

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS CANOAS
PREGÃO Nº 20/2022
(Processo Administrativo nº 23361.000208/2022-49)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina e Restaurante no IFRS – *Campus* Canoas, mediante concessão onerosa de uso do espaço físico, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

| Item | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE TOTAL | Valor Unitário Máximo Aceitável |
|------|--|-------------------------|------------------|---------------------------------|
| 01 | Almoço – tipo <i>buffet</i> por quilo, conforme composição constante no item 1.7 do Termo de Referência. | <i>Buffet</i> por quilo | 01 | R\$ 52,97 |

- 1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de concessão onerosa de uso.
- 1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a **Empreitada por Preço Global**;
- 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. Serviço de fornecimento, preparo e distribuição de refeições (almoços por quilo) para os servidores, alunos, trabalhadores terceirizados e público em geral no *Campus* Canoas do IFRS, nos modos *buffet* por quilo e livre.
- 1.6.1. O valor para a modalidade *buffet* por quilo será de R\$ 52,97 (Cinquenta e dois reais e noventa e sete centavos);
- 1.6.2. O cardápio a ser observado para este item deverá ser amplo e variado, em conformidade com o disposto no **item 1.7** deste Termo de Referência;
- 1.6.3. Estes valores poderão ser reajustados em conformidade com o disposto no item 19.1.1 para a concessão onerosa (aluguel) e para o valor do *buffet* por quilo, conforme item 19.2. deste Termo de Referência.
- 1.7. Para as refeições servidas aos servidores, alunos, trabalhadores terceirizados e público em geral o cardápio deverá ser elaborado por responsável técnico, de maneira a evitar rotinas, garantindo a diversidade de opções sempre bem apresentáveis, contendo, no mínimo, alimentos/preparações indicados no quadro abaixo:

| Cardápio Mínimo do Buffet. | | | | |
|--|---|--|--|-------------------|
| Preparação | Quantidades diárias | | Tipo | |
| Salada | 04 (quatro) | | 01 (uma) folhosa; 02 (duas) cruas; 01 (uma) cozida. | |
| Arroz | 02 (dois) | | Branco, integral e variações (carreteiro, arroz de forno, etc). | |
| Leguminosa | 01 (um) | | Feijão ou lentilha. | |
| Acompanhamento | 05 (cinco) | | Massas (lasanha, macarrão, nhoque, ravióli), purê de batata ou mandioca. | |
| *Prato Principal | 02 (dois) | | Carne (bovina, frango, suína, pescado). Opção de prato à base de proteína de soja ou grão de bico. | |
| Sobremesa | 03 (três) | | 02 (dois) doces e uma fruta. | |
| Variação do Prato Principal (*) | | | | |
| Tipo | Especificação | Preparações | Porções | Frequência |
| Bovina sem osso | Patinho, alcatra, ou coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade. | Bife, cubos, iscas, assados. | 180g | 03 vezes/mês |
| | Contra filé. | Grelhados. | 180g | 03 vezes/mês |
| | Carne moída de primeira. | Com molho, legumes, almondega, rocambolo, bolo de carne. | 160g | 03 vezes/mês |
| Bovina com osso | Chuleta. | Com molho, grelhado, acebolado. | 200g | 02 vezes/mês |
| Frango sem osso | Filé de peito de frango | Grelhado, cubos, iscas. | 160g | 03 vezes/mês |

| | | | | |
|----------------|---|--------------------------|------|--------------|
| | Sobrecoxa desossada. | Assado, empanado, iscas. | 160g | 02 vezes/mês |
| Suíno sem osso | Lombo. | Assado, com molho. | 160g | 01 vez/mês |
| Pescados | Filé: pescada, meluza, tilápia, anjo. | Grelhado. | 170g | 03 vezes/mês |
| Vegetariano | Bife de soja ou Hambúrguer de grão de bico. | Com molho, grelhado. | 180g | 01 vez/mês |

- 1.8. A comercialização dos lanches e bebidas que serão ofertados pela futura contratada, por meio do serviço de cantina e restaurante, deverá seguir o Decreto Estadual nº 54.994/2020 e ou legislações e orientações que obedeçam aos padrões de qualidade nutricional e de vida, indispensáveis à saúde dos alunos.
- 1.9. Os valores destes produtos (lanches e bebidas) poderão ser alterados sempre que houver flutuação de preços, para mais ou para menos, podendo ser motivado tanto pela contratada quanto pela fiscalização do contrato. Esta alteração de preços não se vincula à cláusula de Reajuste prevista na minuta de contrato em razão de sua característica divergir dos demais itens objeto desta contratação.
- 1.9.1. A contratada deverá repassar a lista dos itens (lanches e bebidas) que serão comercializados na lanchonete com os respectivos preços para o fiscal e gestor do contrato;
- 1.9.2. O fiscal do contrato de posse da lista mencionada no item 1.9.1 realizará pesquisa de preços dos itens comercializados e caso verifique uma desconformidade com o valor médio dos produtos oriundos da pesquisa de preços, notificará a contratada para adequação dos preços dos produtos comercializados na lanchonete.
- 1.10. Para o serviço de lanches e bebidas a CONTRATADA deverá ofertar produtos com variedade de marcas e tipos de forma à atender a demanda do público usuário da Cantina e Restaurante, conforme sugestão de produtos disposta na tabela abaixo:

| LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS (BEBIDAS) | |
|---|--|
| 01 | Água mineral com e sem gás – garrafas de 500ml. |
| 02 | Chá natural ou sachês. |
| 03 | logurte Natural, diversos sabores – 180ml. |
| 04 | Sucos Naturais (diversos sabores) – copo de 200ml, 300ml ou 500ml. |
| 05 | Café Preto, 180 ml . |

| | |
|---|--|
| 06 | Café com leite, 180ml . |
| 07 | Outras bebidas que atendam ao disposto no Decreto Estadual nº 54.994/2020 e /ou legislações e orientações jurídicas vigentes. |
| LANCHES | |
| 01 | Misto Quente (torrada) - Pão de forma fresco (50g), presunto (20g) e queijo (20g) e manteiga ou requeijão. |
| 02 | Sanduiche de presunto - Pão de forma fresco(50g), presunto (20g), queijo (20g), tomate (25g) e alface (15g) |
| 03 | Sanduiche Integral de frango - Pão integral (50g), recheio a base de carne de frango desfiado (mínimo 40g de frango), cenoura ralada (5g) e alface (15g) |
| 04 | Sanduiche Frio Vegetariano. |
| 05 | Sanduiche Baguete. |
| 06 | Pizza Brotinho. |
| 07 | Pão de queijo, com no mínimo 80g |
| 08 | Salada de frutas, Embalagem de 180 ml, com no mínimo 4 frutas. |
| 09 | Frutas diversas – ao menos 03 (três) tipos. |
| 10 | Sopas. |
| 11 | Pastel assado - Massa assada com recheio a base de carne de frango ou carne bovina(mínimo 70g de recheio). |
| 12 | Bolo simples, Fatia de no mínimo 100g. |
| 13 | Outros lanches que atendam ao disposto no Decreto Estadual nº 54.994/2020 e /ou legislações e orientações jurídicas vigentes. |
| Obs.: devem ser ofertados produtos que não contenham glúten e lactose. | |

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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

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

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

2.2. 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.

2.3. 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 personalidade e subordinação direta.

2.4. O espaço a ser cedido situa-se na Rua Dra. Maria Zélia Carneiro de Figueiredo, nº 870 – A, Prédio C, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Campus Canoas*, Bairro Igara III, Canoas/RS.

2.5. Os serviços deverão ser prestados rotineiramente de segunda a sexta-feira, considerando os horários de atendimento ao público, conforme segue, no mínimo:

| Refeição | Horário de Prestação do Serviço |
|----------------------------|---------------------------------|
| Almoço | Das 11h30min às 13h30min. |
| Comercialização de lanches | Das 07h30min às 21h15min. |

4.5.1 A critério do IFRS poderá haver alteração dos horários acima determinados, mediante simples comunicação escrita à CONTRATADA.

2.6. Em casos excepcionais, como eventos e datas comemorativas, a CONTRATANTE poderá solicitar ajuste de horário para atendimento da demanda existente.

2.7. As refeições deverão ser preparadas e servidas nas dependências do IFRS – *Campus Canoas*, sendo que a Administração não fornecerá os equipamentos e mobiliários necessários para a efetiva prestação do serviço. Portanto, ficará a cargo da empresa CONTRATADA os gastos oriundos da execução dos serviços mantidos sob sua responsabilidade a saber:

- a. Mobiliários e utensílios de preparo e fornecimento das refeições;
- b. Mão-de-obra responsável por todas as etapas do processo;
- c. Limpeza dos materiais e do local;
- d. Luz gás, aluguel, material de limpeza, material de higiene da área de produção;
- e. Descartáveis e demais materiais;
- f. Equipamentos identificados como necessários para a efetiva prestação do serviço.

2.8. Os equipamentos, utensílios e mobiliários de cozinha e refeitório fornecidos pela CONTRATADA deverão estar em perfeito estado de conservação, sujeitos à aprovação da Coordenadoria de Projetos e Obras. A voltagem elétrica no *Campus Canoas* é de 220v.

2.9. A CONTRATADA deverá manter em permanente estado de limpeza, higiene e conservação as dependências e instalações cedidas pela CONTRATANTE, bem como as instalações auxiliares (vestiário, despensas, depósitos de gás e lixo) nelas compreendidos equipamentos, móveis, máquinas, utensílios, etc, utilizando materiais de limpeza de boa qualidade, com ações bactericidas específicas para cada caso.

2.10. A contratada pagará à Administração, a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área citada no item 10.1.1 o valor mensal de R\$ 477,00 (Quatrocentos e setenta e sete reais).

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

3.1.1. serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

3.1.2. A data de início do contrato será definida pela Administração.

3.2. 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.

3.3. A contratada deverá observar no que tange aos Contratos Administrativos, à contratação de serviços de apoio administrativo, à outorga de uso de imóveis da Administração Indireta e à prestação de serviços de alimentação, os seguintes diplomas legais:

3.3.1. A Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências;

3.3.2. A Lei nº 8.245, de 18 de outubro de 1991, que dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;

3.3.3. A Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

3.4. Decreto nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020, que regulamenta a Lei Estadual nº 15.216, de 30 de julho de 2018, que dispõe sobre a promoção da alimentação saudável e proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade, diabetes e hipertensão em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul;

3.5. Decreto nº 8.533/2015, que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;

3.6. Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, que dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União;

3.7. Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP;

3.8. Portaria MS/GM nº 1428/1993, que aprova o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ’s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”;

3.9. Portaria nº 326/1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde – aprova o “Regulamento Técnico de Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”;

3.10. Portaria Interministerial nº 1.010/2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das Redes Públicas e Privadas, em âmbito nacional;

3.11. Portaria SES-RS nº 78/2009, aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova Normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências;

- 3.12. Portaria SES-RS nº 325/2010, aprova procedimentos para prevenir a disseminação do vírus H1N1 na área de exposição de alimentos preparados em serviços de alimentação;
- 3.13. Portaria Normativa nº 07/2016 da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - que Institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho;
- 3.14. Resolução RDC ANVISA nº 275/2002 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- 3.15. Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estadual, municipal e demais instrumentos normativos aplicáveis;
- 3.16. Resolução RDC ANVISA nº 218/2005 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;
- 3.17. Instrução Normativa nº 01/2010 da SLTI/MPOG, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- 3.18. Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05/2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional;
- 3.19. Resolução RDC ANVISA nº 275/2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- 3.20. Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- 3.21. Resolução RDC ANVISA nº 218/2005, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênicos-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;
- 3.22. Norma Técnica SES-RS nº 01/2005, que dispõe sobre as Boas Práticas de Manipulação no acondicionamento e comercialização de produtos hortifrutigranjeiros "in natura".
- 3.23. No que couber, as normas do INMETRO relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos.
- 3.24. A empresa vencedora deverá fornecer o cardápio mínimo exigido no Termo de Referência e poderá disponibilizar outros produtos não mencionados no cardápio realizado pelo IFRS, desde que estejam de acordo com a legislação vigente e com os preços atuais de mercado.

4. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 4.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.
- 4.2. No que couber, solicita-se que a CONTRATADA adote boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como:
- 4.2.1. Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;

- 4.2.2. Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;
 - 4.2.3. Utilização na lavagem de pisos, sempre que possível, de água de reuso ou outras fontes (água da chuva e poço), desde que certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros;
 - 4.2.4. Fornecer aos empregados os equipamentos de proteção individual (EPI's) necessários para a execução dos serviços;
 - 4.2.5. Treinamento dos empregados, nos 03 (três) primeiros meses de execução contratual, sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
 - 4.2.6. Treinamento periódico dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios e poluição;
 - 4.2.7. Observação da Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº 20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
 - 4.2.8. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como pilhas e baterias dispostas para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, em estabelecimentos que as comercializam ou na rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores, conforme disposto na legislação vigente;
 - 4.2.9. Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescentes, óleo de cozinha e frascos de aerossóis em geral. Esses produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;
 - 4.2.10. Quanto ao óleo de cozinha, não deverá ser lançado na rede coletora de esgoto. Deverá ser separado e acondicionado para descarte na coleta seletiva;
 - 4.2.11. A contratada deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva;
 - 4.2.12. Os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva;
 - 4.2.13. Nos palitos e demais acessórios feitos com madeira, sempre que possível, utilizar materiais feitos com madeira 100% (cem por cento) de reflorestamento.
- 4.3. O certame está em consonância com o Plano de Logística Sustentável do IFRS (2019/2023). Contemplam em suas ações a adoção de critérios de sustentabilidade para avaliação e compra de bens, materiais ou serviços em função de seu impacto ambiental, social e econômico e observando também, a separação de resíduos recicláveis conforme legislação vigente.
 - 4.4. Deverá a CONTRATADA atender de maneira integral às orientações da Administração quanto à gestão de resíduos.
 - 4.5. A contratada deverá respeitar as Normas Brasileiras – NBR, publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
 - 4.6. Poderão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências do Restaurante/cantina do *Campus*, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício, sendo afixados em locais de grande circulação.

5. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

- 5.1. 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 a sexta-feira, com o Diretor de Administração e Planejamento.
- 5.2. O agendamento deverá ser realizado através do e-mail dap@canoas.ifrs.edu.br.
- 5.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
 - 5.3.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria;
 - 5.3.2. A declaração de vistoria/conhecimento do local da prestação do serviço deve ser emitida pelo representante legal da empresa ou por pessoa autorizada por ele para esse fim. O IFRS *Campus* Canoas não se responsabilizará por eventuais erros de dimensionamentos em função de visita realizada por pessoa sem qualificação para tal;
 - 5.3.3. Todos os custos associados à visita e à inspeção serão de inteira responsabilidade do licitante.
- 5.4. É obrigatória a apresentação da declaração de vistoria, ANEXO III do Edital, ou a declaração de efetivo conhecimento das condições do local onde serão prestados os serviços, ANEXO IV do Edital, haja vista que a vistoria é facultada ao licitante.
- 5.5. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.
- 5.6. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 6.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
 - 6.1.1. As refeições devem ser preparadas e servidas em conformidade com os procedimentos técnicos culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação, conforme especificado neste Termo de Referência e anexos.
 - 6.1.2. Paralelo às refeições (almoço) a empresa deverá fornecer lanches e bebidas não alcoólicas em todo o horário de funcionamento da Cantina/Restaurante, conforme item 1.10 do Termo de Referência.
- 6.2. Devem ser considerados pela licitante os meses de férias e recessos acadêmicos (comumente Janeiro, Fevereiro, Julho e Dezembro) em que o número das refeições é muito reduzido.
- 6.3. O funcionamento da Cantina/Restaurante poderá seguir horários extraordinários por ocasião de férias escolares dos discentes e docentes, desde que acordado previamente com a CONTRATANTE. Cópia do calendário acadêmico poderá ser solicitado pela CONTRATADA, a qualquer momento, junto à comissão de fiscalização responsável pelo contrato da Cantina/Restaurante.
- 6.4. A contratada deverá respeitar às normas relacionadas ao funcionamento das atividades e as normas de utilização do imóvel, determinados pela Administração.
- 6.5. Em casos excepcionais, como eventos e datas comemorativas, poderá haver aumento da demanda, a qual será previamente informada pela CONTRATANTE.

6.6. A execução dos serviços será iniciada, no máximo, em 30 (trinta) dias corridos, da assinatura do contrato na forma que segue:

- 6.6.1. Embora não seja pertinente a previsão de prazos para recebimento provisório e/ou definitivo dos serviços, pois serão prestados pela contratada à Comunidade Acadêmica do IFRS – *Campus* Canoas, e não diretamente à contratante, os serviços serão objeto de regular acompanhamento e fiscalização, para efeito de verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 6.6.2. 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.
- 6.6.3. A Administração poderá, em razão da não adequação às normas técnicas, suspender o fornecimento de qualquer serviço/produto oferecido na Cantina/Restaurante Acadêmico, desde que comprovadamente atestada a irregularidade pela fiscalização contratual.
- 6.6.4. O acompanhamento e fiscalização contratual do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta inexecução do contrato.
- 6.6.5. Previamente ao início da execução, a fiscalização do Contrato convocará a CONTRATADA para a reunião de implantação, a fim de ajustar as obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.

7. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

7.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar, no mínimo, os mobiliários e equipamentos considerados indispensáveis ao pleno funcionamento da Cantina/Restaurante, sem prejuízo de outros materiais e utensílios necessários a sua operação, conforme sugestão abaixo, nas quantidades estimadas a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

| Item | Nome | Quantidade |
|------|--|------------|
| 1 | Tampo para balcão de atendimento/caixa. | 01 |
| 2 | Expositor resfriado pequeno, instalado junto ao balcão de atendimento. | 01 |
| 3 | Expositor aquecido pequeno, instalado junto ao balcão de atendimento. | 01 |
| 4 | Conjunto de mesa com 06 (seis) lugares – incluindo assentos. | 10 |
| 5 | Conjunto de mesa com 06 (seis) lugares – conforme NBR 9050, incluindo assentos, se for o caso. | 01 |
| 6 | Fogão industrial com, no mínimo, 05 queimadores. | 01 |
| 7 | Forno elétrico. | 01 |
| 8 | Chapa a gás. | 01 |
| 9 | Refrigerador/Câmara Fria | 01 |
| 10 | Freezer. | 02 |

| | | |
|----|--|-----------------------------------|
| 11 | Refrigerador de bebidas. | 01 |
| 12 | Fritadeira elétrica ou a gás. | 01 |
| 13 | Forno Micro-ondas. | 01 |
| 14 | Liquidificador; | 01 |
| 15 | Espremedores de frutas; | 01 |
| 16 | Processador de alimentos; | 01 |
| 17 | Coifas. | 01 |
| 18 | Porta-guardanapos. | 10 |
| 19 | Porta-canudos. | 01 |
| 20 | Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá); Acondicionar os conjuntos de talheres em embalagens individuais, em plástico, papel kraft ou outro material destinado a esse fim, que preserve a limpeza e higiene dos utensílios. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 21 | Pratos de sobremesa em alumínio ou aço inox. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 22 | Recipientes para molhos, com tampa. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 23 | Pegadores em inox. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 24 | Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 25 | Materiais para limpeza e higienização. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 26 | Máquina de café. | 01 |
| 27 | Lixeiras grandes com tampa e pedal. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 28 | Luvas descartáveis. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 29 | Toucas descartáveis. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 30 | Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito. | 01 |
| 31 | Caixa registradora com emissora de cupom fiscal ou outro aparelho de mesma finalidade. | 01 |

| | | |
|----|---|-----------------------------------|
| 32 | Mesa de manipulação (aparador) em aço inoxidável para cozinha industrial. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 33 | Estante em aço, no mínimo, com 4 prateleiras lisas. | 02 |
| 34 | Máquina de suco/refresqueira. | 02 |
| 35 | Buffet modulado aquecido com espaço superior para saladas. | 01 |

Obs.: a voltagem elétrica no *Campus* Canoas é de 220 v.

7.1.1. Os mobiliários e equipamentos listados são de exigência mínima obrigatória, sendo assim, todos os que compuserem o espaço deverão atender às normas da vigilância sanitária e NBR 9050;

7.1.2. A lista de equipamentos e quantidades são exigências mínimas, sendo de responsabilidade da empresa vencedora do certame complementá-la ou substituí-la conforme a necessidade percebida no decorrer da execução do serviço. As substituições devem ser previamente aprovadas pela fiscalização do contrato;

7.1.3. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser compostos de materiais que não lhes transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica, devendo ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes a corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

8. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

8.1. O espaço físico a ser explorado pela CONTRATADA possui as seguintes características:

8.1.1. Área física de 93,74 m² (noventa e três metros quadrados e setenta e quatro decímetros quadrados), contendo:

8.1.1.1.1. Cantina/Restaurante atendimento 48,12m² ;

8.1.1.1.2. Cozinha 19,60 m²;

8.1.1.1.3. Depósito 16,63m²;

8.1.1.1.4. Banheiro 6,40m²;

8.1.1.1.5. Área de Circulação 2,99m².

8.2. Para conhecimento da contratada, o público aproximado do IFRS – *Campus* Canoas é composto por:

8.2.1. 129 (cento e vinte e nove) servidores (técnicos-administrativos e docentes);

8.2.2. 1.126 (um mil, cento e vinte e seis) alunos - dos cursos médios integrados e subsequentes, cursos superiores e cursos de pós-graduação;

8.2.3. 25 (vinte e cinco) trabalhadores terceirizados (limpeza, vigilância, copeira, auxiliar de manutenção predial e recepcionista).

8.3. Os serviços objetos desta contratação serão prestados mediante cessão de uso a título precário e oneroso.

8.4. A contratada pagará à Administração, a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área mencionada no item 10.1.1. o valor mensal de R\$ 477,00 (quatrocentos e setenta e sete reais). No valor do

aluguel já estarão incluídos os custos de utilização da água, taxa de coleta de lixo e vigilância do prédio.

8.4.1. O valor fixado no item 10.4. corresponde a 50% (cinquenta por cento) do valor mensal do contrato anterior do IFRS – *Campus* Canoas que era de R\$ 954,00 (novecentos e cinquenta e quatro reais). A Administração não possui interesse na exploração comercial do espaço, contudo o objetivo é atender ao interesse público na prestação do serviço para a comunidade acadêmica, haja vista que a legislação impossibilita a cessão gratuita dos imóveis pertencentes aos IF's.

8.4.2. O valor da indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área será fixo e irrevogável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do contrato, sendo automaticamente reajustado caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para a Administração.

8.4.2.1. Para o cálculo do reajuste será utilizado o índice IPCA/IBGE, ou outro que venha a substituí-lo, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.

8.4.3. O pagamento mensal da indenização pecuniária pela cessão de uso do espaço se dará a partir da assinatura do contrato, devendo ser efetuado, independente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), obtida junto à Coordenadoria de Execução Financeira e Orçamentária do órgão, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, devendo a Contratada, sempre que solicitado pela fiscalização contratual, apresentar-lhe cópia do comprovante de quitação.

8.4.4. Igualmente, deverá a contratada ressarcir mensalmente, em até 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação feita pelos fiscais do contrato, o valor correspondente a seu consumo mensal de energia elétrica, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado.

8.4.5. O ressarcimento a que se refere o subitem 10.4.4. deverá ser efetuado através de Guia de Recolhimento de União (GRU), emitida pela Coordenadoria de Execução Financeira e Orçamentária do IFRS – *Campus* Canoas.

8.4.6. A GRU de ressarcimento das despesas com consumo mensal de energia elétrica será emitida pela Administração, em valor proporcional calculado em razão do consumo total do *Campus* no mês de referência – conforme indicado nas faturas apresentadas pela concessionária – e do consumo individual da área cedida, aferido pelos fiscais de contrato em leitura mensal dos medidores individuais (contador) do espaço objeto da concessão de uso.

8.4.7. O acesso à internet dentro das limitações do espaço objeto da concessão onerosa de uso, caso seja do interesse ou necessidade da CONTRATADA deverá ser contratado de forma INDIVIDUAL e INDEPENDENTE, e às suas expensas, da infraestrutura dos serviços desta Instituição.

8.5. Conforme determina a Lei nº 10.522/2002, em seu art. 37-A, os créditos das autarquias e fundações públicas federais, de qualquer natureza, não pagos nos prazos previstos, serão acrescidos de juros e multa de mora, calculados nos termos e na forma da legislação aplicável aos tributos federais.

8.5.1. Eventuais valores não pagos pela contratada, sejam decorrentes de cessão de espaço, sejam decorrentes da aplicação de multas, serão inscritos em

dívida ativa no IFRS para protesto extrajudicial, nos termos do art. 1º, da Lei nº 9.492/97 e/ou cobrados judicialmente.

- 8.6. A manutenção e conservação diária das instalações, tais como: higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e de todas as dependências objeto da concessão é de inteira responsabilidade da empresa CONTRATADA.
- 8.7. A empresa CONTRATADA será responsável pela guarda e segurança da área objeto da concessão. O IFRS – *Campus* Canoas ficará isento de qualquer responsabilidade em caso de sinistros e roubos.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 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. Emitir mensalmente a GRU para pagamento, da Contratada à Administração, do valor referente ao ressarcimento do consumo individual de energia elétrica e indenização pecuniária pelo uso da área cedida.
- 9.5. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 9.6. 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.
- 9.7. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
 - 9.7.1. 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;
 - 9.7.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
 - 9.7.3. 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
 - 9.7.4. 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.
- 9.8. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 9.9. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

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

9.11. 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.

9.12. 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.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

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

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

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

- 10.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 10.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 10.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 10.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 10.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 10.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 10.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 10.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 10.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 10.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 10.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 10.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- 10.22.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
- 10.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista

autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

- 10.23. Quanto à utilização dos empregados é de responsabilidade da CONTRATADA:
- 10.23.1. Manter vínculo empregatício com todos os funcionários que prestarem serviço na Cantina/Restaurante do IFRS – *Campus* Canoas;
 - 10.23.2. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local, objeto da presente concessão onerosa, devendo, a mesma, antes do término do prazo deste contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias;
 - 10.23.3. Assumir todas as despesas decorrentes da execução do serviço, tais como: salários, seguro de acidente pessoais, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales-transporte e dentre outras que porventura sejam exigidas na área trabalhista, cível e/ou penal;
 - 10.23.4. Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares do IFRS – *Campus* Canoas, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;
 - 10.23.5. Manter os seus empregados identificados e uniformizados, quando em trabalho, devendo substituir em até 48 (quarenta e oito) horas qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do IFRS – *Campus* Canoas ou que não estejam em condições adequadas de saúde e incompatíveis com a sua função;
 - 10.23.6. Responder pelos danos causados diretamente à Administração do IFRS – *Campus* Canoas ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do serviço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento da execução contratual pelo Gestor de Contratos designado pelo *Campus* Canoas;
 - 10.23.7. Responder por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do IFRS – *Campus* Canoas, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a execução do serviço;
 - 10.23.8. Arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados no recinto do IFRS – *Campus* Canoas
 - 10.23.9. Apresentar nome completo e telefone do Responsável da CONTRATADA, que será o representante da mesma para sanar qualquer eventual dúvida no decorrer do prazo contratual e recebimento de quaisquer documentos encaminhados pela CONTRATANTE, no horário de funcionamento da concessão, até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato. Na ausência deverá ser substituído por empregado, que assumirá esta responsabilidade;
 - 10.23.10. Fornecer equipamentos de segurança, uniformes, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço;
 - 10.23.11. Apresentar e disponibilizar ao fiscal do contrato ou o Gestor a relação dos empregados com os devidos registros trabalhistas, constando também a função e o horário de trabalho, atualizando-a sempre que houver substituição;
 - 10.23.12. Manter pessoal 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;

10.23.13. 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 (NR7), 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;

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

10.23.15. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados à execução dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;

10.23.16. Deverá substituir, sempre que exigido pela Instituição e independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento seja julgado prejudicial ou inconveniente à Instituição ou ao interesse do Serviço Público;

10.23.17. Deverá instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONTRATANTE.

10.24. Quanto à fiscalização do contrato é de responsabilidade da CONTRATADA;

10.24.1. Cumprir cada uma das normas regulamentares sobre medicina, vigilância sanitária e segurança do trabalho;

10.24.2. Permitir que o fiscal do contrato, o Gestor e Diretores da Instituição e àqueles a quem o IFRS – *Campus* Canoas formalmente indicar, acesso às suas instalações para fiscalização dos serviços executados;

10.24.3. Comunicar ao IFRS – *Campus* Canoas, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

10.24.4. Corrigir, imediatamente, as eventuais falhas observadas pelo fiscal designado durante a vigência do contrato de Concessão;

10.24.5. 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 ou Gestor, à fim de discutir e encaminhar melhorias nos procedimentos adotados;

10.24.6. Deverá apresentar a qualquer momento, conforme solicitação da CONTRATANTE, 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 o contraditório e ampla defesa;

- 10.25. Devido a precariedade da cessão, essa poderá ser revogada a qualquer tempo, caso haja interesse do serviço público, motivada pelo Diretor de Administração e Planejamento, independentemente de indenização.
- 10.26. Os equipamentos utilizados na prestação dos serviços deverão possuir Selo Ruído, indicativo do nível de potência sonora, medido em decibel – bB(A), nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 16 de agosto de 2012.
- 10.26.1. A contratada deverá enviar a cópia da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, dos equipamentos que serão utilizados na execução dos serviços. As classes exigidas são “A” ou “B”, conforme portaria do INMETRO nº 577/2015 (refrigeradores, frigobares e similares) e demais normativas.

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. 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.

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

14. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

14.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo V, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

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

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

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

14.2. Nos termos do item 01, 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:

14.2.1. não produziu os resultados acordados;

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

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

15. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

15.1. No prazo de até 5 dias corridos do mês subsequente à prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

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

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

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

15.2.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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

16. DO PAGAMENTO

16.1. Este contrato não gerará despesa para a CONTRATANTE. Os serviços prestados na Cantina/Restaurante Acadêmico serão pagos diretamente pelo usuário à CONTRATADA, nos caixas dos estabelecimentos, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.

16.2. O pagamento mensal da indenização pecuniária pela cessão de uso do espaço (aluguel) deverá ser realizado até o 5º (quinto) dia do mês subsequente ao da concessão administrativa de uso do espaço físico.

16.3. A CONTRATADA deverá ressarcir à CONTRATANTE até o (5º) quinto dia útil de cada mês o valor gasto correspondente ao consumo de energia elétrica.

17. REAJUSTE

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

17.1.1. Em caso de prorrogação do contrato, após 12 (doze) meses de vigência, a taxa mensal de ocupação do espaço será reajustada tomando por base o Índice IPCA/IBGE dos últimos 12 (doze) meses, ou outro índice que venha a substituí-lo, após confirmação do gestor e do fiscal do contrato de que os serviços estão sendo prestados a contento.

17.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais das refeições (“*buffet*” por quilo) serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IGP-M/FGV, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

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

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

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

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

17.4. 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.

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

17.6. 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.

17.7. 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.

17.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

18. GARANTIA DA EXECUÇÃO

18.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

18.1.1. Trata-se de contratação com fornecimento de mão de obra sem regime de dedicação exclusiva, considerando que as refeições e lanches serão pagos pelos consumidores. Logo, o risco de inadimplência por parte da contratada se reduz ao pagamento da concessão onerosa e de seus respectivos encargos.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. 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.

20.2. 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;
- 20.3. 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.
- 20.4. 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.
- 20.5. 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 |

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

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

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

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

20.7. 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.

- 20.8. (s 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.
- 20.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 20.9. 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.
- 20.10. 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.
- 20.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 20.12. 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.
- 20.13. 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.
- 20.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 21.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 21.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 21.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 21.3.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 21.3.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:
- 21.3.1.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

21.3.1.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

21.3.1.4. 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.

21.3.1.5. 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.

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

19.1.1.1. 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.

19.2. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

19.2.1. Valor unitário, conforme modelo de proposta de preços anexa ao edital.

19.3. O critério de julgamento da proposta é o menor preço unitário.

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

20. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

23.1 O custo estimado da contratação é de R\$ 52,97 (Cinquenta e dois reais e cinquenta e sete centavos).

Canoas, 26 de maio de 2022.

Jair Bruschi Júnior
Diretor de Administração e Planejamento
Portaria nº 37/2020
SIAPE nº 2808438

Despacho:

Aprovação motivada do Termo de Referência pela autoridade competente, nos termos do art.14º, inciso II, do Decreto nº 10.024/2019:

Reconhecido o seu objeto como essencial à comunidade acadêmica, logo aprovo o presente Termo de Referência e autorizo a respectiva abertura de licitação, sob a modalidade de Pregão Eletrônico Tradicional.

Canoas, 26 de maio de 2022.

Patrícia Nogueira Hübler
Diretora – Geral
Portaria nº 149/2020
SIAPE nº 1796126

ANEXOS:

I. Estudo Técnico Preliminar

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 34/2022

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do processo: 23361.000208/2022-49

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O IFRS Campus Canoas possui atualmente mais de 1000 alunos matriculados, aproximadamente 115 servidores, e 25 colaboradores terceirizados que circulam diariamente no Campus entre os três turnos de funcionamento, sendo das 07h00 às 23h00. Tal movimentação demanda a necessidade do campus dispor de oferta de alimentação a este público em tempo integral. A Instituição não possui estrutura nem amparo na legislação para ela mesma explorar o serviço de restaurante /lanchonete. Desta forma, opta pela opção de cessão onerosa de espaço físico exclusivo dentro das dependências do Campus para o ente privado realizar exploração dos serviços de lanchonete/restaurante,

atendendo o interesse público, de dispor da conveniência e opção de contar com a possibilidade de adquirir e consumir alimentos sem necessidade de sair do Campus.

Ainda, a cessão onerosa de uso, justifica-se em função da exploração comercial que caracteriza a execução destes serviços, em conformidade com o disposto no Art. 18, inciso II e § 5º da Lei 9.636 /1998¹ (Dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis nos 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2º do art. 49 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências.):

Art. 18. A critério do Poder Executivo poderão ser cedidos, gratuitamente ou em condições especiais, sob qualquer dos regimes previstos no Decreto-Lei no 9.760, de 1946, imóveis da União a:

[...]

II - pessoas físicas ou jurídicas, em se tratando de interesse público ou social ou de aproveitamento econômico de interesse nacional.

[...]

§ 5º Na hipótese de destinação à execução de empreendimento de fim lucrativo, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e o disposto no art. 18-B. (grifos nossos)

Neste mesmo sentido é o texto dos artigos 2º e 5º da Lei nº 6.120/1974² (Dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências.) ao possibilitar a cessão de uso dos imóveis de propriedade das IF's, desde que onerosa:

Art. 2º Os imóveis de que trata esta Lei poderão ainda ser objeto de:

a) Permuta, sob condições especiais;

b) Hipoteca, para garantia de empréstimos contraídos junto a estabelecimentos de crédito oficiais;

c) Locação.

[...]

Art. 5º Em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei. (grifos nossos)

3. ÁREA REQUISITANTE

Área requisitante: Diretoria de Administração e Planejamento;

Responsável: Jair Bruschi Júnior.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A futura contratada deverá:

a) explorar comercialmente, os serviços de lanchonete e restaurante para os servidores e público em geral do órgão;

b) custear onerosamente a cessão de uso em razão do disposto no art. 5º da Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974;

c) os custos com energia elétrica será por conta da contratada, sendo cobrado mensalmente a parte;

d) observar todas as legislações e normativos pertinentes a atividade que executará, como, por exemplo, as diretrizes mencionadas ao início deste documento;

e) disponibilizar pessoal suficiente e devidamente capacitado para o preparo, fornecimento das refeições, assim como, para o serviço de lanchonete;

f) providenciar e custear toda e qualquer máquina, material, mobiliário, utensílio ou equipamento que venha a ser necessário para o atendimento do fim público a que se destina esta contratação;

g) Os cardápios disponibilizados servem como sugestão de preparo, sendo o mínimo exigível para a produção e distribuição das refeições. É facultado à Contratada preparar outros pratos e inovar dentro do atendimento à legislação vigente, em especial ao Decreto Estadual nº 54.994/2020 e/ou legislações e orientações jurídicas vigentes.

O Cardápio mínimo do *buffet* encontra-se em anexo a este estudo.

A licitante deverá comprovar capacidade técnica para executar os serviços, segundo disposto no Anexo VII-A, nos subitens 10.5, 10.6 b, 10.8, 10.9 e 10.10 da IN MPDG nº 05/2017.

Ainda, a equipe de planejamento também elaborou lista de sugestão mínima para os itens que serão comercializados por meio do serviço de lanchonete, ficando a contratada, obrigada a fornecer um patamar mínimo de variedades dos produtos como forma de suprir as necessidades da comunidade acadêmica. A lista de sugestão é a que segue:

Misto Quente; sanduíche frio integral; sanduíche frio natural; sanduíche frio vegetariano; sanduíche baguete; pizza brotinho; salgados assados; café com leite; café preto; suco de frutas; iogurte; sopa.

O serviço possui caráter continuado e tem como objetivo o cumprimento da missão educativa e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os Servidores e público no geral do campus e comunidade externa pertencente à região onde está localizado o órgão. Sendo assim, havendo fornecedor homologado para o certame, o interesse da Administração é o de prorrogar esta contratação até o prazo máximo legal de 60 meses.

A contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, devendo ser priorizado o emprego de mão-de-obra, materiais, tecnologias e matérias primas de origem local para sua execução, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal/88, e em conformidade com o art. 3º da Lei nº 8.666/93 e com o art. 6º da Instrução Normativa/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010.

A vigência contratual inicial será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, por tratar-se de serviço continuado.

Não será exigido seguro contratual, considerando que não existe dispêndio orçamentário por parte da Administração.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foram consultados alguns pregões de objeto similar, de modo a obter ideias e ratificar o entendimento a respeito da forma de contratação. Os Pregões consultados foram os seguintes: PE 57/2021 - IFC; PE 27 /2021 - UFRJ; PE 30/2021 - UTFPR.

No âmbito da cidade de Canoas/RS existem inúmeras empresas do ramo de fornecimento de refeições para a realização deste serviço, nestes mesmos moldes propostos pela Administração. Sendo assim, resta evidente que a solução escolhida pelo órgão é possível de ser contratada e atendida facilmente pelo comércio local.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Contratação de serviços terceirizados de exploração do serviço de restaurante e de lanchonete, para venda de refeições, para os alunos, servidores, e público geral do IFRS – *Campus* Canoas, através de pregão eletrônico.

A contratação proposta resultará benéfica e vantajosa, uma vez que:

- Será exercida dentro dos limites do IFRS *Campus* Canoas, por empresa especializada devidamente habilitada pelos órgãos de controle e fiscalização da atividade e com utilização de mão de obra detentora de formação profissional específica;
- Utilizará rotinas e define perfil de mão de obra para os postos de serviço, que possibilitam maior eficiência do efetivo utilizado no desenvolvimento de ações preventivas que incluem o uso de equipamentos auxiliares à execução dos serviços;
- A utilização de pessoal e equipamentos adequados no ambiente da Unidade refletirão, nos resultados produtivos e melhoria do atendimento prestado à sociedade;
- Não implicará em custos com contratação, treinamento e administração de mão de obra pertencente ao quadro de servidores deste órgão;
- Os padrões aqui definidos, que contam com especificações usuais no mercado, permitirão a permanente mensuração qualitativa e quantitativa dos resultados, maximizando o aproveitamento dos serviços prestados;
- Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para prestação dos serviços possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida.

A contratação representa vantagem para a Administração, pois, com a contratação de empresa terceirizada, há a otimização no uso dos recursos destinados à exploração da oferta de serviços de lanchonete/restaurante.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Não se aplica.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Para o valor de referência do Kg do Buffet, serão consultadas empresas locais do ramo, e utilizada a metodologia de média.

Para o valor da concessão onerosa de uso, será utilizado o valor do contrato anterior de aluguel aplicando, o desconto de 50% (cinquenta por cento) considerando o fato de que este IFRS não possui interesse na exploração comercial deste espaço, porém, tão somente, atender ao fim público da contratação e a legislação que impossibilita a cessão gratuita dos imóveis pertencentes às IF's. Também considera-se o atendimento do decreto 54.994 de 17 de janeiro de 2020, que limita o comércio de alguns itens em ambiente escolar para alunos do ensino básico.

Os custos variáveis com energia elétrica e gás serão por conta da contratada.

Os valores dos produtos a serem vendidos pela futura contratada por meio do serviço de lanchonete (bebidas, lanches, etc) não serão levantados neste momento, ficando a futura contratada incumbida de repassar a lista dos itens que serão vendidos na lanchonete com seus respectivos preços para a fiscalização do contrato, estes que deverão estar em conformidade com a média de preços de venda destes produtos em estabelecimentos comerciais semelhantes (bares, lanchonetes, conveniências, etc). Em posse desta lista a fiscalização do contrato realizará pesquisa de preços ficando a futura contratada obrigada a adequar os preços dos produtos da lanchonete em conformidade com o valor médio dos produtos oriundos da pesquisa de preços realizada pela fiscalização.

Deverá a contratada ressarcir mensalmente o valor correspondente a seu consumo mensal de energia elétrica, através de GRU emitida pela contratante, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Não se aplica.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se aplica ao serviço pleiteado, tendo em vista que se trata de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessária transferências de conhecimentos entre elas, após findado o contrato.

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Ainda, a referida contratação está prevista no Plano de Ação 2022 “Funcionamento da Instituição”.

12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

Atender à comunidade do IFRS - Campus Canoas, oferecendo refeições de qualidade, seguindo padrões de alimentação saudável, contribuindo para a condução das atividades laborais e de ensino, pesquisa e extensão, mediante o atendimento das normas ambientais e sanitárias, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

A CONTRATADA deverá providenciar utensílios, eletrodomésticos, mobiliários e demais itens necessários e adequados em quantidade suficiente para o preparo e distribuição das refeições.

A sugestão mínima a ser disponibilizada é o seguinte:

| Item | Nome | Quantidade |
|-------------|--|-------------------|
| 1 | Tampo para balcão de atendimento/caixa. | 01 |
| 2 | Expositor resfriado pequeno, instalado junto ao balcão de atendimento. | 01 |
| 3 | Expositor aquecido pequeno, instalado junto ao balcão de atendimento. | 01 |
| 4 | Conjunto de mesa com 06 (seis) lugares – incluindo assentos. | 10 |
| 5 | Conjunto de mesa com 06 (seis) lugares – conforme NBR 9050, incluindo assentos, se for o caso. | 01 |
| 6 | Fogão industrial com, no mínimo, 05 queimadores. | 02 |
| 7 | Forno elétrico. | 01 |
| 8 | Chapa a gás. | 01 |
| 9 | Refrigerador/Câmara Fria | 01 |
| 10 | Freezer. | 02 |
| 11 | Refrigerador de bebidas. | 01 |
| 12 | Fritadeira elétrica ou a gás. | 01 |
| 13 | Forno Micro-ondas. | 01 |
| 14 | Liquidificador; | 01 |

| | | |
|----|--|-----------------------------------|
| 15 | Espremedores de frutas; | 01 |
| 16 | Processador de alimentos; | 01 |
| 17 | Coifas incluindo instalação. | 01 |
| 18 | Porta-guardanapos. | 10 |
| 19 | Porta-canudos. | 01 |
| 20 | Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá); Acondicionar os conjuntos de talheres em embalagens individuais, em plástico, papel kraft ou outro material destinado a esse fim, que preserve a limpeza e higiene dos utensílios. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 21 | Pratos de sobremesa em alumínio ou aço inox. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 22 | Recipientes para molhos, com tampa. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 23 | Pegadores em inox. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 24 | Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 25 | Materiais para limpeza e higienização. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 26 | Máquina de café. | 01 |
| 27 | Lixeiras grandes com tampa e pedal. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 28 | Luvas descartáveis. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 29 | Toucas descartáveis. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 30 | Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito. | 01 |
| 31 | Caixa registradora com emissora de cupom fiscal ou outro aparelho de mesma finalidade. | 01 |
| 32 | Mesa de manipulação (aparador) em aço inoxidável para cozinha industrial. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 33 | Estante em aço, no mínimo, com 4 prateleiras lisas. | 02 |
| 34 | Máquina de suco/refresqueira. | 02 |

| | | |
|----|--|----|
| 35 | Buffet modulado aquecido com espaço superior para saladas. | 01 |
|----|--|----|

Previamente ao início da execução, a fiscalização do Contrato convocará a CONTRATADA para a reunião de implantação, a fim de ajustar as obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Consumo de energia - O uso da energia elétrica do Refeitório é destinado à iluminação do refeitório, cozinha e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.

Lançamento de efluente - A destinação correta dos efluentes é um fator de grande importância, pois alguns tipos de resíduos não podem ser lançados na rede de esgoto sem um pré-tratamento. Uma medida simples seria a adoção de caixas de óleo e gordura, pois este tipo de estabelecimento gera uma grande quantidade de efluente e, quando este material não é retido, pode gerar obstrução nas tubulações, causando odores desagradáveis e transbordamento.

Consumo de água - A água do Refeitório é utilizada na higienização e preparo dos alimentos, limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

Geração de resíduos sólidos - Os resíduos gerados no Refeitório, em sua grande maioria, são os orgânicos e os descartáveis (papel, papelão, plástico, latas, etc.). Os resíduos orgânicos devem ser separados e podem ser utilizados dos resíduos para compostagem (servindo como adubo para um possível cultivo de horta). Com relação aos descartáveis, os mesmos devem ser separados e destinados à coleta seletiva.

Reaproveitamento do Óleo de Cozinha - O óleo utilizado não deve ser lançado na rede coletora de esgoto. Deverá ser separado para coleta seletiva.

Coleta Seletiva - A CONTRATADA deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva dos mesmos.

Educação Ambiental - Poderão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências do Refeitório do campus, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários, podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício, sendo afixados em locais de grande circulação.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando o histórico e necessidade da contratação, julgamos viável o prosseguimento do processo.

JAIR BRUSCHI JÚNIOR
Diretor de Administração e Planejamento

CARDÁPIO MÍNIMO DO *BUFFET*

| Cardápio Mínimo do <i>Buffet</i>. | | | | |
|--|---|--|--|-------------------|
| Preparação | Quantidades diárias | | Tipo | |
| Salada | 04 (quatro) | | 01 (uma) folhosa; 02 (duas) cruas; 01 (uma) cozida. | |
| Arroz | 02 (dois) | | Branco, integral e variações (carreteiro, arroz de forno, etc). | |
| Leguminosa | 01 (um) | | Feijão ou lentilha. | |
| Acompanhamento | 05 (cinco) | | Massas (lasanha, macarrão, nhoque, ravióli), purê de batata ou mandioca. | |
| *Prato Principal | 02 (dois) | | Carne (bovina, frango, suína, pescado). Opção de prato à base de proteína de soja ou grão de bico. | |
| Sobremesa | 03 (três) | | 02 (dois) doces e uma fruta. | |
| Suco | 01 (um) | | Natural ou polpa, diversos sabores. | |
| Variação do Prato Principal (*) | | | | |
| Tipo | Especificação | Preparações | Porções | Frequência |
| Bovina sem osso | Patinho, alcatra, ou coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade. | Bife, cubos, iscas, assados. | 180g | 03 vezes/mês |
| | Contra filé. | Grelhados. | 180g | 03 vezes/mês |
| | Carne moída de primeira. | Com molho, legumes, almondega, rocambolo, bolo de carne. | 160g | 03 vezes/mês |

| | | | | |
|-----------------|---|---------------------------------|------|--------------|
| Bovina com osso | Chuleta. | Com molho, grelhado, acebolado. | 200g | 02 vezes/mês |
| Frango sem osso | Filé de peito de frango | Grelhado, cubos, iscas. | 160g | 03 vezes/mês |
| | Sobrecoxa desossada. | Assado, empanado, iscas. | 160g | 02 vezes/mês |
| Suíno sem osso | Lombo. | Assado, com molho. | 160g | 01 vez/mês |
| Pescados | Filé: pescada, meluza, tilápia, anjo. | Grelhado. | 170g | 03 vezes/mês |
| Vegetariano | Bife de soja ou Hambúrguer de grão de bico. | Com molho, grelhado. | 180g | 01 vez/mês |

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL Pregão Eletrônico nº 20/2022. (Processo Administrativo nº 23361.000208/2022-49)

A proposta deverá ser encaminhada em papel timbrado da empresa participante do processo licitatório ou papel oficial, bem como, conter carimbo e assinatura do responsável.

Informações

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____

CNPJ: _____ I.E: _____

Endereço: _____

Telefone: _____ Fax: _____

E-mail: _____

Responsável legal: _____

Dados Bancários: Banco: _____ Agência: _____ Conta Corrente: _____

| Item | Descrição/Especificação | Unidade | Quantidade total | Valor Unitário (R\$) |
|------|-------------------------|---------|------------------|----------------------|
| | | | | |

Declaramos conhecer a legislação de regência desta Licitação e que os serviços serão fornecidos de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, o que conhecemos e aceitamos em todos os termos, inclusive quanto ao pagamento e outros. Nos preços indicados acima estão incluídos, além dos serviços, todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes. Declaramos cumprir todas as normas legais e regulamentares relativas à documentação, obtendo todas as autorizações que se fizerem necessárias junto aos órgãos públicos competentes.

Declaramos que esta proposta é Exequível e possuímos plena capacidade de executar o contrato nos valores acima mencionados.

Esta proposta é válida por (mínimo 60 dias), a contar da data da realização da licitação.

_____, _____ de _____ de 2022.

Nome do Declarante

Nº do CPF do Declarante

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE VISTORIA
Pregão Eletrônico nº 20/2022.
(Processo Administrativo nº 23361.000208/2022-49)

Declaramos para os efeitos do que consta no Item _____ do Termo de Referência do Edital do Pregão Eletrônico nº 20/2022, que o representante legal da empresa _____, Sr. _____ portador da cédula de identidade nº _____, CPF nº _____, que compareceu e efetuou a vistoria na área onde serão executados os serviços objeto do Pregão nº 20/2022, tomando pela ciência da dimensão dos serviços a serem executados pela licitante.

_____, _____ de _____ de 2022.

Assinatura do representante legal
(Nome e número da identidade e CPF do declarante)

Nome completo: _____
(Servidor Público do IFRS)

Assinatura do Servidor Responsável por acompanhar a vistoria

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO
Pregão Eletrônico nº 20/2022.
(Processo Administrativo nº 23361.000208/2022-49)

Declaramos para os efeitos do que consta no Item _____ do Termo de Referência do Edital do Pregão Eletrônico nº 20/2022, que o representante legal da empresa _____, Sr. _____ portador da cédula de identidade nº _____, CPF nº _____, sob as penas da lei, tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por não realizar a vistoria no

local da prestação dos serviços. Logo, não utilizará desse fato para quaisquer questionamentos futuros.

_____, _____ de _____ de 2022.

Assinatura e carimbo do responsável pela empresa.

(Nome e número da identidade e CPF do declarante)

ANEXO V

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR) Pregão Eletrônico nº 20/2022. (Processo Administrativo nº 23361.000208/2022-49)

PLANILHA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

| IFRS CAMPUS CANOAS Planilha de Avaliação de Qualidade dos Serviços Prestados IMR – Instrumento de Medição de Resultados | |
|--|---------------------------|
| Serviços a serem avaliados: itens 01 e 02 | Fiscal Responsável: ***** |
| Contratada | Mês avaliado: |
| Data: / /2022 | Contrato nº: /2022. |

| Descrição | PONTUAÇÃO | | | | |
|--|-----------|---------------|---------|------------------|------------------------|
| | 5 (ótimo) | 4 (Muito Bom) | 3 (Bom) | 2 (Insuficiente) | 1 (Péssimo) |
| Preparo das refeições, conforme cardápio preestabelecido e orientações do (a) nutricionista. | | | | | |
| Uso correto dos equipamentos. | | | | | |
| Uso correto de utensílios. | | | | | |
| Asseio pessoal dos funcionários/trabalhadores. | | | | | |
| Contribuir na elaboração do cardápio quando solicitado. | | | | | |
| Limpeza do local da concessão e instalações. | | | | | |
| Comunicação com cozinheiro e nutricionista sobre quebras ou danos. | | | | | |
| Recepção e conferências dos alimentos. | | | | | |
| Aproveitamento dos insumos e controle de sobras. | | | | | |
| Ordem de limpeza no local do trabalho. | | | | | |
| Cordialidade com os usuários. | | | | | |
| Trabalhar com agilidade e eficiência na prestação dos serviços. | | | | | |
| Total da Pontuação | | | | | |
| Pontuação máxima | | | | | 60 |
| Pontuação total obtida pela contratada | | | | | |
| | | | | | Pontos |
| | | | | | (%) Atendimento |
| Observações ou sugestões: | | | | | |

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Pregão Eletrônico nº 20/2022.
(Processo Administrativo nº 23361.000208/2022-49)

Para fins de participação na Licitação Pregão nº 20/2022, a empresa (NOME COMPLETO DA PROPONENTE) _____, CNPJ nº _____ sediado(a) _____ (ENDEREÇO COMPLETO), DECLARA, sob as penas da Lei,

notadamente o compromisso e responsabilidade com a Sustentabilidade Ambiental exigido para habilitação no edital do referido certame licitatório conforme previsto no artigo 5º da IN/SLTI/MPOG 01/2010, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

_____, ____ de _____ de 2022.

(Assinatura)

Nome do representante legal da empresa:

RG:

CPF:

CARIMBO:

Telefone/e_mail para contato:

Obs.: a presente declaração deverá ser assinada pelo representante legal da empresa.

ANEXO VII**RELAÇÃO DE MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS****Pregão Eletrônico nº 20/2022.
(Processo Administrativo nº 23361.000208/2022-49)**

| Item | Nome | Quantidade |
|-------------|--|-----------------------------------|
| 1 | Tampo para balcão de atendimento/caixa. | 01 |
| 2 | Expositor resfriado pequeno, instalado junto ao balcão de atendimento. | 01 |
| 3 | Expositor aquecido pequeno, instalado junto ao balcão de atendimento. | 01 |
| 4 | Conjunto de mesa com 06 (seis) lugares – incluindo assentos. | 10 |
| 5 | Conjunto de mesa com 06 (seis) lugares – conforme NBR 9050, incluindo assentos, se for o caso. | 01 |
| 6 | Fogão industrial com, no mínimo, 05 queimadores. | 01 |
| 7 | Forno elétrico. | 01 |
| 8 | Chapa a gás. | 01 |
| 9 | Refrigerador/Câmara Fria | 01 |
| 10 | Freezer. | 02 |
| 11 | Refrigerador de bebidas. | 01 |
| 12 | Fritadeira elétrica ou a gás. | 01 |
| 13 | Forno Micro-ondas. | 01 |
| 14 | Liquidificador; | 01 |
| 15 | Espremedores de frutas; | 01 |
| 16 | Processador de alimentos; | 01 |
| 17 | Coifas. | 01 |
| 18 | Porta-guardanapos. | 10 |
| 19 | Porta-canudos. | 01 |
| 20 | Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá); Acondicionar os conjuntos de talheres em embalagens individuais, em plástico, papel kraft ou outro material destinado a esse fim, que preserve a limpeza e higiene dos utensílios. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 21 | Pratos de sobremesa em alumínio ou aço inox. | Q. adequada p /atender a demanda. |

| | | |
|----|--|-----------------------------------|
| 22 | Recipientes para molhos, com tampa. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 23 | Pegadores em inox. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 24 | Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 25 | Materiais para limpeza e higienização. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 26 | Máquina de café. | 01 |
| 27 | Lixeiras grandes com tampa e pedal. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 28 | Luvas descartáveis. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 29 | Toucas descartáveis. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 30 | Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito. | 01 |
| 31 | Caixa registradora com emissora de cupom fiscal ou outro aparelho de mesma finalidade. | 01 |
| 32 | Mesa de manipulação (aparador) em aço inoxidável para cozinha industrial. | Q. adequada p /atender a demanda. |
| 33 | Estante em aço, no mínimo, com 4 prateleiras lisas. | 02 |
| 34 | Máquina de suco/refresqueira. | 02 |
| 35 | Buffet modulado aquecido com espaço superior para saladas. | 01 |

Obs: Os mobiliários e equipamentos listados são de exigência mínima obrigatória, sendo assim, todos os que compuserem o espaço deverão atender às normas da vigilância sanitária e NBR 9050. Salienta-se que as listas de equipamentos e quantidades são exigências mínimas, sendo de responsabilidade da empresa vencedora do certame complementá-la ou substituí-la conforme a necessidade percebida no decorrer da execução do serviço. As substituições devem ser previamente aprovadas pela fiscalização ou gestão do contrato. A voltagem elétrica no *Campus Canoas* é de **220v**.

_____, ____ de _____ de 2022.

Assinatura do representante legal
Nºdo RG/CPF
Nome Completo

Carimbo da empresa

ANEXO VIII

LAYOUT DO ESPAÇO

Pregão Eletrônico nº 20/2022.
(Processo Administrativo nº 23361.000208/2022-49)

Planta do Prédio de Convivência

Localização do espaço destinado à cessão de uso, total de 93,74m²:

Cantina/ Restaurante atendimento: 48,12m²;

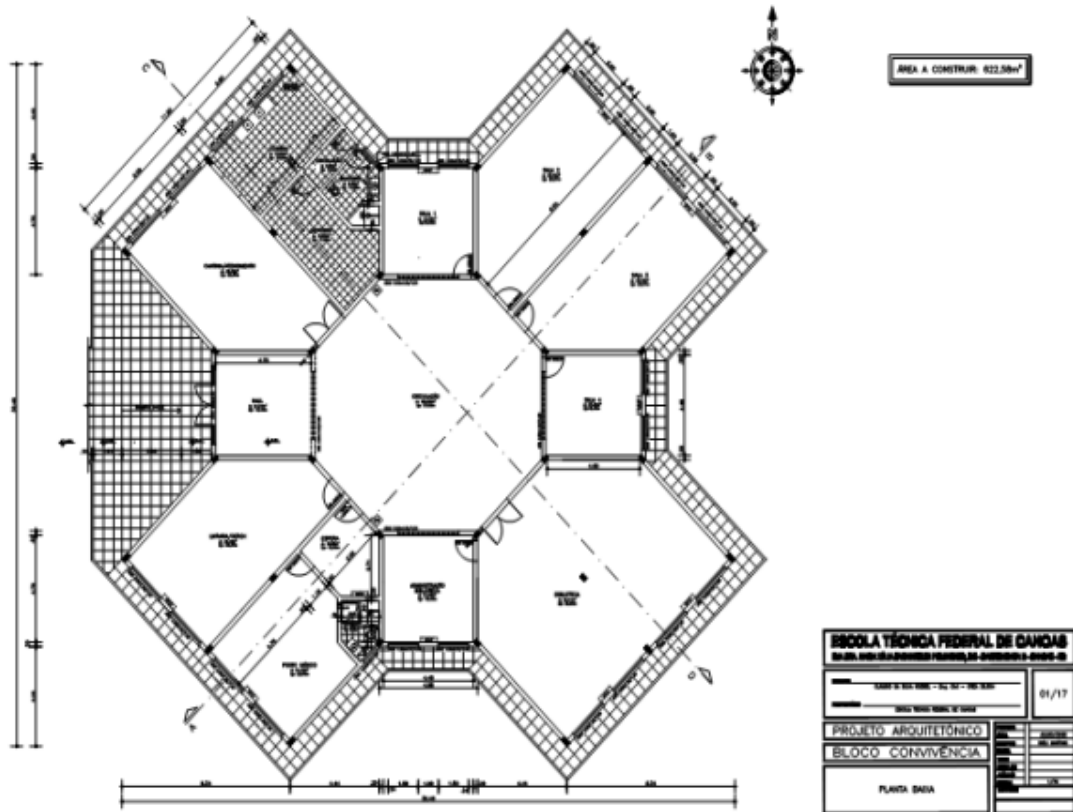
Cozinha: 19,60m²;

Depósito: 16,63m²;

Banheiro: 6,40m²;

Circulação: 2,99m².

Obs.: a sala 01 da planta abaixo foi transformada em 02 banheiros públicos (masculino e feminino).
Não há persianas no local.



ANEXO IX

Pregão Eletrônico nº 20/2022.
(Processo Administrativo nº 23361.000208/2022-49)

TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
..... E A EMPRESA
.....

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Campus Canoas, com sede na Rua Maria Zélia Carneiro de Figueiredo, 870-A, Bairro Igara III, na cidade de Canoas/RS, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.637.926/0006-50, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no *DOU* de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 20/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina e Restaurante do IFRS – *Campus* Canoas, mediante concessão onerosa de uso do espaço físico, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

| ITEM | Descrição/Especificação | Unidade | Quantidade total | Valor Unitário Máximo Aceitável |
|------|--|-------------------------|------------------|---------------------------------|
| 01 | Almoço- tipo <i>buffet</i> por quilo, conforme composição constante no item 1.7 do Termo de Referência | <i>Buffet</i> por quilo | 01 | |

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por

interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação;
- 2.1.8. Que a empresa contratada possui e mantém alvará/licença de funcionamento emitido pelos órgãos competentes atualizado durante a vigência do contrato.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 Os valores a serem praticados pela CONTRATADA, para o fornecimento de refeições são de:

3.1.1 O valor para o fornecimento de ALMOÇO – tipo *buffet* por quilo é de R\$.... livre.

3.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.2. Os valores acima elencados poderão ser reajustados, conforme as disposições tecidas neste Instrumento.

4. CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

4.1. Este contrato não gerará despesa para a CONTRANTE, pois os serviços prestados na Cantina/Restaurante Acadêmico serão pagos diretamente pelo usuário à CONTRATADA, no caixa do estabelecimento, mediante a emissão de nota fiscal.

4.2. **Da concessão administrativa de uso do espaço físico (aluguel):**

4.2.1. A proponente, ao ofertar a sua proposta, deverá considerar que o valor da taxa pela utilização dos espaços disponibilizados para prestação dos serviços, objeto deste Edital, será:

4.2.1.1. O aluguel do espaço concedido, no valor de R\$ 477,00 (Quatrocentos e setenta e sete reais), que deverá ser pago até o 5º (quinto) dia do mês subsequente da concessão.

4.2.1.2. A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada no 1º dia útil do mês, junto a Coordenadoria de Execução Financeira e Orçamentária do Campus;

4.2.1.3. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Administração, será motivo de aplicação das sanções previstas na Lei nº 8.666/93.

4.2.1.4. O não pagamento dos valores de que trata o caput desta cláusula, até o vencimento, acarretará multa de 2% (dois por cento), acrescidos de juros de 1% (um por cento) ao mês, incidentes sobre o valor atualizado pela variação acumulada do Índice Geral de Preços – Mercado (IGP – M), pro rata die.

4.2.1.5. Os contraentes poderão reajustar os valores acordados, transcorridos 12 (doze) meses, pela variação integral acumulada do índice IPCA/IBGE ou outro índice que oficialmente vier a substituí-lo.

4.2.2. A CONTRATADA deverá apresentar o comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) em até 5 (cinco) dias da data limite de quitação previstas no subitem 5.3.1.1 ao fiscal ou gestor do contrato.

4.2.3. A empresa CONTRATADA, caso julgue necessário, poderá fazer melhorias no espaço objeto da cessão, desde que aprovadas pela Coordenadoria de Projetos e Obras do IFRS. Os custos advindos dessas melhorias correrão por conta da empresa CONTRATADA, no entanto, o IFRS PODERÁ conceder descontos no aluguel, desde que as benfeitorias fiquem incorporadas ao imóvel.

4.2.4. Do pagamento de energia elétrica, água, taxa anual de lixo e gás:

4.2.4.1. A sistemática de cobrança de energia elétrica partirá do medidor de energia elétrica (individual) instalado, exclusivamente, para medição dos kWh consumidos pelas instalações da CONTRATADA.

4.2.4.2. A medição manual deve ser realizada pela CONTRATADA no primeiro dia útil de cada mês e informada imediatamente ao fiscal do contrato.

4.2.4.3. O método de cálculo para contagem dos kWh de cada mês será através da subtração da atual medição pela medição anterior. Ex: medição 01/06/2022: 750kWh, medição 01/07/2022: 1582 kWh. $(1582-750= 832)$. Nesse caso, o consumo para a competência Junho/2022, medido no primeiro dia útil de julho/2022 será de 832 kWh.

4.2.4.4. O consumo medido será multiplicado pelo custo unitário do kWh da fatura do IFRS *Campus* Canoas, item Consumo Fora Ponta [KWh] TE (tarifa com tributos). Exemplo: 832 Kwh (consumo lido no mês) x 0,43240009 (tarifa consumo fora ponta TE) = R\$ 359,76 (Trezentos e cinquenta e nove reais e setenta e seis centavos).

4.2.4.5. Até o 5º (quinto) dia útil de cada mês a CONTRATADA deverá ressarcir o valor correspondente ao consumo de energia elétrica apurado, conforme subitem 5.3.4.4 cuja GRU (Guia de Recolhimento da União) será emitida pela CONTRATANTE – Coordenadoria de Execução Financeira e Orçamentária.

4.2.4.6. O comprovante do pagamento deverá ser entregue ao fiscal ou ao gestor do contrato até o dia 10 (dez) do mês.

4.2.4.7. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Administração, será motivo de aplicação das sanções previstas na Lei nº 8.666/93.

4.2.4.8. As despesas com gás correrão por conta da empresa CONTRATADA.

4.2.4.9. O valor correspondente ao consumo de água e taxa de lixo (anual) já estão incluídos no valor total da concessão.

5. CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

5.1. As regras acerca do reajuste do valor da concessão onerosa e das refeições são as estabelecidas no Termo de Referência, itens 19.1.1. e 19.2., anexo a este Contrato.

5.2. As flutuações de preços referentes aos itens vendidos por meio do serviço de cantina e restaurante (bebidas e lanches) poderão ser reajustados, conforme o descrito no item 1.9 do Termo de Referência – Anexo I, não se vinculando as cláusulas contratuais em razão de suas características.

6. CLÁUSULA SEXTA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

6.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

7.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

8.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NOVA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

9.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO

10.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

10.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

10.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

10.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

10.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

10.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.4.3. Indenizações e multas.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

11.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

11.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

11.3. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

11.4. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

12.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS

13.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

14.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO

15.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Canoas/RS- Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

..... de..... de 2022.

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS: