

TERMO DE REFERÊNCIA N.º 6/2022 - CLT-SLT/DAA-SLT/DRG/SLT/IFSP

TERMO DE REFERÊNCIA

Pregão eletrônico para contratação de prestação de serviço contínuo com dedicação de mão-de-obra exclusiva

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO

IFSP CÂMPUS SALTO

PREGÃO Nº 05-364/2022

(Processo Administrativo n.º 23313.000346.2022-01)

1. DO OBJETO

1.1. O presente Pregão tem como objetivo a Contratação de Pessoa Jurídica para o Fornecimento de Refeição – Transportada, incluído preparo e distribuição (Almoço) gratuito aos estudantes do Ensino Técnico Integrado ao Médio, vinculada à Concessão Administrativa onerosa de uso de espaço físico, para serviços de Cantina no Câmpus Salto do IFSP, com contrapartida de se estabelecer preço de forma a beneficiar a comunidade usuária do campus, utilizando como parâmetro o preço máximo do cardápio mínimo, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento.

GRUPO 01					
ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	34.560	Unidade	Fornecimento de Refeição Transportada, incluindo preparo e distribuição (Almoço) aos estudantes do campus Salto com contrapartida financeira do IFSP	R\$ 14,99	R\$ 518.054,40

1.2. Concessão Onerosa de Espaço Físico para Serviços de Cantina para o Campus Salto do IFSP, sendo o Valor do Aluguel Mensal de R\$ 500,00 (Quinhentos Reais)

1.3. Garantir a oferta diária de pelo menos um COMBO SAUDÁVEL DO DIA (Conforme APÊNDICE III), com valor fixo de R\$7,00.

1.4. A quantidade anual estimada para o fornecimento de refeições será de 34.560 unidades, sendo uma previsão, podendo haver aumento ou redução da quantidade, não havendo número mínimo em decorrência de variáveis que possam vir a ocorrer que serão discriminadas no decorrer deste termo. A distribuição tem como base a

ocorrer em 3 dias da semana, estimativa de fornecimento de 240 refeições diárias, podendo este número de dias sofrer variações a critério da CONTRATANTE, ficando esta obrigada a comunicar previamente caso haja alteração, com no mínimo 24 horas de antecedência.

1.5. O cardápio mínimo, bem como o preço máximo estipulado dos itens da cantina, será discriminado, conforme Apêndice II.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A implementação de cantinas justifica-se pela necessidade em atender à demanda de estudantes, servidores e visitantes durante os turnos de funcionamento do Câmpus (matutino, vespertino e noturno), dotando a instituição com um local apropriado e seguro para oferecer refeições de qualidade, saudáveis e dentro de critérios mínimos para os seus usuários. O Câmpus Salto apresenta uma clientela diária para os serviços da cantina de aproximadamente 1200 (mil e duzentos) pessoas, entre servidores, terceirizados, visitantes e alunos, considerando os cursos atuais, nos turnos matutino, vespertino e noturno. A oferta das refeições (almoço e lanche) visa garantir o atendimento de uma parcela das necessidades nutricionais dos estudantes durante o período em que passam na Instituição, colaborando, desta maneira, direta e indiretamente no processo de aprendizagem.

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

2.3 A cantina escolar apresenta um importante compromisso social na saúde da comunidade na qual se insere, pois, as refeições 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.

2.4 Ao vincular o fornecimento de refeições à concessão de uso da área destinada à cantina, buscou-se garantir não só um local adequado às refeições dos alunos contemplados pelo programa de alimentação deste instituto, como também a oferta de refeições e lanches para servidores e demais alunos não contemplados pelo programa, uma vez que, muitos deles precisam passar longos períodos, às vezes até mesmo o dia inteiro, no Campus. Sem o serviço de alimentação, além de não atendermos às necessidades nutricionais dos alunos do Ensino Integrado, não atendemos nossa missão, visão e valores.

2.5 Cabe informar que a contratação pretendida está fundamentada na lei 8.987/95 (Lei de Concessões e Permissões) e suas alterações e subsidiariamente a Lei de licitações e contratos (Lei nº 8.666/93) e o Código de Defesa do Consumidor.

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. O objeto deste Termo de Referência trata-se de serviço comum, nos termos da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2012, e do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005.

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

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 A distribuição das refeições será realizada na cantina do IFSP – Campus Salto, por meio de sistema de auto-serviço-parcial, respeitando-se o padrão de refeições, incidências e cardápios mínimos constantes neste Termo de Referência.

5.1.2 As refeições deverão ser preparadas na cozinha da CONCESSIONÁRIA e transportadas até o câmpus, sob a orientação e supervisão de um nutricionista, responsável técnico, de responsabilidade da contratada, que deverá atuar de acordo com o que preconiza a RDC nº 216/2004/ANVISA, a RDC nº 275 de 21 de outubro de 2012 e a Portaria nº 326 – SVS/MS de 30 de julho de 1997, e demais legislações vigentes. Deve-se consultar a Portaria CVS-5, de 9 de abril de 2013.

5.2 A CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

5.2.1 Programação das atividades de nutrição e alimentação;

5.2.2 Elaboração de cardápio diário completo — semanal quinzenal ou mensal;

5.2.3 Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral necessários a execução dos serviços;

5.2.4 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-5/2013;

5.2.5 Acondicionamento de forma adequada, com controle de temperatura antes e após o transporte das refeições;

5.2.6 Coleta diária de amostras da alimentação preparada (almoço), contemplando todas as preparações líquidas e incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições;

5.2.7 Distribuição das refeições na cantina do Câmpus Salto do IFSP, devidamente acondicionada nos balcões térmicos, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda distribuição das refeições.

5.2.8 Porcionamento uniforme das refeições aos usuários, utilizando-se de utensílios apropriados;

5.2.9 Limpeza e higienização de todas as dependências, vinculadas à prestação de serviços e dos utensílios individuais utilizados pelos usuários, inclusive durante o horário de atendimentos dos comensais (limpeza de pisos, mesas e bancadas).

5.3 DA CONCESSÃO DA CANTINA: Os demais itens, referentes aos salgados/bebidas da cantina, estão elencados Apêndice II e compõem o cardápio mínimo.

5.4 Os salgados devem ter peso mínimo de 120g.

5.5 A cantina deverá sempre oferecer opções Light e Diet para os usuários.

5.6 O cardápio mínimo estipula quais os itens a CONCESSIONÁRIA obrigatoriamente deve oferecer durante a vigência do contrato, conforme preços acordados em licitação, entretanto, esta poderá oferecer outros tipos de produtos. Em caso de dúvidas levantadas pela fiscalização quanto ao preço praticado desses outros itens, será realizada pesquisa de mercado, ficando a CONCESSIONÁRIA sujeita a proceder as alterações de preços necessárias quando estes não estiverem de acordo com o mercado.

5.7 A CONCESSIONÁRIA deverá manter alvará de funcionamento do estabelecimento em atividade (local de produção e distribuição), emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária.

5.8 A CONCESSIONÁRIA deverá atender as normas sanitárias para o funcionamento da cantina, atender no que é aplicável as determinações das leis federais, estaduais e municipais e demais legislações pertinentes e cumprir as exigências das RDC nº 216 e 275 da ANVISA.

5.9 Recomenda-se a disponibilidade de no mínimo de 01 (um) atendente (trabalhos gerais), além de 01 (um) caixa para cada período (matutino, vespertino, noturno).

5.10 A determinação da quantidade dos profissionais ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar à concedente, a relação destes, com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados.

5.11 A CONCESSIONÁRIA deverá aumentar o quantitativo de atendentes sempre que houver necessidade ou quando solicitado pelo órgão, tendo sempre em vista o bom andamento dos serviços prestados.

5.12 Os funcionários deverão apresentar-se sempre uniformizados, asseados e com calçados adequados ao ambiente de trabalho. O IFSP disponibilizará vestiário de uso coletivo à contratada.

5.13 Toda a responsabilidade empregatícia dos funcionários para atuação na cantina será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. Desta forma o IFSP - Câmpus Salto não se responsabiliza por qualquer pagamento devido de causas trabalhistas, indenizações, auxílios, salários, uniformes, etc advindos do uso ou exploração comercial do espaço concedido.

5.14 A CONCESSIONÁRIA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza: toalhas de mesa ou similar, panos de copa, equipamentos e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e

adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros

5.15 Ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA a limpeza do espaço destinado a acomodação das mesas e cadeiras de sua propriedade. O espaço compreendido como área estendida terá a limpeza feita por conta da CONCEDENTE.

5.16 O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.17 Deve-se disponibilizar máquinas de Cartões Débito ou Crédito para receber dos estudantes e ou servidores que não possam pagar em espécie as despesas, havendo obrigatoriedade de implantação desse tipo de forma de pagamento.

5.18 Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e no edital.

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, com agendamento prévio através do e-mail : clt.slt@ifsp.edu.br, de segunda à sexta-feira, das 08h00 horas às 17h00 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.

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

7.4. 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 deverá declarar 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:

A metodologia de avaliação se dará através de fiscalização, a ser exercida por servidor da Administração, especialmente designados, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei 8.666/93, bem como do artigo 6º do Decreto nº 2271/97, de forma a assegurar o perfeito cumprimento deste Termo de Referência.

8.2 A execução dos contratos será acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no Anexo V, item 2.6 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05 de 2017.

8.3 O Instrumento de Medição de Resultado (IMR) é o ajuste escrito, anexo ao contrato entre o provedor de serviços e o órgão contratante, que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis os níveis esperados de qualidade de prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento (Anexo V-B da IN nº 05/2017). O Instrumento de Medição de Resultado (IMR) será celebrado entre o Contratado e o Órgão Contratante.

8.4 Os serviços executados, contínuos ou eventuais, deverão obedecer a todas as normas atinentes ao objeto do contrato, existentes ou que venham a ser editadas.

8.5 O início da execução da prestação dos serviços será dado através da Ordem de execução de serviço, a ser emitido pelo contratante.

8.6 Em relação ao item 01. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

8.6.1 O quantitativo constante no Item 1 é ESTIMATIVO, podendo variar em razão da elaboração do cronograma de aulas, não gerando obrigações à Administração pelo pagamento integral de todo o valor disposto. Será pago somente o quantitativo que for fornecido aos alunos quinzenalmente.

8.6.2 As quantidades a serem fornecidas diariamente serão avisadas com antecedência mínima de no mínimo 24 horas, não tendo o contratante a obrigação de solicitar uma quantidade nem mínima nem máxima diária, podendo inclusive optar por não fazer a solicitação para aquele respectivo dia, ficando o presente instrumento como previsão anual.

8.6.3 O transporte dos alimentos deverá ocorrer em veículo próprio com destinação exclusiva para o transporte das refeições, com condições térmicas e sanitárias em conformidade com as práticas sanitárias vigentes.

8.6.4 Para a preparação da refeição, a concessionária deverá ter cozinha própria, em local cujo tempo entre deslocamento e distribuição do alimento aos alunos não ultrapasse 60 minutos, sob risco de deterioração da preparação.

8.6.5 Devem ser inseridos critérios para a utilização de materiais ecologicamente adequados para o fornecimento das refeições, tal como a utilização de recursos reutilizáveis, como pratos, copos e talheres não-descartáveis.

8.6.6 Forma e condições para o fornecimento das refeições:

8.6.6.1 SISTEMA DE AUTO-SERVIÇO-PARCIAL: esse sistema divide-se de acordo com o sistema de fornecimento de refeições, a saber:

8.6.6.2 Grupo 1 - Prato principal, guarnição: nesse grupo, o fornecimento é porcionado, executado diretamente por funcionários da CONCESSIONÁRIA, conforme quantidade e peso mínimo definido neste termo;

8.6.6.3 Grupo 2 - Acompanhamentos, saladas e complementos: nesse grupo, o fornecimento é livre, realizado pelos próprios usuários;

8.6.6.4 A alimentação fornecida deverá ser adequada do ponto de vista nutricional e estar em condição higiênico-sanitária adequada, conforme legislações vigentes;

8.6.6.5 O fornecimento das refeições deverá estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da CONTRATADA, legalmente habilitada com experiência comprovada, cujas

funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;

8.6.6.6 O fornecimento deverá atender os padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

8.6.6.7 A operacionalização, transporte, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

8.6.6.8 A critério da CONTRATADA a distribuição poderá ser feita via porcionamento com Prato Feito (PF), respeitando e cumprindo a gramatura dos alimentos conforme Apêndice I, e a distribuição dentro do intervalo de almoço para as 240 refeições previstas nos dias respectivos.

DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM 1 (REFEIÇÃO TRANSPORTADA)

8.6.7 As quantidades abaixo estipuladas são consideradas mínimas, podendo a CONTRATADA oferecer outras opções no cardápio.

8.6.8 Para a elaboração das preparações do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios com respectivos consumos per capita e frequência de utilização, para almoço, em conformidade com o Apêndice I deste Termo de Referência;

8.6.9 Os cardápios deverão atender as necessidades nutricionais diárias recomendadas, devendo ser organizados cardápios variados, de forma a garantir a aceitabilidade pelos usuários;

8.6.10 O cardápio será único para todos os usuários, com opção de cardápio vegetariano;

8.6.11 Poderão ser solicitadas dietas especiais a alunos que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Referidas refeições serão previamente avaliadas e autorizadas pela fiscalização e pela Diretoria de Administração.

8.6.12 Os cardápios deverão ser submetidos à apreciação da nutricionista da Reitoria do IFSP, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização, por intermédio do fiscal de contrato. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que com prévia anuência da CONTRATANTE e mediante justificativa da CONTRATADA.

8.6.13 O porcionamento deverá ocorrer da seguinte forma, e caso for definido pela CONTRATADA a distribuição via Prato Feito, seguir gramatura do Apêndice I:

Almoço		
Tipo de composição	Porção por Usuário	Forma de Distribuição
Arroz e Feijão e Saladas	Quantidade Self-Service	Em prato branco de vidro ou tipo duralex transparente, acompanhado de talheres em inox e bandejas plásticas que permitam perfeita higienização e secagem
Molhos/Temperos	Quantidade Self-Service	Deverão ficar em embalagens dispostas nos balcões de atendimento.
Prato Principal	Porção de acordo com o per capita do APÊNDICE I	Em prato branco de vidro ou tipo duralex transparente, acompanhado de talheres em inox e bandejas plásticas que permitam perfeita higienização e secagem
Prato Principal Vegetariano	Porção de acordo com o per capita do APÊNDICE I	
Guarnição	Quantidade Self-Service de acordo com tabela do APÊNDICE I	Em prato branco de vidro ou tipo duralex transparente, acompanhado de talheres em inox e bandejas plásticas que permitam perfeita higienização e secagem

8.6.14 A Apresentação deverá ocorrer da seguinte forma:

Componentes	Apresentação
Buffet de Saladas	02 tipos diariamente, sendo uma simples e outra composta, variando entre verduras, legumes crus ou cozidos ou leguminosas de acordo com tabela mencionada no APÊNDICE I.
Tempero e Complementos	Óleo composto, sal, vinagre, farinha de mandioca, molho de pimenta
Prato Principal	01 tipo, diariamente, à base de carne bovina, suína, ave, peixe, ovos ou preparados variados de acordo com tabela mencionada APÊNDICE I.
Prato Principal Vegetariano	01 tipo, diariamente de acordo com tabela mencionada APÊNDICE I.
Guarnição	01 tipo diariamente à base de legumes ou verduras ou farofas ou tortas ou refogados ou massas ou preparos de acordo com tabela mencionada no APÊNDICE I

8.6.15 A CONTRATADA deve efetuar divulgação diária dos cardápios em local visível aos usuários do restaurante, e ao fiscal de contrato com 30 dias de antecedência.

8.6.16 Os cardápios deverão ser elaborados considerando as normas técnicas de elaboração de cardápios, bem como, o padrão de refeições e incidência constantes no edital.

8.6.17 Os valores fixados em certame serão acordados pelo prazo de 12 meses, quando então, poderão sofrer reajustes, desde que solicitado pela CONTRATADA e comprovada a prática dos novos preços no mercado, por meio de nota empenho, nota fiscal, orçamentos e/ou quaisquer documentos de empresas devidamente identificadas com CNPJ.

8.6.18 Os novos preços, se aprovados, entram em vigor somente após autorização formal da Administração.

8.6.19 Quanto ao item 1, a quantidade é estimada, baseada em estudos realizados pela CONTRATANTE, porém, a Nota Fiscal emitida quinzenalmente pela CONTRATADA será com valor referente à quantidade de refeições efetivamente servidas no período.

8.6.20 A CONTRATADA deverá, caso haja demanda e devidamente informada em tempo hábil, fornecer refeições diferenciadas quando for o caso (veganos, alérgicos, etc);

8.6.21 A quantidade diária de refeições será informada pela fiscalização do contrato no dia anterior ao fornecimento em horário a ser definido junto à CONTRATADA, cujo objetivo é evitar o desperdício de refeições.

8.6.22 O calendário letivo anual será disponibilizado no início do semestre letivo garantindo assim que os serviços possam ser organizados com eficiência;

8.6.23 Eventuais alterações no calendário pré-estabelecido serão comunicadas à CONTRATADA com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência.

8.6.24 O almoço será servido das 11h30 às 13h30 nas instalações do câmpus mencionadas neste termo. Este horário poderá ser alterado pela CONTRATANTE, que deverá informar à CONTRATADA com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

8.6.25 A refeição deverá ser servida imediatamente após o preparo, mantendo os seus aspectos sensoriais, como temperatura e sabor na hora de servi-la ao estudante. Ressalta-se que a refeição deverá ser ofertada e mantida quente, e a salada na sua temperatura ideal;

8.6.25 O jantar será optativo para a CONTRATADA, porém em caso de funcionamento para este fim, o valor cobrado pela refeição deverá ser igual ou inferior ao cobrado no almoço.

8.6.26 Para os alunos dos cursos Técnico-Integrados, não poderão ser cobrados quaisquer valores, sendo o pagamento realizado por meio de ordem bancária, após apresentação de nota fiscal e devidamente atestada pelo fiscal do contrato;

8.6.27 Para os servidores, terceirizados e convidados, a CONTRATADA deverá servir a refeição com preço máximo de 100% do valor homologado/contratado, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

8.6.28 Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, devendo ser analisada e aprovada pela CONTRATANTE, para somente depois ocorrerem tais alterações;

8.6.29 Devem ser previstos cardápios diferenciados cujo padrão alimentar tenham influências de hábitos alimentares e socioculturais.

8.7 Em relação ao item 02. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

8.7.1 A CONCESSIONÁRIA deverá atender aos critérios e responsabilidades trabalhistas, sociais, comerciais e de qualidade e boas práticas na manipulação de alimentos, conforme disposto neste documento, com o intuito de atender as demandas da comunidade escolar, focando no contexto de promoção de saúde, prevenção de doenças e na oferta de alimentos dentro do critério de Segurança Alimentar e Nutricional.

8.7.2 A cantina deverá ter atendimento no período das 07h00 às 21h30 horas, de segunda a sexta-feira e, excepcionalmente, aos sábados, domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pelo IFSP ou em parceria com este, devendo os fiscais do contrato do IFSP comunicar a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis.

8.7.3 A CONCESSIONÁRIA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração.

8.7.4 Durante o período de recesso escolar (férias, recesso ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição) será obrigatório o funcionamento da cantina no período das 11h00 às 15h00, podendo esta condição ser modificada em acordo com a fiscalização de contrato, e com aprovação final da Diretoria Adjunta Administrativa ou Diretoria Geral do câmpus. Tendo em vista a diminuição de atendimento e demanda nesses períodos, considera-se a isenção de 1 (um) mês de aluguel para a Concessionária.

8.7.5 Durante o horário de funcionamento, a CONCESSIONÁRIA será responsável pela organização, guarda, manejo, manutenção e limpeza das mesas e cadeiras que forem disponibilizadas aos clientes.

8.7.6 Garantir a oferta diária de pelo menos um COMBO SAUDÁVEL DO DIA (Conforme APÊNDICE III), com valor fixo de R\$7,00;

8.7.7 O combo deverá ser elaborado conforme as seguintes combinações, devendo ser ofertado pelo menos um tipo de combo por dia (Combo 1 – segunda-feira, Combo 2 – terça-feira, e assim por diante).

8.7.8 Fazer a divulgação do COMBO SAUDÁVEL DO DIA através de cartazes em local de grande visibilidade da comunidade escolar.

8.7.9 A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com todas as despesas de novos investimentos, e/ou manutenção/adaptação na cozinha/equipamentos/utensílios, bem como, áreas afins.

8.7.10 A CONCESSIONÁRIA poderá explorar outros espaços do câmpus, além da área da cantina, para a instalação de máquinas automáticas de venda de produtos alimentícios - vending machines, mediante autorização da CONCESSIONÁRIA.

8.7.11 A CONCESSIONÁRIA poderá valer-se de sua estrutura para atuar nos eventos realizados pela concedente dentro e fora da área do câmpus, tais como: formaturas, feiras, exposições, e outros, de forma que poderá explorar sua atividade comercial normalmente, desde que nos moldes ajustados neste Termo de Referência e autorização prévia da contratante.

8.7.12 Não serão permitidos produtos alimentícios e bebidas à clientela considerados perigosos ou nocivos à saúde, em especial, bebida alcoólica, tabaco, medicamento ou produto químico-farmacêutico; a menos que haja conhecimento da fiscalização do contrato do IFSP e autorização expressa da Diretoria Adjunta Administrativa ou Direção Geral do IFSP.

8.7.13 Os cardápios deverão ser apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item oferecido, exceto para os produtos industrializados.

8.7.14 O serviço de cantina deverá dispor de guardanapos, canudos, sachês individuais, de açúcar, adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda, pimenta, maionese, etc). No entanto, os sachês de açúcar ou adoçante deverão ser fornecidos (não poderá ficar ao alcance do usuário) em quantidade suficiente para adoçar a bebida.

8.7.15 Os sanduíches e salgados após o preparo, deverão ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plásticos apropriados.

8.7.16 Os sanduíches e salgados previamente preparados deverão apresentar etiqueta contendo data de fabricação e validade.

8.7.17 Os pratos, talheres e guardanapos de papel, devem ser colocados à disposição dos usuários em local visível e de fácil acesso.

8.7.18 O IFSP - Câmpus Salto através dos fiscais do contrato vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto da concessão.

8.7.19 Qualquer alteração, ampliação ou diversificação considerável no cardápio será feita com prévia autorização da fiscalização do contrato, sendo que a CONCESSIONÁRIA, sempre que necessário ou exigido, deverá demonstrar o dimensionamento físico para suas supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos.

8.7.20 Os itens que não tiverem aceitação por parte dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos e que a fiscalização do contrato esteja de acordo com a alteração.

8.7.21 A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar às suas expensas os mobiliários e equipamentos da cantina, tais como: freezers, geladeiras, armários de cozinha, banquetas, mesas, cadeiras, chapas para lanches, etc, além de todo e qualquer utensílio necessário ao adequado cumprimento de seu objetivo: o de servir refeições e cantina/lanchonete com qualidade e conforto para os usuários.

8.7.22 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela fiscalização do contrato, amostras de copos e talheres descartáveis, guardanapo branco, recipientes atóxicos para o fornecimento de refeições e demais alimentos.

8.7.23 Os materiais plásticos devem ser biodegradáveis ou passíveis de reciclagem, devendo apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

8.7.24 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer utensílios em aço inoxidável tais como: garfos, colheres de sopa e de sobremesa. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.

8.7.25 As manutenções das instalações da área concedida, decorrentes do tempo de uso ou de fatores externos ficarão por conta da CONCESSIONÁRIA. A manutenção abrange os seguintes itens: Água e esgoto: Tubo e conexões, equipamentos, válvulas, sifões e limpeza de caixa de gordura, etc.; Energia: Eletrodutos, conexões, lâmpadas, tomadas, disjuntores, reatores, interruptores, soquetes, etc; Uso de gás de cozinha – botijões de gás, válvulas, mangueiras

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

9.2 A CONCESSIONÁRIA deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos/utensílios/veículos necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, inclusive o gás de cozinha.

9.3 Em caso de furto (desaparecimento) de item, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar Boletim de Ocorrência, ou documento equivalente, e apresentar imediatamente ao IFSP – Câmpus Salto, devendo ser aberto um processo administrativo para apuração das responsabilidades. Após o término do processo, o câmpus poderá isentar ou não a CONCESSIONÁRIA de ressarcimento do item desaparecido, desde que devidamente apurada a não responsabilidade da mesma;

9.4 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, sem qualquer ônus para a CONCESSIONÁRIA, apresentando, sempre que solicitado pelo fiscal do contrato, amostras dos seguintes itens:

9.4.1 Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 (trezentos) ml; **9.4.2** Guardanapo branco;

9.5 Os utensílios a serem adquiridos pela CONCESSIONÁRIA deverão ser em aço inoxidável, tais como talheres, colheres e conchas (quando aplicável);

9.6 A CONCESSIONÁRIA deverá garantir a quantidade mínima de pratos e número equivalente de talheres para cada refeição, conforme demanda. Esses utensílios não poderão ser descartáveis.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

10.1.1. O local para a execução dos serviços objeto desta licitação é no novo campus do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - IFSP Campus Salto, situado na Avenida dos Três Poderes, nº 375 - Residencial Central Parque, Salto/SP;

10.2 QUANTO AO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES:

10.2.1 No ano de 2022, quando será iniciado o contrato, a contratada será responsável pelo fornecimento estimado de 240 (duzentos e quarenta) refeições diárias, referente aos alunos do ensino técnico integrado ao médio. O pagamento dessas refeições será realizado pela CONTRATANTE, mediante apresentação de nota fiscal ao final de cada quinzena e respectivo ateste pela fiscalização.

10.2.2 As refeições devem estar disponíveis a todos os usuários do Campus, como por exemplo os demais alunos, servidores, funcionários terceirizados e visitantes. O pagamento desses será sempre realizado à vista, pelos próprios usuários, com valor total (100% do valor unitário licitado), não havendo subsídio por parte da CONTRATANTE, pagamento este que poderá ser realizado em dinheiro, cartão de crédito ou cartão de débito.

10.3 DA CONCESSÃO ONEROSA DA CANTINA

10.3.1 A CONCESSIONÁRIA contará com área interna total de 19,19 m² (dezenove metros e dezenove centímetros quadrados) e será destinada a produção, oferta de produtos, área de alimentação e circulação de pessoas. O espaço externo, será disponibilizada como praça de alimentação e convivência, provido de mobiliário pertencente ao IFSP, além de 40 mesas para refeição com 06 lugares cada e bancos de jardim

10.3.2 O dimensionamento das áreas acima descritas, bem como, a listagem dos equipamentos acessórios são estimativas e podem ser conferidas pelo licitante por meio de visita técnica realizada antes do certame.

10.3.3 Clientela diária dos serviços de cantina de aproximadamente 1200 pessoas, considerando alunos, servidores, funcionários terceirizados e visitantes.

10.3.4 A área será entregue à concessionária nas condições em que se encontra. Caso a CONCESSIONÁRIA opte por novas adequações necessárias à exploração do ramo da atividade, deverão ser submetidas à prévia aprovação da fiscalização do contrato e da Diretoria Adjunta Administrativa ou Diretoria Geral do Câmpus Salto.

10.3.5 O Câmpus Salto recebe verba do FNDE oriunda do PNAE – Plano Nacional de Alimentação Escolar, como complemento à oferta de lanches aos alunos do ensino técnico integrado ao ensino médio e aos técnicos concomitantes/subsequentes, e cuja utilização adequada de tal verba é um direito de nossos alunos. Atualmente, é fornecido, com essa verba, sucos provenientes da agricultura familiar, biscoitos água e sal, sendo o objetivo desta informação tornar conhecido, e dessa forma compreender que em alguns momentos haverá diminuição de vendas em virtude desses fornecimentos obrigatórios do PNAE.

10.4 DA TAXA DE ENERGIA ELÉTRICA:

10.4.1 O espaço não possui medidor de energia elétrica independente para a cantina, o que impossibilita a emissão de faturamento independente. O valor devido pela CONCESSIONÁRIA está incluso no valor do aluguel. Podendo este valor ser alterado mediante autorização prévia da direção do campus, caso a direção julgue que houve oscilação acima da normalidade, sendo esta uma decisão exclusiva da direção do campus, não assumindo assim o caráter de obrigatoriedade

10.5 DA TARIFA DE ÁGUA E ESGOTO E AFASTAMENTO E TRATAMENTO DE ESGOTO:

10.5.1 Será usado o mesmo critério do item 10.4

10.6 DA TELEFONIA E INTERNET

10.5.1 Não será disponibilizada linha telefônica.

10.5.2 O IFSP possui rede local sem fio (Wi-Fi) com capacidade de comunicação em toda a área do prédio. A concessionária e seu público usuário poderão disfrutar dessa condição especial.

10.6 DOS PAGAMENTOS DAS TAXAS:

10.6.1 O pagamento será realizado por meio de guia de recolhimento da União (GRU), que deverá ser paga e entregue até o dia dez

10.6.2 Para emissão da guia a concessionária deverá adotar o seguinte procedimento: Acessar o site www.stn.fazenda.gov.br

Clicar em :

GRU;

Impressão de GRU;

Escolher o código nº 68888-6 – Anul. Despesa no excício

UG: 158364

Gestão: 26439

Preencher somente os campos obrigatórios

Clicar em: emitir GRU

10.7 O atraso no pagamento do valor ensejará a aplicação de multa de 10% (dez por cento), correção monetária e juros de 1% (um por cento) ao mês, calculado “pro rata die”, incidentes sobre o valor em atraso.

10.8 Caso haja execução de benfeitorias acordadas com a CONTRATANTE, poderá ser feito abatimento no valor do aluguel, mediante orçamento tríplice para nortear os valores dispendidos.

10.9 Para o início do contrato será concedido 01(um) mês de carência para o pagamento.

11. UNIFORMES

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

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

11.4. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

12.2.1. O fiscal designado não deverá ter exercido a função de pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções (TCU, acórdão 1375/2015 – Plenário e, TCU, acórdão 2146/2011, Segunda Câmara);

12.2.2. A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (Acórdão TCU 3083/2010 – Plenário);

12.3. 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;

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

12.5. 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;

12.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

12.6.1. 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 prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

12.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

12.6.3. 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

12.6.4. 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.

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

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

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

12.10. 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;

12.11. 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;

12.12. 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.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. 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;

13.2. 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;

13.3. 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;

13.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a

serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

13.5. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

13.6. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

13.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

13.8. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

13.9. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

13.10. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

13.11. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis 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;

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

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

13.14. 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.

13.15. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação

13.16. Para a realização do objeto da licitação, a CONTRATADA deverá entregar declaração de que instalará escritório no município ou regiões próximas, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, dispondo de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da CONTRATANTE, bem como realizar todos os procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos funcionários;

13.17. A CESSIONÁRIA deverá garantir que todos os 240 alunos do integrado , bem como, demais usuários do restaurante, sejam alocados confortavelmente para as refeições no espaço reservado à Cantina.

13.18. Soluções de logística para a eficiência desse atendimento em horários de pico

poderão ser negociadas com a Direção do Campus.

13.19. A CESSIONÁRIA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza panos de copa, refeitórios e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros

13.20. A CESSIONÁRIA deverá garantir que os cardápios sejam elaborados por uma nutricionista, devidamente registrada em conselho. Faz-se necessário que os cardápios sejam assinados pela (o) profissional

13.21 A CESSIONÁRIA deverá garantir quadro técnico de profissionais suficientes para o preparo dos alimentos e limpeza da cozinha, garantindo que a execução dos serviços aconteça dentro do prazo previsto para a realização das refeições;

13.22 As refeições serão servidas de segunda à sexta, das 11h30 às 13h30; podendo estes serem alterados de acordo com interesse da contratante e mediante comunicação prévia de no mínimo 24 horas.

13.23 A CESSIONÁRIA manterá local adequado para armazenamento dos itens alimentícios a serem servidos, responsabilizando-se pelo estoque dos itens não perecíveis em uma sala utilizada para depósito deste tipo de produtos e os itens que necessitem de refrigeração serão armazenadas no local de preparação/fornecimento da refeição, sendo que a responsabilidade pela recepção e fiscalização dos produtos será da CESSIONÁRIA;

13.24 A manutenção preventiva e corretiva dos itens, bem como do espaço físico/prédio (área interna e externa) e suas adequações para o correto funcionamento, será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem qualquer ônus para a CONCEDENTE.

13.25 É necessário que a CESSIONÁRIA sempre prime pelo emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem as necessidades nutricionais dos alunos em conformidade com a sua faixa etária.

13.26 Assumir inteira e total responsabilidade pelo atendimento ao público, no horário determinado pela CONTRATANTE;

13.27 Não usar rádios e aparelhos que produzam sons que possam atrapalhar os ambientes de trabalho e estudo;

13.28 Manter pessoal capacitada e eficiente capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo-se sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços;

13.29 Cumprir rigorosamente, quanto às normas de segurança no trabalho na área de Medicina e Segurança do Trabalho, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços;

13.30 A inadimplência da CESSIONÁRIA, com referência aos encargos estabelecidos, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CEDENTE, nem poderá onerar o ente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CEDENTE;

13.31 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão;

13.32 Permitir a fiscalização do contrato, a Direção Geral do IFSP Câmpus Salto e àqueles a quem o IFSP formalmente indicar (Fiscais de Contrato e Comissão da Alimentação Escolar), acesso às suas instalações para fiscalização dos serviços executados, independentemente de aviso prévio;

13.33 Aceitar a alteração de lugar, solicitada pela CEDENTE, desde que mantidas as mesmas condições e similaridade das metragens iniciais;

13.34 Os proprietários da empresa prestadora do serviço deverão demonstrar disponibilidade de se reunir mensalmente – ou a qualquer tempo em que se fizer necessário, com o Fiscal do Contrato a fim de discutir e encaminhar melhorias nos procedimentos adotados;

13.35 Deverá apresentar a qualquer momento, conforme solicitação da CEDENTE, quaisquer documentos comprobatórios que esta entender necessário ao cumprimento das obrigações estabelecidas no Edital e Contrato, sob pena de aplicação de penalidades e rescisão contratual, garantindo contraditório e ampla defesa;

13.36 Apresentar os documentos comprobatórios de pagamento dos salários dos funcionários da cantina, além das guias de recolhimento de INSS e FGTS, em conjunto com as guias de recolhimento da união (GRU) com seus devidos comprovantes de pagamento, mensalmente, até o dia 10 de cada mês;

13.37 Adquirir, instalar, manter e conservar às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários ao funcionamento para prestação dos serviços de cantina, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato;

13.38 Manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, após laudo de vistoria, incluindo a pintura nas mesmas cores e no padrão original;

13.39 Ao entregar a área e os equipamentos pela CESSIONÁRIA, a CEDENTE verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural;

13.40 Manter nas dependências equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes;

13.41 Toda e qualquer saída ou entrada de veículos, de equipamentos da CESSIONÁRIA do Câmpus deverá ser precedida de identificação e registro em livro de registro localizado na portaria do prédio, ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada ao CEDENTE;

13.42 Não alterar o Cardápio Mínimo, exceto sob aprovação da fiscalização de contratos;

13.43 Manter obrigatoriamente a tabela com os preços praticados em local visível e de acesso a todos os usuários. Não incluir taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a cobrança a parte. O reajuste de preços poderá acontecer somente após decorrido o prazo mínimo de 12 (doze) meses de vigência do contrato, e deve ser primeiramente aprovado pela fiscalização do contrato. Os preços serão

reajustados de acordo com o índice IPCA;

13.44 Todas as preparações armazenadas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares, independentes do tipo de ingredientes. Caso na composição da preparação haja itens alergênicos (leite e glúten, principalmente), deverá ser garantida essa informação ao consumidor em todos os casos;

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

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

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

13.48 Não veicular publicidade acerca de outros serviços nesse espaço, sem a anuência da CEDENTE.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1. 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.

16. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

16.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997;

16.2 O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

16.3 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência;

16.4 A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de

instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017;

16.5 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo X, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA: a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada;

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

16.7 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;

16.8 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;

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

16.10 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;

16.11 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório;

16.12 O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços;

16.13 O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993;

16.14 A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso;

16.15 O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências

verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993;

16.16 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993;

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

17. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

17.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), previsto no Anexo X, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

17.2.1. O faturamento será quinzenal e será avaliada a prestação dos serviços durante o mês inteiro conforme os padrões e especificações constantes no Termo de Referência e demais apêndices e anexos.

17.2.2. Aprovação pela equipe de fiscalização dos serviços executados e documentos apresentados.

17.3. 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:

17.3.1. não produziu os resultados acordados;

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

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

18. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

18.1 Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do

contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo;

18.2 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;

18.3 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado;

18.3.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

18.3.2 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, 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 (item 4 do ANEXO VIII-A da IN nº 05/2017);

18.4 O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato;

18.4.1 O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

18.4.2 O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto;

18.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

19. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

19.4. 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:

19.4.1. o prazo de validade;

19.4.2. a data da emissão;

19.4.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

19.4.4. o período de prestação dos serviços;

19.4.5. o valor a pagar; e

19.4.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

19.5. 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;

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

19.7. 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.

19.8. 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.

19.9. 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.

19.10. 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.

19.10.1. 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.

19.11. 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.

19.12. 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.

19.13. 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.

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

19.15. 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:

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

20. DA CONTA-DEPÓSITO VINCULADA

20.1. Para atendimento ao disposto no art. 18 da IN SEGES/MP N. 5/2017, as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 são as estabelecidas neste Termo de Referência.

20.2. A futura Contratada deve autorizar a Administração Contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

20.2.1. Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

20.3. A CONTRATADA autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores da contratada, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pela Contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, conforme disposto no anexo XII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017, os quais somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do anexo VII-B da referida norma.

20.4. A Contratante provisionará os valores para o pagamento das férias, 13º (décimo terceiro) salário e verbas rescisórias aos trabalhadores da Contratada, que serão depositados pela em Conta-Depósito Vinculada, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação e utilizada exclusivamente para crédito das rubricas retidas.

20.4.1. Os valores provisionados somente serão liberados nas seguintes condições:

20.4.1.1. parcial e anualmente, pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário dos empregados vinculados ao contrato, quando devido;

20.4.1.2. parcialmente, pelo valor correspondente às férias e a 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, quando do gozo de férias pelos empregados vinculados ao contrato;

20.4.1.3. parcialmente, pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário proporcional, às férias proporcionais e à indenização compensatória porventura devida sobre o FGTS, quando da dispensa de empregado vinculado ao contrato; e

20.4.1.4. ao final da vigência do contrato, para o pagamento das verbas rescisórias.

20.5. O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da licitação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:

20.5.1. 13º (décimo terceiro) salário;

20.5.2. Férias e um terço constitucional de férias;

20.5.3. Multa sobre o FGTS e contribuição social para as rescisões sem justa causa; e

20.5.4. Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.

20.6. Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no item 14 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017.

20.7. O saldo da conta-depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança pro rata die, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o promotor desta licitação e instituição financeira.

20.8. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.

20.9. Os valores referentes às provisões mencionadas neste termo de referência que sejam retidos por meio da conta-depósito, deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.

20.10. Em caso de cobrança de tarifa ou encargos bancários para operacionalização da conta-depósito, os recursos atinentes a essas despesas serão debitados dos valores depositados.

20.11. A empresa contratada poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade Contratante para utilizar os valores da conta-depósito para o pagamento dos

encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.

20.11.1. Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento.

20.11.2. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.

20.11.3. A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.

20.11.4. A empresa deverá apresentar ao órgão ou entidade contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

20.12. O saldo remanescente dos recursos depositados na conta-depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado, conforme item 15 da IN SEGES/MP n. 5/2017.

21. DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO AMPLO (REAJUSTE)

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

21.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da Contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela Contratante, do índice IPCA, 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):

$$R = V (I - I^0) / I^0, \text{ onde:}$$

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;

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

21.4 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.

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

21.6 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.

21.7 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.

21.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

22. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO

22.1. 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, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

22.1.1. 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).

22.1.2. 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.

22.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

22.2.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

22.2.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

22.2.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

22.2.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

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

22.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

22.5. 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.

22.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

22.7. 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.

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

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

22.10. Será considerada extinta a garantia:

22.10.1. 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;

22.10.2. 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.

22.11. 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.

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

22.13. A garantia da contratação somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, conforme estabelecido no art. 8º, VI do Decreto nº 9.507, de 2018, observada a legislação que rege a matéria.

22.14. Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho

22.15. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços, nos termos da alínea "j" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 5/2017.

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. 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.

23.2. 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;

23.3. 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.

23.4. 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.

23.5. 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

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

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

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

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

23.7. 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.

23.8. 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.

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

23.9. 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.

23.10. 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.

23.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa

deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

23.12. 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.

23.13. 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.

23.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

24. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

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

24.3.2.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

24.3.2.5. 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.

24.3.3. Declaração de que o licitante possui ou instalará escritório em local (cidade/município) previamente definido pela Administração, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato.

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

24.3.5.1. 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, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

24.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

24.4.1. Valor Global: R\$518.054,40 (quinhentos e dezoito mil, e cinquenta e quatro reais, e quarenta centavos).

24.4.2. Valores unitários: conforme previsto nesse termo de referência no item 1.

24.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

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

25 DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

25.1 A execução dos serviços será iniciada em data a ser estabelecida na Ordem de Serviço, não podendo ser superior a 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do contrato, sendo que a data estimada para início dos serviços é abril de 2022, na forma que segue:

25.2 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, autorizada por Ordem de Serviço a ser emitida pelo Câmpus Salto do IFSP, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, mediante Termo Aditivo, de acordo com a Lei Federal nº 8666 de 21 de junho de 1993.

26. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

26.1. O valor de referência para a contratação, será R\$518.054,40 (quinhentos e dezoito mil, e cinquenta e quatro reais, e quarenta centavos).

27. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

Gestão/Unidade: 26439 / 158364;

Fonte de Recursos: 8100000000;

Programa de Trabalho: 12.363.5012.20RL.0035;

Elemento de Despesa: 3.3.90.32.20;

Salto, 8 de abril de 2022

INTEGRANTE(S) REQUISITANTE(S)

Wellington Romão Santos

Coordenadoria de Licitações e Contratos

SIAPE: 2174770

Alissa Iegoroff de Almeida Torrijo
Diretora Adjunta Administrativa

Após análise, aprovo este Termo de Referência, considerando que do mesmo constam os elementos capazes de propiciar a avaliação do custo/benefício, para atender às necessidades do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo.

Edilson Aparecido Bueno
Diretor Geral - Câmpus Salto
SIAPE: 1861217

Documento assinado eletronicamente.

Apêndices:

I – Estimativa fornecimento diário alimentos;

II – Cardápio mínimo;

III - Combo Saudável;

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência – Serviços Continuados com Dedicção Exclusiva de Mão-de-Obra
Atualização: Junho/2021

Documento assinado eletronicamente por:

- **Wellington Romao Santos**, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 08/04/2022 16:16:34.
- **Alissa Iegoroff de Almeida Torrijo**, DIRETOR ADJUNTO - CD4 - DAA-SLT, em 08/04/2022 16:35:55.
- **Edilson Aparecido Bueno**, DIRETOR GERAL - CD2 - DRG/SLT, em 08/04/2022 17:12:14.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 08/04/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 326806
Código de Autenticação: 4502c0ca66

