**ANEXO I**

**MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA**

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

***IFRS – CAMPUS IBIRUBÁ***

**PREGÃO *ELETRÔNICO Nº 09/2022***

***(Processo Administrativo n° 23366.000168/2022-95)***

1. DO OBJETO
	1. Contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de refeições para os alunos do Ensino Médio Integrado (primeira linha de servir – refeições subsidiadas), servidores e público em geral do IFRS – Campus Ibirubá (segunda linha de servir), e serviço de Lanchonete, mediante cessão onerosa de uso, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO | Unidade de Medida | Quantidade | Valor Unitário Máximo Aceitável R$ | Valor Total Máximo Aceitável R$ |
| 1 | Serviço de fornecimento, preparo e distribuição de refeições (almoços) self-service para os alunos do Ensino Médio Integrado, conforme cardápio disposto no subitem “1.3”, “a)” do Termo de Referência. | Serviço | 30.600 refeições anuais\* | 18,31 | 560.286,00 |

 \* O quantitativo considera o seguinte:

- 06 turmas compostas por 30 alunos, total 180 alunos, e 03 turmas compostas por 25 alunos, total 75 alunos, perfazendo o quantitativo de 255 alunos do Ensino Médio Integrado;

- 200 dias letivos para os cursos do Ensino Médio Integrado;

- A cada aluno corresponde uma refeição, logo, temos como quantitativo máximo de 255 refeições por dia;

- Considerando o número de refeições/dia multiplicado pelo número de dias letivos onde há fornecimento de refeições para os alunos (255 x 200), teria-se o número máximo estimado de refeições servidas por ano (51.000).

Todavia, apesar dos 200 dias letivos informados anteriormente, atualmente, na segunda-feira,  terça-feira e quinta-feira é servido almoço para as 09 turmas do Ensino Médio Integrado, sendo que na quarta-feira e na sexta-feira não é servido almoço subsidiado para os alunos. Dessa forma, dos 200 dias letivos, é servido almoço aos alunos, para as 09 turmas, durante três dias da semana, perfazendo um total de 120 dias com fornecimento de almoço, **totalizando 30.600 refeições anuais** (255 x 120).

De toda forma, a Administração informará à Contratada, a cada início de semestre, o quantitativo de matrículas efetivas em cada turma do Ensino Médio Integrado, assim como o número de dias na semana em que haverá o fornecimento de almoços para os alunos. Este informe vem como forma da Contratada se programar, evitando prejuízos e desperdícios, além de possibilitar planejamento prévio para sua adaptação a esta realidade de consumo. Resta, portanto, justificado o dimensionamento do quantitativo informado pela Administração para a licitação.

* 1. Além do item referente ao quadro disposto no subitem 1.1., a contratada deverá também prestar o fornecimento dos serviços abaixo nas seguintes condições:
		1. Serviço de fornecimento, preparo e distribuição de refeições (almoços) self-service para os servidores e público no geral do IFRS – Campus Ibirubá, nos modos buffet “livre” e “por quilo”.
			1. O valor para a modalidade “livre” será de R$ 24,97.
			2. O valor para a modalidade “por quilo” será de R$ 45,63 / Kg.
			3. O cardápio a ser observado para este item deverá ser amplo e variado, em conformidade com o disposto no subitem “1.3”, “b)”, deste Termo de Referência.
			4. Estes valores poderão ser reajustados em conformidade com o disposto na CLÁUSULA SEXTA – da Minuta de Contrato (Anexo VI).
		2. Serviço de exploração de lanchonete para todo o público do IFRS – Campus Ibirubá.
			1. 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.
			2. Os valores destes produtos 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 objetos desta contratação.
			3. Para este serviço a contratada deverá ofertar produtos com variedade de marcas e tipos de forma a atender a demanda do público usuário da Lanchonete, conforme sugestão de produtos disposta no subitem “1.4.” deste Termo de Referência.
		3. Adicionalmente, caso seja do interesse da contratada, poderá ofertar refeições pelos modos “vianda” e “marmitex”, fixando-se o valor destes aos valores dispostos para os modos buffet “por quilo” e “livre”, não eximindo-se da responsabilidade de ofertar as refeições em formato buffet.
			1. A embalagem, assim como sua tampa, deverão ser fornecidos pela contratada com capacidade de 1kg.
	2. Os cardápios de refeições que se referem o disposto na tabela do subitem “1.1.” e no subitem “1.2.1.3.” são os que seguem:
1. Para as refeições subsidiadas que serão servidas para os alunos do Ensino Integrado (primeira linha de servir), 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 de refeições subsidiadas aos alunos do Ensino Integrado (primeira linha de servir)** |
| **Preparação** | **Quantidades diárias** | **Tipo** |
| Salada | 3 (três) | 1 (uma) folhosa1 (uma) crua1 (uma) cozida |
| Arroz | 1 (um) | Branco ou integral |
| Leguminosa | 1 (um) | Feijão ou lentilha |
| Acompanhamento | 1 (um) | Massas ( lasanha, macarrão, nhoque, ravioli), purê de batata ou mandioca |
| Prato principal | 1 (um) | Carne (bovina, frango, suína, pescado) \* opção de prato à base de proteína de soja ou grão de bico |
| Sobremesa | 1 (um) | Fruta ou sobremesa |
| Suco | 1 (um) | Natural ou polpa, diversos sabores |

a.1) Variação do prato principal da primeira linha de servir:

|  |
| --- |
| **Variações do Prato Principal** |
| **Tipo** | **Especificação** | **Preparações** | **Porção** | **Frequência** |
| Bovina sem osso | Patinho, alcatra, coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade | Bife, cubos, iscas, assados, grelhados, empanados (proibido frituras) | 180g | 03 vezes/mês |
| Contra filé | Grelhado. | 180g | 03 vezes/mês |
| Carne moída de primeira | Com molho, legumes, almôndega, rocambole, 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, empanado (proibido frituras). | 160g | 03 vezes/mês |
| Sobrecoxa desossada | Assado, empanado, iscas, empanado (proibido frituras). | 160g | 03 vezes/mês |
| Suína sem osso | Lombo | Assado, com molho | 160g | 02 vez/mês |
| Pescados | Filé: pescada, merluza, tilápia, anjo | Grelhado, assado, (proibido frituras). | 170g | 03 vezes/mês |
| Vegetariano | Bife de soja ou Hambúrguer de grão de bico | Com molho, grelhado. | 160g | 22 vezes/mês |

\* Não serão aceitos como pratos principais, as preparações nas quais carnes brancas, vermelhas ou pescados não sejam os ingredientes principais, tais como arroz carreteiro, galinhada, lasanha, torta e outros.

1. Para as refeições servidas para os servidores e público no geral do IFRS – *Campus* Ibirubá (segunda linha de servir), 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 de refeições aos servidores e público em geral do IFRS – *Campus* Ibirubá (segunda linha de servir)** |
| **Preparação** | **Quantidades diárias** | **Tipo** |
| Salada | 4 (quatro) | 1 (uma) folhosa2 (duas) cruas1 (uma) cozida |
| Arroz | 2 (dois) | Branco, integral e variações (carreteiro, arroz de forno, etc) |
| Leguminosa | 1 (um) | Feijão ou lentilha |
| Acompanhamento | 05 (cinco) | Massas (lasanha, macarrão, nhoque, ravioli), purê de batata ou mandioca |
| Prato principal | 2 (duas) | Carne (bovina, frango, suína, pescado) \* opção de prato à base de proteína de soja ou grão de bico |
| Sobremesa | 3 (três) | 2 (dois) tipos de sobremesa e uma fruta |
| Suco | 1 (um) | Natural ou polpa, diversos sabores |

b.1) Variação do prato principal da segunda linha de servir:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tipo** | **Especificação** | **Preparações** |
| Bovina sem osso | Patinho, alcatra, coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade | Bife, cubos, iscas, assados, empanados assados(proibido frituras). |
| Contra filé | Grelhado. |
| Carne moída de primeira | Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne. |
| Bovina com osso | Chuleta | Com molho, grelhado, acebolado. |
| Frango sem osso | Filé de peito de frango | Grelhado, cubos, iscas. |
| Sobrecoxa desossada | Assado, empanado, iscas, empanado assados (proibido frituras). |
| Suína sem osso | Lombo | Assado, com molho |
| Pescados | Filé: pescada, merluza, tilápia, anjo | Grelhado, assado, empanado assados (proibido frituras). |
| Vegetariano | Bife de soja ou Hambúrguer de grão de bico | Com molho, grelhado. |

\* Não serão aceitos como pratos principais, as preparações nas quais carnes brancas, vermelhas ou pescados não sejam os ingredientes principais, tais como arroz carreteiro, galinhada, lasanha, torta e outros.

* 1. De forma a atender a demanda de serviços de lanchonete do público deste IFRS – *Campus* Ibirubá, a contratada deverá oferecer, no mínimo, a lista de produtos abaixo, podendo comercializar produtos diversos a estes nas condições já estabelecidas no subitem 1.2.2. e s/s:

|  |
| --- |
| **LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS** |
| **BEBIDAS** |
| 01 | Água mineral com/sem gás – garrafa 500ml |
| 02 | Café com leite - xícara |
| 03 | Café preto comum e expresso - xícara ou copo descartável |
| 04 | Chá - natural ou sachês  |
| 05 | Iogurte natural - copo |
| 06 | Sucos naturais (diversos sabores) - copo 300 ml - mínimo de três sabores |
| 07 | Outras bebidas que atendam ao Decreto Estadual nº 54.994/2020 e/ou legislações e orientações jurídicas vigentes |
| **LANCHES** |
| 08 | Barra de cereais sem coberturas de chocolate  |
| 09 | Biscoitos diversos |
| 10 | Bolachas salgadas |
| 11 | Bolo simples diversos sabores - sem recheio e sem cobertura – fatias 160g |
| 12 | Cachorro-quente |
| 13 | Coxinha comum assada |
| 14 | Empada - sabores |
| 15 | Frutas diversas – ao menos, 3 tipos. |
| 16 | Mini pizza (sem embutidos) |
| 17 | Misto quente – 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou peru (20g) e queijo (20g) |
| 18 | Sanduíche Natural Integral - 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com peito de frango ou peru ou atum (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g) |
| 19 | Pão de queijo |
| 20 | Pastel assado, vários sabores (exceto embutidos) - massa assada com recheio mínimo de 60g |
| 21 | Salada de frutas - sem adicional de açúcar |
| 22 | Salgados folhados - sem embutidos |
| 23 | Outros lanches que atendam ao Decreto Estadual nº 54.994/2020 e/ou legislações e orientações jurídicas vigentes |

* 1. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum e natureza continuada sem dedicação exclusiva de mão de obra.
	2. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
	3. A presente contratação adotará como regime de execução a *Empreitada por Preço Unitário e Total na forma Tradicional.*
	4. *O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) 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. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO
	1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:
	1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR
	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 tradicional, em sua forma eletrônica.
	2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos da IN 05/2017-MP, pois independentemente de sua complexidade, os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo ato convocatório.
	3. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
	4. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
	1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
		1. serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
		2. Requisitos necessários para o atendimento da necessidade:
			1. A futura contratada deverá:
				1. prestar serviço de lanchonete, fornecimento de refeições subsidiadas para os alunos do Ensino Integrado e linha de servir adicional para os servidores e público em geral do órgão;
				2. custear onerosamente a cessão de uso em razão do disposto no art. 5º da Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974;
				3. os custos com internet e com energia elétrica serão por conta da contratada;
				4. observar todas as legislações e normativos pertinentes a atividade que executará;
				5. disponibilizar um funcionário somente para a utilização de sistema de controle de refeições, que será disponibilizado pela contratante, e caixa. Este controle eletrônico será utilizado para o registro individual das refeições diárias servidas pela contratada aos alunos do Ensino Integrado. Fica estabelecido, desde já, que este(a) funcionário(a) não poderá servir ou manipular alimentos;
				6. disponibilizar pessoal suficiente e devidamente capacitado para o preparo, fornecimento e distribuição das refeições, assim como, para o serviço de lanchonete;
				7. 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;
		3. Em caso de calamidade pública, e/ou na ocorrência de cenários sanitários que venham a alterar a modalidade das atividades didático-pedagógicas do IFRS - Campus Ibirubá, fica facultado à contratada fornecer as refeições em forma de “marmita”. Também para esse caso, as refeições devem ser produzidas e preparadas no mesmo dia que serão servidas;
		4. No caso do item anterior, as refeições podem ser produzidas nas dependências do Refeitório do IFRS - Campus Ibirubá, ou em cozinha específica da Contratada, desde que a cozinha seja localizada no Município de Ibirubá/RS. Os horários de entrega das marmitas serão determinados pela equipe de fiscalização, que comunicará a Contratada;
		5. A cozinha que servirá de preparo às refeições poderá ser objeto de visita aleatória por parte da equipe de fiscalização do contrato, de modo a verificar o atendimento aos critérios de higiene, limpeza e boas práticas;
		6. Salvo o disposto no item 5.1.3, somente poderão ser servidos lanches e refeições preparados exclusivamente na cozinha do espaço destinado à cessão onerosa de uso, podendo, neste caso, serem produzidos diariamente, sob demanda (na hora), ou previamente, em quantidade suficiente para atender ao consumo diário estimado, ou ainda, previamente, desde que adequadamente embalados para consumo, em papel filme de polietileno rotulado com etiqueta adesiva informando a data de fabricação e prazo de validade (máximo de 02 dias), e armazenados em balcão refrigerado, mantido em temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celcius) em ambos os casos;
		7. 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.
		8. O atendimento aos clientes deverá ser realizado das 07h30min às 21h15min de forma ininterrupta, devendo o item 1 – primeira linha de servir (subitem “1.1”) e a segunda linha de servir (subitem “1.2.1.”) permanecerem disponíveis para consumo, no mínimo, das 11h30min às 13h30min;
			1. O funcionamento do Refeitório 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 do Refeitório.
		9. O horário de funcionamento da lanchonete e o fornecimento dos itens mencionados no subitem anterior, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade do IFRS – Campus Ibirubá e desde que acordado entre Contratante e Contratada;
		10. A contratada deverá manter afixado no espaço de lanchonete tabela de preços dos produtos oferecidos;
		11. A contratada deverá disponibilizar aos usuários no espaço da lanchonete e em quantidade adequada, os materiais relacionados abaixo:
5. Palitos em embalagens individuais;
6. Canudos flexíveis em embalagens individuais;
7. Guardanapos de papel;
8. Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;
9. Copos descartáveis;
10. Embalagens para acondicionamento de lanches e transporte;
11. “Dispenser” de álcool em gel para higienização das mãos.
	* 1. O IFRS – Campus Ibirubá poderá solicitar análise em laboratório microbiológico de amostras de alimentos sob suspeita de contaminação, devendo a Contratada arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;
		2. A Contratada poderá disponibilizar, quando solicitado pela Contratante, nutricionista cadastrado e/ou prestador de serviço de acordo com a legislação vigente e registro no Conselho Regional de Nutricionistas;
		3. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcóolica de qualquer natureza e cigarros nas dependências da lanchonete;
		4. Os(as) funcionários(as) da Contratada só poderão circular na área de preparação dos lanches/refeições devidamente uniformizados e com proteção para cabelos e a higiene pessoal adequada, em conformidade com a legislação vigente:
			1. Será exigido dos(as) funcionários(as) o uso de calçados fechados;
			2. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para os cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme.
		5. Procedimentos a serem adotados no acondicionamento, descarte de lixo e higienização do ambiente:
			1. Disponibilizar recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço da lanchonete;
			2. Separar o lixo seco do lixo orgânico de acordo com o tipo de resíduo e programa de coleta seletiva do IFRS – Campus Ibirubá;
			3. Providenciar o descarte do óleo proveniente de fritura em local apropriado de acordo com a legislação vigente;
			4. Utilizar produtos de limpeza adequados e com poder bactericida, promovendo ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, de acordo com a legislação vigente;
			5. Disponibilizar “dispenser” de sabonete líquido bactericida, álcool em gel, “dispenser” de papel toalha e refis para higienização das mãos dos(as) empregados(as) da lanchonete;
			6. Realizar programa de controle integrado de pragas, providenciando a desinsetização/dedetização e desratização da área da lanchonete.
			7. Não será permitida a utilização de utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos;
		6. Orientações mínimas para a conservação, preparação dos alimentos e exposição dos produtos:
			1. Acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos necessários e indispensáveis à prestação dos serviços;
			2. Os sucos deverão ser preparados com polpa ou frutas “in natura”, contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e, se necessário, utilizar somente água mineral no preparo destes, conforme o cardápio especificado no subitem “1.3.” deste Termo de Referência;
			3. Lavar as frutas de forma a retirar as impurezas em água corrente e, após, imergi-las em solução clorada para desinfecção enxaguando em água corrente;
			4. Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes próprios para higienização, conservando-os limpos e em número suficiente, assim como, armazená-los em local próprio e exclusivo para essa finalidade;
			5. Os alimentos expostos no balcão refrigerado deverão ser identificados;
			6. Utilizar matéria-prima de qualidade que se enquadre nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;
			7. Utilizar luvas descartáveis na preparação e manipulação dos alimentos;
			8. Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas;
			9. O manuseio dos alimentos e as preparações devem obedecer ao Manual de Boas Práticas (MBP) conforme resolução RDC ANVISA nº 216/2004, NR7 do Ministério do Trabalho e Emprego, e Portaria nº 1.428/1993 do Ministério da Saúde;
			10. O valor calórico diário dos alimentos incluídos no cardápio deve ser controlado, contendo um valor energético em torno de 900Kcal (novecentas calorias) para o almoço, seguindo rigorosamente as orientações nutricionais aqui definidas e atendendo ao valor nutritivo fixado pelo Ministério do Trabalho e Emprego (PAT) por meio da Portaria Interministerial nº 05/99 para as atividades leves e intensas;
			11. As preparações oferecidas no restaurante devem atender, também, aos comensais com necessidades nutricionais específicas, tais como celíacos (intolerância radical ao glúten), diabéticos, hipertensos e intolerantes à lactose, para tanto, deve-se informar a presença de glúten, leite e açúcar nas preparações por meio de placas informativas, além da informação fornecida pelo atendente do restaurante, e, para atender a esse público, deve-se ofertar alimentos substitutos adequados a cada necessidade nutricional específica;
			12. Os produtos de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros), devem apresentar selo de inspeção sanitária federal (SIF), identificação do fornecedor e devem ser adquiridos preferencialmente resfriados e não congelados;
			13. Para serem utilizados, os frutos e legumes deverão apresentar-se sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, como também, sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens, sem umidade externa anormal e isentos de odor e sabor estranhos, bem como enfermidades;
			14. Os salgados (pastel assado, coxinha e etc) poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento. Todavia, deverão ser assados ou fritos impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.
			15. Manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar o desabastecimento;
		7. A Contratada poderá utilizar o sistema de comanda eletrônica – cartão de consumo em ABS e PVC laminado de alta qualidade e durabilidade com código de barras e numeração sequencial.
			1. Se optar pela utilização, deverá ser impresso, na comanda, no mínimo: a logomarca da lanchonete; telefone de contato, número da comanda e número do contrato, podendo ser incluídos outros dados que a Contratada considerar relevantes;
			2. A instalação do sistema de comanda eletrônica é de responsabilidade e ônus da Contratada.
		8. A contratada deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado;
		9. Independente da modalidade utilizada para pagamento, a Contratada deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários, disponibilizando a opção de cadastramento de CPF;
		10. A contratada disponibilizará caixa registradora ou outro dispositivo que atenda às normas da legislação vigente e deverá manter numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie pela clientela.
		11. A duração inicial do contrato será de 12 meses, podendo ser prorrogado por períodos subsequentes de até 12 meses, de acordo com a legislação vigente.
	1. 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.

*.*

1. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE
	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.
	2. A contratada deverá observar as exigências legais de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços, bem como adotar as boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, observando especialmente o seguinte:
		1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes;
		2. Racionalização/economia do consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
		3. Triagem adequada dos resíduos gerados nas atividades;
		4. A disposição final e ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e dos equipamentos após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no art. 33 da Lei nº
		12.305/2010 - que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.
		5. Seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do MTE;
		6. Utilizar materiais biodegradáveis, no que couber;
	3. Os materiais a serem utilizados devem atender aos critérios de sustentabilidade ambiental, conforme determina a IN SLTI/MP n. 01, de 2010.
	4. São obrigações da Contratada, especificamente em relação aos critérios de sustentabilidade ambiental:
		1. Orientar seus empregados sobre prevenção e controle de risco aos trabalhadores, bem como sobre práticas socioambientais para economia de energia, de água e redução de geração de resíduos sólidos no ambiente onde se prestará o serviço;
		2. Utilizar equipamentos de menor impacto ambiental;
		3. Observar as Resoluções CONAMA n. 401/2008 e n. 424/2010, para a aquisição e descarte de pilhas e baterias para serem utilizadas nos equipamentos, bens e materiais de sua responsabilidade, respeitando os limites de metais pesados, como chumbo, cádmio e mercúrio;
		4. Observar a Resolução CONAMA n. 20/1994, utilizando equipamentos que gerem menos ruído em seu funcionamento;
		5. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
		6. Utilizar pilhas recarregáveis, evitando o uso de pilhas ou baterias que contenham substâncias perigosas em sua composição;
		7. Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na prestação de serviços;
		8. Colaborar com a coleta seletiva para reciclagem, quando couber, e obedecendo as orientações da Comissão da Coleta Seletiva da Contratante, com vistas à separação dos materiais recicláveis do lixo orgânico, que deverá ser coletado separadamente;
		9. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados ou prepostos devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da Contratada, esperadas com essas medidas;
		10. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
		11. Comunicar à Contratante sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
		12. Sugerir à Contratante, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, etc;
		13. Auxiliar na verificação de impedimentos na saída do ar condicionado ou aparelho equivalente;
		14. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela Contratante;
		15. Para seus equipamentos que gerem ruído em seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel – dB (A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído, inclusive, não afetando o desenvolvimento dos trabalhos administrativos ou de atividades de ensino nas unidades;
		16. Aos funcionários operadores de equipamentos que gerem ruídos, fornecer o tipo de protetor auricular de acordo com a potência sonora indicada no selo do equipamento, em cumprimento ao subitem acima e de acordo com a tabela de Ruído Contínuo ou Intermitente em decibéis do Anexo 1 da NR 15;
		17. Recolher as lâmpadas fluorescentes utilizados para prestação dos serviços, para descartá-los junto ao sistema de coleta do fabricante, distribuidor, importador, comerciante ou revendedor conforme sistema de Logística Reversa previsto em legislação específica.
2. *VISTORIA PARA A LICITAÇÃO*
	1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante deverá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:30h às 11:30h, e das 13:30h às 17:00h.
		1. Deverá haver agendamento prévio para a realização da vistoria, através dos e-mails “dap@ibiruba.ifrs.edu.br” ou “licitacao@ibiruba.ifrs.edu.br”.
	2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
		1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado.
	3. A obrigatoriedade de vistoria para estes serviços se justifica como forma de assegurar que a licitante possuirá todas as informações necessárias referentes às efetivas condições de infraestrutura dos ambientes pertencentes ao espaço objeto da cessão de uso, assim como, possibilitar a previsão precisa da quantidade de materiais e equipamentos que necessitará disponibilizar de modo a viabilizar a perfeita execução dos serviços. Sendo assim, esta obrigação vem como forma de assegurar que a licitante possua dados concretos para a elaboração de sua proposta.
3. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO
	1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
		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.
		2. Paralelo às refeições (almoço) a empresa deverá fornecer lanches e bebidas não alcoólicas em todo o horário de funcionamento do Refeitório.
	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 bastante reduzido.
	3. O atendimento aos clientes deverá ser realizado das 07h30min às 21h15min de forma ininterrupta, devendo o item 1 – primeira linha de servir (subitem “1.1”) e a segunda linha de servir (subitem “1.2.1.”) permanecerem disponíveis para consumo, no mínimo, das 11h30min às 13h30min;
		1. O funcionamento do Refeitório 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 do Refeitório.
		2. Durante períodos de férias e recessos, o horário de funcionamento da lanchonete poderá ser reduzido, ou até mesmo permanecer fechada, mediante solicitação por escrito à comissão
		de fiscalização e autorização desta.
		3. O horário de funcionamento da lanchonete e o fornecimento dos itens mencionados no subitem anterior, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade do IFRS – Campus Ibirubá e desde que acordado entre Contratante e Contratada.
	4. A empresa vencedora irá apresentar relatório mensal com o total de refeições servidas, emitida em sistema próprio da Contratante, para que seja calculado o valor a ser pago pela instituição.
	5. A execução dos serviços será iniciada em até 05 dias úteis a partir da data de emissão da Ordem de Serviço, esta que se dará somente após a assinatura do contrato administrativo.
	6. Caso ocorram divergências entre a descrição do item cadastrado no sistema eletrônico em relação ao exposto neste Termo de Referência, prevalecerão a descrição, quantitativos e
	valores mencionados neste Termo de Referência.
4. *MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS*
	1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar, no mínimo, os mobiliários e equipamentos considerados indispensáveis ao pleno funcionamento da cantina/lanchonete, sem prejuízo de outros materiais e utensílios necessários a sua operação, conforme sugestão do quadro abaixo promovendo sua substituição quando necessário:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ITEM | NOME | QUANTIDADE |
| 1 | Tampo para balcão de atendimento/caixa; | 1 |
| 2 | Expositor resfriado pequeno instalado junto ao balcão de atendimento; | 1 |
| 3 | Expositor aquecido pequeno instalado junto ao balcão de atendimento; | 1 |
| 4 | Conjunto de mesa com 6 lugares - incluindo assentos | 55 |
| 5 | Conjunto de mesa com 6 lugares – conforme NBR 9050 - incluindo assentos, se for o caso | 1 |
| 6 | Fogão industrial com, no mínimo, 5 queimadores; | 2 |
| 7 | Forno elétrico; | 1 |
| 8 | Chapa à gás; | 1 |
| 9 | Refrigerador/Câmara Fria | 1 |
| 10 | Freezer; | 2 |
| 11 | Refrigerador de bebidas; | 1 |
| 12 | Fritadeira elétrica ou a gás; | 1 |
| 13 | Forno Micro-ondas; | 1 |
| 14 | Liquidificador; | 1 |
| 15 | Espremedores de frutas; | 1 |
| 16 | Processador de alimentos; | 1 |
| 17 | Coifas; | 1 |
| 18 | Porta-guardanapos; | 55 |
| 19 | Porta-canudos; | 1 |
| 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. | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 21 | Pratos de sobremesa em alumínio ou aço inox; | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 22 | Recipientes para molhos, com tampa; | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 23 | Pegadores em inox; | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 24 | Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires; | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 25 | Materiais para limpeza e higienização; | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 26 | Máquina de café; | 1 |
| 27 | Lixeiras grandes com tampa e pedal; | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 28 | Luvas descartáveis; | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 29 | Toucas descartáveis; | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 30 | Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito; | 1 |
| 31 | Caixa registradora emissora de cupom fiscal ou outro aparelho com a mesma finalidade; | 1 |
| 32 | Mesa de manipulação (aparador) em aço inoxidável para cozinha industrial; | 5 |
| 33 | Estante em aço, no mínimo, com 4 prateleiras lisas. | 2 |
| 34 | Máquina de suco/refresqueira | 2 |
| 35 | Buffet modulado aquecido com espaço superior para saladas | 2 |
| 36 | Notebook para manipulação de sistema eletrônico de controle de refeições a ser disponibilizado pela contratada | 1 |

* 1. Poderão haver substituições na lista do subitem anterior, desde que em comum e prévio acordo com a Administração, conforme a necessidade percebida no decorrer da execução dos serviços;
	2. A lista que trata o subitem “9.1.” é exigência mínima, sendo de responsabilidade da empresa vencedora do certame complementá-la com todos os materiais, utensílios e demais equipamentos necessários à consecução do objeto contratual, de forma que o tipo e quantidade disponíveis sejam suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene desses;
	3. Devem ser realizadas manutenções programadas e periódicas dos equipamentos e utensílios, assim como calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações;
	4. 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.
1. INFORMAÇÕES *RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA*
	1. O espaço físico a ser explorado pela Contratada possui as seguintes características:
		1. Área física de 360,62 m² (trezentos e sessenta e sessenta e dois metros quadrados), contendo 8 (oito) espaços (Refeitório, Cozinha, Área de Serviço, 02 (duas) Dispensas, Depósito, Banheiros e Área com Churrasqueira);
		2. A planta baixa do espaço físico consta no Anexo II do Edital ao qual se refere este Termo de Referência.
	2. Para conhecimento da Contratada, o público aproximado do IFRS – Campus Ibirubá é composto de:
2. 125 servidores (técnicos e docentes);
3. 973 alunos (entre os cursos Médios Integrados e Subsequentes, e Superiores);
4. 25 trabalhadores terceirizados.
	1. Os serviços objetos desta contratação serão prestados mediante cessão de uso a título precário e oneroso.
	2. A contratada pagará à Administração, a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área mencionada no subitem “5.1.1.” o valor mensal de R$ 462,00 (quatrocentos e sessenta e dois reais).
		1. O valor fixado no subitem “10.4.” corresponde a 30% (trinta por cento) do valor mensal de mercado de R$ 1.540,00 (mil quinhentos e quarenta reais), estipulado através da média de 2 (dois) Laudos de Avaliação Imobiliária juntados ao processo administrativo.
		2. A Administração fornecerá desconto de 50% sobre o valor fixado para a indenização pecuniária (valor mencionado no subitem “10.4.”), pela cessão de uso da área, nos períodos em que julgar pertinente, onde houver redução de público usuário em período superior a 15 dias, nos quais ocorre diminuição dos serviços prestados.
		3. O valor da indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área será fixo e irreajustável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do contrato, sendo automaticamente reajustado caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para a Administração.

Para o cálculo do reajuste será utilizado o Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M), 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.

* + 1. 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 Administração e Execução 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.
		2. 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.
			1. O ressarcimento a que se refere o subitem “10.4.5.” deverão ser efetuados através de Guia de Recolhimento de União (GRU), emitida pela Coordenadoria de Administração e Execução Orçamentária do órgão.
			2. 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.
			3. Uma vez que a utilização de água neste órgão se dá por meio de poços artesianos, não haverá cobrança do consumo de água pela Administração, dispensando a contratada deste ônus.
		3. O acesso à internet dentro das limitações do espaço objeto da cessão 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 destes serviços na instituição.
		4. 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.
			1. A multa a que se refere o subitem 10.4.7. deverá corresponder a 0,33% (trinta e três décimos por cento) ao dia, limitado a 20% (vinte por cento), e a atualização será feita pela taxa SELIC.
			2. 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.
1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE
	1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
	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;
	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;
	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.
	5. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
	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.
	7. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
		1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
		2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
		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
		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.
	8. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
	9. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
	10. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
	11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
	12. 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.
2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
	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;
	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;
	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;
	4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
	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 7° do Decreto n° 7.203, de 2010;
	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 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;
	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;
	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.
	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. 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.
	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.
	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.
	13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
	14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
	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;
	16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
	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*.*
	18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
	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.
	20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
	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;
	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:
		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;
		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.
3. DA SUBCONTRATAÇÃO
	1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.
4. ALTERAÇÃO SUBJETIVA
	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.
5. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO
	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.
	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.
	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.
	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.
	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.
	6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.
	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.
	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.
	9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
	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.
	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.
	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. 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.
	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.
6. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO
	1. A avaliação da execução do objeto utilizará *o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo VII,* ***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.

* + 1. *A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.*
	1. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
		1. não produziu os resultados acordados;
		2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
		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.
1. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO
	1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.
	2. 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;
	3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:
		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.
			1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato
			2. 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.
			3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
		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.
			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.
			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.
				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.
	4. No prazo de até *10 (dez) dias corridos* a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:
		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;
		2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
		3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização*, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto*.
	5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei n° 10.406, de 2002).
	6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
2. DO PAGAMENTO
	1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.
	2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.
	3. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 *(trinta)* dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
		1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
	4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
		1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
	5. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
		1. o prazo de validade;
		2. a data da emissão;
		3. os dados do contrato e do órgão contratante;
		4. o período de prestação dos serviços;
		5. o valor a pagar; e
		6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
	6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
	7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
	8. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
	9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
	10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
	11. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
	12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
		1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
	13. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
	14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.
	15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.
	16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| I = (TX) | I =  | ( 6 / 100 ) | I = 0,00016438TX = Percentual da taxa anual = 6% |
| 365 |

1. REAJUSTE
	1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
	2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais referentes aos itens “1.1”, “1.2.1.1” e “1.2.1.2” (primeira e segunda linha de servir) serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice **IPCA-IBGE**, 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 – Iº) / Iº, 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;

* + 1. Para o cálculo do reajuste pela cessão de uso da área será utilizado o Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M), 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.
	1. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
	2. 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.
	3. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
	4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
	5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
	6. O reajuste será realizado por apostilamento.
1. GARANTIA DA EXECUÇÃO
	1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:
		1. Por se tratar de contratação com fornecimento de mão de obra sem regime de dedicação exclusiva e, visto que serão pagos apenas as refeições efetivamente consumidas, se reduz consideravelmente o risco de inadimplência por parte da contratada.
2. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
	1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
		1. falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
		2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
		3. fraudar na execução do contrato;
		4. comportar-se de modo inidôneo; ou
		5. cometer fraude fiscal.
	2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
		1. **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;
		2. **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. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
		3. 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;
		4. 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.
		5. 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;
	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.
	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.
	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 |

* 1. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
		1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
		2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
		3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
	2. 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.
	3. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
		1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
	4. 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.
	5. 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.
	6. 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.
	7. 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.
	8. 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.
	9. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
1. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.
	1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
	2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
	3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
		1. *As* empresas*, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de* vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme previsto em Edital.
	4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
		1. Valor unitário conforme modelo de proposta de preços anexa ao edital;
	5. O critério de julgamento da proposta é o **menor preço unitário e total**.
	6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.
2. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.
	1. O custo estimado da contratação é de R$18,31 (dezoito reais e trinta e um centavos) por refeição, perfazendo o valor total anual estimado de R$ 560.286,00 (quinhentos e sessenta mil e duzentos e oitenta e seis reais).
3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.
	1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade: 26419;

Fonte de Recursos: 8100000000;

Programa de Trabalho: 170966;

Elemento de Despesa: 339039-41;

Plano Interno: L20RLP1900I;

Ibirubá/RS, 11 de abril de 2022.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

André Marek

SIAPE 2982915

Coordenador de Licitações e Contratos

Portaria 237/2019

Despacho:

Aprovação motivada do Termo de Referência pela autoridade competente, nos termos do art. 14º, inciso II, do Decreto n. 10.024/2019:

Reconhecido o seu objeto como essencial à comunidade acadêmica, estando inclusive previsto no Plano de Ação Anual deste órgão, aprovo o Estudo Técnico Preliminar nº 23/2022 e o presente Termo de Referência e autorizo a respectiva abertura de licitação, sob a modalidade Pregão Eletrônico Tradicional.

Ibirubá/RS, 11 de abril de 2022.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Sandra Rejane Zorzo Peringer

Diretora Geral e Ordenadora de Despesas

Portaria nº 154/2020

**Anexos:**

I – Estudo Técnico Preliminar;

**ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS TERCEIRIZADOS DE EXPLORAÇÃO DO SERVIÇO DE RESTAURANTE E DE LANCHONETE**

1. **INFORMAÇÕES BÁSICAS:**

Número do processo no SIPAC: 23366.000168/2022-95

1. **DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO**

Ordem de Serviço No 01/2022

1. **DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP**

Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974 - Dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências;

· Lei n.º 8.245, de 18 de outubro de 1991 - Dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;

 Decreto Nº 54.994 de 17 de janeiro de 2020 - Regulamenta a Lei 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;

· Portaria MS/GM nº 1428/1993 – 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";

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

· 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;

· Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

· Resolução RDC ANVISA nº 218/2005 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;

· 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;

· Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002 - Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;

· 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;

· 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;

 [Norma Técnica SES-RS nº 01/2005](https://www.cevs.rs.gov.br/upload/arquivos/201611/01155222-1337976954-norma-tecnica-n-01-2005-produtos-hortigranjeiros.pdf) - Dispõe sobre as Boas Práticas de Manipulação no acondicionamento e comercialização de produtos hortifrutigranjeiros "in natura".

· Decreto nº 8.553, de 3 de novembro de 2015 - Institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;

· 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;

· Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005 - Regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;

· Decreto n.º 9.507, de 21 de setembro de 2018 - 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;

· Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 - 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;

· Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril de 2018 – Estabelece regras de funcionamento do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, no âmbito do Poder Executivo Federal;

· Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010 - 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;

 Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 07 de julho de 2021 - Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

· Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações - Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei nº 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar nº 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis nº 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999;

· Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 - Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;

· Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001 - Regulamenta o art. 34 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e dispõe sobre o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;

· Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) - Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

· Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações - Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

· Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 05, de 25 de maio de 2017 - 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.

**4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

Contratação de serviços terceirizados de exploração do serviço de restaurante e de lanchonete, com preparo, fornecimento e distribuição de refeições, para os alunos, servidores, e público geral do IFRS – Campus Ibirubá, justifica-se por se tratar de um serviço indispensável e essencial, principalmente, aos alunos dos cursos integrados que permanecem na instituição em tempo integral, o que dificulta e impossibilita o deslocamento até suas residências, a fim de fazer a refeição do almoço.

A contratação de empresa para fornecimento de alimentação aos estudantes dos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio vai ao encontro das exigências legais vigentes, tais como a Lei nº 11.947/2009, e Resolução FNDE nº 06/2020, que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica. Ainda, considerando a localização afastada deste órgão do centro da cidade de Ibirubá/RS e a falta de estabelecimentos comerciais desta natureza nas proximidades do campus, a futura contratada deverá fornecer, também, segunda linha de servir com fornecimento de refeições em modo buffet “livre” e “por quilo” aos servidores, terceirizados, visitantes e demais usuários do IFRS – Campus Ibirubá e serviço de lanchonete, de modo a viabilizar ao público geral deste órgão o acesso a estes serviços, sem a necessidade de longos deslocamentos. Assim sendo, a segunda linha de servir e o serviço de lanchonete se apresentam como forma de evitar a limitação de acesso a refeições e lanches nas dependências do *campus*.

Já 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 9.636/1998:

*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 6.120/1974 ao possibilitar a cessão de uso dos imóveis de propriedade das IFE’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)*

Será licitado quantitativo máximo de refeições seguindo a linha de raciocínio abaixo:

* 06 turmas compostas por 30 alunos, total 180 alunos, e 03 turmas compostas por 25 alunos, total 75 alunos, perfazendo o quantitativo de **255 alunos** do Ensino Médio Integrado;
* 200 dias letivos para os cursos do Ensino Médio Integrado;
* A cada aluno corresponde uma refeição, logo, temos como quantitativo máximo de 255 refeições por dia;
* Considerando o número de refeições/dia multiplicado pelo número de dias letivos onde há fornecimento de refeições para os alunos (255 x 200), teria-se o número máximo estimado de refeições servidas por ano (51.000).

Todavia, apesar dos 200 dias letivos informados anteriormente, atualmente, na segunda-feira,  terça-feira e quinta-feira é servido almoço para as 09 turmas do Ensino Médio Integrado, sendo que na quarta-feira e na sexta-feira não é servido almoço subsidiado para os alunos. Dessa forma, dos 200 dias letivos, é servido almoço aos alunos, para as 09 turmas, durante três dias da semana, **perfazendo um total de 120 dias com fornecimento de almoço, totalizando 30.600 refeições (255 x 120)**.

De toda forma, a Administração informará à Contratada, a cada início de semestre, o quantitativo de matrículas efetivas em cada turma do Ensino Médio Integrado, assim como o número de dias na semana em que haverá o fornecimento de almoços para os alunos. Este informe vem como forma da Contratada se programar, evitando prejuízos e desperdícios, além de possibilitar planejamento prévio para sua adaptação a esta realidade de consumo. Resta, portanto, justificado o dimensionamento do quantitativo informado pela Administração para a licitação.

Por fim, ressalta-se que esta Administração não possui contrato deste objeto em vigência, uma vez que a contratada mais recente não concordou com a renovação contratual, devido ao cenário instável da pandemia do Covid-19. Diante disso, faz-se necessária a realização de nova licitação como forma de dar continuidade a prestação do referido serviço, garantindo o interesse público envolvido e a observação dos textos legais a que este órgão se submete.

1. **ÁREA REQUISITANTE**

Direção de Ensino.

1. **DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A futura contratada deverá:

a) prestar serviço de lanchonete, fornecimento de refeições subsidiadas para os alunos do Ensino Integrado e linha de servir adicional 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 internet e com energia elétrica será por conta da contratada;

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

e) disponibilizar um funcionário somente para a utilização de sistema de controle de refeições, que será disponibilizado pela contratante, e caixa. Este controle eletrônico será utilizado para o registro individual das refeições diárias servidas pela contratada aos alunos do Ensino Integrado. Fica estabelecido, desde já, que este(a) funcionário(a) não poderá servir ou manipular alimentos;

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

g) 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;

Deverão ser parte do Termo de Referência as seguintes diretrizes:

1. Em caso de calamidade pública, e/ou na ocorrência de cenários sanitários que venham a alterar a modalidade das atividades didático-pedagógicas do IFRS - Campus Ibirubá, fica facultado à contratada fornecer as refeições em forma de “marmita”. Também para esse caso, as refeições devem ser produzidas e preparadas no mesmo dia que serão servidas;
2. No caso do item anterior, as refeições podem ser produzidas nas dependências do Refeitório do IFRS - Campus Ibirubá, ou em cozinha específica da Contratada, desde que a cozinha seja localizada no Município de Ibirubá/RS. Os horários de entrega das marmitas serão determinados pela equipe de fiscalização, que comunicará a Contratada;
3. A cozinha que servirá de preparo às refeições poderá ser objeto de visita aleatória por parte da equipe de fiscalização do contrato, de modo a verificar o atendimento dos critérios de higiene, limpeza e boas práticas;
4. 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.

Apesar da planta baixa e demais informações do serviço que serão disponibilizados como anexo ao Edital e Termo de Referência, o licitante deverá realizar visita técnica para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços.

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.

As sugestões de cardápios definidos pela equipe de planejamento para o fornecimento de refeições, tanto para as subsidiadas (primeira linha de servir) e para os servidores e público no geral do IFRS (segunda linha de servir) são os que seguem abaixo:

1. Cardápio sugerido para a primeira linha de servir (fornecimento de refeições para os alunos do Ensino Integrado):

|  |
| --- |
| **Cardápio 1ª linha de servir** |
| **Preparação** | **Quantidades diárias** | **Tipo** |
| Salada | 3 (três) | 1 (uma) folhosa1 (uma) crua1 (uma) cozida |
| Arroz | 1 (um) | Branco ou integral |
| Leguminosa | 1 (um) | Feijão ou lentilha |
| Acompanhamento | 1 (um) | Massas ( lasanha, macarrão, nhoque, ravioli), purê de batata ou mandioca |
| Prato principal | 1 (um) | Carne (bovina, frango, suína, pescado) \* opção de prato à base de proteína de soja ou grão de bico |
| Sobremesa | 1 (um) | Fruta ou sobremesa |
| Suco | 1 (um) | Natural ou polpa, diversos sabores |

**\*Variação do prato principal:**

|  |
| --- |
| **Variações do Prato Principal** |
| **Tipo** | **Especificação** | **Preparações** | **Porção** | **Frequência** |
| Bovina sem osso | Patinho, alcatra, coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade | Bife, cubos, iscas, assados, grelhados, empanados (proibido frituras) | 180g | 03 vezes/mês |
| Contra filé | Grelhado. | 180g | 03 vezes/mês |
| Carne moída de primeira | Com molho, legumes, almôndega, rocambole, 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, empanado (proibido frituras). | 160g | 03 vezes/mês |
| Sobrecoxa desossada | Assado, empanado, iscas, empanado (proibido frituras). | 160g | 03 vezes/mês |
| Suína sem osso | Lombo | Assado, com molho | 160g | 02 vez/mês |
| Pescados | Filé: pescada, merluza, tilápia, anjo | Grelhado, assado, (proibido frituras). | 170g | 03 vezes/mês |
| Vegetariano | Bife de soja ou Hambúrguer de grão de bico | Com molho, grelhado. | 160g | 22 vezes/mês |

1. Cardápio sugerido para a segunda linha de servir (fornecimento de refeições para os servidores e público no geral do IFRS – *Campus* Ibirubá):

|  |
| --- |
| **Cardápio 2ª linha de servir** |
| **Preparação** | **Quantidades diárias** | **Tipo** |
| Salada | 4 (quatro) | 1 (uma) folhosa2 (duas) cruas1 (uma) cozida |
| Arroz | 2 (dois) | Branco, integral e variações (carreteiro, arroz de forno, etc) |
| Leguminosa | 1 (um) | Feijão ou lentilha |
| Acompanhamento | 05 (cinco) | Massas (lasanha, macarrão, nhoque, ravioli), purê de batata ou mandioca |
| Prato principal | 2 (duas) | Carne (bovina, frango, suína, pescado) \* opção de prato à base de proteína de soja ou grão de bico |
| Sobremesa | 3 (três) | 2 (dois) tipos de sobremesa e uma fruta |
| Suco | 1 (um) | Natural ou polpa, diversos sabores |

**\*Variação do prato principal:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tipo** | **Especificação** | **Preparações** |
| Bovina sem osso | Patinho, alcatra, coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade | Bife, cubos, iscas, assados, empanados assados(proibido frituras). |
| Contra filé | Grelhado. |
| Carne moída de primeira | Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne. |
| Bovina com osso | Chuleta | Com molho, grelhado, acebolado. |
| Frango sem osso | Filé de peito de frango | Grelhado, cubos, iscas. |
| Sobrecoxa desossada | Assado, empanado, iscas, empanado assados (proibido frituras). |
| Suína sem osso | Lombo | Assado, com molho |
| Pescados | Filé: pescada, merluza, tilápia, anjo | Grelhado, assado, empanado assados (proibido frituras). |
| Vegetariano | Bife de soja ou Hambúrguer de grão de bico | Com molho, grelhado. |

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:

|  |
| --- |
| **LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS** |
| **BEBIDAS** |
| 01 | Água mineral com/sem gás – garrafa 500ml |
| 02 | Café com leite - xícara |
| 03 | Café preto comum e expresso - xícara ou copo descartável |
| 04 | Chá - natural ou sachês  |
| 05 | Iogurte natural - copo |
| 06 | Sucos naturais (diversos sabores) - copo 300 ml - mínimo de três sabores |
| 07 | Outras bebidas que atendam ao Decreto Estadual nº 54.994/2020 e/ou legislações e orientações jurídicas vigentes |
| **LANCHES** |
| 08 | Barra de cereais sem coberturas de chocolate  |
| 09 | Biscoitos diversos |
| 10 | Bolachas salgadas |
| 11 | Bolo simples diversos sabores - sem recheio e sem cobertura – fatias 160g |
| 12 | Cachorro-quente |
| 13 | Coxinha comum assada |
| 14 | Empada - sabores |
| 15 | Frutas diversas – ao menos, 3 tipos. |
| 16 | Mini pizza (sem embutidos) |
| 17 | Misto quente – 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou peru (20g) e queijo (20g) |
| 18 | Sanduíche Natural Integral - 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com peito de frango ou peru ou atum (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g) |
| 19 | Pão de queijo |
| 20 | Pastel assado, vários sabores (exceto embutidos) - massa assada com recheio mínimo de 60g. |
| 21 | Salada de frutas - sem adicional de açúcar |
| 22 | Salgados folhados - sem embutidos |
| 23 | Outros lanches que atendam ao Decreto Estadual nº 54.994/2020 e/ou legislações e orientações jurídicas vigentes |

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.

1. **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 Ibirubá/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.

Ainda, em razão deste objeto ser bastante comum em contratações públicas em âmbito nacional (pesquisas painel de preços em anexo), esta Administração considera que não haverá maiores dificuldades no seu atendimento caso as empresas locais não tenham interesse na participação.

Em se tratando de requisitos que possam limitar a participação serão apresentados dois para esta contratação, assim sendo:

1. A necessidade da licitante realizar vistoria para conhecimento do espaço objeto da cessão onerosa de uso: esta exigência vem como forma da licitante ter conhecimento pleno da localização do *campus* e suas dificuldades de fornecimento deste serviço, assim como, do espaço que será utilizado para o preparo, fornecimento e distribuição das refeições e eventual necessidade de planejamento de infraestrutura e mobiliário da licitante para a efetiva prestação dos serviços.
2. Comprovação de experiência na prestação dos serviços: a licitante deverá comprovar que já executou este serviço para outras entidades públicas ou privadas, por período igual ou superior a um ano, com características semelhantes ao proposto para esta licitação.

Estes requisitos vêm como forma tanto de assegurar que a licitante tenha pleno conhecimento das instalações físicas do espaço objeto da cessão onerosa de uso, quanto de garantir que a futura contratada possua condições de executar os serviços com a qualidade e experiência necessários à demanda da Administração e do público usuário destes serviços no IFRS – *Campus* Ibirubá.

1. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

Contratação de serviços terceirizados de exploração do serviço de restaurante e de lanchonete, com preparo, fornecimento e distribuição de refeições, para os alunos, servidores, e público geral do IFRS – Campus Ibirubá, através de pregão eletrônico.

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

* Será exercida dentro dos limites do IFRS *Campus* Ibirubá, 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 produção de refeições, pois elimina a necessidade desta Administração em promover licitação dos insumos e mão de obra para o preparo, fornecimento e distribuição, terceirizando a gestão destes serviços.

1. **ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**

A estimativa de alunos dos cursos integrados baseou-se nos PPCs dos cursos de Técnico de Informática, Técnico em Agropecuária e Técnico em Mecânica, resultando em 255 alunos/dia.

A estimativa de alunos do Ensino Médio Integrado do IFRS Campus Ibirubá conta com os seguintes números: 06 turmas compostas por 30 alunos, total 180 alunos, e 03 turmas compostas por 25 alunos, total 75 alunos, perfazendo o quantitativo total geral de 255 alunos = 30.600 refeições.

1. **ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

O preço referencial de aquisição foi extraído do contrato anterior de mesmo objeto, por tratar-se de contratação recente, com preços reajustados, melhor explicitado da seguinte forma:

1. Para o fornecimento das refeições subsidiadas aos alunos do Ensino Médio Integrado: conforme reequilíbrio econômico-financeiro aprovado no Parecer n. 00006/2022/PF/IFRS/PFIFRIO GRANDE DO SUL/PGF/AGU, processo nº 23743.000095/2019-91, ficando no valor de referência de R$ 14,53;
2. Para o fornecimento da segunda linha de servir: conforme reequilíbrio econômico-financeiro aprovado no Parecer n. 00006/2022/PF/IFRS/PFIFRIO GRANDE DO SUL/PGF/AGU, processo nº 23743.000095/2019-91 nos moldes “buffet por quilo”, ficando no valor de R$ 41,00. Para o “buffet livre”, como não foi objeto de reequilíbrio econômico-financeiro, utilizou-se o índice acumulado do IGP-M, de março/2020 a fevereiro/2021, de acordo com o Parecer n° 07/2021/Contabilidade IFRS, aplicada sobre o último valor reajustado de R$ 19,34, resultando em R$ 20,34. Vale lembrar que o valor do buffet livre não foi objeto de reequilíbrio econômico-financeiro. Caso se aplica-se a mesma alíquota de 40% sobre o valor de R$ 20,34, resultaria em um valor reequilibrado de R$ 28,47;
3. Para o valor da concessão onerosa de uso, será realizada consulta formal com corretores/imobiliárias da cidade de Ibirubá, aplicando, em cima do valor médio destas consultas, o desconto de 70% (setenta por cento) considerando: 1) o espaço objeto da cessão se encontra em meio rural e não urbano; 2) há difícil acesso em razão da localização afastada do centro da cidade, dificultando a obtenção de mão de obra e transporte de mercadorias, materiais e equipamentos necessários à prestação do serviço; 3) o estado de conservação e infraestrutura do espaço objeto da cessão onerosa de uso; e, 4) o fato de que este IFRS não possui interesse na exploração comercial deste espaço, porém, tão somente, atender ao fim público da contratação (fornecimento de refeições) e a legislação que impossibilita a cessão gratuita dos imóveis pertencentes às IFE’s.

Os custos com internet e com energia elétrica será por conta da contratada.

1. 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.

Haverá obrigação de pagamento à contratada apenas àquelas refeições efetivamente consumidas, não restando qualquer direito subjetivo sobre o quantitativo estimado no levantamento.

O acesso à internet dentro das limitações do espaço objeto da cessão onerosa de uso, caso seja do interesse ou necessidade da Contratada, deverá ser contratado de forma individual e independente da infraestrutura destes serviços na instituição, às suas expensas,.

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.

1. **JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

A licitação terá apenas um item, e neste estará previsto o serviço principal a ser contratado, isto é, o fornecimento de refeições subsidiadas aos alunos do Ensino Médio Integrado. Os demais serviços e custos oriundos desta contratação (lanchonete, segunda linha de servir e cessão onerosa de uso) serão disciplinados no Termo de Referência, sem a necessidade de ser criado item específico para o lançamento no SIASG. Esta prática é amplamente utilizada pelos demais órgãos públicos, não se tratando de inovação deste IFRS. Sendo assim, esta contratação já se encontra na menor fração possível, sendo esta definição de quantidade usualmente utilizada no mercado, garantindo a ampla competitividade no certame.

1. **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.

**13. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO**

Número do item cadastrado no PGC: 5829 = Serviços de alimentação coletiva para execução de todas as etapas de produção e distribuição de refeições de almoço, bem como para oferta de serviços de lanchonete, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica.

Ainda, a referida contratação está prevista no Plano de Ação 2022 “Funcionamento da Instituição”, bem como na proposta orçamentária 2022, Natureza de Despesa 339039.41 (fornecimento de refeições).

**14. RESULTADOS PRETENDIDOS**

Atender à comunidade do IFRS - Campus Ibirubá, 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.

**15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

A CONTRATADA deverá providenciar, caso necessário, manutenção nos equipamentos disponíveis antes do início do contrato, devido ao período parado durante a pandemia, assegurando o funcionamento para o início da vigência do contrato, incluído as câmaras refrigeradas e congelada, gás e elétrica, fazendo os reparos quando necessário.

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; | 1 |
| 2 | Expositor resfriado pequeno instalado junto ao balcão de atendimento; | 1 |
| 3 | Expositor aquecido pequeno instalado junto ao balcão de atendimento; | 1 |
| 4 | Conjunto de mesa com 6 lugares - incluindo assentos | 55 |
| 5 | Conjunto de mesa com 6 lugares – conforme NBR 9050 - incluindo assentos, se for o caso | 1 |
| 6 | Fogão industrial com, no mínimo, 5 queimadores; | 2 |
| 7 | Forno elétrico; | 1 |
| 8 | Chapa à gás; | 1 |
| 9 | Refrigerador/Câmara Fria | 1 |
| 10 | Freezer; | 2 |
| 11 | Refrigerador de bebidas; | 1 |
| 12 | Fritadeira elétrica ou a gás; | 1 |
| 13 | Forno Micro-ondas; | 1 |
| 14 | Liquidificador; | 1 |
| 15 | Espremedores de frutas; | 1 |
| 16 | Processador de alimentos; | 1 |
| 17 | Coifas; | 1 |
| 18 | Porta-guardanapos; | 55 |
| 19 | Porta-canudos; | 1 |
| 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. | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 21 | Pratos de sobremesa em alumínio ou aço inox; | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 22 | Recipientes para molhos, com tampa; | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 23 | Pegadores em inox; | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 24 | Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires; | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 25 | Materiais para limpeza e higienização; | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 26 | Máquina de café; | 1 |
| 27 | Lixeiras grandes com tampa e pedal; | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 28 | Luvas descartáveis; | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 29 | Toucas descartáveis; | Quant. adequada para atender a demanda. |
| 30 | Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito; | 1 |
| 31 | Caixa registradora emissora de cupom fiscal ou outro aparelho com a mesma finalidade; | 1 |
| 32 | Mesa de manipulação (aparador) em aço inoxidável para cozinha industrial; | 5 |
| 33 | Estante em aço, no mínimo, com 4 prateleiras lisas. | 2 |
| 34 | Máquina de suco/refresqueira | 2 |
| 35 | Buffet modulado aquecido com espaço superior para saladas | 2 |
| 36 | Notebook para manipulação de sistema eletrônico de controle de refeições a ser disponibilizado pela contratada | 1 |

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.

**16. 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.

**17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Dado o histórico do IFRS - Campus Ibirubá já dispor do Refeitório, considerando a experiência alcançada há quase 10 anos, a análise realizada para subsidiar o presente estudo e os aprimoramentos propostos, conclui-se pela viabilidade da presente contratação.

Assinatura de todos os integrantes da Comissão:

|  |  |
| --- | --- |
|   Andrenizia Aquino Eluan da RosaSIAPE nº 1801520 |   Cristiane BraunerSIAPE nº 1982614 |
|   Luiz Felipe Kopper da SilvaSIAPE nº 2020887 |   Gustavo de Oliveira RangelSIAPE nº 1140614 |
|  Lisandra Inês BarasuolSIAPE nº 1152559   Danieli Oppelt NicoliniSIAPE nº 2331826 |  Marcos Rafael TavaresSIAPE nº 1125810   Adriana da Silva MachadoSIAPE nº 1552261Responsável Técnica (cardápio) |
|  Talita Luiza de Medeiros FerroSIAPE nº 2997912 |  André MarekSIAPE nº 2982915 |