



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS ARACRUZ

TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2022
(Processo Administrativo n.º 23150.002019/2022-96)

1. DO OBJETO

1.1. Concessão onerosa de uso de espaço público para instalação de empresa especializada em manipulação de alimentos, fornecimento de refeições, lanches e prestação de serviços relacionados a **restaurante/lanchonete** para o Ifes campus Aracruz, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade	Valor de Referência
1	1	LANCHE PADRÃO - conforme detalhamento item 9	unid	1	R\$ 5,99
	2	REFEIÇÃO PADRÃO "PRATO FEITO" - conforme detalhamento item 10	unid	1	R\$ 18,74
-	3	REFEIÇÃO "SELF SERVICE" - conforme detalhamento item 11 OBS: Não haverá lance para este Item	Kg	1	R\$ 56,21 Valor limitado a 3 vezes o valor do PF
Total dos itens 1 e 2					R\$ 24,73

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum para fins do disposto no art. 3º, inciso II do Decreto Federal nº 10.024/2019.

1.3. **A estimativa de atendimento no fornecimento de refeições é de 100 refeições/dia.**

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

1.5. A presente contratação adotará como regime de execução indireta sob o regime de empreitada por preço global. O critério de JULGAMENTO da proposta para fins de adjudicação e homologação será MENOR PREÇO GLOBAL POR GRUPO DE ITENS constantes na tabela acima.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Considerando o encerramento do contrato atual (Contrato 04-2016), tendo em vista a prorrogação máxima pelo período de 60 meses, faz-se necessária a concessão onerosa de uso de espaço público para instalação de empresa especializada em manipulação de alimentos, fornecimento de refeições, lanches e prestação de serviços relacionados a restaurante/lanchonete.

2.2. O Ifes Campus Aracruz tem uma movimentação diária de pessoas em ordem de aproximadamente 900 (novecentos) alunos regularmente matriculados, 100 (cem) servidores, 30 (trinta) terceirizados, além de pais de alunos e visitantes.

2.3. O Ifes Campus Aracruz está localizado em uma área que não possui lanchonetes e restaurantes em seu entorno, o que dificulta o processo de alimentação para os alunos que, de modo geral, passam o dia inteiro no Campus, envolvidos com atividades de ensino, pesquisa e extensão. Deste modo, é relevante que o Campus possua em suas dependências um espaço que forneça alimentação de qualidade e preço justo.

2.4. Considerando que muitos servidores que trabalham no Campus residem em outros municípios e, em função disso, precisam fazer suas refeições no Campus, uma vez que no entorno as opções são limitadas ou muito distantes.

2.5. Além do exposto, se entende que existe a necessidade de oferecer aos alunos, servidores e visitantes, a possibilidade de fazerem suas refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, nutricionalmente balanceadas, com baixo custo, contribuindo com a saúde e bem-estar de todos.

2.6. Afim de atender a esta demanda, o Ifes Campus Aracruz tem disponibilizado um espaço adequado para uso de cantina e restaurante, no entanto, a disponibilização desse espaço público para fins de exploração comercial, carece antes ser objeto de seleção de quem pode, mediante prévio processo de licitação pública, celebrar contrato de concessão de uso.

2.7. Importante registrar que o objetivo principal desta concessão, tem como fundamento atender a demanda por serviços de fornecimento de gêneros alimentícios nas dependências do Ifes Campus Aracruz e não a geração de renda a partir da concessão onerosa do espaço a ser cedido para esta finalidade. Isso significa que a Administração tem privilegiado na condução deste processo, sempre que possível, as variáveis e determinantes que implicam em redução dos custos de prestação destes serviços por parte da concessionária, optando, por exemplo, nas metodologias que menos oneram a concessionária, tais como o estabelecimento do valor do aluguel ao menor custo legal possível, como forma de não se pressionar para cima, os preços das refeições principais que serão disponibilizadas e fornecidas pela futura concessionária.

3. FORMAÇÃO DE PREÇO E OFERTA DE LANCE

3.1. O somatório dos itens 01 (lanche padrão) e 02 (almoço PF) é base de critério para identificação da proposta mais vantajosa, seu agrupamento é necessário, tem em vista a natureza indivisível da prestação de serviços de fornecimento de alimentação através da concessão de espaço público, e ainda, como forma de facilitar o processo de contratação sem inviabilizar a concorrência por parte dos fornecedores, não comprometendo a competitividade do certame, e ainda como forma mais segura e vantajosa para a administração, visando facilitar a fiscalização e gerenciamento do contrato e a padronização do serviço.

3.2. Para o Item 03 (self service) não haverá lance. Sendo o valor do Quilo sempre limitado a 03 (três) vezes o valor do PF.

3.3. A Empresa deverá apresentar uma planilha de custo e formação de preços para demonstrar a composição do preço unitário de cada item (refeição e lanche) conforme modelo a ser fornecido.

3.4. Poderá haver diligência para a comprovação da capacidade de execução dos serviços com base no preço apresentado.

3.5. Os reajustes dos valores das refeições principais e do próprio aluguel ocorrerão mediante a celebração de apostilamento ao contrato, observado o rito processual em cada caso.

4. DESPESAS MENSAIS: ALUGUEL, ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA

4.1. **O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), será de R\$ 1.612,00 (Mil seiscentos e doze reais). O licitante deverá considerar este valor como custo fixo para fins de apresentação das propostas.**

4.2. O valor de referência utilizado como aluguel, corresponde à avaliação feita por engenheiro civil, conforme as normas vigentes, será atualizado anualmente pelo Índice IGP-M acumulado dos últimos 12 (doze) meses, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

4.3. O pagamento do valor do uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel) devido pela CONCESSIONÁRIA deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONCESSIONÁRIA.

4.4. A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que será encaminhada ao e-mail da concessionária, pelo Gestor de Contrato ou outro agente indicado e autorizado pela Diretoria de Administração e Planejamento do Campus Aracruz.

4.5. Após a realização do pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar, por e-mail, o comprovante do mesmo para a CONCEDENTE.

4.6. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONCESSIONÁRIA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

4.7. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela CONCEDENTE, será aplicada às sanções previstas na Lei 10.520/2002 e na Lei nº 8.666/93.

4.8. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso será automática e unilateralmente cancelada, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

4.9. A solicitação de alteração no preço do aluguel, quando provocado pela CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pela Administração do Campus. O reajuste periódico do aluguel, via de regra, ocorrerá por motivação da Administração.

4.10. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à CONCESSIONÁRIA, no todo ou em parte, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade. Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações igual ou superior a 15 (quinze) dias, em que a demanda seja notoriamente reduzida, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa será reduzido proporcionalmente aos dias em que não houve funcionamento da lanchonete/restaurante, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço.

4.11. O requerimento para redução do valor deverá ser entregue ao Gestor do Contrato, que o receberá, analisará e dará os encaminhamentos necessários para o caso.

4.12. Serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas de água e energia elétrica, cujos valores serão calculados nas formas abaixo.

4.13. **O valor mensal referente ao consumo de energia elétrica será o apurado com base na estimativa de uso dos equipamentos elétricos que deverão ser apresentados a CONCEDENTE em até 10 (dez) dias a contar do início do funcionamento. A estimativa será apresentada pela CONCESSIONÁRIA e deverá ser APROVADA pela CONCEDENTE. Sempre que houver alteração do quantitativo dos equipamentos elétricos, nova estimativa deve ser apresentada e aprovada.**

4.14. **O valor mensal correspondente ao consumo de água ficará estabelecido em 3% (três por cento) do valor da Fatura cod 03646 emitida pelo SAAE para o campus Aracruz, ou outra forma estimativa apresentada pela CONCESSIONÁRIA e APROVADA pela CONCEDENTE.**

4.15. Os valores apurados no item anterior serão recolhidos ao campus Aracruz por meio de GRU, que será emitida pela CONCEDENTE e apresentada e encaminhado, via e-mail, a CONCESSIONÁRIA para pagamento em até 05 (cinco) dias úteis da data da apresentação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A prestação de serviços realizar-se-á mediante o fornecimento de lanches e refeições, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento e transporte de refeições.

5.2. **O início da prestação dos serviços será no dia 01/02/2023, 8 dias antes do início do calendário letivo de 2023.**

5.3. O funcionamento da lanchonete/restaurante será nos seguintes dias e horários:

5.3.1. O horário de funcionamento previsto para a lanchonete/restaurante deverá ser de segunda a sexta-feira das 6h30min às 21h30min e aos sábados letivos conforme calendário acadêmico. O horário para servir o almoço deverá ser das 11h00min às 13h30min.

5.3.2. O horário e dia de funcionamento do Restaurante e da Lanchonete poderá ser alterado, por determinação da CONCEDENTE, a critério da Administração do Campus, em atendimento à demanda dos usuários, cabendo à CONCESSIONÁRIA se adequar à mudança em até 48 (quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.

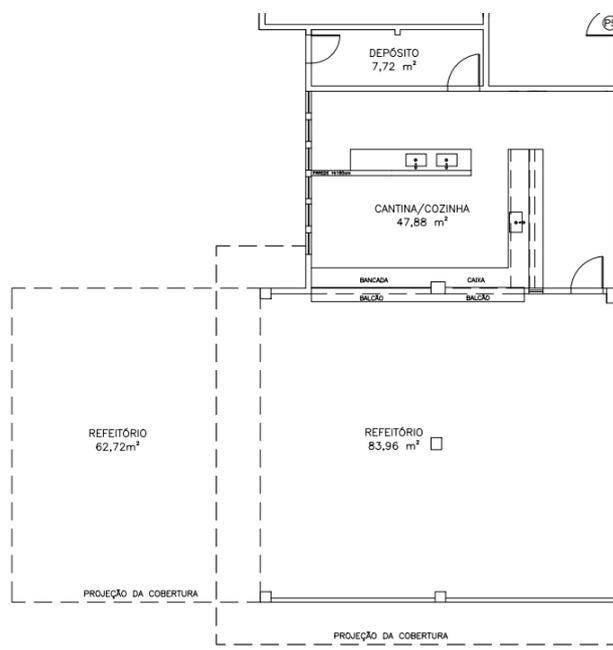
5.3.3. Havendo demanda previamente manifestada de usuários, poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA a distribuição da refeição do almoço aos sábados letivos, através de comunicação expressa da Administração do Campus com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

6. INFRAESTRUTURA EXISTENTE

6.1. O espaço destinado à concessão de uso corresponde a aproximadamente **200m²**, sendo 60m² de área para manipulação de alimentos e depósito e 140m² de área coberta para restaurante e lanchonete, conforme planta baixa e fotos a seguir.

6.2. Para fins de planejamento e programação, dentre servidores, alunos e terceirizados o campus possui atualmente um público aproximado de 1.000 usuários que passam pelo campus ao longo dos três turnos de funcionamento.

6.3. O público informado acima representa apenas uma estimativa do Campus, portanto não garante remuneração mínima a CONCESSIONÁRIA.



Planta baixa da área da cantina do Ifes campus Aracruz



Fotos da área cantina do Ifes campus Aracruz

7. INFRAESTRUTURA A SER PROVIDENCIADA PELA CONTRATADA

7.1. Durante o período que antecederá o início do contrato a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar e/ou adquirir todos os equipamentos e utensílios necessários ao perfeito funcionamento do restaurante/lanchonete do Ifes campus Aracruz, sendo obrigatório:

7.1.1. Aquisição e instalação de uma coifa industrial em inox com dimensão mínima de 100 x 150 cm, inclusive com a instalação de circuito elétrico específico;

7.1.2. Disponibilização de Balcão Self Service Térmico Duplo 10 Cubas Quentes 5 Frias, ou de características semelhantes / superior;

7.1.3. Instalação de rede elétrica apropriada para uso de micro-ondas;

7.1.4. Disponibilização de no mínimo 15 conjuntos de mesas com 4 cadeiras para utilização no refeitório;

7.1.5. Disponibilização de equipamentos: freezers, geladeiras, fogão industrial, botija de gás, estufa para salgados, micro-ondas, refresqueira e etc;

7.1.6. Disponibilização de utensílios: pratos em louça branca para refeição, talheres em inox, copos, xícaras, com reposição deles sempre que haja necessidade, por desgaste próprio do uso etc.;

7.2. Para o item 7.1.1 (instalação de coifa e rede elétrica) faz-se necessária à prévia autorização da Administração do campus quanto ao local onde a coifa será instalada, bem como das intervenções civis e elétricas que se fizerem necessárias para perfeita adaptação do equipamento ao espaço. Da mesma forma, deverá ser comunicado a Administração quanto da solução encontrada para atendimento do item 7.1.3 (instalação de rede elétrica para micro-ondas).

7.3. A utilização de utensílios descartáveis deverá ser exceção, podendo mediante autorização da CONCEDENTE a utilização de copos descartáveis, vedado o uso de descartáveis para pratos e talheres do almoço (prato feito).

7.4. A CONCESSIONÁRIA deverá fixar o cardápio com os valores e opções em local visível para todos os usuários. Todos os alimentos dispostos na bancada, ou vidro com baias (balas, chicletes, doces, chocolates, etc) deverão estar acompanhados dos valores unitários.

7.5. A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar no mínimo as seguintes formas de pagamento para seus usuários sem alteração nos valores dos produtos: dinheiro, cartão de débito, cartão de crédito e pix.

8. REFEIÇÕES PRINCIPAIS

8.1. A CONCESSIONÁRIA deverá em todos os dias de funcionamento oferecer, OBRIGATORIAMENTE:

- **(Item 1) LANCHE PADRÃO e todos, na forma e condição estabelecida neste instrumento.**
- **(Item 2) ALMOÇO em sistema de refeição do tipo Prato Feito – “PF” e;**
- **(Item 3) ALMOÇO em sistema de refeição do tipo “Self Service”.**

8.2. O item 01 são lanches que serão fornecidos na lanchonete/restaurante, de valor fixo para todos os usuários.

8.3. O item 02 é uma refeição padrão de valor fixo e poderá ser servido pelo funcionário da Concessionária ou a seu critério, parcialmente pelo usuário e complementado pela CONCESSIONÁRIA, naqueles itens alimentares em que venha julgar de maior relevância e necessidade de controle.

8.4. O item 03 é uma refeição de valor variável por quilo e poderá ser servido pelo próprio usuário (Aluno, servidores, terceirizados e visitantes) para pesagem e pagamento proporcional a pesagem dos alimentos servidos.

8.5. Os demais produtos comercializados pela lanchonete deverão estar em conformidade com os preços praticados no mercado local, previamente autorizados pela CONCEDENTE, sob pena de vedação da comercialização.

8.6. A CONCESSIONÁRIA apresentará a fiscalização relação completa dos produtos que se pretende comercializar no espaço, contendo descrição detalhada e preço pretendido, pelo que

somente após APROVAÇÃO da fiscalização, tais produtos podem ser disponibilizados e vendidos aos usuários.

8.7. A CONCESSIONÁRIA disponibilizará a relação de produtos e seus respectivos preços em local visível a todos os usuários, não podendo ser acrescido aos valores destes produtos encargos tais como taxas, comissões, gorjetas, etc.

8.8. Os preços dos produtos da lanchonete que porventura sofrerem reajustes de mercado, poderão ser reajustados mediante autorização da CONCEDENTE, devendo a CONCESSIONÁRIA apresentar documentos que comprovem os devidos reajustes e o preço praticado no mercado.

8.9. Ficará sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONCEDENTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

9. LANCHE PADRÃO (ITEM 1)

9.1. A CONCESSIONÁRIA observará, durante todo o contrato, as condições seguintes de fornecimento em relação a composição do lanche padrão.

Kit	Lanche	Bebida
Kit 1	Pães (50g): francês / doce / de ervas / de forma / batata E Recheio (20 a 30g): Queijo / mortadela/ presunto / ovo / molho	Café 70ml OU Suco 150 ml
Kit 2	Pão de queijo 2 ou mais unidades totalizando (100g)	Café 70ml OU Suco 150 ml
Kit 3	Salgado assado ou frito (120 g)	Não possui

9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer no mínimo duas das três opções acima apresentadas diariamente. O kit lanche deverá ser variado ao longo da semana.

9.3. Caso a CONCESSIONÁRIA queira fornecer outra opção para o kit lanche, esta deverá previamente ser autorizada pela Administração do campus.

9.4. Os Kits disponibilizados no dia deverão ser informados em local visível na área da cantina.

10. REFEIÇÃO PADRÃO “PRATO FEITO” (ITEM 2)

10.1. A CONCESSIONÁRIA observará, durante todo o contrato, as condições seguintes de fornecimento em relação a composição da refeição padrão “prato feito”.

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO USUÁRIO	QUANT. MÍNIMA
Prato Feito	Acompanhamento	Arroz (branco ou integral)	Porcionado	200 g
	Acompanhamento	Feijão (tradicional ou de cor)	Porcionado	80 a 120 g

	Prato principal	Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado	120 a 150 g
	Guarnição	Prato à base de legumes ou vegetais folhosos, massas, cereais	Porcionado	50 a 80 g
	Saladas	Folhosos, legumes ou grãos/leguminosas	Opcional	50 a 80 g

10.2. As especificações, preparações e substituições para os acompanhamentos, carnes, guarnições e saladas deverão seguir o detalhamento do item 11 – refeição “self service”.

11. REFEIÇÃO “SELF SERVICE” (ITEM 3)

11.1. A CONCESSIONÁRIA observará, durante todo o contrato, as condições seguintes de fornecimento em relação a composição do cardápio da refeição “self service”.

11.2. Serão observadas as seguintes especificações para acompanhamentos:

- Arroz branco: tipo 1 (um). Intercalar o preparo entre arroz polido e Integral. Frequentemente a preparação arroz branco pode ser adicionado de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes.
- Feijão Tradicional ou de cor: tipo 1 (um): oferecido 5 (cinco) vezes na semana.
- As variações devem ser aplicadas nas refeições almoço e jantar (opcional), respectivamente.

11.3. Serão observadas as seguintes especificações para o prato principal:

- Deverão ser fornecidos no mínimo 2 tipos diferentes de carne diariamente.
- A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço.
- O per capita de carne se refere ao alimento cru, conforme tabela a seguir.
- Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.
- Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- Todas as carnes deverão possuir registro de procedência que atenda as exigências mínimas da vigilância sanitária.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA DE DIAS NO MÊS
BOVINA SEM OSSO	Patinho, alcatra, coxão mole, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados, de panela.	120 g	08
	Contrafilé	Grelhado, frito.	120 g	03

	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambolo, bolo de carne	120 g	04
FRANGO SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, milanese	160 g	05
	Sobrecoxa desossada	Milanese, iscas, assado, empanado.	160 g	02
FRANGO COM OSSO	Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	160 g	04
SUÍNA SEM OSSO	Lombo ou pernil	Assado, com ou sem molho	120 g	06
SUÍNA COM OSSO	Carré / Costelinha	Assado, grelhado, de panela.	160 g	02
PESCADOS	Filé ou postas de tilápia.	Grelhado, assado, frito	130 g	03
EMBUTIDO	Linguiça de pernil / calabresa	Assado, frito	180 g	03

11.4. Serão observadas as seguintes especificações para guarnição:

- A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanese. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas, desde que orientada pelo responsável técnico da CONCEDENTE.
- As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03 (três) vezes na semana, na mesma refeição.
- As preparações que compõem a guarnição poderão ser elaboradas, desde que autorizadas pela fiscalização, exemplo: lasanhas, pastéis, panquecas, bolinhos.

11.5. Serão observadas as seguintes especificações para saladas:

- Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo:
- Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula.
- Salada cozida/crua/conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem.
- As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas.
- Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) a critério da CONCESSIONÁRIA.
- As saladas do tipo folhosas poderão ser repetidas na mesma semana, se necessário e mediante aviso prévio à CONCEDENTE, considerando-se a sazonalidade dos gêneros.
- As demais saladas não poderão ser repetidas na mesma semana, na mesma refeição.

11.6. Anexo a este termo de referência apresentamos sugestões de cardápios (Anexo I-C).

12. CONDIÇÕES GERAIS

12.1. Produção.

- Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverá ser realizada no espaço destinado para este fim nas dependências do Campus Aracruz. Caso a refeição seja transportada, a mesma deverá ser preparada em área destinada a este fim de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA e sob a responsabilidade da concessionária.
- A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento os equipamentos e materiais necessários ao funcionamento da lanchonete/refeitório no espaço destinado para tal fim.
- O Campus não dispõe de equipamentos e utensílios para confecção e distribuição dos alimentos. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA dispor de todos o material, equipamento e pessoal necessário para o fiel cumprimento do contrato.
- Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA providenciar a instalação e armazenamento de gás conforme as normas legais vigentes.
- **A CONCESSIONÁRIA deverá instalar uma coifa (conforme explicado no item 7.1.1) no ambiente de preparo dos alimentos no campus Aracruz a fim de evitar que a fumaça, gordura e odores se espalhem para os demais espaços da instituição.**
- Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA descartar o óleo utilizado nos preparos dos alimentos de maneira correta, e proceder com a limpeza da caixa de gordura da cantina a cada 2 meses, a fim de evitar possíveis entupimentos nas tubulações do campus.

12.2. Higienização.

- Atender o que dispõe as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária do Município de Aracruz ou outro código que venha a substituí-lo quanto aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiénico Sanitários em Estabelecimento de Alimentos.
- Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos.
- Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.
- **Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA os serviços de prevenção e combate a pragas urbanas (desinsetização, desratização e descupinização) a ser realizado a cada 6 (seis) meses nas dependências da cantina.**
- O programa de controle de pragas deve contemplar todas as medidas preventivas necessárias para minimizar a necessidade da aplicação de desinfetantes domissanitários.
- A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONCESSIONÁRIA.
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.
- Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa do CONCEDENTE ou da CONCESSIONÁRIA e acompanhamento por responsável da CONCESSIONÁRIA.

- **Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a limpeza e arrumação de todo o espaço disponibilizado para uso da cantina, principalmente os de uso coletivo (piso, mesas, cadeiras e lavatório de mãos).**

12.3. Equipe de Trabalho.

- Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas e manter a qualidade no atendimento, observado o disposto neste instrumento convocatório.
- Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;
- Apresentar ao CONCEDENTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.
- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05.
- Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- A CONCESSIONÁRIA deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por Lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental.
- O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho e o nível de qualidade no atendimento conforme disposto neste instrumento convocatório.
- A CONCESSIONÁRIA deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da Instituição. Sendo constatado insuficiência repetitiva de pessoal que comprometa a qualidade no atendimento e serviços, a fiscalização poderá determinar imediata atuação e apresentação de plano de ação da CONCESSIONÁRIA para reestabelecer o padrão de qualidade requerida, sob pena de aplicação das penalidades previstas no contrato e na lei 10.520/2002 e na Lei nº 8.666/93.
- **Os empregados deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, preferencialmente na cor branca, gorros, calçado fechado/tênis, luvas, máscaras, toucas e demais que se fizerem necessários.**

- É vedada a contratação de funcionários que sejam cônjuges, parentes ou afins até o 3º grau de servidores deste campus que exerçam cargo em comissão ou função de confiança, consoante Art. 7º do Decreto nº7.203 de 04 de junho de 2010.
- Ao colaborador que manuseia dinheiro, por recebimento dos serviços, este não poderá servir ou manipular alimentos em sequência.

12.4. Padrão de alimentação.

- Garantir, durante todo o processo de produção e distribuição de alimentos, as condições higiênicas sanitárias adequadas às normas vigentes;
- Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos usuários, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas dos usuários possibilitando, dessa forma, atendimento adequado.
- Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para os produtos frios a temperatura deverá ser entre 4°C a 7°C;
- Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.
- Destinar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.
- Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se inclusive as condições ambientais ótimas de estocagem.
- Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, observadas ainda as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e prazo de validade dos mesmos.
- Supervisionar, nas etapas de distribuição e entrega, a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.

12.5. Adequação, manutenção e reparos.

- **As benfeitorias essenciais (inclusive, coifa e adequações elétricas), desde que autorizadas pela CONCEDENTE, poderão ser descontadas do valor do aluguel no mês ou meses subsequentes após a conclusão dos serviços mediante apresentação de documento hábil que comprove os custos e a realização deles.**
- Entende-se por benfeitorias essenciais aquelas imprescindíveis à prestação dos serviços.
- As benfeitorias essenciais autorizadas deverão ser realizadas, obrigatoriamente, pela CONCESSIONÁRIA que será responsável pela contratação da mão de obra, sendo o valor descontado no aluguel referente aos insumos e à mão de obra.
- Nas duas situações mencionadas a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar 03 (três) orçamentos detalhados, com valores unitários de cada insumo ou, quando se tratar de mão de obra, do serviço total, os quais serão aprovados ou não após conferência pela CONCEDENTE, sendo que o ressarcimento dos custos será com base no menor deles, vetada a apresentação de custos ou aditivos.
- As benfeitorias essenciais deverão ser mantidas ao término do contrato.

- **As adequações de interesse exclusivo da concessionária no espaço concedido não são passíveis de indenizações ou descontos no valor do aluguel e deverão ser autorizadas pela CONCEDENTE e seguir os mesmos padrões de materiais utilizados, devendo o espaço ser entregue nas mesmas condições do recebimento.**
- É vedada a realização de intervenções na área de manutenção predial sem a autorização da CONCEDENTE e não serão aceitos posteriores pedidos de indenizações por manutenções/benfeitorias realizadas a critério da Concessionária.
- **A manutenção do espaço e reparos de caráter comum e rotineiro serão de responsabilidade e correrão às custas da CONCESSIONÁRIA, devendo ser autorizadas previamente pela CONCEDENTE e mantidos os mesmos padrões de materiais e equipamentos utilizados.**

12.6. Outros

- Anexo a este termo de referência apresentamos sugestões de produtos a serem comercializados (Anexo I-B).
- Destaca-se que é terminantemente PROIBIDO a comercialização de cigarros e quaisquer outros produtos tóxicos, bebidas alcoólicas e aqueles relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.
- A CONCEDENTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual, cabendo à CONCESSIONÁRIA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos em consonância com o calendário acadêmico institucional.

13. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

13.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor 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;

13.3. 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;

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

13.5. 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.

13.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada;

13.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

13.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

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

13.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

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

13.12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

14. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

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

14.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

14.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, 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;

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

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

14.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/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;

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

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

14.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

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

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

14.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

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

14.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

14.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

14.17. 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.

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

14.19. 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.

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

14.21. 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;

14.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

14.22.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

14.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

14.22.3. 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.

15. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

15.1. A vistoria é facultativa.

15.2. 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 9 horas às 16 horas, mediante agendamento pelo e-mail cga.ar@ifes.edu.br.

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

15.3.1. 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.

15.4. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, "pen-drive" ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

15.5. 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.

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

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

16.1. 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.

16.2. 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.

16.3. 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.

17. DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

18. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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

18.2. A licitante que tiver sua proposta selecionada deverá estar ciente da obrigatoriedade em atender aos critérios e políticas de sustentabilidade conforme estabelece o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, disponibilizado pela Consultoria-Geral da União, o Decreto 7746/12, que regulamentou o artigo 3, “caput”, da Lei 8.666/93, a Lei 12.305/10 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG).

19. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

19.1. 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.

20. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

20.1. 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.

20.2. 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.

20.3. 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.

20.4. 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.

20.5. 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.

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

20.7. 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.

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

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

20.10. 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.

20.11. 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.

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

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

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

21. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO NOS CASOS DE EVENTUAL EXISTÊNCIA DE SUBSÍDIO AOS ALUNOS

21.1. Via de regra, os serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA serão pagos pelos usuários de seus serviços, sendo inteiramente de sua responsabilidade a administração, gerenciamento, controle e disponibilização de formas de pagamento. No entanto, quando houver subsídio aos alunos, a aferição e medição ocorrerá da seguinte forma.

21.2. A CONCEDENTE poderá subsidiar refeições aos seus alunos e outros eventuais beneficiários, de acordo com a política a ser estabelecida internamente, sendo que se assim o fizer seguirá o aqui disposto.

21.3. A CONCEDENTE disponibilizará à CONCESSIONÁRIA a lista dos usuários que terão direito ao subsídio alimentício total ou parcial, quando for o caso.

21.4. Os usuários que contarão com subsídio alimentício integral por parte da CONCEDENTE não efetuarão nenhum tipo de pagamento à CONCESSIONÁRIA pela refeição de café da manhã, almoço e lanches.

21.5. Os usuários que contarão com subsídio alimentício parcial efetuarão pagamento parcial da refeição diretamente à CONCESSIONÁRIA.

21.6. Os usuários do Restaurante Institucional que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte do Ifes farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONCESSIONÁRIA.

21.7. Para servidores não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição.

21.8. Será de responsabilidade da CONCEDENTE o sistema de controle para as refeições servidas aos beneficiários de subsídio.

21.9. A CONCESSIONÁRIA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, bem como o tipo de subsídio a que faz jus, para posterior ressarcimento da CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA.

21.10. Os pagamentos a serem efetuados pela CONCEDENTE ocorrerão posteriormente à prestação de serviço, conforme definido na Cláusula de Obrigações da CONCEDENTE.

21.11. O subsídio não se aplica a produtos que forem consumidos na cantina/lancheonete.

21.12. As medições para efeito de pagamento dos usuários subsidiados integral ou parcialmente serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos.

21.13. No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONCESSIONÁRIA entregará relatório contendo os quantitativos totais e mensais das refeições subsidiadas servidas e os valores apurados.

21.14. 2 A CONCEDENTE terá até 10 dias úteis para conferir o relatório enviado pela CONCESSIONÁRIA e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

21.15. Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:

a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela CONCEDENTE por motivos imputáveis à CONCESSIONÁRIA.

b) O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela CONCEDENTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação.

c) O valor de pagamento das refeições subsidiadas parcialmente pela CONCEDENTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação, em complementação ao valor pago pelos usuários.

d) A realização dos descontos indicados na alínea "a" não prejudica a aplicação de sanções à CONCESSIONÁRIA, por conta da não execução dos serviços.

21.16. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONCEDENTE atestará a medição mensal, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela CONCESSIONÁRIA.

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

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

21.19. Quanto ao imposto sobre serviço de qualquer natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116/2003 e legislação municipal aplicável.

21.20. A CONCESSIONÁRIA/CONTRIBUINTE regularmente inscrita no SIMPLES NACIONAL, nos termos da LC nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária do subitem anterior. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

21.21. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONCESSIONÁRIA ou por outro meio previsto na legislação vigente.

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

21.23. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONCESSIONÁRIA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, e após instrução com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

$$I = ((TX/100) / 365) \text{ e } EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira.

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual.

EM = Encargos moratórios.

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

VP = Valor da parcela em atraso.

22. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

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

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

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

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

- 22.3.3. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 22.3.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 22.3.5. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
- 22.3.6. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 22.3.7. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
- 22.3.8. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

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

- 22.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 22.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 22.4.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

22.5. 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).

22.6. 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.

23. DO PAGAMENTO

23.1. Via de regra, os serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA serão pagos pelos usuários de seus serviços, sendo inteiramente de sua responsabilidade a administração, gerenciamento, controle e disponibilização de formas de pagamento. No entanto, quando houver subsídio aos alunos, a aferição e medição ocorrerá na forma estabelecida neste instrumento.

23.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura, nos casos previstos neste instrumento convocatório e que são de responsabilidade de pagamento do Ifes Campus Aracruz, será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

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

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

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

23.5. 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.

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

23.6. 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:

23.6.1. o prazo de validade;

23.6.2. a data da emissão;

23.6.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

23.6.4. o período de prestação dos serviços;

23.6.5. o valor a pagar; e

23.6.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

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

23.11. 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.

23.12. 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.

23.13. 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.

23.13.1. 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.

23.14. 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.

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

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

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

EM = I x N x 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:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

24. REAJUSTE

24.1. **Os preços inicialmente contratados (refeições principais e aluguel) são fixos e irrevogáveis no prazo de 12 (doze) meses, a partir da data da proposta.**

24.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais **(refeições principais e aluguel)** serão reajustados, mediante a aplicação, pela

CONTRATANTE, do índice geral de preços de mercado, o IGPM, publicado pela Fundação Getúlio Vargas, ou outro indexador oficial que venha a substituí-lo, 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):

$$R = V (I - I^{\circ}) / I^{\circ}, \text{ onde:}$$

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = 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;

24.3. Os preços dos demais produtos da lanchonete, que não se referem as refeições principais, poderão ser reajustados de acordo com o valor de mercado local, nas condições estabelecidas neste instrumento.

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

24.5. 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.

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

24.7. 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.

24.8. 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.

24.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

25. GARANTIA DA EXECUÇÃO

25.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, dado que os serviços a serem prestados não apresentam grande potencial de impacto ou de ameaça ao patrimônio do Ifes Campus Aracruz.

26. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

26.1. 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.

26.2. 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;

26.3. 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.

26.4. 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.

26.5. 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 conseqüências 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

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

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

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

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

26.7. 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.

26.8. 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.

26.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

26.9. 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.

26.10. 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.

26.11. 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.

26.12. 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.

26.13. 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.

26.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

27. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (HABILITAÇÃO).

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

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

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

27.3.1. Apresentar ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 50 (cinquenta) refeições/dia e que atue no ramo de preparo e fornecimento de alimentação em pelo menos 6 (seis) meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, devendo informar os dados de contato da empresa para qual presta ou prestou tais serviços (Razão Social, Endereço Completo, Pessoa para contato e telefone).

27.3.2. A aceitação da autodeclaração do item anterior sujeita-se à análise e verificação das informações apresentadas, a ser realizada pela autoridade responsável pela condução do procedimento licitatório.

27.3.3. Certidão de REGISTRO E/OU INSCRIÇÃO DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO JUNTO AO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS competente.

27.3.4. Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente ou contratação de pessoa jurídica em assessoria e consultoria em Nutrição, na data da assinatura do contrato, PROFISSIONAL DE NÍVEL SUPERIOR RECONHECIDO PELO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS.

27.3.5. A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação, sendo na condição de sócio, de contrato social e sua última alteração, diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima. Se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

27.3.6. Declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta licitação.

27.4. Os documentos de que trata o item 27.3.1 e a declaração de contratação futura, se for o caso, deverão ser apresentados na fase de HABILITAÇÃO, enquanto o documento de que trata o item 27.3.3 e 27.3.4 poderá ser apresentada em fase posterior a homologação e como condição para assinatura de contrato.

27.5. De forma resumida, são condições de HABILITAÇÃO DA PROPOSTA:

- a) habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista, conforme disciplinado no edital;
- b) qualificação técnica previstas no edital;
- c) qualificação Econômico-Financeira;
- d) declaração de realização de vistoria do local ou da não necessidade da mesma, informando ter pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços;
- e) declaração de Sustentabilidade Ambiental.

27.6. De forma resumida, são condições para ASSINATURA DO CONTRATO:

- f) apresentação de certidão de registro/inscrição do responsável técnico junto ao CRN;
- g) comprovação de vínculo do responsável técnico junto a futura contratada;

27.7. O critério de ACEITABILIDADE e JULGAMENTO da proposta é o MENOR VALOR GLOBAL somado das refeições principais: o item 01 (Lanche padrão) e o item 02 (Refeição padrão “prato feito”), com a fixação limite para o valor do item 03 (Refeição do tipo self service) até o limite de 3 (três) vezes o valor da refeição do tipo PF.

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

28. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

28.1. Não haverá despesa a ser originada desta contratação que de forma direta justifique a dotação orçamentária. A possibilidade de pagamento direto a CONCESSIONÁRIA em razão de eventual subsídio aos alunos, ocorrerá mediante autorização a ser feita em instrumento específico e distinto, onde se observará as formalidades legais para cada caso e na forma prevista neste instrumento.

Aracruz, 04 de novembro de 2022

Comissão de Planejamento da Contratação
Portaria nº 277 de 18/08/2022

Anexos:

Anexo I-A – Estudo Técnico Preliminar;

Anexo I-B – Sugestão de produtos a serem comercializados

Anexo I-C – Sugestão de cardápios

Anexo I-D – Modelo de Avaliação de Usuários

ANEXO I-B do TERMO DE REFERENCIA
Sugestão de produtos a serem comercializados

ITEM	PRODUTO
BEBIDAS	
01	Achocolatado – caixa 200ml
02	Água mineral com/sem gás – garrafa 500ml
03	Bebidas isotônicas – garrafas
04	Bebidas à base de soja
05	Café com leite – xícara
06	Café preto comum e/ou expresso - xícara
07	logurtes – copos
08	Sucos naturais ou artificiais (diversos sabores)- copo 300 ml-mínimo de três sabores cada
LANCHES	
09	Barra de cereais
10	Biscoitos diversos
11	Bolos – diversos sabores – fatias 160 g
12	Coxinha comum
13	Doces: brigadeiro, bombom recheado, chocolate
14	Empada – sabores
15	Frutas diversas – ao menos, 3 tipos.
16	Minipizza
17	Misto quente
18	Pão de queijo
19	Pastel comum – assado e frito
20	Picolés e sorvetes – sabores diversos
21	Risoles
22	Salada de frutas
23	Salgados assados
24	Sanduíche natural – frango, atum
25	Xis, Queijo Quente, Pão na chapa com margarina.

ANEXO I-C DO TERMO DE REFERÊNCIA

Sugestão de cardápio

Preparação	Opções	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Entrada	01 tipo de folhoso ou verdura crua e 01 a 02 tipos de legumes, grãos ou leguminosas cozidos e/ ou crus. Pode acrescentar fruta (opcional)	Almeirão seleta legumes	Alface ao vinagrete cenoura crua ralada	Alface Tabule	Couve beterraba cozida	Acelga, tomate e couve-flor
Prato Principal 1 opção	Carne grelhada, assada, cozida, com legumes e empanada ou preparação proteica*	Bife suíno grelhado	Estrogonofe de frango	Bife bovino de panela	Lasanha de frango	Carne moída com batata e cenoura
Guarnição	À base de legume, folhoso ou verdura, cereal, farináceo ou massa	Polenta	Batata Sauté	Purê de abóbora	-	Macarrão espaguete ao alho e óleo
Arroz branco e integral	Simple ou com legumes	simples	simples	simples	simples	simples
Feijão	Simple em grãos, batido, tutu ou feijoada (neste caso entra como guarnição também)	simples	simples	simples	simples	simples

*Preparação Proteica: Lasanha, panqueca, macarronada com molho de carne, feijoada, torta de frango, por exemplo.

ANEXO I-D DO TERMO DE REFERÊNCIA

Modelo de avaliação da satisfação dos usuários

Avaliação da satisfação dos usuários do restaurante institucional

Campus: _____

Data: __/__/__

Refeição avaliada: () Almoço

Marque com um x os quesitos a serem avaliados considerando entre 0 (zero) para péssimo a 10 (dez) para ótimo.

ITEM AVALIADO	AVALIAÇÃO										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Apresentação dos pratos											
Variedade do cardápio											
Sabor dos acompanhamentos (arroz e feijão)											
Sabor do prato principal (carne)											
Sabor do complemento (massas, legumes)											
Sabor das saladas											
Sabor do suco											
Sabor da sobremesa											
Temperatura da carne, arroz, feijão e complemento											
Temperatura das saladas, sobremesa e suco											
Tamanho da porção de carne											
Atendimento pelos funcionários											
Higiene do restaurante (buffets, mesas, cadeiras, pisos)											
Higiene dos sanitários											
Temperatura do ambiente											
Tempo de espera no buffet											
TOTAL DE PONTOS											
CLASSIFICAÇÃO FINAL	_____ %		QUALIDADE: _____								
Observação:	_____ _____ _____										

QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

ÓTIMO: 90 % ou mais de satisfação

BOM: de 65% a 89,9%

REGULAR: de 50% a 64,9%

RUIM: de 40% a 49,9%

PÉSSIMO: menor que 40%