para autorização de início das atividades.

1.34.14. Anexo XV - Declaração de Recebimento da estrutura física, dos equipamentos, eletrodomésticos e mobiliários.

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. A licitante participante DECLARA que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços desta licitação.
- 5.1.3. Ao participar desta licitação, a licitante DECLARA que concorda que seus dados e de seus representantes legais sejam divulgados no sítio do Instituto Federal Catarinense por meio da publicação de ata de registro de preços, termo de contrato, arquivos eletrônicos em sistema da instituição, e nos demais documentos decorrentes deste certame e do seu processo e, em futuros processos que possam ocorrer no desenvolvimento do contrato resultante dessa licitação.
- 5.1.4. A licitante DECLARA possuir regularidade fiscal e trabalhista através de certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedores do Governo Federal (SICAF).
- 5.1.5. A licitante DECLARA que não constar no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS).
- 5.1.6. A licitante DEVERÁ comprovar, por meio de atestado(s) de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, REGISTRADO NO CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO, que tenha executado contrato(s) de serviços continuados em quantidades compatíveis com o pleiteado neste certame, devendo referir-se a período não inferior a 1 (um) ano.

- 5.1.7. Será(ão) aceito (s) o (s) atestado (s) REGISTRADO NO CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO que demonstrar (em) a prestação de serviços de preparo de no mínimo 150 (cento e cinquenta) refeições por dia durante 1 (um) ano.
- 5.1.8. Apresentar juntamente com o atestado de capacidade técnica a NOTA FISCAL correspondente a prestação do serviço e ao fornecimento das refeições.
- 5.1.9. Permitir-se-á o somatório de atestados REGISTRADOS NO CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO para apuração dos quantitativos exigidos, desde que se refiram a um período mínimo de 06 (seis) meses ininterruptos de atuação, de modo a demonstrar a capacidade operacional da licitante.
- 5.1.10. Apresentar junto aos demais documentos de habilitação a DECLARAÇÃO DE VISTORIA realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelo disposto Anexo do Edital.
- 5.1.11. A não apresentação da DECLARAÇÃO DE VISTORIA confirma que a CONTRATADA concorda e aprova as instalações e o local de execução dos serviços do restaurante e da lanchonete.
- 5.1.12. A CONTRATADA deverá manter preposto responsável pela execução dos serviços, devidamente nomeado pela CONTRATADA, que será o contato permanente com a CONTRATANTE. O preposto deverá estar apto a esclarecer as questões administrativas, legais, de gestão de pessoas, obrigações de pagamentos, e toda a operação dos serviços do restaurante e da lanchonete. A CARTA de apresentação do preposto deverá ser entregue à CONTRATANTE no **prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos contados da assinatura do contrato.**
- 5.1.13. A CONTRATADA é responsável pela contratação de NUTRICIONISTA, a qual será a responsável técnico(a), e deverá estar em dia com o REGISTRO no Conselho Regional de Nutrição (CRN), em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências, para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e do restaurante. O RESPONSÁVEL TÉCNICO deverá ser apresentado de maneira formal (contrato de trabalho ou carteira assinada) à CONTRATANTE no **prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da assinatura do contrato.**
- 5.1.14. A comprovação de vínculo profissional entre o NUTRICIONISTA (responsável técnico (a) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de sociedade explicitada no contrato social que deverá ser apresentado com todas as suas alterações; na condição de diretor (a) conforme estatuto social e ata de

eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima; na condição de empregado da empresa pela apresentação do contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou outro documento previsto em legislação que comprove vínculo empregatício.

5.1.15. A fiscalização e responsabilidade do preparo das refeições do restaurante e dos alimentos comercializados na lanchonete deverão, OBRIGATORIAMENTE, ficar sob a responsabilidade da responsável técnica NUTRICIONISTA legalmente habilitada, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições.

5.1.16. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato a fiscalização da CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, situação em que a empresa deverá comprovar o novo responsável técnico com a respectiva documentação de habilitação.

5.1.17. A responsável técnica poderá atuar como PREPOSTO (a) da CONTRATADA. Isso DEVERÁ ser informado a CONTRATANTE no momento da apresentação formal.

5.1.18. A duração inicial do contrato é de 30 (trinta) 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.

5.1.19. O quadro com soluções de mercado encontra-se pormenorizado em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (ETP), apêndice deste Termo de Referência.

5.2. Além dos pontos acima, o adjudicatário ao participar desta licitação DECLARA que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. As práticas de sustentabilidade devem atender as especificações técnicas do objeto como obrigação da CONTRATADA. Dentre essas principais práticas, cita-se as exigências na execução do serviço e nos materiais utilizados, das licenças/autorizações ambientais diversas necessárias. Essas licenças ou autorizações podem ser fornecidas por Instituições públicas ou privadas, ou por outras instituições competentes. Todas as atividades a serem realizadas pela empresa vencedora do certame, e pela possível empresa subcontratada, deve atender as

orientações e determinações constantes na Lei nº 12.305/2010 que Institui a Política Nacional de Resíduos sólidos.

- 6.2. A empresa deverá elaborar, aplicar, manter e apresentar a fiscalização do contrato um programa interno de treinamento de seus empregados para redução do consumo de energia elétrica e de água, redução de produção de resíduos sólidos, separação e armazenagem correta do lixo, e aprendizado sobre as normas ambientais vigentes. Esse programa deverá ser apresentado a fiscalização e realizado ANTES do início da prestação dos serviços do restaurante e da lanchonete.
- 6.3. A empresa DEVERÁ apresentar formalmente (e-mail ou ofício) SEMESTRALMENTE que os funcionários (as) conhecem o programa da empresa sobre redução do consumo de energia elétrica e de água, redução de produção de resíduos sólidos, separação e armazenagem correta do lixo, e aprendizado sobre as normas ambientais vigentes.
- 6.4. A empresa DEVERÁ colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências e na manutenção permanente das instalações, tais como:
 - 6.4.1. vazamentos de água nas torneiras.
 - 6.4.2. vazamentos de gás.
 - 6.4.3. lâmpadas queimadas ou piscando.
 - 6.4.4. tomadas e demais instalações elétricas com defeito.
 - 6.4.5. janelas, fechaduras, portas, vidros quebrados, entre outras.
- 6.5. A empresa DEVERÁ fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.
- 6.6. A empresa DEVERÁ atuar como facilitadores das mudanças de comportamento dos seus empregados.
- 6.7. A empresa DEVERÁ realizar vistorias e manutenções periódicas nos seus equipamentos, aparelhos elétricos, extensões, filtros, refrigeradores, verificando, entre outros, se existem vazamentos de vapor ou de gases nos equipamentos em geral, o estado dos sistemas de proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas utilizadas.
- 6.8. A empresa DEVERÁ colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas. A aquisição dessas lixeiras de coleta de lixo “normal” e “seletiva” será de obrigação da CONTRATADA.
- 6.9. A empresa DEVERÁ destinar, óleo, papelões e plásticos para reciclagem.
- 6.10. No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a CONTRATADA deverá:

- 6.10.1. Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponível no mercado distribuidor.
- 6.10.2. Aplicar saneantes domissanitários somente quando as substâncias tensoativas aniônicas utilizadas em sua composição forem biodegradáveis, conforme disposições da Portaria n.º 874, de 5/11/1998, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários e, em face da necessidade de preservar a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, e da necessidade de evitar que a flora e fauna sejam afetadas negativamente por substâncias sintéticas.
- 6.10.3. Utilizar os saneantes domissanitários de forma racional.
- 6.10.4. Observar rigorosamente, quando da aplicação ou manipulação de detergentes e seus congêneres, o atendimento às prescrições da Lei n.º 6.360, de 23/9/1976, do Decreto 8.077, de 14/8/2013 e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25/10/1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da Contratante são os anexos da referida resolução.
- 6.10.5. Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria n.º 9, de 10/4/1987, em face de que a relação risco/benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I ser francamente desfavorável a sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos.
- 6.10.6. Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE n.º 913, de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5.º da Resolução 336, de 30/7/1999.
- 6.10.7. Proibir a aplicação de saneantes domissanitários fortemente alcalinos apresentados sob a forma de líquido premido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras, conforme Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária n.º 8, de 10/4/1987.
- 6.10.8. Proibir a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS n.º 1, de 4/4/1979.
- 6.10.9. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.
- 6.10.10. Observar a Resolução RDC n.º 46, de 20/2/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro, quanto da aplicação de álcool.

- 6.10.11. Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme Resolução – RDC n.º 252, de 16/9/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população face aos riscos.
- 6.10.12. Observar, no que diz respeito à poluição sonora, se os seus equipamentos necessitam de Selo Ruído ou documento equivalente que indique o nível de potência sonora, medido em decibel Db (A), conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 7/12/1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído.
- 6.10.13. Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.
- 6.10.14. Deverão ser evitadas as preparações de alimentos por imersão (frituras).
- 6.10.15. A CONTRATADA obriga-se a respeitar, cumprir e observar para execução dos serviços objeto deste contrato, por si ou por terceiros por ela contratados, às normas relativas à Segurança e Saúde, sejam leis, decretos, instruções normativas e demais regulamentos federais, estaduais e/ou municipais, em especial as Normas Regulamentadoras previstas na Portaria 3.214/78, com suas alterações ocorridas, bem como às disposições contidas neste contrato, seus anexos e nas normas internas do CONTRATANTE, as quais, desde já, declara conhecer na íntegra.
- 6.10.16. A CONTRATADA reconhece sua inteira responsabilidade pela iniciativa de planejar, executar e fiscalizar as atividades objeto deste contrato, em especial de modo a prevenir eventuais acidentes de trabalho e/ou doenças ocupacionais.

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 horas às 11:00 horas e das 14:00 horas às 16:00 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.
- 7.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido

pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

7.2.2. A visita deverá ser previamente agendada por e-mail ou telefone pelos seguintes contatos: (47) 3233-4046 – E-mail: compras.sfs@ifc.edu.br ou Fone (47) 3233-4020 - E-mail: dap.sfs@ifc.edu.br ou.

7.3. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue por e-mail ou outro formato digital contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

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

7.5. A licitante ao participar deste certame DECLARA que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1. No prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o fechamento de cada mês, a CONTRATADA deverá entregar o Relatório mensal do controle de refeições subsidiadas para a CONTRATANTE.

8.1.2. Em acordo entre as partes, realizado formalmente por e-mail ou ofício, a CONTRATADA, poderá solicitar a entrega desse relatório quinzenalmente.

8.1.3. A fiscalização do contrato designada pela CONTRATANTE ao receber o relatório, deve realizar a conferência do controle de refeições subsidiadas para fins de apuração do valor devido e correspondente pagamento à CONTRATADA.

8.1.4. A fiscalização da prestação dos serviços deverá ser efetuada por comissão ou servidores devidamente nomeados como Fiscais Técnicos do Contrato do Campus são Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense, responsáveis por avaliar constantemente a execução do objeto, fazendo uso, inclusive do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo deste certame, ou outro instrumento para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a contratada:

8.1.4.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida o serviço.

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

- 8.1.5. A nota fiscal será recebida provisoriamente pela fiscalização do contrato no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a partir de cada período de serviço prestado, para posterior verificação da conformidade dos itens com as especificações exigidas.
- 8.1.6. A nota fiscal será recebida definitivamente, pelo Gestor de Contratos, no prazo máximo de 5 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da conformidade qualitativa e quantitativa dos itens e documentação.
- 8.1.7. O recebimento provisório ou definitivo da nota fiscal não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 8.1.8. 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.
- 8.1.9. O início da prestação do serviço será em até 30 (trinta) dias corridos a partir do recebimento da Ordem de Serviço. Esse prazo PODERÁ ser prorrogado por igual período, desde que por motivos justificáveis apresentados formalmente por e-mail ou outro documento assinado e, quando solicitado pela CONTRATADA à CONTRATANTE antes do findo do prazo inicial concedido. A CONTRATANTE, analisado os motivos apresentados formalmente pela contratada, PODERÁ atender a concessão de ampliação do prazo.
- 8.1.10. Dentro do prazo de 30 (trinta) dias corridos a partir do recebimento da Ordem de Serviço para início das atividades, a CONTRATADA deverá apresentar a fiscalização da CONTRATANTE os seguintes documentos PARA PODER INICIAR as atividades:
- 8.1.10.1. Documento que comprove a contratação de serviço de internet.
 - 8.1.10.2. Documento que comprove a contratação do serviço de fornecimento de gás.
 - 8.1.10.3. Documento que comprove a entrega dos EPIs (NR 06) aos funcionários.
 - 8.1.10.4. Documento que comprove o treinamento do uso de EPI (NR 06).
 - 8.1.10.5. Documento que comprove emissão de ordem de serviço e o programa de gerenciamento de riscos (NR 01).
 - 8.1.10.6. Documento que comprove o treinamento e um programa de manutenção em máquinas e equipamentos (NR 12).
 - 8.1.10.7. Documento que comprove treinamento de combate a incêndio.
 - 8.1.10.8. Documento que comprove treinamento em primeiros socorros.

- 8.1.10.9. Documento que comprove treinamento de trabalho em cozinhas e restaurantes.
- 8.1.10.10. Documento que comprove o treinamento em higiene ocupacional.
- 8.1.10.11. Documento que comprove treinamento em Ergonomia (NR 17).
- 8.1.10.12. Documento de laudo ergonômico.
- 8.1.10.13. Documento de atestado de saúde ocupacional – ASO.
- 8.1.10.14. Documento que comprove a realização de vistoria nas tubulações de gás liquefeito de petróleo – GLP.
- 8.1.10.15. Documentos que comprove a realização de dedetização e controle de pragas.
- 8.1.10.16. Documento de alvará de funcionamento.
- 8.1.10.17. Documento de alvará sanitário.
- 8.1.10.18. Documento de alvará do Corpo de Bombeiros de Santa Catarina.
- 8.1.10.19. Documento que comprove a contratação de seguro das instalações do restaurante e da lanchonete. O seguro precisa cobrir risco de responsabilidade civil e de riscos diversos de danos físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado.
- 8.1.11. A não apresentação de qualquer dos documentos IMPEDIRÁ o início da prestação do serviço. A CONTRATADA poderá, antes da finalização do prazo, solicitar a fiscalização do contrato a prorrogação por igual período para cumprir as exigências das documentações. Essa solicitação será permitida somente uma única vez.
- 8.1.12. Após decorrido a prorrogação, fica determinado o início da prestação do serviço pela CONTRATADA. O não início das atividades pode ensejar em penalização prevista como retardamento da execução do objeto.
- 8.1.13. O atraso na apresentação pontual de algum documento, desde que apresentada justificativa formal para fiscalização do contrato, e que tenha sido causada por terceiros (outras em empresas, órgão públicos, ou particulares contratados), PODERÁ ser aceito como argumento para prorrogação por mais 30 dias corridos além dos 30 dias corridos da primeira prorrogação. A fiscalização do contrato fará avaliação da justificativa e PODERÁ ou NÃO conceder prorrogação.
- 8.1.14. A fiscalização do contrato somente autorizará o início da prestação do serviço mediante a apresentação dos documentos elencados no Item 8.1.10 e seus subitens, os quais estão descritos no Anexo XIV deste certame que trata do Formulário para autorização de início das atividades.

8.1.15. Para iniciar o serviço efetivamente, a CONTRATADA deverá apresentar também os documentos que comprovem vínculo empregatício dos demais funcionários que não sejam o preposto e a nutricionista, estes dois últimos deverão atender os itens 5.1.12, 5.1.13, e 5.1.14.

8.1.16. Todas as pessoas que forem realizar qualquer serviço para a CONTRATADA nas instalações do restaurante e da lanchonete no Campus São Francisco do Sul, somente será autorizado pela fiscalização do contrato mediante apresentação formal de identificação e diante da especificação de qual serviço está prestando.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá adquirir e utilizar todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para o desenvolvimento das suas atividades.

9.2. *A disponibilização dos espaços da estrutura física do restaurante e da lanchonete, dos equipamentos, eletrodomésticos e mobiliários, estão descritos em anexos específicos do Edital desta licitação.*

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

10.1.1. Considerando a oferta de cursos profissionalizantes, de nível médio e de nível superior, o Campus São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense possui um considerável volume de usuários que frequentam diariamente as dependências durante os três períodos diários de funcionamento (manhã, tarde e noite). Além dos estudantes, compõem o público alvo de usuários do Refeitório e da lanchonete os servidores, trabalhadores terceirizados, e eventuais visitantes;

10.1.2. De acordo com dados da Coordenação de Registros Acadêmicos, no ano de 2023 o Campus São Francisco do Sul poderá possuir aproximadamente 600 matrículas regulares, distribuídas entre os cursos de Ensino médio integrado, Subsequentes, Graduação;

10.1.3. De acordo com dados da Coordenação de Registros Acadêmicos, no ano de

2023 o Campus São Francisco do Sul poderá possuir aproximadamente 300 (trezentas) matrículas regulares nos cursos de Ensino médio integrado, público que pode ter o valor da refeição parcialmente subsidiado por esta Unidade de Ensino.

10.1.4. Para fins de estimativa de público-alvo, além dos estudantes regulares, o Campus São Francisco do Sul possui aproximadamente 70 (setenta) servidores efetivos (técnicos e professores) e 7 funcionários terceirizados. A quantidade de servidores e terceirizados pode ter pequena variação para mais ou para menos durante o período de 30 meses do contrato.

10.1.5. A Instituição atende o que determina a LDB, portanto, as atividades acadêmicas estão distribuídas em 200 (duzentos) dias letivos, os quais devem ser atendidos pelo serviço de fornecimento de alimentação. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano. Essa informação pode ser obtida pela CONTRATADA com a fiscalização do contrato ou no site <https://saofrancisco.ifc.edu.br/>.

10.1.6. A CONTRATADA deverá obter junto a fiscalização da CONTRATANTE todas as informações sobre recessos, férias, dias sem expediente nos períodos matutinos e vespertinos para ampliar sua assertividade de planejamento.

10.1.7. A CONTRATADA precisa considerar que embora o ENSINO MÉDIO INTEGRADO possua aulas no período matutino e vespertino, em algumas ocasiões e devido a organização dos horários de aulas, a demanda para o almoço PODE DIMINUIR devido a liberação dos alunos no período da tarde. ATUALMENTE, às QUARTAS-FEIRAS à tarde são destinadas a atividades de planejamento didático-pedagógico, portanto o ensino médio integrado poderá ou não possuir aulas.

10.1.8. Os números apresentados referem-se ao público ESTIMADO que frequenta o Campus São Francisco do Sul, porém, o consumo de qualquer produto no Restaurante e Lanchonete é de livre e espontânea decisão de cada um. Esta Unidade de Ensino NÃO se compromete em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores.

10.1.9. Estima-se a quantidade média diária de refeições servidas nos períodos de atividades letivas regulares em torno de 150 (cento e cinquenta) refeições por dia, no horário de almoço. Esse número não leva em consideração o consumo de lanches e outros produtos da lanchonete, apenas as refeições.

10.1.10. Em relação ao planejamento orçamentário de 2023 do Campus São Francisco do Sul, a Instituição vai custear, a título de subsídio, um valor de R\$ 5,00 (cinco reais) por refeição dos alunos do ENSINO MÉDIO INTEGRADO.

10.1.11. As refeições servidas a título de subsídio DEVERÃO ser oferecidas aos alunos ENSINO MÉDIO INTEGRADO, cujo controle de acesso às refeições DEVERÁ ser de responsabilidade da CONTRATADA. O pagamento será realizado com orçamento do Campus São Francisco do Sul.

10.1.12. A CONTRATADA deverá adquirir e instalar um controle eletrônico, com uso de catraca com uso de sistema por biometria, cartão eletrônico ou outro meio eletrônico ou digital, ou, de forma que possa ser conferida a entrada dos discentes do Ensino Médio Integrado na área de consumo de refeições do restaurante e que garanta a aferição da veracidade dos dados. No documento resultante do controle de acesso deverá conter as seguintes informações: a) aluno (a) do ENSINO MÉDIO INTEGRADO que acessou a refeição; b) dia, mês e ano; c) horário de acesso.

10.1.13. A CONTRATADA poderá solicitar formalmente, por e-mail ou ofício, para a fiscalização da CONTRATANTE, que nos primeiros 3 (três) meses de contrato o controle de acesso ao restaurante seja realizado com a utilização de tickets impressos pela fiscalização do contrato e distribuídos aos alunos (as) do ENSINO MÉDIO INTEGRADO que farão jus a refeições subsidiadas.

10.1.14. Após 3 (três) meses decorridos do início das atividades do contrato, a CONTRATADA deverá adquirir e instalar um mecanismo eletrônico de controle de acesso ao local das refeições para os alunos do ENSINO MÉDIO INTEGRADO. O não atendimento desta determinação estará sujeita a penalizações prevista no Edital, Termo de Referência e demais anexos deste certame.

10.1.15. A Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem (Lei 14.133/2021 Art. 106, III).

10.1.16. Os serviços de Lanchonete DEVERÃO ser prestados nas instalações do Campus São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense, localizado na rodovia Duque de Caxias, nº 6750, Bairro Iperoba, cidade de São Francisco do Sul.

10.1.17. A confecção dos alimentos e a disponibilização, PREFERENCIALMENTE, será realizada nas instalações do Restaurante do Campus São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense, localizado na rodovia Duque de Caxias, nº 6750, Bairro Iperoba, cidade de São Francisco do Sul/SC.

10.1.18. A confecção das refeições PODERÁ ser realizada FORA do Campus São

Francisco do Sul, em instalações próprias da CONTRATADA, desde que atenda OBRIGATORIAMENTE as seguintes orientações:

10.1.18.1. A empresa poderá confeccionar suas refeições em uma estrutura de cozinha própria, desde que aprovada pela fiscalização do contrato nomeada pelo Campus São Francisco do Sul.

10.1.18.2. Essa confecção dos alimentos DEVERÁ obedecer às mesmas orientações da confecção realizada nas instalações do Campus São Francisco do Sul.

10.1.18.3. As refeições produzidas FORA do Campus São Francisco do Sul DEVERÃO ser disponibilizadas na linha de servir da estrutura do restaurante do Campus São Francisco do Sul nos mesmos horários estabelecidos para a produção realizada na Instituição de Ensino.

10.1.18.4. A temperatura, a apresentação estética, o sabor, e os demais aspectos pertinentes para o perfeito consumo das refeições não poderão perder em qualidade para a produção realizada no Campus São Francisco do Sul. Essa qualidade será aferida pela fiscalização de contrato e pela pesquisa com os usuários do Restaurante, com a avaliação e pontuação conforme o Instrução de Medição de Resultado – IMR.

10.1.18.5. Constatadas irregularidades pela fiscalização do contrato na produção dos alimentos realizadas em uma estrutura FORA do Campus São Francisco do Sul, a continuidade da prestação do serviço neste formato PODERÁ ser interrompida ou cancelada. A interrupção ou o cancelamento por determinação da fiscalização da CONTRATANTE enseja em obrigatoriedade de a CONTRATADA iniciar a produção e o fornecimento das refeições dentro das instalações do Campus São Francisco do Sul em até 30 (trinta) dias corridos a partir da data do documento formal de comunicação da fiscalização do Campus São Francisco do Sul. Esse prazo PODERÁ ser prorrogado por igual período, desde que por motivos justificáveis apresentados formalmente por e-mail ou outro documento assinado e, quando solicitado pela CONTRATADA à CONTRATANTE antes do findo do prazo inicial concedido. A CONTRATANTE, analisado os motivos apresentados formalmente pela contratada, PODERÁ atender a concessão de ampliação do prazo.

10.1.18.6. Antes da interrupção ou do cancelamento da produção da alimentação

FORA do Campus São Francisco do Sul, a fiscalização do contrato PODERÁ registrar formalmente uma advertência com as orientações a serem seguidas pela CONTRATADA para realizar as adequações das não conformidades apontadas. O prazo para as adequações será de no máximo 30 (trias) corridos SEM possibilidade de prorrogação. Não atendida as recomendações da fiscalização será interrompido em definitivo a produção da alimentação FORA do Campus São Francisco do Sul.

10.1.18.7. Quando as refeições forem produzidas FORA do Campus São Francisco do Sul, a empresa CONTRATADA DEVERÁ atender as seguintes legislações juntamente com as demais deste certame: a) Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 e, b) Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

10.1.18.8. O local de produção das refeições FORA do Campus São Francisco do Sul DEVERÁ pertencer a empresa CONTRATADA e não poderá ser objeto de terceirização ou de transferência para outra empresa.

10.1.18.9. A CONTRATADA deverá possuir um (a) nutricionista em seu quadro de funcionários como responsável pela alimentação produzida FORA do Campus São Francisco do Sul.

10.1.18.10. O local de produção de refeições FORA do Campus São Francisco do Sul DEVERÁ possuir todas as autorizações de funcionamentos, alvarás sanitários, e demais licenças pertinentes para o desenvolvimento do serviço de restaurante.

10.1.18.11. Toda mão de obra utilizada na produção dos alimentos FORA do Campus São Francisco do Sul deverá seguir toda a regularização trabalhista, e demais orientações contidas no Edital, Termo de Referência, e demais anexos deste certame.

10.1.18.12. Os funcionários da CONTRATADA que trabalham FORA do Campus São Francisco do Sul DEVERÃO utilizar uniforme, equipamentos de proteção individual – EPI, e as instalações devem seguir todas as normativas de segurança e possuir a documentação de aprovação de habitação da prefeitura e de licença de funcionamento do Corpo de Bombeiros.

10.1.18.13. Os alimentos a serem comercializados na LANCHONETE

poderão ser adquiridos ou produzidos FORA das instalações do Campus São Francisco do Sul. A produção e os cuidados de higiene, qualidade de ingredientes, e ambientes onde ocorrerão a produção DEVERÃO ser informados a fiscalização do contrato e, PODERÃO ser visitados pela fiscalização do contrato para avaliação. Em caso de identificação de irregularidades, a fiscalização poderá determinar a troca de fornecedor ou estabelecer um prazo de até 30 (trinta) dias para correção das não conformidades identificadas. Não atendida as recomendações da fiscalização será interrompido em definitivo a produção e/ou o fornecimento da alimentação deste fornecedor fiscalizado FORA do Campus São Francisco do Sul. Outros fornecedores de FORA do Campus São Francisco do Sul poderão ser contratados desde que atendidas as mesmas exigências deste certame.

10.1.18.14. A CONTRATADA deverá informar em declaração específica para a CONTRATANTE, no mesmo momento da assinatura do contrato, se a produção das refeições será nas instalações do Campus São Francisco do Sul ou em instalações próprias FORA da Instituição de Ensino.

10.1.18.15. Após informado a CONTRATANTE sobre a opção pelo modelo de fornecimento de refeições, a CONTRATANTE não poderá mudar a forma de preparação e fornecimento das refeições pelo prazo mínimo de 90 (noventa) dias. Decorrido esse prazo, a CONTRATADA poderá solicitar formalmente a fiscalização do Campus São Francisco do Sul a mudança no modelo de preparação e fornecimento. A CONTRATADA, a partir da autorização formal da fiscalização da CONTRATANTE, deverá iniciar a fornecimento das refeições em até 30 (trinta) dias corridos a partir da data do documento formal de autorização. Esse prazo PODERÁ ser prorrogado por igual período, desde que por motivos justificáveis apresentados formalmente por e-mail ou outro documento assinado e, quando solicitado pela CONTRATADA à CONTRATANTE antes do findo do prazo inicial concedido. A CONTRATANTE, analisado os motivos apresentados formalmente pela contratada, PODERÁ atender a concessão de ampliação do prazo.

10.1.18.16. A ausência de pontualidade, bem como a diminuição da qualidade das refeições na produção realizada FORA das instalações do Campus São Francisco do Sul NÃO PODE ser justificada pela CONTRATADA pelo tempo gasto no deslocamento, no trânsito, ou pelo tipo de veículo utilizado no transporte das refeições até a linha de servir do

restaurante do Campus São Francisco do Sul.

10.1.18.17. Ao final do horário da prestação do serviço de refeição a CONTRATADA deverá realizar a limpeza de todo o restaurante e o recolhimento de toda a sobra de alimentos que não poderá ser reaproveitado para uma próxima refeição.

10.1.18.18. A CONTRATADA é responsável pelos talheres, pratos, temperos, molhos, guardanapos, e toda a logística e o oferta de insumos para que essas refeições sejam consumidas normalmente nas instalações do restaurante do Campus São Francisco do Sul.

10.1.18.19. A CONTRATADA deverá disponibilizar funcionários suficientes para o perfeito funcionamento da linha de servir, bem como para reposição permanente dos alimentos servidos durante o período estabelecido de almoço.

10.1.18.20. As instalações estão equipadas com equipamentos, mobiliários e materiais pertencentes ao patrimônio do Campus São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense. Toda esta disponibilização ficará sob responsabilidade da CONTRATADA durante o tempo que estiver em uso, devendo esta, ao final do contrato, entregar nas mesmas condições e quantidades que as recebeu. A relação completa dos equipamentos e mobiliários está no Anexo II - Relação de Equipamentos, eletrodomésticos e Mobiliários.

10.1.18.21. A reposição pela CONTRATADA dos Equipamentos, eletrodomésticos e Mobiliários que se deteriorarem pelo uso, ou por perda, furto, ou quebra por mau uso, DEVERÁ ser no mesmo modelo, marca, tamanho e cores dos disponibilizados pelo Campus São Francisco do Sul. A aprovação dos Equipamentos, eletrodomésticos e Mobiliários oferecidos em substituição ou reposição para a CONTRATANTE será realizada pela fiscalização do contrato e pela coordenação de Infraestrutura e Serviços do Campus São Francisco do Sul.

10.1.19. Os dispêndios para o desenvolvimento das atividades da CONTRATADA seguirão a seguinte orientação, sem prejuízo de novas despesas que possam surgir por conta da prestação do serviço:

10.1.19.1. Pagamento mensal por Guia de Recolhimento da União - GRU do

consumo de água no valor de uma tarifa mínima comercial. O reajuste da tarifa seguirá a atualização da empresa prestadora do serviço de fornecimento de água. Segue link de acesso para verificar o valor: <https://aguasdesaofranciscodosul.com.br/legislacao-e-tarifas/>

10.1.19.2. Pagamento mensal por Guia de Recolhimento da União - GRU do consumo de esgoto no valor de uma tarifa mínima comercial. O reajuste da tarifa seguirá a atualização da empresa prestadora do serviço de fornecimento de água e recolhimento de esgoto. Segue link de acesso para verificar o valor: <https://aguasdesaofranciscodosul.com.br/legislacao-e-tarifas/>. O pagamento será realizado a partir do início da cobrança do consumo de esgoto do Campus São Francisco do Sul.

10.1.19.3. Pagamento mensal por Guia de Recolhimento da União - GRU do consumo de Energia Elétrica conforme proporcionalidade de consumo registrado no medidor existente nas instalações do Restaurante e da Lanchonete a ser calculado pela fiscalização do Campus São Francisco do Sul. O reajuste da tarifa seguirá a atualização da empresa prestadora do serviço de fornecimento de Energia Elétrica.

10.1.19.4. A ligação do serviço de telefonia utilizado no restaurante e na lanchonete será de responsabilidade e por conta da CONTRATADA, bem como seu pagamento mensal.

10.1.19.5. A ligação do serviço de internet utilizado no restaurante e na lanchonete será de responsabilidade e por conta da CONTRATADA, bem como seu pagamento mensal.

10.1.19.6. Pagamento anual por Guia de Recolhimento da União - GRU da tarifa de coleta de lixo no valor da faixa A (3 x por semana). O reajuste da tarifa seguirá a atualização da empresa prestadora do serviço de coleta de lixo. Segue link de acesso para verificar o valor: <https://ambiental.sc/tarifa/>. O pagamento será realizado a partir de decorrido os primeiros 12 (doze) meses do contrato em a CONTRATADA e o Campus São Francisco do Sul.

10.1.19.7. Pagamento do consumo de gás, contratação ou compra de gás, bem como manutenção das instalações e tubulações do botijão até os pontos de consumo nas instalações do restaurante, cozinha, e lanchonete, e possíveis ajustes no local onde fica o botijão também correrão por conta da CONTRATADA.

- 10.1.19.8. Manutenção preventiva semestral de limpeza dos filtros de ar dos aparelhos de Ar Condicionados. A CONTRATADA deverá apresentar a fiscalização do contrato a declaração que realizou semestralmente a manutenção e a limpeza dos filtros.
- 10.1.19.9. Limpeza semestral das caixas de gorduras ou quando existir necessidade. A CONTRATADA deverá apresentar a fiscalização do contrato um documento formal de que realizou semestralmente a limpeza das caixas de gorduras do restaurante e da lanchonete.
- 10.1.19.10. Realizar o controle de ratos, formigas, moscas, e outras pragas, bem como realizar a desinsetização semestral do restaurante e da lanchonete. A CONTRATADA deverá apresentar a fiscalização do contrato documento formal de que realizou semestralmente a desinsetização do restaurante e da lanchonete e apresentar como realizar o controle de ratos, formigas, moscas, e outras pragas.
- 10.1.19.11. A limpeza da caixa d'água será realizada pela CONTRATANTE conforme cronograma existente para esta finalidade.
- 10.1.20. A CONTRATADA deverá manter em seu quadro funcional permanente, nutricionista responsável técnico (RT) pela administração dos insumos e das refeições preparadas pelo restaurante e pelo acompanhamento e fiscalização dos alimentos fornecidos pela lanchonete. conforme previsto na resolução CFN nº 600/2018.
- 10.1.21. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços cobrados pela CONTRATADA, nem a sua cobrança à parte.
- 10.1.22. As refeições deverão ser preparadas sob a orientação e supervisão de um nutricionista de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá atuar de acordo com o que preconiza a RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002/ANVISA e suas alterações.
- 10.1.23. A CONTRATADA no manuseio dos alimentos e nas preparações das refeições deverá obedecer ao Manual de Boas Práticas para serviço de alimentação conforme Portaria Centro de Vigilância Sanitária - CVS 06 de 10/03/99, Portaria CVS 18 de 09/09/08, a Norma Regulamentadora - NR7 do MTE, Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde.

- 10.1.24. A CONTRATADA não poderá fazer o reaproveitamento de preparações quentes e refrigeradas de uma refeição para outra, devendo obrigatoriamente descartar os restos (alimentos que foram preparados e servidos para os usuários ou os que ultrapassaram os limites seguros de tempo e temperatura, mesmo não tendo sido servidos), impedindo sua reutilização.
- 10.1.25. A CONTRATADA não poderá utilizar as dependências do Restaurante para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos que não sejam para o Restaurante ou lanchonete do Campus São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense.
- 10.1.26. É proibida a CONTRATADA realizar a comercialização de qualquer tipo de bebidas alcoólicas e cigarros de qualquer tipo ou espécie.
- 10.1.27. É proibida a CONTRATADA a comercialização de itens ou serviços para os quais não esteja devidamente autorizada pela fiscalização da CONTRATANTE, sob pena de aplicação das sanções previstas no Edital, Termo de Referência e demais anexos desta licitação.
- 10.1.28. A CONTRATADA deverá disponibilizar limpos e higienizados em quantidade suficiente, os utensílios de cozinha para as atividades ligadas ao preparo das refeições e, disponibilizar limpos e higienizados em quantidade suficiente, louças e utensílios de uso nas refeições do restaurante.
- 10.1.29. A CONTRATADA deverá fornecer gratuitamente a embalagem adequada (marmitex) aos usuários que desejarem levar a refeição.
- 10.1.30. Nos horários de pico de atendimento, como nos intervalos das aulas e almoço, a CONTRATADA deverá adequar ou aumentar a capacidade de atendimento e de cobrança no caixa à demanda dos usuários, a fim de evitar filas que causem o atraso para retorno às aulas ou impossibilitem o consumo dos produtos em função do curto período de tempo.
- 10.1.31. A CONTRATADA disponibilizará as mesas do restaurante para distribuição aos alunos do Ensino médio integrado os alimentos originários do Programa Nacional de alimentação Escolar (PNAE).
- 10.1.32. A CONTRATADA deve respeitar nas atividades de funcionamento do restaurante e da lanchonete o horário de funcionamento do Campus São

Francisco do Sul. A título de planejamento da CONTRATADA, informa-se que o horário para o desenvolvimento das atividades do restaurante e da lanchonete deverão estar compreendidas entre as 07:30h e 21:00h, de segunda-feira a sexta-feira.

10.1.33. A CONTRATADA deverá servir o almoço no intervalo mínimo compreendido entre às 11h30min e 13h30min.

10.1.34. A CONTRATADA deverá atender na lanchonete em período integral, sem interrupção durante todo o dia, no horário compreendido entre às 08h00min e 21h00min.

10.1.35. A CONTRATADA poderá realizar expediente em finais de semana ou feriados, desde que solicitados ou autorizados pelo Campus São Francisco do Sul com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência.

10.1.36. Qualquer modificação nos horários de funcionamento do restaurante e da lanchonete dependerá de autorização formal (e-mail ou ofício) da fiscalização do Campus São Francisco do Sul.

10.1.37. A CONTRATANTE poderá INFORMAR sobre novos horários de funcionamento do restaurante e da lanchonete para a CONTRATADA por necessidade do Campus São Francisco do Sul ou por determinação de legislação. Essa modificação realizada por meio formal (e-mail ou ofício) por iniciativa da CONTRATANTE DEVERÁ ser seguida pela CONTRATADA independente de seu consentimento. Existindo possibilidade, a CONTRATANTE informará CONTRATADA a mudança de horário com até 15 (quinze) dias corridos de antecedência. Em caso de força maior, ou por determinação de legislação essa mudança poderá ser até imediata.

10.1.38. Excepcionalmente nos períodos de recesso escolar, greve, férias escolares, legislações governamentais determinando paralizações, e desde que devidamente autorizado formalmente (e-mail ou ofício) pela fiscalização do Campus São Francisco do Sul, PODERÁ a CONTRATADA realizar alterações nos horários de funcionamento e, em casos excepcionais, realizar o fechamento do Restaurante e da Lanchonete.

10.1.39. Em períodos de recesso previstos no calendário escolar, e nas férias escolares, que se caracterizam períodos de baixo fluxo de usuários do Restaurante e da Lanchonete, a CONTRATADA poderá reduzir seu ritmo de

atividades e adequar seus horários para esses períodos. Observa-se que a CONTRATADA DEVERÁ garantir uma estrutura mínima para atender aos servidores, estagiários, bolsistas, terceirizados e usuários que possam frequentar o Campus São Francisco do Sul.

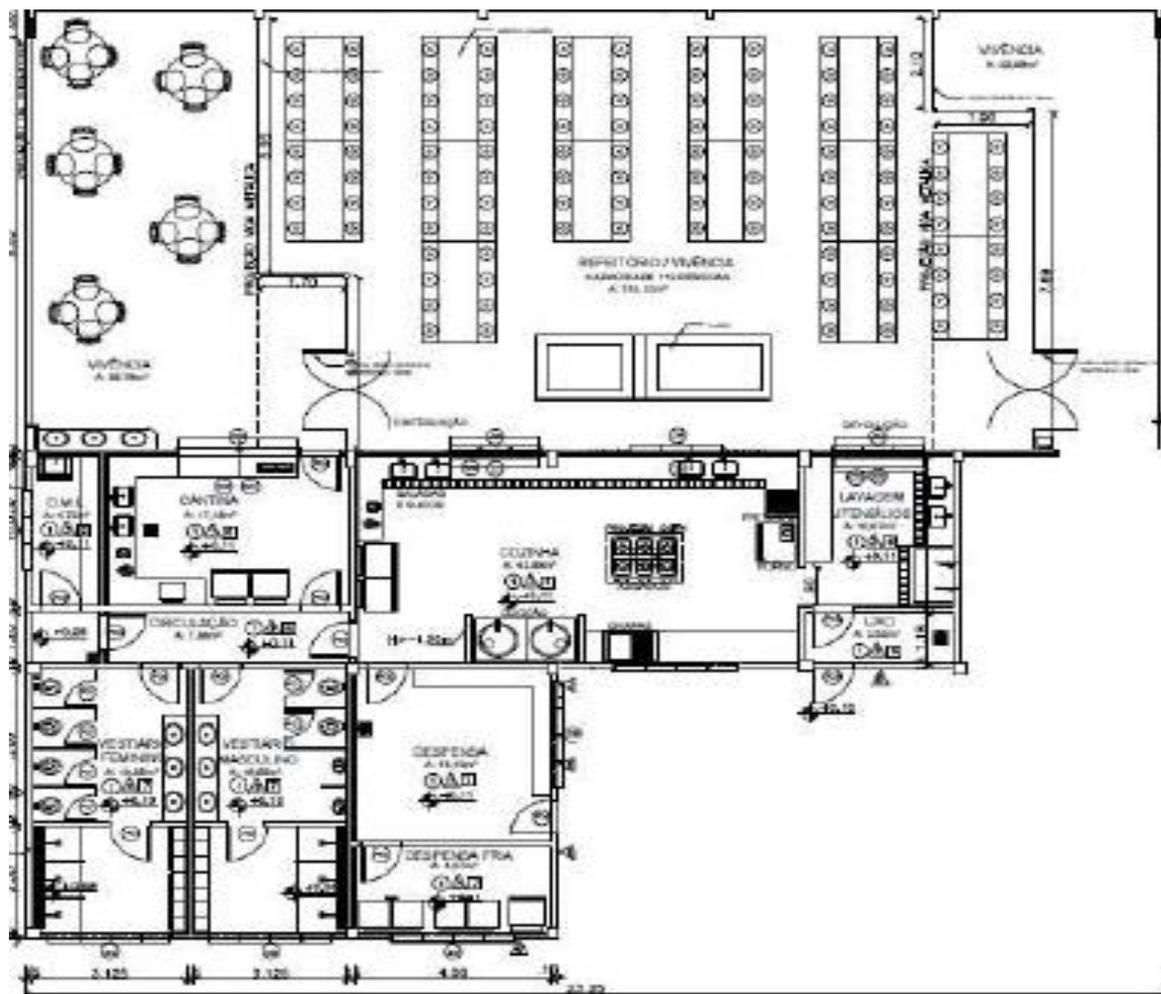
10.1.40. A partir do dia 20 de dezembro e, o mês de janeiro, período de recesso e férias escolares, a CONTRATADA poderá solicitar a fiscalização do contrato o fechamento do restaurante e da lanchonete. O prazo para solicitação será de no mínimo 20 (vinte) dias corridos de antecedência.

10.1.41. O fechamento do restaurante e da lanchonete por solicitação da CONTRATADA nos meses de férias de dezembro e janeiro mantém a obrigação das todas as demais obrigações contratuais, inclusive do pagamento de 10% (dez por cento) do valor mensal do aluguel.

10.1.42. Não será permitido a CONTRATADA ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Cessão Graciosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço do Restaurante e da Lanchonete, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

10.1.43. O Campus São Francisco do Sul disponibilizará uma área de estrutura física de aproximadamente 362 M² (trezentos e sessenta e dois metros quadrados) para o funcionamento do Restaurante e da Lanchonete.

10.1.44. Apresenta-se a planta abaixo de forma resumida do restaurante, lanchonete, área de consumo das refeições e demais instalações:



10.1.45. É de inteira responsabilidade da CONTRATADA a observação de todas itens e cláusulas descritos no Edital, Termo de Referência e demais anexos.

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 nas empresas Contratadas;

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; e

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

11.10. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.11. 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 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. 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.

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

12.4. 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.

12.5. 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 "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

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 Contratante.

12.7. Comunicar a fiscalização 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 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.

12.9. 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.

12.10. 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 Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 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 contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 12.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 12.18. 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.
- 12.19. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante.
- 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. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.
- 12.22. Manter o refeitório e a lanchonete abertos nos horários predeterminados pela Administração.
- 12.23. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

- 12.24. Não utilizar 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 art. 7º do Decreto nº 7.203/2010.
- 12.25. Disponibilizar à CONTRATANTE os empregados devidamente uniformizados, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e, se necessário, Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC).
- 12.26. Comunicar a fiscalização do contrato qualquer irregularidade observada.
- 12.27. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados sem repassar quaisquer custos a estes.
- 12.28. Respeitar e Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da CONTRATANTE.
- 12.29. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido a fim de evitar desvio do objeto contratado.
- 12.30. Formalizar à CONTRATANTE telefone (fixo e celular) e endereço eletrônico do PREPOSTO para representar a CONTRATADA junto à CONTRATANTE durante a execução do Contrato.
- 12.31. Orientar o PREPOSTO (a) sobre o funcionamento do contrato e sobre as demais atribuições administrativas.
- 12.32. Apresentar um PREPOSTO que possua responsabilidade, discernimento, organização, flexibilidade, fluência verbal e escrita, e ter capacidade de contornar situações adversas durante a execução do contrato.
- 12.33. Responder integralmente pelos danos causados, direta ou indiretamente, ao patrimônio do Campus São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense, ou à integridade física ou patrimonial de terceiros, em decorrência de ação ou omissão de seus empregados.
- 12.33.1. Na hipótese de comprovação dos danos do item anterior, a CONTRATADA ficará obrigada a promover o ressarcimento no prazo de 30 (trinta) dias corridos.
- 12.34. A CONTRATADA isenta integralmente a CONTRATANTE de eventuais ações trabalhistas que possam incorrer tanto durante a execução, bem como, àquelas que porventura possam vir a surgir após o término do contrato.
- 12.35. Providenciar, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, o registro da firma na junta comercial, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.

- 12.36. Manter o espaço físico em funcionamento, nos dias e horários estabelecidos, diligenciando para que não falte atendimento aos usuários.
- 12.37. Permitir de forma gratuita que a Administração do Campus São Francisco do Sul, em caso de necessidade, faça uso momentâneo do espaço em cessão. A Administração do Campus São Francisco do Sul deverá realizar a solicitação a CONTRATADA com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência.
- 12.38. Conferir o Anexo III no qual está descrito a Relação de Espaços da Estrutura Física do restaurante e da lanchonete, apontando eventuais não concordâncias no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contados a partir do primeiro dia útil após o recebimento. A não manifestação nesse prazo caracterizará a aceitação das condições do imóvel descritas no citado documento.
- 12.39. Devolver o espaço físico, no término do contrato, da mesma forma que descrita no Anexo III - Relação de Espaços da Estrutura Física do restaurante e da lanchonete, inclusive restabelecendo o projeto inicial, em caso de haver feito modificações na mesma, caso esse procedimento seja solicitado pela CONTRATANTE.
- 12.40. Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão da CONTRATANTE na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.
- 12.41. Afastar qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo da CONTRATANTE, não mantenha conduta compatível com a natureza da instituição, substituindo-o no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.
- 12.42. Realizar as manutenções regulares no restaurante durante o período em que estiver responsável pela exploração comercial do espaço, tais como: troca de lâmpadas, reparos em alvenaria, manutenção hidráulica e elétrica, manutenção dos equipamentos, etc.
- 12.43. Eventuais reformas e adequações no espaço do restaurante e da lanchonete, aquisição e reforma de equipamentos e mobiliário, DEVERÃO ser efetuadas pela CONTRATADA somente após a aprovação da fiscalização do Campus São Francisco do Sul. Não é permitida qualquer alteração, modificação ou reforma do restaurante e da lanchonete e dos equipamentos e mobiliários, sem aprovação prévia por escrito da fiscalização do Campus São Francisco do Sul.
- 12.44. Os custos com reformas e adequações ocorrerão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem qualquer direito a indenização. Essas ficarão incorporadas ao espaço físico cedido toda e qualquer reforma, obra, ou melhoria realizada no restaurante e na lanchonete.
- 12.45. Qualquer dano ou avaria no espaço do restaurante e da lanchonete deverá ser corrigido e comunicado por escrito pela CONTRATADA a fiscalização do Campus São Francisco do Sul.
- 12.46. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde (MS) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada

a utilização de produtos vencidos ou com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.

- 12.47. Contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do Campus São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense, estando este eximido, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros.
- 12.48. Adquirir matéria-prima de qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização do Campus São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.
- 12.49. Coletar diariamente, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos servidos nas refeições, acondicionando-as em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5 °C (cinco), para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à CONTRATANTE.
- 12.50. Abastecer os banheiros de seus funcionários com produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. As instalações deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal.
- 12.51. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.
- 12.52. Realizar em até 10 (dez) dias úteis após o término do contrato a entrega do imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.
- 12.53. Assumir a responsabilidade pela segurança das instalações, bem como pela reparação de prejuízos com furtos ou invasão do restaurante e da lanchonete.
- 12.54. Controlar o descarte de talheres e louças no lixo pelos usuários do Restaurante e comunicar a fiscalização da CONTRATANTE para que sejam adotadas medidas ou realizada campanha de conscientização.
- 12.55. Contratar seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado.
- 12.56. Responsabilizar-se por sinistro não coberto pelo seguro contratado e responder pelos danos e prejuízos que eventualmente causar ao do Campus São Francisco do Sul do Instituto

Federal Catarinense, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações.

- 12.57. Atuar em um prazo de 05 (cinco) dias úteis diante da ocorrência de qualquer sinistro que atinja as instalações ou a prestação do serviço, independentemente da cobertura do seguro, a partir da notificação da fiscalização do Campus São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense.
- 12.58. Recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os de forma adequada e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta, e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço.
- 12.59. Disponibilizar diariamente nas dependências do restaurante e da lanchonete documento para os usuários (as) manifestarem suas opiniões, reclamações ou sugestões. O modelo desse documento deverá seguir a orientação do Anexo - Modelo do Instrumento de Medição de Resultado – IMR. Esse documento DEVERÁ ser aprovado pela fiscalização do contrato antes de colocado em prática.
- 12.60. Guardar armazenado por 6 (seis) meses os documentos com as opiniões, reclamações ou sugestões dos usuários (as), para possível conferência e cópia do documento pela fiscalização do contrato.
- 12.61. Disponibilizar sempre que solicitado pela fiscalização do contrato, fotocópia, ou link, ou mídia digital, ou por e-mail, o documento com as opiniões, reclamações ou sugestões dos usuários (as).
- 12.62. Permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnicos administrativos e estudantes do Campus São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense, a partir de solicitação da fiscalização da CONTRATANTE em um prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas.
- 12.63. Permitir visitas à cozinha do Restaurante e à lanchonete, quando solicitado, justificadamente, por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos, fiscalizações e visitantes), providenciando máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário.
- 12.64. Monitorar a temperatura das refeições para possíveis alterações ou adaptações, isso visando atendimento adequado à legislação vigente. Deverá ser feito o registro diário das temperaturas das refeições servidas, o qual deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela fiscalização do Campus São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense e/ou autoridades sanitárias.
- 12.65. Fornecer DIARIAMENTE à fiscalização da CONTRATANTE a quantidade das refeições fornecidas no restaurante. A informação deve ser feita formalmente, por e-mail ou ofício. Essa

informação da quantidade das refeições deve estar dividida entre o público sem subsídio, e público de discentes do ENSINO MÉDIO INTEGRADO com subsídio.

- 12.66. Fornecer à fiscalização da CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com seus respectivos preços. A partir disso, será realizada a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado para aprovação ou não. A inclusão de novos produtos para venda na lanchonete, precisam antes passar pela fiscalização do contrato para aprovação ou não. Na sequência, com a aprovação, a lista inicialmente fornecida deverá ser atualizada.
- 12.67. Manter planejamento com alternativas de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves entre outros, assegurando, mesmo nessas situações, a manutenção mínima dos serviços.
- 12.68. Orientar qualquer pessoa envolvida com a prestação do serviço (proprietários, funcionários, visitantes e prestadores de serviço contratados) sobre a PROIBIÇÃO de FUMAR dentro de TODA a área da Instituição. Somente na região externa do Campus São Francisco do Sul é permitido fumar.
- 12.69. Orientar qualquer pessoa envolvida com a prestação do serviço (proprietários, funcionários, visitantes e prestadores de serviço contratados) que os banheiros a serem utilizados devem ser os da instalação do restaurante e da lanchonete.
- 12.70. Sobre tratamento e proteção de dados pessoais:
- 12.70.1. As Partes declaram-se cientes dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis constantes da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei 13.709/2018) (“LGPD”), e obriga se a adotar todas as medidas razoáveis para garantir, por si, bem como seu pessoal, colaboradores, empregados e subcontratados que utilizem os Dados Pessoais na extensão autorizada na referida LGPD.
- 12.70.2. A CONTRATADA cumprirá, a todo momento, as leis de proteção de dados, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, a CONTRATANTE em situação de violação das leis de proteção de dados.
- 12.70.3. A CONTRATADA tratará os Dados Pessoais necessários para a prestação dos serviços, nos termos do Contrato Principal.

12.70.4. A CONTRATADA somente poderá tratar Dados Pessoais conforme as instruções da CONTRATANTE, a fim de cumprir suas obrigações com base no Contrato de Serviços, jamais para qualquer outro propósito.

12.70.5. A CONTRATADA certificará que seus empregados, representantes, e prepostos agirão de acordo com o Contrato, as leis de proteção de dados e as instruções transmitidas pela CONTRATANTE. A CONTRATADA se certificará que as pessoas autorizadas a tratar os Dados Pessoais assumam um compromisso de confidencialidade ou estejam sujeitas à adequadas obrigações legais de confidencialidade.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação total ou parcial 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. A fiscalização do contrato 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. A fiscalização do contrato 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. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

- 15.14. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:
- 15.14.1. Avaliar os recursos humanos empregados, em função da qualidade na prestação dos serviços.
 - 15.14.2. Verificar a qualidade e a quantidade dos lanches e das refeições servidos.
 - 15.14.3. Verificar o cumprimento de todas as obrigações decorrentes do Contrato.
 - 15.14.4. Realizar o registro das ocorrências verificadas por meio de formulário específico, ofício, ou e-mail, adotando, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços, conforme disposto nos §§ 1º e 2º do Art. 67 da Lei nº. 8.666, de 1993.
 - 15.14.5. Solicitar à CONTRATADA, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, relatórios, informações e quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessários ao bom acompanhamento e fiscalização da CONTRATANTE.
 - 15.14.6. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares e contratuais.
 - 15.14.7. Verificar se os serviços estão sendo executados com base nos parâmetros mínimos relacionados no Instrumento de Medição e Resultados – IMR.
 - 15.14.8. Orientar a CONTRATADA que o objetivo do IMR é vincular o pagamento dos serviços aos resultados alcançados, em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as reduções de pagamento, originadas pelo descumprimento dos IMR, ser interpretados como penalidades ou multas, as quais exigem a abertura do regular processo administrativo e do contraditório.
 - 15.14.9. Orientar a CONTRATADA que poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela fiscalização, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
 - 15.14.10. Orientar que 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.
 - 15.14.11. O faturamento da CONTRATADA será realizado com base nos indicadores de avaliação previstos no Instrumento de Medição e Resultados -

IMR, considerando-se as adequações em função do atendimento das metas preestabelecidas, realizando o ajuste na forma de desconto no faturamento sobre o valor da nota fiscal a ser paga pela CONTRATANTE.

15.15. 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.

15.16. 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, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

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

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

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

16.2. 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:

16.2.1. não produziu os resultados acordados;

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

16.2.3. 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 úteis, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

17.2.1. A contratante realizará inspeção de todos os serviços executados por meio de fiscalização designada pelo Campus São Francisco do Sul.

17.2.2. No prazo de até 5 (cinco) dias úteis a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, a fiscalização poderá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

17.3. No prazo de até 5 (cinco) dias úteis a partir do recebimento provisório dos serviços, a fiscalização do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

17.3.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada 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.

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

17.3.3. 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.

17.4. 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).

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

18. DO PAGAMENTO

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

18.2. O valor estimado do subsídio que será custeado pelo Campus São Francisco do Sul é de R\$ 5,00 (cinco reais) por refeição. O que exceder a este valor será pago pelo estudante do ENSINO MÉDIO INTEGRADO diretamente a CONTRATADA.

18.3. As tarifas de água e esgoto, energia elétrica, e taxa do lixo que estiverem a mais de 30 (trinta) dias em atraso pela CONTRATADA, terão os seus valores abatidos do valor da primeira nota fiscal a ser paga pela CONTRATANTE.

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

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

18.5.1. 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.

18.6. 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.

18.6.1. 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.

18.7. 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:

18.7.1. o prazo de validade;

18.7.2. a data da emissão;

18.7.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

18.7.4. o período de prestação dos serviços;

18.7.5. o valor a pagar; e

18.7.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

18.8. 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.

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

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

18.11. 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.

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

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

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

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

18.15. 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.

18.16. 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.

18.17. 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.

18.18. Quando houver glosa parcial dos serviços, a fiscalização da CONTRATANTE fará comunicação formalmente à CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal/Fatura com o valor exato dimensionado pela Fiscalização do contrato com base no Instrumento de Medição de Resultados - IMR, evitando, assim, efeitos tributários sobre o valor glosado pela Administração.

18.19. 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 (12 meses) 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 das REFEIÇÕES e CONCESSÃO, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) apurado nos últimos 12 (doze) meses. A primeira atualização de valores ocorrerá somente decorrido os primeiros 12 (doze) meses do início da prestação dos serviços, 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^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

- 19.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 19.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 19.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 19.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 19.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 19.8. Os novos valores dos itens da Lanchonete DEVERÃO estar no mínimo 5% (cinco por cento) menor que os preços praticados por outros restaurantes e lanchonetes da cidade de São Francisco do Sul.
- 19.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 20.1. A CONTRATADA apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do CONTRATANTE, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato homologado para os 30 meses, com validade durante a execução do contrato e, 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.
- 20.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 20.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
- 20.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- 20.2.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 20.2.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 20.2.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 20.2.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 20.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 20.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 20.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 20.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 20.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 20.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 20.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 20.10. Será considerada extinta a garantia:
- 20.10.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato.
- 20.10.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 20.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

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

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

- i) **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;
- ii) **Multa de:**
 - (1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - (2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
 - (3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
 - (4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
 - (5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

- (6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- iii) 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;
- iv) 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.
- v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 21.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
- 21.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 21.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

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

11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01
----	--	----

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

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

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

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

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

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

21.8.1. Caso a CONTRATANTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, 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. 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 REGISTRADO NO CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO.

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

22.3.1.1.1. Será (ão) aceito (s) o (s) atestados REGISTRADO (S) NO CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO (s) que demonstrar (em) a prestação de serviços de preparo de refeições de no mínimo 150 (cento e cinquenta) refeições por dia durante 1 (um) ano.

22.3.1.1.2. A licitante DEVERÁ apresentar juntamente com o atestado de capacidade técnica a NOTA FISCAL correspondente a prestação do serviço e ao fornecimento das refeições.

22.3.1.1.3. Permitir-se-á o somatório de atestados REGISTRADOS NO CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO para apuração dos quantitativos exigidos, desde que se refiram a um período mínimo de 06 (seis) meses ininterruptos de atuação, de modo a demonstrar a capacidade operacional da licitante.

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

22.3.1.3. 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.

22.3.1.4. Quando solicitado, 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. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, poderão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável

22.3.2.1. 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, e 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. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1. Valor máximo unitário conforme tabela no item 1.2 deste Termo de Referência

22.5. O critério de julgamento da proposta é o MENOR PREÇO UNITÁRIO POR REFEIÇÃO.

22.6. Os preços deverão ser expressos em reais e conter todos os tributos, encargos, mão de obra, seguros, e demais custos decorrentes da prestação dos serviços relativos a esta contratação.

22.7. A proposta não pode ter valor acima do estimado.

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

22.9. O modo de disputa deste certame será ABERTO.

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

23.1. O valor máximo aceitável para a CONTRATAÇÃO está discriminado na tabela do item 1.2 deste Termo de Referência.

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

24.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

São Francisco do Sul, SC, 27 de fevereiro de 2023

Adalto Aires Parada

Diretor Geral – IFC Campus São Francisco do Sul
Port. 110/2020 - 28/01/2020 – DOU 30/01/2020

Leandro Medeiros Elias Coordenador de Licitações e Contratos Siape XXXXXX	Everton Alceu Breginski Técnico em Segurança do Trabalho Siape xxxxxx	Vera Lúcia da Silva Coordenadora de Execução Orçamentária e Financeira Siape XXXXXX	Diogo Leindecker Stumm Coordenador de Infraestrutura e Serviços Siape xxxxxx	Mario Felipe C. B. da Costa Diretor de Administração e Planejamento Siape xxxxxx
--	--	---	---	---

Anexo:

Estudo Técnico Preliminar.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1. Indicação da Área Requisitante

Diretoria / Pró-Reitoria Requisitante
Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão - DEPE

Setor Requisitante
Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão - DEPE

Servidores Responsáveis			
	Nome	SIAPE	CPF
DEPE	Andréia Luciana da Rosa Scharmach	#####	#####
CGE	Joceli Antonio Andreola	#####	#####
Nutricionista	Vivian Siewerdt Agacy	#####	#####

2. Descrição da Necessidade

<p>A Lei 11.947/2009 dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, cujo objetivo é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.</p> <p>Além disso, o Art. 4º, VIII da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e o Art. 208 da Constituição Federal do Brasil são uníssonos quanto à afirmação de que o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia do atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.</p> <p>A implementação de Restaurante Estudantil faz parte da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) que garante o acesso a alimentos como direito social previsto na Constituição Federal (art. 6º), com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada em todo território nacional.</p> <p>Desse modo, a oferta de refeições por meio de restaurante estudantil é um eixo estratégico da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAE), instituída pelo Decreto 7.234, de 19 de julho de 2010, principalmente por se destacar como instrumento para permanência dos estudantes nas Universidades/Institutos que estudam e/ou desenvolvem outras atividades em dois ou três turnos, especialmente àqueles em vulnerabilidade socioeconômica.</p> <p>O <i>Campus</i> São Francisco do Sul trata-se de uma Unidade de Ensino afastada aproximadamente 8 (oito) Km do centro e de vários bairros populosos que ficam na área dos balneários. O entorno do Campus também não é favorecido por restaurantes e lanchonetes, logo, existe ausência de condições adequadas para o fornecimento de alimentação ao contingente de estudantes e servidores. Assim, com uma oferta de refeições de qualidade, com valores acessíveis, diminui-se as possibilidades de evasão escolar, o tempo gasto nos deslocamentos de alunos e servidores para refeições, e amplia-se o êxito das atividades escolares e administrativas.</p> <p>Observa-se que os estudantes de período integral do Ensino Médio Integrado residem em diferentes bairros distantes do Campus. Isso dificulta ou, até mesmo, impossibilita, o deslocamento até suas residências no intervalo entre as aulas da manhã e da tarde. Os obstáculos podem ser por questões financeiras para a locomoção, pela ausência de transporte público que contemple os horários para que não ocorram atrasos, ou pelo amplo tempo de deslocamento por motivos de trânsito nas estradas.</p>
--

Além dos discentes, a comunidade escolar é composta pelo corpo de docentes e de técnico-administrativos. O Campus possui aproximadamente 70 (setenta) servidores em atividade, distribuídos nos três turnos de aulas, que também necessitam de um local adequado para realizar suas refeições entre os turnos de trabalho.

Associar à qualidade do ensino ministrado com uma política inclusiva e eficaz, que cumpra os deveres relacionados à responsabilidade social, com investimento em assistência estudantil, a fim de atender às necessidades básicas de alimentação e apoio acadêmico, contribui para o melhor desempenho e formação do discente, bem como, pode diminuir a evasão acadêmica.

Cabe mencionar também que o Campus São Francisco do Sul não possui em seu corpo técnico de servidores cozinheiros ou cargos que possuam habilitação para manipulação ou produção de alimentos e refeições para os usuários diários, bem como não há qualquer previsão de contratação, principalmente por estes cargos estarem extintos junto ao governo federal. Também não há previsão orçamentária no *Campus* para contratação de trabalhadores terceirizados e insumos para a produção de alimentos, pois tal medida poderia inviabilizar o funcionamento da Instituição pelos altos custos envolvidos.

Cita-se que a CONTRATADA deverá realizar investimentos para efetiva execução do contrato, dentre esses cita-se: contratação de funcionários; custos com higiene e limpeza; despesas de energia elétrica, água e esgoto, telefone, internet, gás e manutenção da tubulação de gás; insumos diversos para desenvolvimento da atividade; equipamentos auxiliares para o desenvolvimento da atividade; tributos da atividade; dedetização e desratização dos ambientes de trabalho; manutenção dos aparelhos de ar-condicionado; manutenção e reparação da estrutura física nas demandas que surgirem pelo desenvolvimento da atividade; manutenção, substituição, e recomposição dos equipamentos e maquinários fornecidos pela Instituição para o desenvolvimento da atividade; dentre outros.

A Lei de Diretrizes da Educação Nacional, LDB 9394/96 nos seus Art. 2º e 3º vem explicitar a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola.

Visando atender o que preconiza a Legislação sobre Educação, incluindo o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010 que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil, a alimentação escolar tem como objetivo contribuir para a permanência do discente em situação de vulnerabilidade social e para a melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar.

Quanto ao funcionamento adicional da Lanchonete, a justificativa pauta-se pela necessidade em atender à demanda de alunos, servidores e visitantes durante os turnos de funcionamento do Campus São Francisco do Sul (matutino, vespertino e noturno). Dessa forma, a instituição apresenta-se como um local apropriado e seguro para oferecer lanches de qualidade, saudáveis, e com preços acessíveis.

Sabe-se que existem doenças que vem afetando a saúde de muitas pessoas, isso pode ser resultado de uma alimentação desequilibrada, logo, a escola precisa se apresentar como um espaço de educação alimentar e com refeições e lanches saudáveis. Nesse sentido, esta Instituição de Ensino estará se apresentando como um palco de estímulo à saúde e à vitalidade positiva, com o fornecimento de alimentos ricos em nutrientes protetores e essenciais ao organismo.

A Lanchonete 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 saúde daquela. 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.

Ratifica-se que a efetivação de processo licitatório para contratação de particular com a concessão de direito real de uso dos referidos espaços e da infraestrutura disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, visa viabilizar o fornecimento diário de refeições aos discentes, bem como a toda comunidade acadêmica do Instituto Federal Catarinense - Campus São Francisco do Sul.

O contrato do restaurante deve ser contínuo, visto a necessidade de existência e manutenção dos serviços ao longo do ano, a fim de atender a comunidade acadêmica, em especial aos estudantes. Considerando que os Restaurantes Estudantis atendem a política de assistência estudantil, que visam colaborar para a permanência do estudante, pode-se afirmar que a interrupção das atividades geraria prejuízo a comunidade acadêmica que dele usufrui.

O contrato contínuo impede a interrupção de expectativa de atendimento de aproximadamente 150 (cento e cinquenta) discentes assistidos diariamente, conforme média de consumo de 2022, o que representa aproximadamente 3.000 (três mil) refeições/mês. Se considerarmos que o campus IFC é distante do centro da cidade e não havendo opções para alimentação além do Restaurante, as quais, quando existentes, tendem a ser menos saudáveis e demandam valores mais altos para acessá-las, compreende-se como de alta importância que os contratos deste equipamento sejam mantidos de forma corrente.

Um contrato contínuo e com periodicidade de 30 (trinta) meses se pauta na complexidade que envolve a troca de empresa que executa os serviços do Restaurante e da Lanchonete. Cita-se que um novo processo licitatório envolve recursos humanos, captação de orçamentos junto a fornecedores, entre outros fatores, de forma que podemos afirmar que um contrato com renovação anual pode gerar insegurança na instituição, interrupção prematura de fornecimento, e prejuízos irreparáveis para o ensino escolar.

O valor do aluguel mensal definido, conforme avaliação Imobiliária, para o uso do espaço físico do restaurante e da lanchonete do Campus São Francisco do Sul será de **R\$ 3.000,00 (três mil reais)** mensais, reajustado a cada 12 (doze) meses de contrato através do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) apurado nos últimos 12 (doze) meses. A primeira atualização de valores ocorrerá após os primeiros 12 (doze) meses da apresentação da proposta pelo Licitante.

O valor do aluguel dos meses de janeiro, julho, e dezembro, tendo em vista o recesso e/ou férias escolares, nos quais quase a totalidade dos alunos e servidores encontram-se ausentes do Campus São Francisco do Sul, o valor do aluguel será de 10% (dez por cento) do valor mensal.

A CONTRATADA poderá solicitar a isenção da cobrança do aluguel à fiscalização do contrato, pelo período que perdurar a suspensão ou interrupção das atividades escolares no Campus São Francisco do Sul por motivo de greve, calamidades públicas, pandemias, ou outros fatos supervenientes que possam ocorrer.

A partir dessas considerações, justifica-se a efetivação do processo licitatório para o fornecimento no *Campus* São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense de refeições preparadas, bem como lanches na lanchonete, incluídos insumos, materiais e mão-de-obra.

3. Descrição dos Requisitos de Contratação

Os requisitos de contratação, primeiramente, passam pela fase de habilitação jurídica, fiscal e trabalhista, econômico-financeira, e qualificação Técnica das empresas participantes. Outro critério a ser atendido é a apresentação pelas participantes de atestado de capacidade técnica que demonstre a aptidão e a capacidade administrativa de prestação do serviço objeto desta licitação.

A CONTRATADA deverá atender os seguintes requisitos mínimos:

- capacidade de realizar a preparação e o fornecimento de refeições;
- capacidade de produzir e/ou adquirir e distribuir lanches e demais itens de lanchonete;
- capacidade de comercializar produtos relacionados à cantina estudantil, como salgados assados diversos; sanduíches, frios e quentes; bebidas não alcoólicas; leite, iogurte, leite fermentado, leite achocolatado, bebida láctea e outros produtos similares.

- possuir no mínimo um(a) nutricionista entre seus funcionários como pessoal técnico, possuir cozinheira(s), auxiliar(res) de cozinha, e funcionários (as) administrativos, em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária, legislações trabalhistas e tributárias, e demais legislações que garantam a legalidade da contratação e do desenvolvimento dos trabalhos;
- capacidade de produzir refeições dentro de todas as normas de higiene, bem como possuir alvará sanitário e demais licenças legais necessárias ao desenvolvimento dos serviços. As refeições precisam respeitar os limites nutricionais para uma alimentação saudável considerando os discentes do ensino médio integrado como público principal;
- capacidade de fornecer os materiais para o consumo das refeições e dos lanches, a exemplo: utensílios descartáveis (copos, pratos talheres) e materiais de higiene (guardanapos, palitos de dente, etc), bem como temperos e molhos para serem utilizados com os alimentos (vinagre, sal, azeite de oliva, maionese industrializada, entre outros molhos e temperos);
- capacidade de elaborar periodicamente (semanal ou mensal) o cardápio do restaurante e apresentar para Nutricionista do Campus São Francisco do Sul ou por uma Nutricionista substituta do Instituto Federal Catarinense na ausência da primeira, para aprovação antes de ser colocado em prática;
- possuir pessoal especializado para colocar em prática o cardápio e os lanches, os quais estão nos Anexos do Edital;
- capacidade de realizar a manutenção e as adequações necessárias nas instalações físicas da área do restaurante (cozinha, depósito, banheiros, salão de realização das refeições, mesas do refeitório, etc) e da lanchonete para o início das atividades. Essas manutenções e ajustes podem compreender serviços de alvenaria, elétrica, hidráulica, carpintaria, internet, telhado, tubulação de gás, portas e janelas, entre outras que sejam necessárias ao funcionamento pleno do negócio;
- capacidade de realizar a manutenção e as adequações necessárias, incluindo a substituição de peças danificadas ou que apresentem desgaste, dos maquinários, eletrodomésticos, mobiliários e equipamentos disponibilizados pelo Campus São Francisco do Sul;
- capacidade de realizar a aquisição de louças, bandejas, copos, maquinários e equipamentos complementares para o perfeito funcionamento do restaurante e da lanchonete;
- capacidade de realizar a aquisição de computadores e outros equipamentos necessários para a realização das atividades administrativas, incluindo a disponibilização de meio de controle eletrônico necessários ao perfeito controle e auditoria das refeições subsidiadas pela contratante;
- capacidade de adotar um controle eletrônico, com uso de catraca, ou com uso de sistema por biometria, ou outro meio eletrônico ou digital, ou cartão eletrônico, de forma que possa ser conferida a entrada dos discentes do Ensino Médio Integrado na área de consumo de refeições do restaurante.
- capacidade de cadastrar todos os discentes do Ensino Médio Integrado para que possa realizar o controle de acesso ao restaurante.
- capacidade de realizar a manutenção, substituição, e os ajustes necessários nos aparelhos de Ar condicionado disponibilizados pelo Campus São Francisco do Sul;
- capacidade de realizar a aquisição de aparelhos de Ar condicionado que forem necessários para melhor desenvolvimento das atividades. Esses aparelhos adquiridos serão de propriedade da contratada que poderá retirá-los no momento de finalização do contrato. Os custos e os reparos na estrutura física pela retirada do aparelho ocorrerão por conta da contratada;
- capacidade de realizar a aquisição de lixeiras em conformidade com a separação correta de lixo;
- capacidade de realizar a limpeza das caixas de gordura, desratização e dedetização periodicamente (no mínimo uma vez no semestre), ou caso ocorra demandas emergentes;

- capacidade de prestar os serviços em estrito atendimento às medidas sanitárias necessárias para a prevenção e disseminação da COVID-19, e demais situações pandêmicas, ou medidas sanitárias sob a orientação da Sistema de Saúde Municipal, Estadual e Federal, que surgirem durante a vigência do contrato;

- capacidade de seguir as determinações/orientações do Instituto Federal Catarinense e Campus São Francisco do Sul quanto a vacinação contra COVID-19 de todos os prestadores de serviços no campus. A CONTRATADA deverá apresentar a fiscalização do contrato o comprovante de vacinação completo de acordo com o estabelecido no Programa Nacional de Imunização (PNI) antes do início das atividades. Em caso de substituição eventual de funcionários a CONTRATADA deverá apresentar ao Fiscal do Contrato o comprovante de vacinação completo de acordo com o estabelecido no Programa Nacional de Imunização (PNI) antes do início das atividades. Novas orientações do Campus São Francisco do Sul, do Instituto Federal Catarinense, e de outros Órgão ou Entes Municipais, Estaduais e Federais sobre outras pandemias que possam surgir devem ser implementadas pela CONTRATADA.

- capacidade de adquirir e utilizar BANDEJAS de aço inox para servir as refeições, que contenham no mínimo 4 (quatro) espaços para divisão dos alimentos a serem servidos ou em pratos de cerâmica ou porcelana. Os tamanhos dos pratos rasos ou fundos deverão possuir no mínimo 25 (vinte e cinco) centímetros de diâmetros. As bordas não poderão ser maiores que 4 (quatro) centímetros. As cores dos pratos deverão ser branca, cinza, ou bege. Entre essas cores poderá ser escolhida variações para tonalidade mais clara ou mais escura. O modelo e cores de pratos a serem adquiridos deverá ser aprovado pela fiscalização da CONTRATANTE. Sugere-se o quantitativo mínimo de 150 (cento e cinquenta) unidades.

- capacidade de em caso de suspensão dos serviços no Campus São Francisco do Sul, motivado por pandemias, catástrofes naturais, férias escolares, calamidade pública, ou outro fato superveniente, desde que devidamente justificada e autorizada pela fiscalização da CONTRATANTE, respeitadas as medidas sanitárias e as demais orientações funcionamento do serviço previstas no Edital, Termo de Referência, e anexos, FORNECER a título temporário ou transitório (ou seja, somente durante o período de duração do fato gerador) refeições acondicionadas em forma de “quentinha”. Entende-se por “quentinhas” a refeição servida em recipientes/embalagens de isopor, alumínio, ou em outra forma de embalagem que precisa ser previamente aprovada pela fiscalização do contrato antes de ser colocada em uso. O fornecimento de refeição nesse modelo será pelo mesmo valor do contrato firmado entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE.

- capacidade de prestar o serviço em forma de “quentinha” que será comunicado a CONTRATADA com antecedência mínima 15 (quinze) dias corridos pela fiscalização da CONTRATANTE. O ajuste do serviço de entrega de “quentinha” seguirá as orientações da fiscalização da CONTRATANTE.

- capacidade de fornecer “quentinha” com as orientações do cardápio mínimo para as refeições. A CONTRATADA poderá entregar a salada em outro recipiente como forma de melhor apresentação da refeição. A embalagem para salada poderá ser de isopor, alumínio, plástico, ou em outra forma de embalagem que precisa ser previamente aprovada pela fiscalização do contrato antes de ser colocada em uso. Todos os custos de embalagem serão de responsabilidade da CONTRATADA.

- capacidade de realizar a entrega das “quentinhas” dentro de todas as normas de higiene e segurança alimentar previstas no Edital, Termo de Referência, e anexos, a qual deverá ser realizada seguindo as orientações da fiscalização da CONTRATANTE.

- capacidade de adaptar-se as novas medidas de restrições que possam surgir por conta do surgimento de novas doenças, isso sem perder a capacidade de atendimento do restaurante e da lanchonete.

- capacidade de realizar o pagamento de energia elétrica, água e esgoto, internet, gás, seguros, taxa de lixo, vigilância, funcionários, e demais despesas para o desenvolvimento para a prestação dos serviços.

- capacidade de prestar o serviço com o máximo de observação as práticas de sustentabilidade. Observar o item 13 deste documento - Possíveis Impactos Ambientais e os critérios a serem atendidos.

4. Levantamento de Mercado

a) No mercado de restaurante e lanchonete as dinâmicas de preparos no ramo de alimentação são similares. Observa-se uma das opções para alimentação seria a aquisição de refeições prontas entregues nas dependências do restaurante do Campus São Francisco do Sul. Porém, neste modelo a lanchonete funcionaria de forma isolada, o que pode não apresentar atratividade de empresa interessadas em empreender diante das limitações e ou inúmeras peculiaridades que alimentação estudantil impõe.

b) A estrutura física do restaurante e da lanchonete do Campus São Francisco do Sul não favorece a contratação em separado. Os argumentos são os seguintes:

1. a lanchonete foi construída como ambiente integrante do restaurante. As estruturas físicas são conjuntas e não favorecem qualquer separação. A lanchonete compartilha a com o restaurante, a mesma entrada, os banheiros masculinos e femininos. e a área de depósito.
2. a cobrança de consumo de energia é única para o restaurante e lanchonete, logo, isso também se torna um complicador para a separação dos espaços.
3. a cobrança de consumo de água e esgoto será uma taxa comercial mensal que abarca os dois espaços. Cita-se que a adoção da cobrança da taxa comercial será praticada pela ausência de um medidor de água específico para a estrutura física do restaurante e da lanchonete.
4. os custos de construção em locais separados do restaurante ou da lanchonete, ou de uma reforma para que possibilite a separação das instalações com toda a infraestrutura que demanda, seria demorada, com custos elevados, e de resultados poucos motivadores. O custo estimado do M² de construção comercial segundo sites consultados varia entre R\$ 1.500,00 e R\$ 2.000,00. A construção de uma nova lanchonete com aproximadamente 80 M², totalmente separada do restaurante, podendo ter um custo em média de R\$ 150.000,00, além de uma expectativa de tempo médio entre projeto e construção de 360 dias.
5. caso seja optado o serviço de reforma, além do custo similar a construção nova, essa se mostra impraticável. Isso porque a estrutura física dos dois ambientes não favorece a separação. Os ajustes demandariam construções alternativas anexas as já existentes. Isso seria de grande complexidade, pois a área do restaurante e da lanchonete não estão em uma parte do terreno do Campus São Francisco do Sul que favoreça ampliações ou aumento de área.

b) outra opção seria o Campus utilizar mão de obra com servidores públicos. Isso não é possível, haja vista que não possuímos em nossos quadros cozinheiras, auxiliares de cozinha, e demais pessoas de cargos administrativos para a gestão específica do restaurante e da lanchonete. O Campus conta atualmente com uma nutricionista, o que é insuficiente para administrar e realizar as atividades para a correta prestação dos serviços de alimentação.

c) outra possibilidade seria a contratação de mão de obra terceirizada. Para que as atividades fossem desenvolvidas seria necessário no mínimo 1 (uma) cozinheira, 2 (duas) auxiliares de cozinha, 1 (uma) nutricionista, e 1 (uma) auxiliar administrativa. O custo mensal somado dessas contratações seria aproximadamente de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais). Acrescenta-se que ainda seria necessário no mínimo mais 2 (dois) servidores (as) do Campus São Francisco do Sul para fazer a gestão do restaurante e da lanchonete. Neste modelo o Campus São Francisco do Sul também faria toda a gestão de compra de alimentos, recebimento, e demais administrações para que a as refeições demandam. Nota-se que além dos custos, a gestão fica complexa pois não possuímos servidores específicos para essas atribuições.

5. Descrição da Solução Como um Todo

Os requisitos de contratação, primeiramente, passam pela fase de habilitação jurídica, fiscal e trabalhista, econômico-Financeira, e qualificação Técnica das empresas participantes. Outro critério a ser atendido é a apresentação pelas participantes de atestado de capacidade técnica que demonstre a aptidão e a capacidade administrativa de prestação do serviço objeto desta licitação.

A contratada deverá atender as seguintes orientações mínimas:

- realizar a preparação e o fornecimento de refeições;
- produzir e distribuir lanches e demais itens de lanchonete;
- comercializar produtos relacionados à cantina estudantil, como salgados assados diversos; sanduíches, frios e quentes; bebidas não alcoólicas; leite, iogurte, leite fermentado, leite achocolatado, bebida láctea e outros produtos similares; bolos; cafés; sucos; etc;
- possuir no mínimo um (a) nutricionista entre seus funcionários (as) como pessoal técnico, possuir cozinheira (s), auxiliar (res) de cozinha, e funcionários (as) administrativos, em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária, legislações trabalhistas e tributárias, e demais legislações que garantam a legalidade da contratação e do desenvolvimento dos trabalhos;
- respeitar nas refeições a serem fornecidas, todas as normas de higiene em sua produção, bem como possuir alvará sanitário para funcionamento e demais licenças legais necessárias ao desenvolvimento dos serviços, respeitar os limites nutricionais para uma alimentação saudável considerando como público principal discentes do ensino médio integrado;
- fornecer os materiais de consumo em geral que são necessários para o consumo de refeições e lanches, a exemplo: utensílios descartáveis (copos, pratos talheres) e materiais de higiene (guardanapos, palitos de dente, etc), bem como temperos e molhos para serem utilizados com os alimentos (vinagre, sal, azeite de oliva, maionese industrializada, entre outros molhos e temperos);
- elaborar periodicamente (semanal ou mensal) o cardápio do restaurante e apresentar para Nutricionista do Campus São Francisco do Sul ou por uma Nutricionista substituta do Instituto Federal Catarinense na ausência da primeira, para aprovação antes de ser colocado em prática;
- usar como parâmetro de cardápio e lanches, os Anexos do Edital, os quais explicitam os ingredientes mínimos a serem utilizados na preparação das refeições, e uma lista mínima de alimentos a serem fornecidos pela lanchonete;
- realizar a manutenção e reposição de peças dos maquinários, equipamentos e mobiliários disponibilizados pelo Campus São Francisco do Sul;
- realizar a manutenção e as adequações necessárias nas instalações físicas da área do restaurante (cozinha, depósito, banheiros, salão de realização das refeições, mesas do refeitório, etc) e da lanchonete para o início das atividades. Essas manutenções e ajustes podem compreender serviços de alvenaria, elétrica, hidráulica, carpintaria, internet, telhado, tubulação de gás, portas e janelas, entre outras que sejam necessárias ao funcionamento pleno do negócio;
- realizar a manutenção e as adequações necessárias, incluindo a substituição de peças danificadas ou que apresentem desgaste, dos maquinários, eletrodomésticos, mobiliários e equipamentos disponibilizados pelo Campus São Francisco do Sul;
- realizar a aquisição de louças, bandejas, copos, maquinários e equipamentos complementares para o perfeito funcionamento do restaurante e da lanchonete;
- realizar a aquisição de computadores e outros equipamentos necessários para a realização das atividades administrativas, incluindo a disponibilização de meio de controle eletrônico necessários ao perfeito controle e auditoria das refeições subsidiadas pela contratante;
- adotar um controle eletrônico, com uso de catraca com uso de sistema por biometria, cartão eletrônico ou outro meio eletrônico ou digital, ou, de forma que possa ser conferida a entrada dos discentes do Ensino Médio Integrado na área de consumo de refeições do restaurante.
- a CONTRATADA deverá cadastrar todos os discentes do Ensino Médio Integrado para que possa realizar o controle de acesso ao restaurante.

- a fiscalização da CONTRATANTE disponibilizará para a CONTRATADA a relação dos discentes do Ensino Médio Integrado semestralmente.
- realizar a manutenção, substituição, e os ajustes necessários nos aparelhos de Ar condicionado disponibilizados pelo Campus São Francisco do Sul;
- realizar a aquisição de aparelhos de Ar condicionado que forem necessários para melhor desenvolvimento das atividades. Esses aparelhos adquiridos serão de propriedade da contratada que poderá retirá-los no momento de finalização do contrato. Os custos e os reparos na estrutura física pela retirada do aparelho ocorrerão por conta da contratada;
- realizar a aquisição de lixeiras em conformidade com a separação correta de lixo;
- realizar a limpeza das caixas de gordura, desratização e dedetização periodicamente (no mínimo uma vez no semestre), ou caso ocorra demandas emergentes;
- fornecer os serviços em estrito atendimento às medidas sanitárias necessárias para a prevenção e disseminação da COVID-19 e demais situações pandêmicas, ou medidas sanitárias sob a orientação do Sistema de Saúde Municipal, Estadual e Federal, que surgirem durante a vigência do contrato;
- a CONTRATADA deverá seguir as determinações/orientações do Instituto Federal Catarinense e Campus São Francisco do Sul quanto a vacinação contra COVID-19 de todos os prestadores de serviços no campus. A CONTRATADA deverá apresentar a fiscalização do contrato o comprovante de vacinação completo de acordo com o estabelecido no Programa Nacional de Imunização (PNI) antes do início das atividades. Em caso de substituição eventual de funcionários a CONTRATADA deverá apresentar ao Fiscal do Contrato o comprovante de vacinação completo de acordo com o estabelecido no Programa Nacional de Imunização (PNI) antes do início das atividades.
- fica a cargo da CONTRATADA a opção de utilizar BANDEJAS de aço inox para servir as refeições, que contenham no mínimo 4 (quatro) espaços para divisão dos alimentos a serem servidos ou em pratos de cerâmica ou porcelana.
- Os tamanhos dos pratos rasos ou fundos deverão possuir no mínimo 25 (vinte e cinco) centímetros de diâmetros. As bordas não poderão ser maiores que 4 (quatro) centímetros. As cores dos pratos deverão ser branca, cinza, ou bege. Entre essas cores poderá ser escolhida variações para tonalidade mais clara ou mais escura. O modelo e cores de pratos a serem adquiridos deverá ser aprovado pela fiscalização da CONTRATANTE.
- A aquisição das bandejas ou pratos fica por conta da CONTRATADA, sugere-se o quantitativo de 150 unidades.
- a CONTRATADA poderá, em caso de suspensão dos serviços no Campus São Francisco do Sul, motivado por pandemias, catástrofes naturais, férias escolares, calamidade pública, ou outro fato superveniente, desde que devidamente justificada e autorizada pela fiscalização da CONTRATANTE, respeitadas as medidas sanitárias e as demais orientações funcionamento do serviço previstas no Edital, Termo de Referência, e anexos, FORNECER a título temporário ou transitório (ou seja, somente durante o período de duração do fato gerador) refeições acondicionadas em forma de “quentinha”. Entende-se por “quentinhas” a refeição servida em recipientes/embalagens de isopor ou alumínio. O fornecimento de refeição nesse modelo será pelo mesmo valor do contrato firmado entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE.
- a solicitação de prestação do serviço em forma de “quentinha” será comunicado a CONTRATADA com antecedência mínima 15 (quinze) dias corridos pela fiscalização da CONTRATANTE. O ajuste do serviço de entrega de “quentinha” seguirá as orientações da fiscalização da CONTRATANTE.
- o fornecimento pela CONTRATADA de “quentinha” deve seguir as orientações do cardápio mínimo das refeições servidas. A CONTRATADA poderá entregar a salada em outro recipiente como forma de melhor apresentação da refeição. A embalagem para salada poderá ser de isopor, alumínio ou plástico. Todos os custos de embalagem serão de responsabilidade da CONTRATADA.

- a forma de entrega das “quentinhas” seguirá todas as normas de higiene e segurança alimentar previstas no Edital, Termo de Referência, e anexos, e deverá ser realizada seguindo as orientações da fiscalização da CONTRATANTE.
- adaptar-se a novas medidas de restrições que possam surgir por conta do surgimento de novas doenças, sem perder a capacidade de atendimento do restaurante, da lanchonete.
- realizar o pagamento de energia elétrica, água e esgoto, internet, gás, seguros, taxa de lixo, vigilância, e demais despesas para o desenvolvimento para a prestação dos serviços.
- Quanto a prática de sustentabilidade, no item - 13. Possíveis Impactos Ambientais - deste ETP, estão descritos os critérios a serem atendidos.

6. Estimativa das Quantidades a serem contratadas

- a) *A quantidade estimada de 3.000 (três mil) refeições mensais, refere-se ao montante que o Campus São Francisco do Sul poderá custear a título de subsídio parcial para os estudantes do Ensino Médio Integrado.*
- b) *A média ANUAL estimada de refeições fornecidas é de 30.000 (trinta mil) refeições. Esse montante refere-se ao que o Campus São Francisco do Sul poderá custear a título de subsídio parcial para os estudantes do Ensino Médio Integrado.*
- c) *Fica estimado para o contrato de 30 (trinta) meses, o fornecimento de 90.000 (noventa mil) refeições. Esse montante refere-se ao que o Campus São Francisco do Sul poderá custear a título de subsídio parcial para os estudantes do Ensino Médio Integrado.*
- d) *Esta estimativa baseia-se no consumo médio do contrato que o Campus São Francisco do Sul firmou com outras empresas para prestação deste mesmo tipo de serviço.*
- e) *Serão beneficiados por esta estimativa, os alunos do Ensino Médio Integrado, outros alunos que poderão estar frequentando o Campus por atividades diversas, servidores técnicos administrativos e professores, terceirizados, e visitantes que eventualmente frequentam o Campus São Francisco do Sul.*

7. Estimativa do Valor da Contratação

- a) O valor unitário estimado para cada refeição é de R\$ 14,41 (quatorze reais e quarenta e um centavos).
- b) A estimativa de venda é de 90.000 (noventa mil) refeições durante os primeiros 30 meses de contrato. A receita estimada para essa venda da CONTRATADA é de R\$ 1.296.900,00 (um milhão, duzentos e noventa e seis mil, e novecentos reais) ao longo do contrato de 30 (trinta) meses.
- b) A estimativa de venda diária é de 150 (cento e cinquenta) refeições, com receita estimada de venda diária de R\$ 2.161,50 (dois mil, cento e sessenta e um reais, e cinquenta centavos).
- c) A estimativa de venda mensal é de 3.000 (três mil) refeições, com receita estimada de venda mensal de R\$ 43.230,00 (quarenta e três mil, duzentos e trinta reais).
- d) o Valor do subsídio a ser pago por refeição pelo Campus São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense para os alunos do Ensino Médio Integrado é de R\$ 5,00 (cinco reais).

8. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

a) O prazo de vigência do contrato é de 30 (trinta) 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;

b) O prazo estendido de contrato justifica-se pelo investimento inicial da contratada, a qual necessitará empreender investimento para o início das operações no restaurante, haja vista o emprego de máquinas, equipamentos, utensílios, além da alocação de mão-de-obra. Diante de tal cenário, uma eventual contratação pelo período inicial de doze meses torna-se temerária para qualquer empresa interessada, uma vez que o investimento inicial sabidamente é alto e, normalmente, as empresas têm dificuldades em obter margens de lucros no primeiro ano.

9. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica ao serviço pleiteado por tratar-se de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessárias transferências de conhecimentos entre elas após findado o contrato.

10. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Esta contratação não estava prevista para o ano de 2023. Isso porque já contávamos com um novo contrato que deveria perdurar pelo prazo de 30 meses com possibilidade de renovação. Diante da interrupção do contrato atual, e seguindo o trâmite natural de nova contratação, passa a fazer parte do planejamento de 2023, a contratação da prestação dos serviços de restaurante e lanchonete. Cita-se que essa contratação é de grande importância para o desenvolvimento das atividades escolares do Campus São Francisco do Sul. Informa-se que os recursos para pagamento dos serviços de restaurante estão previstos no orçamento e no planejamento de 2023 do Campus São Francisco do Sul.

11. Resultados Pretendidos

Fornecimento de refeições aos discentes, servidores, terceirizados, e visitantes com qualidade e preço acessível. A CONTRATADA será responsável pelas despesas concernentes ao consumo de água e esgoto, energia elétrica, telefone, internet, entre outros, necessários para o desenvolvimento das atividades.

O resultado pretendido almeja um contrato de 30 (trinta) meses prorrogáveis, de forma que o Campus São Francisco do Sul tenha perenidade da prestação do serviço de restaurante e lanchonete. O certame também busca um equilíbrio contratual entre CONTRATANTE e CONTRATADA. Isso porque para o desenvolvimento das atividades, a CONTRATADA necessitará realizar investimentos de compras de utensílios, insumos, ajustes na infraestrutura, e contratação de mão de obra.

12. Providências a serem adotadas

a) A equipe de planejamento do ETP, a Direção Geral, a Nutricionista, a Assistente Social, a Diretora de Ensino, Pesquisa e Extensão – DEPE, estudaram a melhor forma de ofertar as refeições no Campus São Francisco do Sul. Cita-se que os modelos de concessões de restaurantes e lanchonetes existentes em outras Unidades de Ensino são similares ao formato que está sendo adotado por esta Instituição de Ensino.

b) Ao fim do entendimento, chegou-se ao modelo de licitação pela modalidade Pregão Eletrônico, com um contrato por um período inicial de 30 (trinta) meses, podendo ser prorrogado conforme legislação.

c) A partir da contratação será designada uma fiscalização para o futuro contrato, para que possam realizar o acompanhamento durante a duração do contrato e a cada renovação deste. Nesse modelo de contrato, além da fiscalização direta dos servidores (as) do Campus São Francisco do Sul designados

para isso, também será realizada a fiscalização pelo público usuário através de mecanismos de coleta de opinião, sugestão, e reclamações a ser acompanhado também pela fiscalização do contrato.

d) As pesquisas de preços foram realizadas pela nutricionista do Campus São Francisco do Sul, e pela equipe de planejamento do ETP. Foram consultados estabelecimentos na cidade de São Francisco do Sul, o Pannel de Compras, e Atas de Registro de Preços de outras Instituições.

e) Dúvidas pontuais poderão ser retiradas em consulta ao Procurador do Instituto Federal Catarinense.

13. Possíveis Impactos Ambientais

a) As práticas de sustentabilidade devem atender as especificações técnicas do objeto como obrigação da contratada. Dentre essas principais práticas, cita-se as exigências na execução do serviço e nos materiais utilizados, das licenças/autorizações ambientais diversas necessárias. Essas licenças ou autorizações podem ser fornecidas por Instituições públicas ou privadas, ou por outras instituições competentes. Todas as atividades a serem realizadas pela empresa vencedora do certame, e pela possível empresa subcontratada, deve atender as orientações e determinações constantes na Lei nº 12.305/2010 que Institui a Política Nacional de Resíduos sólidos.

b) A empresa deverá elaborar, aplicar, manter e apresentar a fiscalização do contrato um programa interno de treinamento de seus empregados para redução do consumo de energia elétrica e de água, redução de produção de resíduos sólidos, separação e armazenagem correta do lixo, e aprendizado sobre as normas ambientais vigentes. Esse programa deverá ser apresentado a fiscalização e realizado ANTES do início da prestação dos serviços do restaurante e da lanchonete.

c) A empresa deverá apresentar formalmente (e-mail ou ofício) semestralmente que os funcionários (as) conhecem o programa da empresa sobre redução do consumo de energia elétrica e de água, redução de produção de resíduos sólidos, separação e armazenagem correta do lixo, e aprendizado sobre as normas ambientais vigentes.

d) A empresa deverá fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.

e) A empresa deverá realizar vistorias e manutenções periódicas nos seus equipamentos, aparelhos elétricos, extensões, filtros, refrigeradores, verificando, entre outros, se existem vazamentos de vapor ou de gases nos equipamentos em geral, o estado dos sistemas de proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas utilizadas.

f) A empresa deverá colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas. A aquisição dessas lixeiras de coleta de lixo "normal" e "seletiva" será de obrigação da contratada.

g) A empresa deverá destinar, óleo, papelões e plásticos para reciclagem em embalagens apropriadas.

h) A empresa deverá utilizar sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

i) A contratada obriga-se a respeitar, cumprir e observar para execução dos serviços objeto deste contrato, por si ou por terceiros por ela contratados, às normas relativas à Segurança e Saúde, sejam leis, decretos, instruções normativas e demais regulamentos federais, estaduais e/ou municipais, em especial as Normas Regulamentadoras previstas na Portaria 3.214/78, com suas alterações ocorridas, bem como às disposições contidas neste contrato, seus anexos e nas normas internas do contratante, as quais, desde já, declara conhecer na íntegra.

14. Declaração de Viabilidade

X	Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.
	Esta equipe de planejamento declara viável com restrições esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.
	Esta equipe de planejamento declara inviável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

15. Responsáveis Pela Elaboração do Estudo Técnico Preliminar

Nome	Cargo/Função	SIAPE	CPF
Andréia Luciana da Rosa Scharmach	Professora/DEPE	#####	#####
Joceli Antonio Andreola	Professor/CGE	#####	#####
Vivian Siewerdt Agacy	Nutricionista	#####	#####
Mario Felipe Cipriano Borges da Costa	Assistente em Administração/DAP	#####	#####
Diogo Leindecker Stumm	Administrador/Coordenador de Infraestrutura	#####	#####
Everton Alceu de Oliveira Breginski	Técnico em Segurança do Trabalho	#####	#####
Leandro Medeiros Elias	Administrador/Coordenador de Compras	#####	#####
Vera Lúcia da Silva	Assistente em Administração/Coordenação Financeira	#####	#####

15.1 Aprovação da Autoridade Máxima

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus São Francisco do Sul, no uso de suas atribuições legais **aprova** o presente Estudo Técnico Preliminar.

Nome	Cargo/Função	SIAPE	CPF
Adalto Aires Parada	Professor / Diretor Geral	#####	#####