

**TERMO DE REFERÊNCIA
(PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA)**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo

Câmpus Caraguatatuba

PREGÃO Nº 3349/2022

Processo Nº 23310.000981.2022-19

1. DO OBJETO

1.1. Concessão não onerosa de espaço físico para o funcionamento de Cantina no Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de São Paulo – Câmpus Caraguatatuba, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	CATSER	Descrição	Valor Máximo Aceito para o Cardápio Mínimo
01	19356	Concessão não onerosa de espaço físico para o funcionamento de Cantina no Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de São Paulo – Câmpus Caraguatatuba.	Conforme Anexo III deste Termo de Referência

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de concessão não onerosa de espaço físico e funcionamento de cantina.

1.3. Os itens sujeitos à concorrência são os discriminados no Anexo III (CARDÁPIO MÍNIMO).

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global (adjudicação pelo preço global do grupo, ou seja, MENOR PREÇO POR GRUPO) que será obtido com a soma de todos os itens do "cardápio mínimo".

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

1.6. Após a emissão da ordem de serviço, a Concessionária terá o prazo de até 7 (sete) dias para montagem da cozinha e início da prestação dos serviços.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a Concessão não onerosa de espaço físico para o funcionamento de Cantina no Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de São Paulo – Câmpus Caraguatatuba, com base no menor preço para o Cardápio Mínimo estabelecido.

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

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

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

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.2. Os requisitos necessários ao atendimento da necessidade, a serem comprovados no momento da seleção do fornecedor, relacionados aos documentos de praxe relativos à habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica, devem ser detalhados na ocasião de elaboração do edital da licitação.

5.3. A concessão não onerosa de espaço físico e funcionamento de Cantina no Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de São Paulo – Câmpus Caraguatatuba enquadra-se na definição dos serviços prestados de forma contínua, em consonância ao artigo 15 da Instrução Normativa nº 05, de 26 de maio de 2017.

5.4. O contrato terá a vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses.

5.5. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5.6. A Concessionária deverá providenciar, às suas expensas, bens, equipamentos, funcionários e materiais necessários ao adequado funcionamento da cantina, e os insumos para a realização dos serviços incluindo a limpeza das instalações.

- 5.7. Importante que a empresa vencedora seja idônea e que tenha amplo conhecimento na área de cantina e possa prestar um atendimento cordial e capacitado.
- 5.8. O cardápio deve ser variado, de qualidade e com preços acessíveis .
- 5.9. Os objetos e equipamentos da Concessionária não se incorporarão ao patrimônio da Concedente.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 6.1. A Concessionária deverá atender, no que couber, o critério de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.
- 6.2. A Concessionária deverá fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício.
- 6.3. O fornecimento de canudos de material plástico fica proibido, em obediência à Lei Estadual nº 17.110, de 12 de julho de 2019.
- 6.4. Todos os equipamentos utilizados pela Concessionária, quando aplicável, deverão possuir o selo A ou B do PROCEL/INMETRO.
- 6.5. Os materiais plásticos devem ser biodegradáveis ou passíveis de reciclagem, devendo apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

- 7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 17 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo e-mail: clt.car@ifsp.edu.br, podendo sua realização ser comprovado por:
- 7.1.1. Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do objeto, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com esta entidade, na forma do modelo Anexo ao Edital.
- 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. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir o ônus dos serviços decorrentes.

7.4. 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. Local, horários e condições do atendimento

8.1.1. Os serviços serão prestados no Câmpus Caraguatatuba, situado à Av. Bahia nº 1.739 – Bairro Indaiá – Caraguatatuba – SP, CEP: 11.665-071.

8.1.2. Os horários de atendimento são:

8.1.2.1. Segunda a sexta feira, das 8h às 21h

8.1.2.2. Sábados letivos das 8h às 11h.

8.1.3. A Concessionária deverá manter o espaço físico em funcionamento, nos dias e horários estabelecidos, diligenciando para que não falte atendimento aos usuários.

8.1.4. A Concessionária deverá manter pessoal trabalhando dentro dos horários estabelecidos, inclusive em períodos de férias e recessos escolares, a fim de atender os servidores que estiverem no exercício de suas atividades, garantindo que a prestação dos serviços seja mantida com a oferta do cardápio estabelecido.

8.1.4.1. Durante o período de férias, recesso escolar ou outro tipo de paralisação das atividades da instituição, o horário de funcionamento da cantina poderá ser alterado em comum acordo com a gestão do contrato, e com aprovação final da Diretoria Geral do Câmpus.

8.1.5. Manter na prestação dos serviços o quantitativo de empregados necessários à adequada execução dos trabalhos, sendo que nos horários de intervalos de aulas, a Concessionária deverá prever funcionários suficientes para o rápido atendimento.

8.1.6. Manter na prestação dos serviços funcionários com condutas éticas, respeitadas e linguagem apropriada para tratar com pessoas no ambiente escolar.

8.1.6.1. Caso seja verificado pela fiscalização e gestão do contrato que o número de funcionários está insuficiente, a Concessionária deverá acatar o pedido da administração e providenciar reforço de pessoal em até 24 horas.

8.1.7. A Concessionária deverá realizar atendimentos em datas excepcionais para situações em que haja eventos programados fora dos dias e horários habituais de funcionamento escolar, podendo incluir finais de semana, desde que comunicado pela Concedente com 48h de antecedência.

8.1.8. A área a ser concedida está localizada no piso superior e equivale a:

8.1.8.1. Cozinha: 12,6 m²

8.1.8.2. Cantina: 32,0 m²

8.1.9. A Concessionária deverá ter todas as condições necessárias para atendimento a um público de até 1.000 pessoas diariamente, entre os quais: alunos, servidores e funcionários terceirizados, além de eventuais visitantes.

8.2. Contrapartida ao não pagamento de aluguel

8.2.1. Como contrapartida ao não pagamento de aluguel, a Concessionária deverá:

8.2.1.1. Fornecer gratuitamente café em garrafa térmica de pressão inox (de 1,8 litros), sempre que solicitado antecipadamente pela Administração nos casos de eventos e/ou reuniões (média de cinco eventos/reuniões mensais). Poderá ser solicitado até 3 (três) garrafas simultaneamente por evento/reunião, bem como a devida reposição se necessário.

8.2.1.2. Preparar e distribuir aos alunos dos cursos técnicos previamente cadastrados:

8.2.1.2.1. Mistura de achocolatado com leite (incluindo o aquecimento) ou suco;

8.2.1.2.2. Distribuição de alimentos secos (bolo, biscoito ou fruta);

8.2.1.2.3. Todos os alimentos e bebidas serão de responsabilidade da Concedente ou outro órgão parceiro, e entregues à Concessionária somente para o preparo e entrega aos alunos.

8.2.1.2.4. Fica estabelecido o horário de distribuição dos alimentos das 18h às 18:50h, diariamente, de segunda a sexta-feira.

8.3. Detalhamento da Prestação dos Serviços

8.3.1. Cardápio mínimo

8.3.1.1. A Concessionária deverá manter um **cardápio mínimo obrigatório**, composto de:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
BEBIDAS	
1	Achocolatado frio – 200ml
2	Achocolatado quente – 200ml
3	Água com gás – 500ml
4	Água sem gás – 500ml
5	Café coado – 100ml
6	Café com leite – 200ml
7	Refrigerante lata – 350 ml
8	Refrigerante garrafa – 600ml
9	Suco de laranja <i>in natura</i> – 300 ml
10	Suco de polpa de fruta (vários sabores) – 300ml
PREPARADOS COM FRUTAS	
11	Açaí na tigela com dois adicionais de frutas - 300 ml
12	Açaí na tigela com dois adicionais de frutas - 500 ml
13	Salada de frutas (mínimo 4 frutas) – 200g
14	Vitamina de frutas – 300ml
SALGADOS - Peso mínimo 120g (Proporção: 70g de massa e 50g de recheio)	
15	Coxinha com catupiry
16	Coxinha sem catupiry
17	Enroladinho de salsicha
18	Croissant (frango, presunto e queijo)
19	Esfiha fechada (carne, frango, queijo, calabresa)
20	Hamburgão
21	Mini Pizza
22	Quibe
23	Pão de queijo – 80g
24	Torta Salgada (frango, frios)
SANDUICHES	
Opção de pão tradicional ou integral	
25	Pão com manteiga – 50g
26	Pão com manteiga na chapa – 50g
27	Misto quente (duas fatias de presunto e duas de queijo) – 150g

28	Sanduíche do tipo natural no pão de forma com recheio sabores: frango desfiado, peito peru ou atum, e salada composta por cenoura ralada, duas rodela de tomate e duas folhas de alface americana – 200g
29	X-Salada (hambúrguer de carne vermelha 90g, duas fatias de queijo prato, duas folhas de alface americana, duas rodela de tomate e uma rodela de cebola
30	X-Salada (hambúrguer de frango 90g, duas fatias de queijo prato, duas folhas de alface americana, duas rodela de tomate e uma rodela de cebola
PRATO FEITO E OUTROS	
30	Prato feito contendo: uma porção de arroz, uma porção de feijão, uma porção de farofa, uma opção de proteína, e salada (duas opções de verdura e uma opção de legume) – 500g
31	Omelete recheada com sabores diversos (no mínimo dois ovos) – 300g
32	Panqueca de carne moída - 300g
33	Panqueca de frango – 300g
34	Lasanha à bolonhesa – 300g

8.3.2. A refeição do tipo “prato feito” deverá ser ofertada obrigatoriamente no almoço (11h30 às 14h00), ficando a critério da Concessionária a oferta também no jantar (17h30 às 19h30), sendo que os demais itens do cardápio mínimo deverão ser ofertados em todos os turnos da prestação dos serviços. No jantar o prato feito poderá ser substituído por sopas.

8.3.3. Para a refeição do tipo “prato feito” deverá haver variação na composição dos itens para a sua comercialização, sendo permitido ofertar o mesmo prato em até duas vezes na semana.

8.3.4. A Concessionária poderá oferecer produtos não contidos no cardápio mínimo primando por alimentos saudáveis e, cujo preço, será verificado mediante pesquisa de mercado e apresentado à Concedente para apreciação prévia;

8.3.5. Qualquer alteração, ampliação ou diversificação no cardápio mínimo será feita com prévia autorização da gestão do contrato,

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

8.3.7. A Concessionária deve dispor de banner/painel informando o valor de todos os itens vendidos na cantina em local de fácil visualização.

8.4. Condições Gerais da Prestação dos Serviços

- 8.4.1. Para bebidas e preparados com leite, deverá haver a opção para intolerantes à lactose.
- 8.4.2. Além do cardápio mínimo, deverá oferecer pelo menos 1 (uma) opção de salgado integral.
- 8.4.3. Além do cardápio mínimo, deverá oferecer pelo menos 1 (uma) opção de lanche para vegano e vegetariano.
- 8.4.4. Além do cardápio mínimo, deverá oferecer pelo menos 1 (uma) opção de prato feito para vegano e vegetariano.
- 8.4.5. As opções veganas constantes no quadro de itens deverão conter apenas ingredientes de origem vegetal, ou seja, NÃO PODEM CONTER: carne branca ou vermelha, caldo de carne, peixe, leite, queijo, manteiga, margarina, ovo ou quaisquer outros produtos derivados de origem animal, incluindo os temperos utilizados nas preparações.
- 8.4.6. Na cantina é expressamente vedado:
- 8.4.6.1. Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
 - 8.4.6.2. A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
 - 8.4.6.3. Comercialização de bebidas alcoólicas;
 - 8.4.6.4. Comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
 - 8.4.6.5. Comercialização de todo e qualquer tipo de medicamento;
 - 8.4.6.6. Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
 - 8.4.6.7. Comercializar qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, bem como utilizar a área para outras finalidades;
 - 8.4.6.8. Permanência de animais de qualquer espécie;
 - 8.4.6.9. Permanência de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da cantina;
- 8.4.7. A Concedente poderá determinar a suspensão da venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ou que comprometer a incolumidade da saúde ou contrariar o interesse público ou legislações vigentes ou quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem, ato que deverá ser devidamente justificado pela Concedente.
- 8.4.8. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches e refeições, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade, de procedência conhecida e devem estar dentro

do prazo de validade, apresentando-se em perfeitas condições de preservação, garantindo assim o bem-estar da comunidade.

8.4.9. Os lanches e refeições deverão apresentar boa aparência, dando especial atenção e preferência, para comercialização de lanches e refeições com baixo teor de gordura, sal, açúcar e condimentos.

8.4.10. Os gêneros alimentícios que demandarem refrigeração (sobremesas, lanches frios etc.) deverão ser colocados em um equipamento refrigerado compatível (refrigerador, freezer), assim como os gêneros alimentícios que demandarem aquecimento (lanches quentes) deverão ser colocados em estufas, e tais equipamentos deverão permanecer ligados ininterruptamente enquanto houver demanda para a sua utilização.

8.4.11. A Concessionária deverá apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:

8.4.11.1. Data de produção e prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero.

8.4.11.2. Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características;

8.4.11.3. Monitoramento de temperaturas para manutenção dos produtos em estoque;

8.4.11.4. Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

8.4.12. A cantina deverá dispor gratuitamente, em sachês individuais: açúcar, adoçante artificial e molhos (*ketchup*, mostarda, maionese, pimenta etc.), atentando – se ao prazo de validade deles.

8.4.13. Deverá ser utilizado utensílios devidamente higienizados (pegador de alimentos, garfos), guardanapos de papel ou luvas para manusear os alimentos.

8.4.14. A data de fabricação e validade dos produtos prontos para consumo (sobremesas, salada de frutas, sanduíches etc.) deverão estar visíveis ao consumidor através do uso de etiquetas adequadas para essa finalidade.

8.4.15. A Concessionária deverá obedecer a todas as exigências da vigilância sanitária.

8.4.16. Caberá a Concessionária promover, sem ônus para a Concedente, cursos e treinamentos aos seus funcionários (manipulação de alimentos, atendimento e etc), conforme determina a legislação pertinente.

- 8.4.17. Preferencialmente deverá ser alocado para trabalhar um empregado exclusivamente no caixa, o qual, quando estiver desempenhando a referida função, não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com os alimentos.
- 8.4.18. A Concessionária deverá aceitar como forma de pagamento: dinheiro em espécie, PIX, cartão de débito e crédito das mais variadas bandeiras vedadas a cobrança de preço diferenciado de acordo com a forma de pagamento. Ficará a critério da Concessionária a aceitação de pagamento por vales refeição/alimentação.
- 8.4.19. Não será permitida a inclusão de taxas tais como comissões e gorjetas.
- 8.4.20. A Concessionária deverá atender integralmente às exigências contidas na Resolução ANVISA nº 216 de 15 de Setembro de 2004 - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 8.4.21. A Concedente não se responsabiliza por eventuais perdas e/ou extravios de mobiliários, materiais, equipamentos, eletrodomésticos, utensílios, insumos ou outros itens de propriedade da Concessionária, a qual deverá providenciar, às suas expensas, meios de promover a guarda e segurança dos itens de sua propriedade.
- 8.4.22. A Concedente não se responsabiliza por eventuais problemas imprevistos quanto ao fornecimento de água e energia, não podendo ser transferido à Concedente quaisquer prejuízos ocorridos em virtude da falta do fornecimento de água e energia.
- 8.4.23. Quando solicitado pela Concedente, a Concessionária deverá aceitar as manutenções preventivas e/ou corretivas na rede elétrica ou de água/esgoto, as quais necessitarem de desligamento dos sistemas de fornecimento de energia e/ou água/esgoto.
- 8.4.24. Os desligamentos dos sistemas de energia e água/esgoto serão comunicados à Concessionária com 48 horas de antecedência, exceto em casos emergenciais nos quais os desligamentos poderão ocorrer imediatamente à comunicação da Concedente.
- 8.4.25. É vedada a sublocação ou transferência do objeto do contrato a terceiros.
- 8.4.26. No primeiro dia de vigência contratual, a Concessionária deverá estar devidamente instalada e operante, atendendo plenamente todos os requisitos da contratação, cumprindo com o cardápio mínimo, além de apresentar a relação dos mobiliários, equipamentos e materiais de sua posse trazidos para o espaço sob concessão.

8.5. **Mobiliários**

- 8.5.1. A Concedente não fornecerá quaisquer mobiliários, sendo estes de responsabilidade da Concessionária.
- 8.5.2. A Concessionária deverá providenciar, às suas expensas, as cadeiras/banquetas e mesas a serem utilizadas na prestação dos serviços da cantina, devendo alocar os mobiliários de maneira padronizada, com espaçamento adequado de modo a garantir a livre circulação das pessoas entre as mesas.
- 8.5.3. Os mobiliários deverão ser novos ou em ótimo estado de conservação, sujeitos à análise e aprovação da Concedente.
- 8.5.4. As mesas e cadeiras podem ser no estilo bistrô com banquetas ou mesa com quatro cadeiras em madeira, alumínio ou outro material que não enferruje, não podendo ser alocados mobiliários de material plástico.
- 8.5.5. As mesas/cadeiras/banquetas deverão ter capacidade para acomodar no mínimo 12 pessoas sentadas.
- 8.5.6. A Concessionária deverá providenciar, às suas expensas, a instalação dos armários necessários ao armazenamento de materiais, equipamentos e insumos, devendo ainda providenciar soluções para que eles fiquem trancados.

8.6. **Equipamentos, eletrodomésticos e utensílios**

- 8.6.1. A aquisição, instalação e manutenção dos equipamentos e eletrodomésticos necessários para o funcionamento da cantina é de responsabilidade da Concessionária.
- 8.6.2. Todos os equipamentos, eletrodomésticos e utensílios deverão ser novos ou em ótimo estado de conservação, sujeitos à análise e aprovação da Concedente.
- 8.6.3. A Concedente não permitirá o uso de equipamentos e eletrodomésticos em condições de deterioração e que possam contaminar os alimentos.
- 8.6.4. A Concessionária deverá dispor, no mínimo, dos seguintes equipamentos para execução do fornecimento dos produtos:
 - 8.6.4.1. Extrator de sucos;
 - 8.6.4.2. Geladeira duplex;
 - 8.6.4.3. Fogão de 04 bocas, tipo cooktop;
 - 8.6.4.4. Liquidificador;
 - 8.6.4.5. Forno Micro-ondas;
 - 8.6.4.6. Forno Elétrico;
 - 8.6.4.7. Sanduicheira elétrica;

- 8.6.4.8. Chapa elétrica grande profissional para lanche e grelhados, em inox, medindo no mínimo 1,0m x 0,50m;
 - 8.6.4.9. Vitrine estufa com 08 bandejas;
 - 8.6.4.10. Geladeira do tipo expositor de bebidas;
 - 8.6.4.11. Freezer;
 - 8.6.4.12. Vitrine ou balcão refrigerado;
 - 8.6.4.13. Máquina de café expresso;
 - 8.6.4.14. Panelas elétricas e fritadeiras elétricas em quantidade suficiente;
 - 8.6.4.15. Pratos, talheres, copos de vidro, xícaras, panelas diversas, guardanapos, copos descartáveis.
- 8.6.5. Todos os equipamentos, eletrodomésticos e utensílios para prestação de serviços devem estar em perfeito estado de funcionamento.
- 8.6.6. É responsabilidade da Concessionária, realizar às suas expensas, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados na prestação os serviços e limpeza de ductos de exaustão e caixa de gordura sem nenhum ônus à Concedente.
- 8.6.7. É responsabilidade da Concessionária, realizar, às suas expensas, quaisquer adaptações necessárias para a correta instalação e funcionamento dos equipamentos e eletrodomésticos.
- 8.6.8. Todos os equipamentos que demandarem a utilização do sistema de gás somente poderão ser utilizados com a liberação por parte da Concedente, após obtenção do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros - AVCB.
- 8.6.9. Enquanto a utilização do sistema de gás não for liberada, a Concessionária deverá providenciar a produção dos alimentos utilizando panelas elétricas, adotando inclusive outras soluções, sem que haja prejuízos na oferta dos itens do cardápio.
- 8.6.10. A Concessionária deverá providenciar, às suas expensas, local a guarda dos equipamentos, devendo ainda providenciar soluções para que eles fiquem trancados.

8.7. **Uniformes**

- 8.7.1. É obrigatório, por parte da Concessionária, o fornecimento de uniformes aos funcionários, devendo ser condizentes com a atividade a ser desempenhada junto ao órgão Concedente, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem quaisquer repasse de custos para o empregado, devendo atender às seguintes especificações:

8.7.1.1. Para os funcionários que irão manipular os alimentos é necessário o seguinte uniforme:

8.7.1.1.1. Toucas, não sendo permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos;

8.7.1.1.2. Luva para manuseio dos alimentos;

8.7.1.1.3. Vestuário adequado à natureza do serviço, sendo expressamente proibido camisa sem manga, saias, entre outras proibições das normas sanitárias;

8.7.1.1.4. Calçados fechados e antiderrapantes, sendo expressamente proibido o uso de chinelos e sandálias;

8.7.1.1.5. Avental “na cor branca” para melhor visualização das condições de higiene e necessidade de trocas, sendo que estes devem permanecer limpos, brancos e alvejados.

8.7.1.2. Para os funcionários da área do atendimento é necessário o seguinte uniforme:

8.7.1.2.1. Toucas, não sendo permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos;

8.7.1.2.2. Vestuário adequado à natureza do serviço, sendo expressamente proibido camisa sem manga, saias, entre outras proibições das normas sanitárias;

8.7.1.2.3. Calçados fechados e antiderrapantes, sendo expressamente proibido o uso de chinelos e sandálias;

8.7.1.2.4. Cada item do uniforme deverá ser trocado diariamente ou quando se fizer necessário dentro do dia, não sendo admitido, em hipótese alguma, o uso de uniformes sem as devidas condições de higiene.

8.7.2. A Concessionária deverá possuir aventais e uniformes nas quantidades suficientes para reposição ou troca diária, não sendo aceitas justificativas para a não troca por falta de itens disponíveis.

8.7.3. Novas peças terão que ser fornecidas sempre que for apresentado desgastes, manchas, rasgos e descolamento ou a cada 6 (seis) meses, o que for menor.

8.7.4. 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.

8.8. Condições de limpeza e higiene

- 8.8.1. A Concessionária deverá utilizar na limpeza e higienização da cozinha, balcões e mesas os produtos de sanitização e desinfecção específicos para cada área.
- 8.8.2. Panos de prato para secagem de louças e panos de secagem de mãos deverão ser na “na cor branca” para melhor visualização das condições de higiene e necessidade de trocas, sendo que estes devem permanecer limpos, brancos e alvejados.
- 8.8.3. É expressamente proibido colocar sob o corpo, principalmente sob os ombros, os panos de prato e outros utilizados em quaisquer dos ambientes da cantina.
- 8.8.4. A Concessionária deverá fixar dentro de sua área de atendimento dispensers com álcool em gel e dispensers com papel toalha para utilização frequente durante os atendimentos.
- 8.8.5. A Concessionária deverá observar e cumprir todos os protocolos de biossegurança e sanitários vigentes do IFSP- Câmpus Caraguatatuba.
- 8.8.6. A Concessionária deverá providenciar na área objeto da concessão:
 - 8.8.6.1. Varrição, limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;
 - 8.8.6.2. Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de condicionamento do lixo;
 - 8.8.6.3. Lavagem de paredes, pisos, azulejos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), refrigeradores, freezers, entre outros;
 - 8.8.6.4. Limpeza constante das mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos;
 - 8.8.6.5. As vitrines de todos os tipos deverão estar limpas por dentro, por fora e apresentar os vidros translúcidos pela devida limpeza.
 - 8.8.6.6. Retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à Concessionária a aquisição de materiais necessários a esses serviços;
 - 8.8.6.7. Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento.
- 8.8.7. Responsabilizar-se pelo controle e destinação ambiental dos resíduos dos serviços prestados e de acordo com a legislação vigente.
- 8.8.8. Instruir os empregados acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com a legislação.
- 8.8.9. Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

- 8.8.10. Todos os recipientes para coleta de resíduos, que deverão existir na área interna e externa da Cantina, em número razoável, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo com acionamento por pedal, bem como serem acondicionados por sacos de lixo apropriados.
- 8.8.11. A Concessionária deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação deles, sendo que:
- 8.8.11.1. A dedetização e desratização do espaço cedido ficará a cargo da Concessionária, devendo ser feita no mínimo semestralmente, atendendo a legislação vigente.
 - 8.8.11.2. A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios etc.
 - 8.8.11.3. A Concessionária ficará responsável pelo atendimento às exigências e normas sanitárias estabelecidas pelas RDC ANVISA 275/2002, 216/2004, Portaria CVS 05/2013 e demais que porventura estejam vigentes.
 - 8.8.11.4. Todo procedimento deve ser comunicado ao fiscal de contrato com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis.
 - 8.8.11.5. A Concessionária deverá entregar à Concedente o certificado de comprovação da dedetização e desratização a cada aplicação.
- 8.8.12. Após término da vigência do contrato a Concessionária deverá entregar o espaço nas condições definidas neste Termo de Referência.

8.9. Manutenções, Adaptações e Benfeitorias na área concedida

- 8.9.1. 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:
- 8.9.1.1. Água e esgoto: tubos e conexões, equipamentos, válvulas, sifões e limpeza de caixa de gordura etc.;
 - 8.9.1.2. Energia: Eletrodutos, conexões, lâmpadas, tomadas, disjuntores, reatores, interruptores, soquetes etc.;
 - 8.9.1.3. Uso de gás de cozinha – botijões de gás, válvulas, mangueiras (quando liberados para utilização);

- 8.9.2. É responsabilidade da Concessionária comunicar por escrito à Concedente qualquer dano ou avaria às instalações, devendo providenciar imediatamente o reparo ou mesmo a substituição dos itens danificados por outros novos, inclusive se causado por seus empregados ou prepostos.
- 8.9.3. É responsabilidade da Concessionária, realizar, às suas expensas, quaisquer adaptações de infraestrutura necessárias para o fechamento da área da cantina (exs: toldo, vidro ou outra solução) com objetivo de promover a guarda e segurança de materiais, equipamentos, utensílios, eletrodomésticos, insumos e demais itens de propriedade da Concessionária.
- 8.9.4. Para toda e quaisquer benfeitorias e adaptações a serem introduzidas na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da Concedente e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da Concedente, independentemente de indenização.
- 8.9.5. Finda a concessão de uso, a Concedente poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da Concessionária, em um prazo de até 10 dias úteis.

8.10. **Consumo de Água/ Esgoto e Energia Elétrica**

8.10.1. A Concessionária é responsável pelo pagamento mensal de taxas de consumo de água/esgoto e energia elétrica de acordo com o seguinte critério:

8.10.1.1. Água/Esgoto:

8.10.1.1.1. Fica estabelecida a taxa mínima prevista pela SABESP (até 10m³) como fixa para todos os meses, vez que, historicamente, o consumo no antigo espaço da cantina não ultrapassava este patamar e considerando ainda que aquela seria a taxa cobrada em qualquer outro prédio comercial.

8.10.1.1.2. A referida taxa mínima está discriminada nas faturas da SABESP sendo de fácil visualização.

8.10.1.2. Energia Elétrica:

8.10.1.2.1. Fica estabelecida a cobrança de 6,33 % KWh mensais do total de "Consumo Ativo (Ponta + FPonta Ind + FPonta Cap) do Câmpus, com base na média de consumo obtida na série de 24 meses do último contrato da cantina que, vale ressaltar, concedia o espaço com o medidor de consumo constituindo-se, portanto, de média confiável.

8.10.1.2.2. Os consumos acima referidos estão discriminados nas faturas da EDP sendo suas identificações e visualizações relativamente fáceis.

8.10.2. Mensalmente, no último dia do mês corrente, a fiscalização emitirá o Aviso de Cobrança, anexo IV deste Termo de Referência, que será enviado ao e-mail da Concessionária com os valores a serem pagos quanto aos gastos de água/esgoto e energia.

8.10.3. No primeiro mês da prestação dos serviços, a Concessionária poderá receber o aviso de cobrança calculado parcial ou cumulativo, somando mais de um mês de medição, a depender da data do recebimento da fatura da EDP Bandeirante e SABESP.

8.10.4. É responsabilidade da Concessionária providenciar, às suas custas, a emissão da GRU.

8.10.5. O pagamento do valor referente ao consumo de água/esgoto e energia elétrica deverá ser efetuado mensalmente pela Concessionária à Concedente através de Guia de Recolhimento Único (GRU), até o 10º (décimo) dia útil do mês seguinte.

8.10.6. Para emissão da Guia de Recolhimento da União (GRU), referente ao pagamento do consumo de água e energia elétrica, a Concessionária deverá seguir o seguinte procedimento:

8.10.6.1. Acessar o seguinte endereço eletrônico:
http://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru_novosite/gru_simples.asp

8.10.6.2. Aparecerá o campo para preenchimento da guia:

- i. Unidade Gestora (UG): 158349 para água/esgoto e energia elétrica
- ii. Gestão: 26439
- iii. Código do Recolhimento: 68888-6
- iv. Preencher somente os campos obrigatórios (*)

8.10.6.3. Na tela seguinte (nome da empresa / CNPJ / valor principal e total) e emitir a GRU.

8.10.7. Os comprovantes de quitação, deverão ser entregues à fiscalização do contrato, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis do pagamento, a qual será responsável por informar o recolhimento ao Setor Financeiro do Câmpus.

8.10.8. Atrasos no recolhimento ensejarão multa de 1% sobre o montante, acrescidos de juros de mora de 0,5% por dia útil de atraso.

8.11. Caso a Concedente instale aparelhos de medição de consumo de água/esgoto e energia elétrica destinados exclusivamente à medição do consumo da área da cantina/cozinha, a Concessionária fica obrigada a aceitar a alteração, passando a pagar pelo seu consumo de acordo com os registros dos aparelhos instalados.

9. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 9.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 9.3. 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.
- 9.4. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
 - 9.4.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados;
 - 9.4.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
 - 9.4.3. 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;
 - 9.4.4. 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.
- 9.5. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 9.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- 9.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.
- 9.8. 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.
- 9.9. 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.
- 9.10. 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.

10. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 10.1. 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.
- 10.2. 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.
- 10.3. 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.
- 10.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 10.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.
- 10.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante.
- 10.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 10.8. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 10.9. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 10.10. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 10.11. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

- 10.12. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 10.13. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 10.14. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 10.15. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a Contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 10.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 10.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante.
- 10.18. Cumprir com os protocolos institucionais em relação a todas as normas estabelecidas pelo Câmpus Caraguatatuba, incluindo protocolos de Biossegurança.
- 10.19. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.
- 10.20. A Concessionária deverá aceitar a presença da fiscalização do contrato no interior da cantina e da cozinha para verificações dos serviços que estiverem sendo executados, diariamente ou quando se fizer necessário, fornecendo todas as informações que lhe for solicitado.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 11.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

12. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 12.1. 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.

13. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 13.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 13.3. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 13.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.
- 13.7. 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.
- 13.8. 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.
- 13.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 13.10. 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.

- 13.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.
- 13.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 13.13. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:
- 13.13.1. Promover, trimestralmente ou quando julgar necessário, pesquisa de satisfação junto aos usuários da cantina para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e fazer proposições para a melhoria dos serviços, quando for o caso;
 - 13.13.2. A pesquisa de satisfação deverá ser feita com toda a comunidade acadêmica interna para avaliação, com precisão, dos itens a serem respondidos a nível de satisfação.
 - 13.13.3. A pesquisa de satisfação aplicada junto à comunidade interna terá como base a avaliação dos mesmos indicadores de mensuração de qualidade e higiene nos serviços prestados, conforme Anexo II - Instrumento de Medição de Resultados (IMR), adotando ainda as mesmas faixas de pontuação nele estipuladas (de 0 a 100).
 - 13.13.4. No mês em que houver a aplicação da pesquisa de satisfação junto à comunidade interna, o resultado dela será utilizado para o emprego das penalidades, caso haja, junto à Concessionária, ocasião em que será adotada a média dos cálculos obtidos junto aos respondentes.
 - 13.13.4.1. A critério da Fiscalização do Contrato poderá ser criado um novo instrumento de pesquisa de satisfação, sem que o seu resultado seja utilizado para a aplicação de penalidades junto à Concessionária.
- 13.14. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 13.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

14. DO PAGAMENTO

- 14.1. Considerando tratar-se de Concessão não onerosa, não haverá pagamento de aluguel por parte da Concessionária para a Concedente.
- 14.2. Será cobrado da Concessionária o pagamento da taxa de água/esgoto e energia elétrica, correspondente ao consumo efetivo, conforme detalhado no item 8.10 deste Termo de Referência.

15. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

- 15.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo II deste Termo de Referência ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver a apuração e aplicação das penalidades previstas com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Concessionária:
 - 15.1.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade exigida as atividades; ou
 - 15.1.2. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 15.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 15.3. Serão avaliados, mensalmente, e como condição essencial para a continuidade da prestação dos serviços por parte da Concessionária, os critérios de qualidade e higiene que a empresa deverá manter durante o desenvolvimento de suas atividades diárias, a saber:
 - 15.3.1. Qualidade dos serviços;
 - 15.3.2. Qualidade dos produtos do cardápio;
 - 15.3.3. Qualidade no atendimento;
 - 15.3.4. Higiene na manipulação de alimentos, dos espaços e dos equipamentos.
- 15.4. A avaliação dos itens propostos no IMR não isenta a Concessionária da avaliação de outros critérios relacionados às suas obrigações perante a Concedente estando sujeita à aplicação de outras penalidades previstas no item 18 deste Termo de Referência.
- 15.5. As faixas de avaliação do IMR serão adotadas conforme estabelecido:
 - 15.5.1. Se o resultado for:
 - 15.5.1.1. IMR menor que 95% e maior ou igual a 90% - fiscal envia advertência por escrito à contratada.
 - 15.5.1.2. IMR menor que 90% e maior ou igual a 80% - Aplicação de multa de 25% sobre o valor total dos itens do cardápio mínimo somado à advertência.

15.5.1.3. IMR menor que 80% e maior ou igual a 75% - Aplicação de multa de 50% sobre o valor total dos itens do cardápio mínimo somado à advertência.

15.5.1.4. IMR menor que 75% e maior ou igual a 70% - Aplicação de multa de 75% sobre o valor total dos itens do cardápio mínimo somado à advertência.

15.5.1.5. IMR menor que 70% - Rescisão Contratual Unilateral a pedido da Concedente.

15.5.2. Na ocorrência de:

15.5.2.1. 3 (três) advertências nos últimos 06 meses: Aplicação de multa de 50% sobre o valor total dos itens do cardápio mínimo.

15.5.2.2. 5 (cinco) advertências nos últimos 12 meses : Aplicação de multa de 75% sobre o valor total dos itens do cardápio mínimo.

15.5.2.3. Acima de 5 (cinco) advertências nos últimos 12 meses: Rescisão Contratual Unilateral a pedido da Concedente.

16. REAJUSTE

16.1. Os preços de venda dos alimentos são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

16.2. Dentro do prazo de vigência do contrato, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se os índices IPCA, que reajustarão os itens que compõe o cardápio.

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

16.4. 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.

16.5. 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.

16.6. O reajuste será realizado por aditamento.

17. GARANTIA DA EXECUÇÃO

17.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, por se tratar de Concessão não onerosa.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 18.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- Falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
 - Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - Fraudar na execução do contrato;
 - Comportar-se de modo inidôneo; ou
 - cometer fraude fiscal.
- 18.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:
- Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
 - Multa de:**
A base de cálculo das multas será o valor do lance vencedor multiplicado por 1000 (quantidade estimada diária de público consumidor)
 - 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre a base de cálculo em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor da base de cálculo em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
 - 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre valor da base de cálculo, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
 - 0,2% a 3,2% por dia sobre valor da base de cálculo, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
 - As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
 - Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

- 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;

18.3. 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.

18.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multa.

18.5. 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 total dos itens do cardápio mínimo
2	0,4% ao dia sobre o valor total dos itens do cardápio mínimo
3	0,8% ao dia sobre o valor total dos itens do cardápio mínimo
4	1,6% ao dia sobre o valor total dos itens do cardápio mínimo
5	3,2% ao dia sobre o valor total dos itens do cardápio mínimo

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04

3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	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
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da contratada	01
10	Ofertar item constante do cardápio mínimo, após primeira notificação do fiscal	02

18.6. Outras penalidades de multa e rescisão contratual poderão ser aplicadas à Concessionária em função da avaliação do Instrumento de Medição de Resultados - IMR.

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

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

18.7.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

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

- 18.8. 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.
- 18.9. 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.
- 18.9.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 18.10. 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.
- 18.11. 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.
- 18.12. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 18.13. 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.
- 18.14. 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.
- 18.15. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 19.1. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global do grupo.
- 19.2. Os itens constantes na proposta não devem apresentar valores "fracionados" que dificultem a cobrança dos produtos, ou seja, valores como, por exemplo: R\$ 1,67 ou R\$ 1,63. Só será permitida a oferta de produtos com preços tendo como final 5 ou 0, assim como: R\$ 1,60 ou R\$ 1,65.

19.3. Caso os licitantes não se atentem para esta cláusula, o preço final do licitante vencedor será reduzido para o menor valor mais próximo do que foi estabelecido. A título de exemplo, caso o licitante apresente valores na proposta iguais a R\$ 1,66 ou R\$ 1,67 será considerado o preço de R\$ 1,65 como preço final de venda do produto.

20. ESTIMATIVA DE PREÇOS

20.1. O valor máximo do cardápio mínimo é aquele estabelecido no Anexo III deste Termo de Referência - Cardápio mínimo.

21. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

21.1. Na presente contratação, não há necessidade de indicação orçamentária por tratar-se de concessão não onerosa de espaço físico, a qual não gerará desembolso financeiro por parte do IFSP, logo, não possui detalhamento de recursos orçamentários.

22. ANEXOS

- 22.1. Anexo I – Estudo Técnico Preliminar (ETP)
- 22.2. Anexo II – Índice de Medição de Resultados (IMR)
- 22.3. Anexo III – Cardápio mínimo
- 22.4. Anexo IV – Aviso de Cobrança
- 22.5. Anexo V – Planta do local a ser concedido

Caraguatatuba, 20 de maio de 2022.

Rodrigo Januário de Souza Batista
Coordenador de Licitações e Contratos

Gabriela Martins dos Santos
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 IFSP Caraguatatuba.

Kalebe Monteiro Xavier
Diretor Geral em Exercício