

TERMO DE REFERÊNCIA N.º 6/2023 - CLT-PTB/DAA-PTB/DRG/PTB/IFSP

TERMO DE REFERÊNCIA

([LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993](#))

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO
– CÂMPUS SÃO PAULO PIRITUBA –

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02750/2023
(Processo Administrativo nº 23305.000303.2023-06)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições ao corpo discente do IFSP - Campus Pirituba, vinculado à concessão não onerosa do espaço do restaurante estudantil, autorizando a exploração comercial do local, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

TABELA I: Descrição, quantidade estimada e valor do objeto.					
ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO (MÁXIMO ACEITÁVEL)
01	Fornecimento de refeições, contendo no mínimo 400g por unidade, contendo no mínimo 01 (uma) porção de proteína animal, devendo ser ofertado proteínas vegetais aos alunos vegetarianos; 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão; 01 (uma) porção de acompanhamentos sendo esse 01 (uma) porção de vegetais do tipo A entre refogados, cozidos, guisados ou sauté; 01 (uma) porção de salada a parte; 02 (duas) porções de sobremesa em embalagem individual (caso necessário); acompanhado de talheres, copos, prato e bandeja ao corpo discente do IFSP - Campus Pirituba	Unidade	40.000	R\$ 12,55	R\$ 502.000,00

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de fornecimento de refeição preparada, conforme termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002, c/c art. 3º, II do Decreto nº 10.024/2019. Vide arts. 14 a 17 da IN SEGES/MP nº 5/2017.

1.3. O quantitativo e respectivo código do item é o discriminado na tabela acima.

1.3.1 A quantidade estimada na tabela 1 é aquela que poderá ser, em sua média, eventualmente fornecidas pela Contratada durante a vigência contratual, quantidade esta que poderá oscilar a maior ou a menor, levando em consideração a quantidade de alunos (400), dias

letivos (200) e a média de 200 refeições diárias, sendo que o valor efetivamente pago levará em conta a quantidade mensalmente fornecida, sendo descontado ou acrescentado o quantitativo excedente ou deficiente em relação a média prevista.

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a **Empreitada por Preço Unitário**.

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

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

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

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

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

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.1.1. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

5.1.2. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos pela contratada, bem como produtos provenientes de compra pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) adquiridos a partir da contratante, deverão ser preparados e servidos de acordo com as condições previstas neste Termo de Referência, Edital e demais anexos, para atendimento da demanda. Esta definição da demanda e do quantitativo dos itens, foram analisadas pela Coordenadoria de Licitações e Contratos sob orientação e supervisão da Diretoria Adjunta de Administração e a Nutricionista do campus.

5.1.3. A CONTRATADA deverá preparar e fornecer os alimentos no espaço concedido do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - IFSP Câmpus SP Pirituba - CNPJ 10.882.594/0033-42, situado na Av. Mutinga, 951 - Jardim Santo Elias, São Paulo - SP, CEP 05110-000, de acordo com o calendário escolar e do calendário de previsão de fornecimento disponibilizado pela Contratante.

5.1.3.1 No espaço concedido pela Contratante mencionado no item 5.1.3, será disponibilizado para contratada utilizar, a seu critério, equipamentos, utensílios e outros materiais cujas as especificações técnicas podem ser encontradas nos anexos Edital.

5.1.3.2 A contratada se responsabilizará pela preservação dos itens mencionados no item 5.1.3.1, arcando com os custos em caso de necessidade de manutenção ou substituição.

5.1.4. A CONTRATADA deverá assumir a responsabilidade pela aquisição, recebimento, armazenamento e custeio dos alimentos, assim como por todas as providências e obrigações estabelecidas nas legislações vigentes que regulamentam os processos de embalagem, rotulagem, transporte, recebimento, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, bem como critérios socioambientais pertinentes operacionais assim como critérios de higiene e de boas práticas operacionais para alimentos produzidos/fabricados/industrializados/manipulados e prontos para o consumo, estabelecidos pela Portaria CVS-5/2013, Portaria 2619/2011, RDC 216/2004, RDC 275/2022 Portaria 1428/1993, Portaria 326/1997, Resolução FNDD Nº 06/2020 e demais legislações vigentes, devendo ainda possuir Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS e Licença de

Funcionamento Sanitária.

5.1.5. O fornecimento de alimentação ocorrerá na quantidade média estimada de 200 refeições por dias letivos, chegando à um total anual de 40.000 (quarenta mil), tendo como o máximo de 400 (quatrocentas) - refeições/dia, de acordo com o calendário acadêmico, ou seja, durante os dias úteis, sendo válido apenas quando estes coincidirem com os dias letivos dos alunos dos cursos técnicos integrados do Câmpus Pirituba, com programação e quantitativos sujeitos a adequação diária, a ser informada pela contratante, na figura dos fiscais designados para o contrato, não ultrapassando o limite anual estabelecido neste objeto.

5.1.5.1 A quantidade média estimada é utilizada apenas para fins de planejamento, sendo que o valor pago mensalmente será de acordo com a quantidade de refeições efetivamente fornecidas, podendo variar diariamente.

5.1.5.2 Durante os dias letivos, a contratante irá garantir o consumo mínimo de 150 refeições, dessa forma, durante esses dias sempre haverá o pagamento de no mínimo 150 refeições.

5.1.6 As refeições são ofertadas por 200 dias letivos, no período de fevereiro a dezembro.

5.1.7. Eventuais alterações no calendário pré-estabelecido serão comunicadas à Contratada com pelo menos 1 (um) dia de antecedência.

5.1.8. A medição dos serviços prestados ocorrerá mensalmente pelo fiscal do contrato. Estando em consonância com a contratação, será autorizada a emissão de nota fiscal para as devidas providências quanto ao pagamento.

5.1.9. Todos os custos e despesas com os alimentos, desde o seu processo de planejamento, compra, transporte, recebimento, armazenamento, produção, distribuição e destinação de resíduos, bem como os aquisição, conservação, manutenção e substituição de equipamentos, contratação e gestão de pessoal e respectivos encargos, bem como compras de materiais, embalagens e quaisquer itens necessários para o fornecimento das refeições, ficarão a cargo da CONTRATADA.

5.1.10. Em hipótese alguma serão aceitos produtos e serviços com qualidade inferior às especificações técnicas.

5.1.11. A CONTRATADA deverá manter amostras dos alimentos fornecidos e custear eventuais exames laboratoriais necessários por alguma suspeita indigestão de Doença Transmitida por Alimentos (DTA's) aos consumidores. Toda investigação de surto de DTA deve ser feita de forma integrada com a vigilância sanitária (VISA), vigilância ambiental, LACEN e outras instituições de acordo com a situação. A autoridade sanitária local deverá realizar a inspeção sanitária dos estabelecimentos produtores dos alimentos suspeitos, coletar amostras de água e alimentos, descrever o fluxograma da produção, e utilizar Swab para coleta de amostra de utensílios e superfícies e quaisquer outros procedimentos que forem necessários de acordo com a legislação vigente. Além disso, quaisquer prejuízos de ordem salutar ocasionados pelas refeições deverão ser custeados pela CONTRATADA.

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

5.1.13. O adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

5.1.14. Não há necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas. Todavia, as informações básicas para a continuidade da execução dos serviços por eventual nova empresa deverão ser disponibilizadas a Nutricionista do Campus e/ou fiscais de contrato, bem como durante o processo de fiscalização, serão acompanhados no modelo já detalhado nesse termo.

5.1.15. A Tabela 2 apresenta a quantidade de cada tipo de alimento por aluno a ser administrado em um intervalo de 30 dias de refeições.

TABELA II: Quantidade per capita e frequência a cada intervalo de 30 dias de refeição		
TIPO	Per capita (Peso do alimento pronto para consumo)	Frequência no intervalo de 30 dias de refeições

CARNES		
BOVINAS: CONTRAFILÉ; PATINHO; BISTECA; CARNE MOÍDA (1ª Qualidade); FRALDINHA; COXÃO DURO; COXÃO MOLE; CUPIM; LAGARTO.	120G	04 A 06 VEZES
SUÍNAS: BISTECA; COPA LOMBO; COSTELA; LOMBO; PERNIL	120G	02 A 04 VEZES
AVES: FRANGO COM OSSO (COXA/SOBRECOXA); FILÉ DE PEITO; SASSAMI; FILÉ DE SOBRECOXA	120G	04 A 06 VEZES
PEIXES: FILÉ DE PESCADA; MERLUZA OU CAÇÃO	120G	02 VEZES
ARROZ		
PARBOLIZADO	100g	20
INTEGRAL	80g	06
ENRIQUECIDO	100G	04
Feijão		
SIMPLES - CARIOCA	80G	20
PRETO	80G	04
BRANCO	80G	01
TROPEIRO	120G	01
LENTILHA	80G	04
ACOMPANHAMENTOS		
ABOBRINHA; ABÓBORA; BERINJELA; BRÓCOLIS, CENOURA; CHUCHU; COUVE- FLOR; QUIABO; VAGEM, ENTRE OUTROS REFOGADOS, COZIDOS, PURÊ, SAUTÉ.	100G	10
ACELGA, COUVE-MANTEIGA; ESCAROLA; ESPINAFRE; REPOLHO, ENTRE OUTROS REFOGADOS	100G	10
BATATA COMUM, BATATA DOCE OU MANDIOCA	100G	04

FAROFA	100G	01
CREMES / POLENTA	100G	01
MASSAS SECAS OU FRESCAS	100G	02
TORTAS SALGADAS	100G	02
SALADAS		
FOLHAS VARIADAS	25G	25
LEGUMES CRUS E COZIDOS	35G	25
GRÃOS (FEIJÕES, GRÃO DE BICO, SOJA, ERVILHA FRESCA OU SECA, LENTILHA)	20G	10
SOBREMESAS		
SALADA DE FRUTAS	100g	02
LARANJA	1 Unid.	10
BANANA	1 Unid.	10
MAÇÃ	1 Unid.	10
MELANCIA COM CASCA	250g	08
ABACAXI FATIA	120g	08
MELÃO COM CASCA	130g	04
MEXERICA	1 Unid.	04
MOUSSE/GELATINA	80g	02
OUTRAS FRUTAS DA SAFRA VIGENTE (programado antecipadamente com a contratante)	1 Unid.	*

5.1.16. A refeição individual deverá conter o peso líquido de, no mínimo, 400g de alimentos e a seguinte composição:

5.1.16.1. 01 (uma) porção de proteína animal, devendo ser ofertado proteínas vegetais aos alunos vegetarianos;

5.1.16.2. 01 (uma) porção de arroz;

5.1.16.3. 01 (uma) porção de feijão;

5.1.16.4. 01 (uma) porção de acompanhamentos

5.1.16.5. 01 (uma) porção de vegetais do tipo A entre refogados, cozidos, guisados ou sauté;

5.1.16.6. 01 (uma) porção de salada a parte.

5.1.16.7. 02 (duas) porções de sobremesa em embalagem individual.

- A sobremesa será oferecida aos estudantes no período da manhã (01 porção) e tarde (01) porção, nos intervalos de aulas, conforme calendário de horários do campus Pirituba, sendo atualmente: 9h30 e 15h45, podendo contar com a sala de

despesa/multiprofissional da Coordenadoria de Apoio ao Ensino no momento da distribuição, bem como o próprio espaço do Restaurante Estudantil, conforme combinado feito entre a Nutricionista responsável técnica da empresa contratada e a Nutricionista responsável técnica e/ou fiscal de contrato.

5.2. A referida refeição deverá ser variada, podendo ser apresentado diferentes alimentos além dos previstos na **TABELA II**, desde que não sendo utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto.

5.2.1. As carnes referidas na **TABELA II** deverão ser preparadas de formas variadas, devendo a CONTRATADA possuir em seu cardápio tais variações.

5.2.2. As variações das formas de preparo das carnes referidas, assim como os alimentos não previstos na **TABELA II** que se refere o item 5.2, podem ser estabelecidas pela CONTRATADA, desde que, seja encaminhado com antecedência de 5 (cinco) dias para aprovação da CONTRATANTE.

5.2.3 A validação do cardápio planejado ocorrerá pela Nutricionista do Campus após a proposta realizada pela Nutricionista da empresa contratada, até o dia 20 do mês anterior, respeitando dados estatísticos dos estudantes tais como: biológicos, sociais, culturais, patológicos, preferência e aversões, bem como a sazonalidade dos produtos, a preferência por alimentos in natura e minimamente processados, dentre outros fatores, em consonância com o Guia Alimentar da População Brasileira, das Políticas e Programas voltadas a Alimentação e Nutrição, e especificidades da Alimentação Escolar na Educação Básica, concomitantemente a políticas institucionais, programas, normativas, portarias e resoluções que vieram a ser aprovadas durante o período de vigência do contrato do Instituto Federal de São Paulo (IFSP)

5.2.4 Na ocasião de existência de aluno que necessite de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, deverá ser disponibilizado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme a Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014, conforme solicitação do fiscal do contrato.

5.2.5 Na ocasião de existência de aluno que seja optante de vegetarianismo, por hábito, preferência ou conveniência, deverá ser disponibilizado cardápio com variedade especial, conforme solicitação do fiscal do contrato.

5.3. No preparo de alimentos, a CONTRATADA deverá ser a própria fabricante das refeições fornecidas, que deverão ser produzidas nas instalações disponibilizadas pelo campus Pirituba do IFSP. A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, e a Resolução do FNDE nº 06/2020, disponível em <http://www.fnde.gov.br>, no que se refere a:

- Valor energético;
- Tipos de alimentos e preparação destes;
- Considerar os aspectos sensoriais relacionados com a aceitação do alimento, qual seja, odor, sabor, textura e aroma; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;
- Atender ao disposto na Seção II – Dos Cardápios da Alimentação Escolar, nos art. 17 a 20 da Resolução do FNDE nº 6/2020.

- O art.19 da Resolução do FNDE nº 6/2020, recomenda-se:

– 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais; III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

IV – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

V – 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;

VI – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período

integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

§ 1º Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

....

III – Mínimo de 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

- Na ocasião de existência de aluno que necessite de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, deverá ser disponibilizado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme a Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014, conforme solicitação do fiscal do contrato.
- Na ocasião de existência de aluno que seja optante de vegetarianismo, por hábito, preferência ou conveniência, deverá ser disponibilizado cardápio com variedade especial, conforme solicitação do fiscal do contrato.
- Na preparação das refeições, não será permitido o uso de gorduras ou óleos de frituras em geral que apresentem sinais de saturação, modificações em sua coloração, presença de resíduos queimados ou qualquer outra modificação que possa causar males à saúde do consumidor; também não deverá ser preparados alimentos em gordura de imersão.
- Na preparação das refeições fornecidas como objeto deste termo, a CONTRATADA não deverá utilizar sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o seu reaproveitamento para a elaboração ou recheio de outros alimentos.
- Na preparação de alimentos doces, deverá ser controlado sua adição com fichas técnicas pré-aprovadas pela Nutricionista responsável técnica da contratada.
- Na preparação dos alimentos em geral, não deverá ser utilizada gordura de imersão, temperos industrializados e outras substâncias que prejudiquem o valor nutricional final das preparações, bem como não estejam de acordo com as legislações referentes a Alimentação Escolar. Também deverá ser disponibilizado pela empresa, realizados em conjunto com a Nutricionista [Responsável, Manual de Boas Práticas, Padronizações Operacionais, Fichas Técnicas, Cardápio com cálculos nutricionais, e demais documentos e regulamentos necessários para uma unidade de alimentação coletiva escolar. Esses materiais deverão ter prazo de elaboração e entrega, combinados na primeira reunião técnica para início da prestação de serviços, e deverão ser atualizados sempre que necessário. Todos esses controles também ficarão à disposição das autoridades que eventualmente realizarem quaisquer tipos de fiscalização no restaurante estudantil, bem como membros de comissão de alimentos, representantes das entidades estudantis, dentre outros, sempre com ciência e/ou autorização da nutricionista da empresa CONTRATADA.

5.4. O cardápio com a composição dos alimentos a serem servidos durante a semana deverá ser pré-planejado e disponibilizado até o dia 20 do mês anterior, e sua validação à CONTRATANTE com 1 (uma) semana de antecedência (toda segunda-feira), sendo que o mesmo deve ser elaborado em parceria entre a nutricionista responsável técnica da CONTRATANTE com o(a) nutricionista responsável técnica da CONTRATADA, devidamente cadastrado(a) no Conselho Regional de Nutrição e aprovado pelo/a Nutricionista fiscal de contrato da CONTRATANTE. O cardápio servirá como base para os discentes realizarem seus pedidos diários.

5.4.1 A CONTRATADA deverá comprovar que possui em seu quadro de pessoal 01 (um) nutricionista responsável, devidamente registrado e regular junto ao conselho, entidade profissional CRN, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço. Para a referida comprovação de vínculo com empresa deverá apresentar um dos seguintes documentos:

- a) Certidão do Conselho Regional de Nutricionistas (Pessoa Física);
- b) No caso de funcionário - cópia autenticada da Carteira de Trabalho comprovando o vínculo empregatício;
- c) No caso de prestador de serviços — cópia do contrato devidamente autenticado em cartório ou acompanhado do original;
- d) No caso de sócio, cópia autenticada do Contrato Social da empresa.

5.5 A CONTRATADA deverá, para execução adequada do cardápio e atendimento aos estudantes no

restaurante estudantil, contar com equipe suficiente para realizar todos os processos de recebimento, armazenamento, preparo, distribuição e limpeza, bem como poderá contar com um responsável subordinado diretamente a nutricionista da empresa contratada, como um técnico em nutrição e dietética, garantindo assim que os processos e procedimentos pré-estabelecidos vão ao encontro da legislação vigente.

5.6. O cardápio será divulgado aos estudantes para que manifestem interesse no consumo. A estimativa do quantitativo será informado pela CONTRATANTE à CONTRATADA diariamente, em horário estabelecido entre as partes, a partir de aplicativo e/ou formulário próprio onde os estudantes preenchem e validam o pedido do dia, para que haja a produção de alimentos condizente com o número de estudantes na instituição diariamente, evitando assim tanto excessos e desperdício quanto a falta de refeições suficientes para atendimento.

5.7. A refeição deverá ser elaborada no ambiente cedido pela CONTRATANTE, do qual será disponibilizado para contratada utilizar, a seu critério, equipamentos, utensílios e outros materiais cujas especificações técnicas podem ser encontradas nos anexos do Edital, ficando a adequação, preservação, higienização e manutenção do espaço e a disponibilização dos demais equipamentos e materiais necessários a custo da CONTRATADA;

5.6.1 A responsabilidade da CONTRATADA quanto à adequação do espaço que se refere o item 5.5 diz respeito às necessidades específicas para a entrega do objeto contrato, bem como atendimento de todos os requisitos necessários das legislações pertinentes para o pleno funcionamento do restaurante.

5.6.2 A responsabilidade da CONTRATADA quanto à adequação, preservação, higienização e manutenção do espaço engloba, além dos procedimentos diários para manter o local com as condições adequadas de funcionamento, a prestação ou subcontratação de serviços de apoio às custas da CONTRATADA.

5.8. A refeição deverá ser servida pela CONTRATADA no período das 12:00 horas às 13:15 horas, do qual esse horário poderá ser sujeito a alterações visando a melhor forma de distribuição.

5.8.1 Os alimentos serão servidos da seguinte maneira: **a CONTRATADA deve colocar funcionário(s) suficiente(s) a disposição para manusear os alimentos nos horários definidos, servindo os alunos de acordo com a vontade deles, de modo que uma única vez, evitando que sejam distribuídos alimentos que os alunos não desejam, diminuindo eventuais desperdícios.**

5.8.2 Para quantificar o limite de alimentos a ser ofertado aos alunos, deverá ser utilizado como referência o peso estipulado de 400g, sendo autorizado aos alunos excederem essa quantidade, do qual será compensado por alunos que eventualmente demandem uma quantidade menor. Para isso, os utensílios utilizados para servir deverão atender a porção estipulada nesse termo de referência, bem como, sempre que necessário, os colaboradores serão orientados pela nutricionista responsável pela empresa a partir de apontamentos e sugestões da contratante, seja a nutricionista responsável e/ou fiscais, para atendimento do quantitativo estabelecido.

5.9. O controle do quantitativo de refeições diárias será acompanhado por meio de sistema eletrônico e averiguado pelo fiscal de contrato designado pela Administração.

5.8.1 Não sendo possível o controle de quantitativo de alimentos ser feito por sistema eletrônico, a contratada poderá sugerir, em acordo com a contratante, outra maneira viável.

5.10. A CONTRATADA deverá disponibilizar **pratos, talheres, copos, bandejas assim como guardanapos e temperos naturais (sal iodado, vinagre de vinho e álcool, azeite extravirgem, e outros a combinar) aos consumidores.** Não deverá ser disponibilizado temperos industrializados com conservantes, edulcorantes, dentre outros, acompanhando a proposta de cardápio que contempla as políticas e programas vigentes de alimentação escolar.

5.8.1 O **material dos pratos, bandeja, talheres e copos ficam a critério da CONTRATADA**, porém devem ser observados os impactos ambientais, sendo de preferência utilizados materiais que possam ser higienizados e reutilizados, estando proibido os materiais descartáveis que não sejam biodegradáveis.

5.8.2 A Higienização dos materiais mencionados no item 5.7 deverá ser realizada pela CONTRATADA, em local destinado para tal, local do qual pode ser observado na planta do restaurante, anexo nos autos.

5.11. A CONTRATADA **será responsável pela segurança do ambiente de preparo de alimentos, assim como pelo fornecimento de equipamentos de segurança individual e coletiva (EPI e EPC) a seus trabalhadores.**

5.12. A reparação pelos danos decorrentes de eventuais acidentes no ambiente de preparo dos alimentos ficará a cargo da CONTRATADA.

5.13. O Cronograma do calendário letivo anual será fornecido no início do semestre, garantindo assim que os serviços possam ser organizados com eficiência.

5.14. O cardápio será elaborado pela Nutricionista responsável técnica da Contratante, com validação da Nutricionista responsável técnica da contratante, e acompanhado pelo nutricionista e/ou fiscal de contrato da contratante.

5.15. O cardápio poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta do licitante, devendo ser substituído em 1 (um) dia útil, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.16. A contratada deverá **responsabilizar-se pela distribuição de recipientes para alocação dos resíduos de alimentos orgânicos e eventuais inorgânicos restos de comida, assim como pela sua destinação ecologicamente correta**.

5.17. A CONTRATANTE disponibilizará um equipamento Biodigestor próximo ao restaurante para destinação dos resíduos de alimentos orgânicos, com capacidade de 10kg de resíduos orgânicos/dias ou 60 kg de esterco animal/dia, gerando 6 a 7 horas diárias de biogás para cozimento sem nenhum custo pela CONTRATADA. A destinação dos alimentos neste biodigestor será encargo da contratada devendo orientar os seus colaboradores para o uso.

5.17.1 - Havendo necessidade, a CONTRANTE poderá oferecer treinamento aos colaboradores para uso dos biodigestores, desde de que solicitado pela CONTRATADA.

5.17.2 - A preservação dos biodigestores será responsabilidade da CONTRATADA, devendo arcar com higienização, manutenção e eventual troca caso necessário.

5.17.3 Em caso de eventual necessidade, a CONTRATANTE poderá, a seu critério, utilizar o biodigestor para outras destinações, deixando de estar disponível ao restaurante, do qual será avisado para a CONTRATADA com antecedência de 2 dias uteis.

5.18 A despesa com energia elétrica será paga mediante medidor separado para a empresa CONTRATADA, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, a fim de que a mesma pague exatamente a quantidade consumida, diretamente à companhia de energia elétrica.

5.20 A despesa com água/esgoto será paga mediante hidrômetro separado para a empresa contratada, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, a fim de que a mesma pague seja pago exatamente a quantidade consumida, diretamente à Companhia de Abastecimento .

5.21 A compra e a instalação do medidor e o hidrômetro que referem-se os itens 5.17 e 5.18 serão de responsabilidade da CONTRATADA, tendo um prazo de 60 (sessenta) dias a partir do início da prestação do serviço para realizar a instalação.

5.22 Durante os 60 (sessenta) dias de prazo que refere-se o item 5.19, a contratada estará isenta das despesas de energia elétrica e água/esgoto.

5.23 A CONTRATANTE irá adquirir itens de alimentação escolar, podendo ser frutas, alimentos secos, lanches, e demais alimentos deste tipo, devendo a CONTRATADA manipular, higienizar e porcionar esses itens, fornecendo embalagens adequadas para distribuição e mantendo a preservação.

5.23.1 Os alimentos escolares que refere-se o item 5.21 poderão ser eventualmente distribuídos junto ao almoço, do qual será responsabilidade da CONTRATADA, quanto em outros momentos do dia, do qual a CONTRATANTE realizará a distribuição, devendo a CONTRATADA apenas realizar os procedimentos mencionados no item 5.21.

6. DA AUTORIZAÇÃO DA EXPLORAÇÃO COMERCIAL

6.1. Além das refeições subsidiadas pela Contratante, a Contratada terá autorização para exploração comercial do local, podendo realizar a venda das refeições para os alunos, servidores, terceirizados e público externo visitante do campus.

6.2 A contratada deverá vender as refeições seguindo os mesmos padrões de qualidade e especificações técnicas estabelecidos no item 5.1.16 deste TERMO DE REFERÊNCIA.

6.3 Aos demais alunos que não receberem as refeições subsidiadas, a CONTRATADA deverá oferecer os

mesmos preços estabelecidos para a refeição subsidiada pela administração, enquanto para os demais consumidores, estará livre para estabelecer o preço que achar pertinente.

6.4. A Contratada deverá disponibilizar, aos usuários, as formas de pagamento usualmente utilizadas pelo comércio, como máquinas de recepção de Cartões de Crédito, Débito e Vales, além de dinheiro em espécie e Pix.

6.5. Não será permitida a venda de itens estranhos ao objeto desse TERMO DE REFERÊNCIA, ou seja, a autorização para exploração comercial do local restringe-se à venda de refeições e itens relacionados, nos padrões neste TERMO DE REFERÊNCIA.

7. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

7.1. 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.

7.2. Quanto ao uso racional da água:

7.2.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a CONTRATADA atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.

7.2.2. Identificar e corrigir possíveis vazamentos.

7.2.3. Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos. Na falta de abastecimento, caso solicitado pela administração, providenciar aquisição de água potável, a fim de que a produção e distribuição das refeições não sejam interrompidas. A empresa fornecedora desse abastecimento deverá ter licenciamento sanitário conforme legislação vigente.

7.3. Quanto à eficiência energética.

7.3.1. A CONTRATADA deve desenvolver junto aos seus funcionários programas de racionalização do uso de energia.

7.3.2. Verificar com periodicidade os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de eventuais chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem indicar sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

7.3.3. Sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tragam 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, entre outros.

7.4. Quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos.

7.4.1. A CONTRATADA deve responsabilizar-se pela destinação final ambientalmente adequada de resíduos e pela disposição final ambientalmente adequada de rejeitos gerados nas atividades objetos deste Termo de Referência, de acordo com as disposições da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010).

7.4.2. A CONTRATADA deverá realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados, destinando-os, preferencialmente, às associações e cooperativas de catadores de materiais recicláveis, nos termos do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006.

7.4.3. Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados de acordo com a sua natureza, sendo os resíduos sólidos de origem alimentar armazenados temporariamente sob refrigeração, em câmara própria existente na edificação, até o momento de sua remoção.

7.4.4. Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio diário deverá ser observada a possibilidade de aproveitamento ao máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnicas específicas para cada etapa do processo produtivo das refeições.

7.4.5. Objetivando minimizar os impactos negativos pela disposição inadequada de óleos e gorduras diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá providenciar destinação final

ambientalmente adequada a estes úmidos, a exemplo de encaminhamento às cooperativas e/ou empresas que os transformem em produtos comercializáveis.

7.4.6 A CONTRATANTE disponibilizará um equipamento Biodigestor próximo ao restaurante para destinação dos restos de comidas, com capacidade de 10kg de resíduos orgânicos/dias ou 60 kg de esterco animal/dia, gerando 6 a 7 horas diárias de biogás para cozimento sem nenhum custo pela CONTRATADA. A destinação dos alimentos neste biodigestor será encargo da contratada devendo orientar os seus colaboradores para o uso.

7.4.6.1 Em caso de eventual necessidade, a CONTRATANTE poderá, a seu critério, utilizar o biodigestor para outras destinações, deixando de estar disponível ao restaurante, do qual será avisado para a CONTRATADA com antecedência de 2 dias úteis.

8. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO (OPCIONAL)

8.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a licitante poderá ou não realizar a vistoria das instalações do local de execução onde os serviços deverão ser prestados.

8.2. A licitante que NÃO OPTAR PELA VISTORIA deverá assinalar em campo próprio a OPÇÃO 1 da DECLARAÇÃO DE VISTORIA OU RENÚNCIA (anexo do Edital) e também a DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DO OBJETO CONTRATUAL (anexo do Edital), referente à opção pela não realização da vistoria, sem prejuízos à sua participação na licitação.

8.3. A licitante que OPTAR PELA VISTORIA deverá solicitar prévio agendamento e realizar os demais procedimentos conforme cláusulas a abaixo e, ao término da vistoria, deverá obter a identificação e assinatura do servidor que o acompanhou durante a vistoria, assinalando em campo próprio a OPÇÃO 2 da DECLARAÇÃO DE VISTORIA OU RENÚNCIA (anexo do Edital) e também a DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DO OBJETO CONTRATUAL (anexo do Edital), referente à opção pela realização da vistoria.

8.4. A vistoria poderá ser realizada de segunda a sexta-feira, das 08h às 17h, conforme disponibilidade, acompanhado por servidor designado para esse fim pela Administração, mediante prévio agendamento ao e-mail da Coordenadoria de Licitações e Contratos: CLT.PTB@IFSP.EDU.BR, respeitando-se os seguintes prazos e condições:

8.4.1. **Prazo de agendamento da vistoria:** iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o segundo dia útil anterior à data/hora prevista para a abertura da sessão pública;

8.4.2. **Prazo de realização da vistoria:** iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data/hora prevista para a abertura da sessão pública.

8.5. Para o agendamento da vistoria, a licitante deverá:

8.5.1. Enviar e-mail à Coordenadoria de Licitações e Contratos: CLT.PTB@IFSP.EDU.BR, com o título da mensagem: "Agendamento de Vistoria - (Empresa) - (CNPJ)";

8.5.2. No corpo do e-mail, deverá conter os dados básicos do representante da empresa que irá realizar a vistoria: (a) nome completo; (b) número do RG ou documento equivalente; (c) telefone ou celular, com DDD; (d) e-mail;

8.5.2.1. Recomendamos que a licitante informe os dados de mais de um representante, caso haja, evitando-se imprevistos no dia da vistoria.

8.5.2.2. Somente serão atendidos os pedidos de agendamento solicitados dentro dos prazos dispostos nas cláusulas anteriores, sem exceção.

8.6. No dia da vistoria, o representante designado pela licitante, deverá:

8.6.1. Comparecer nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - IFSP - Câmpus SP Pirituba, às suas expensas e sem qualquer ônus à CONTRATANTE, no seguinte endereço:

8.6.1.1. Avenida Mutinga, 951, Jardim Santo Elias - São Paulo/SP - CEP 05110-000.

8.6.2. Estar devidamente identificado, portando via original de documento de identidade civil com foto (RG, CNH, CTPS, Passaporte ou outro documento legalmente aceito) para fins de ingresso no IFSP Câmpus SP Pirituba.

8.7. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

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

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

9.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

9.1.1 Atendimento diário conforme solicitação da CONTRATADA do quantitativo planejado e enviado no dia da execução, até horário pré-estabelecido entre contratante e contratada.

9.2 No ato do recebimento, todos os critérios de IMR serão aplicados pelo fiscal(is) e, caso haja desacordos com o contrato, a CONTRATADA receberá informes por e-mail e nos fechamentos mensais.

9.3. A CONTRATADA realizará pela Nutricionista e/ou fiscais de contrato diligências na cozinha e dependências do restaurante estudantil, sem aviso prévio, aplicando check-list conforme legislação vigente, com intuito de verificar os critérios higiênicos-sanitários e segurança alimentar e nutricional das refeições que são servidas aos discentes.

9.4. A execução dos serviços será iniciada a partir da data definida em Ordem de Serviço (OS), com suspensão nas férias escolares, feriados e pontos facultativos conforme Calendário Escolar disponibilizado a CONTRATADA no início do contrato e, caso haja alguma adequação, cabe a CONTRATANTE atualizar a empresa sobre os ajustes, inclusões, cancelamentos ou suspensões.

10. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

10.1.1. A refeição deverá ser elaborada no ambiente disponibilizado pela CONTRATANTE, conforme anexo do Edital **"PLANTA DO RESTAURANTE"**, ficando a adequação deste espaço e a disponibilização dos equipamentos e materiais necessários a custo da CONTRATADA.

10.1.2. Como pode-se observar no anexo do Edital **"EQUIPAMENTOS E MATERIAIS DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE"**, dos itens que a CONTRATANTE colocará à disposição para uso da CONTRATADA há os buffets frios e quentes, que serão instalados no guichê entre a área da cozinha e a área de alimentação, sendo encargo da CONTRATADA a aquisição e instalação das cubas nesses buffets, para que seja alocado os alimentos para a distribuição.

10.1.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar bandejas, pratos, talheres e copos, assim como guardanapos aos consumidores.

10.1.4. O material dos pratos, talheres e copos ficam a critério da CONTRATADA, porém devem ser observados os impactos ambientais, sendo de preferência utilizados materiais que possam ser higienizados e reutilizados, estando proibido os materiais descartáveis que não sejam biodegradáveis.

10.1.5. A CONTRATADA deverá assumir a responsabilidade pela aquisição e custeio dos alimentos, assim como por todas as providências e obrigações estabelecidas nas legislações vigentes que regulamentam os processos de embalagem, rotulagem, transporte, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, bem como critérios socioambientais pertinentes, devendo ainda possuir Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS e Licença de Funcionamento Sanitária.

11. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

11.1.1. Estão previstas uma média de 200 refeições, chegando a um máximo de 400 refeições diárias subsidiados pela Administração, durante 200 dias letivos;

11.1.2. A planta do espaço a ser concedido encontra-se no anexo do Edital **"PLANTA DO RESTAURANTE"**;

11.1.3. As especificações técnicas dos equipamentos e eletrodomésticos a serem disponibilizados pela CONTRATANTE podem ser encontrados no anexo do Edital **"EQUIPAMENTOS E MATERIAIS DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE"**.

11.1.4 A instituição conta com o total de 118 servidores e 553 alunos que não serão contemplados pela refeição subsidiada pela administração, além dos funcionários terceirizados e público visitante do campus, sendo possíveis consumidores pagantes do restaurante.

11.1.5 A CONTRATANTE disponibilizará um equipamento Biodigestor próximo ao restaurante para

destinação dos restos de comidas, com capacidade de 10kg de resíduos orgânicos/dias ou 60 kg de esterco animal/dia, gerando 6 a 7 horas diárias de biogás para cozimento sem nenhum custo pela CONTRATADA. A destinação dos alimentos neste biodigestor será encargo da contratada devendo orientar os seus colaboradores para o uso.

11.1.5.1 Em caso de eventual necessidade, a CONTRATANTE poderá, a seu critério, utilizar o biodigestor para outras destinações, deixando de estar disponível ao restaurante, do qual será avisado para a CONTRATADA com antecedência de 2 dias úteis.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

12.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

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

12.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

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

12.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

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

12.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

12.6.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

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

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

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

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

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

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

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

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

13.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

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

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

13.7. 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;

13.8. 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.

13.9. 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.

13.10. 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.

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

13.12. 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.

13.13. 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.

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

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

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

13.17. 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.

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

13.19. 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.

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

13.21. 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;

13.22. 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:

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

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

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

16.1. 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.

16.2. 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.

16.3. 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.

16.4. 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.

16.5. 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.

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

16.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das

faltas, falhas e irregularidades constatadas.

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

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

16.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

16.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

16.12. 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.

16.13. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

16.13.1. Acompanhamento diário da qualidade das refeições entregues;

16.13.2. Aferição diária da quantidade de refeições entregues;

16.13.3 Demais procedimentos pertinentes a contratação.

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

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

16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

16.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o anexo do Edital **"INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)"**, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

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

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

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

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

16.2.1. Quantidade de refeições ofertadas;

16.2.2. Cardápio em consonância com o Termo de Referência ou aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE.

16.2.3. Demais itens pré-estabelecidos conforme legislação vigente quando as Boas Práticas de Fabricação.

16.3. 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:

16.3.1. não produziu os resultados acordados;

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

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

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

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

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

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

17.3.1.1. 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

17.3.1.2. 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.

17.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

17.3.2. No prazo de até **10 (dez) 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.

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

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

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

17.4. 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:

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

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

17.4.3. 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).

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

2002).

17.6. 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.

18. DO PAGAMENTO

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

18.2. 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.

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

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

18.4. 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.

18.4.1. 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.

18.5. 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:

18.5.1. o prazo de validade;

18.5.2. a data da emissão;

18.5.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

18.5.4. o período de prestação dos serviços;

18.5.5. o valor a pagar; e

18.5.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

18.6. 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;

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

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

18.9. 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.

18.10. 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.

18.11. 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.

18.12. 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.

18.12.1. 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.

18.13. 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.

18.14. 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.

18.15. 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.

18.16. 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:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

19. REAJUSTE

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

19.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice **IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

19.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

19.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

19.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

20.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

20.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

20.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

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

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

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

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

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

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

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

20.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

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

20.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

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

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

20.10. Será considerada extinta a garantia:

20.10.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do

contrato;

20.10.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

20.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

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

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

21.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

ii) **Multa de:**

(1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a **15 (quinze) dias**. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

(2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

(3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

(4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

(5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

(6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

iii) **Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão**, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

iv) **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

v) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir

a Contratante pelos prejuízos causados;

21.3. 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.

21.4. 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.

21.5. 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 consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
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

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

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

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

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

21.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

21.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

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

21.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

21.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

21.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos

no edital.

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

22.3.1. Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional Conselho Regional de Nutricionista (CRN) em plena validade, conforme Lei Federal 6.839/80, Lei 6.583/78, Decreto 84.444/80 e Resolução CFN 378/2005.

22.3.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

22.3.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

22.3.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 12 meses na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os períodos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

22.3.2.1.2. É recomendável, não obrigatório, que conste nos atestados ou no somatório destes que a empresa tenha fornecido, no mínimo, 150 refeições diárias.

22.3.2.1.3. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

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

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

22.3.2.1.6. Para o profissional, nutricionista, comprovar ser devidamente cadastrado no Conselho Regional de Nutrição.

22.3.2.1.7. No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

22.3.2.1.8. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

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

22.3.2.1.10. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

22.4. O critério de julgamento da proposta é o menor preço por item. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

22.5. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.5.1. O critério de julgamento da proposta será pelo **MENOR VALOR TOTAL**.

22.5.1.1. **MENOR VALOR TOTAL**, que não poderá ser superior ao **VALOR TOTAL ESTIMADO**

(MÁXIMO ACEITÁVEL) apresentado na "TABELA I: Descrição, quantidade estimada e valor do objeto", deste Termo de Referência.

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

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

23.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 502.000,00 (quinhentos e dois mil reais).

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

- I) Gestão/Unidade: 26439/158750
- II) Fonte de Recursos: 1000000000
- III) Programa de Trabalho: 171154
- IV) Elemento de Despesa: 3.3.90.39.41
- V) Plano Interno: L0000P0100N

25. ANEXOS DO EDITAL

Integram o Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Anexos da fase licitatória que NÃO PRECISAM SER ENTREGUES com a proposta comercial:

- ANEXO - Termo de Referência (TR)
- ANEXO - Planta do Restaurante
- ANEXO - Equipamentos e Materiais disponibilizados pela Contratante
- ANEXO - Estudo Técnico Preliminar (ETP)
- ANEXO - Termo de Conciliação Judicial Firmado entre o MPT e a União

Anexos da fase licitatória que DEVEM SER PREENCHIDOS E ENTREGUES com a proposta comercial:

- ANEXO - Modelo de Proposta Comercial
- ANEXO - Declaração de Pleno Conhecimento das Condições do Objeto Contratual
- ANEXO - Declaração de Vistoria ou Renúncia
- ANEXO - Declaração de Localização ou Disponibilidade de Instalação de Escritório
- ANEXO - Declaração de Contratos Firmados com a Iniciativa Privada e a Administração Pública
- ANEXO - Declaração de Responsabilidade Exclusiva Sobre a Quitação de Encargos

Anexos da fase contratual (minutas):

- ANEXO - Termo de Contrato
- ANEXO - Instrumento de Medição de Resultado (IMR)

ATENÇÃO: Os anexos destacados acima devem ser devidamente preenchidos/assinados e entregues pelos licitantes juntamente com sua proposta comercial.

Equipe de Planejamento da Contratação:

(Assinado eletronicamente)
Patrícia Cristiane Santana da Silva
Diretora Adjunta de Administração
DAA-PTB

(Assinado eletronicamente)
Felipe Sappak de Sousa
Assistente em Administração
CLT-PTB

(Assinado eletronicamente)
Bianca Blanco
Nutricionista
CAE-PTB

(Assinado eletronicamente)

Arthur Muramoto Hayashi
Coordenador de Licitações e Contratos
CLT-PTB

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

(Assinado eletronicamente)
Alan Marques da Silva
Diretor-Geral do Câmpus SP Pirituba
DRG/PTB

São Paulo, 17 de março de 2023

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União - Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra - Atualização: junho/2021 (Trata-se do último modelo vigente em MARÇO/2023)

Documento assinado eletronicamente por:

- Felipe Sappak de Sousa, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 17/03/2023 17:17:27.
- Alan Marques da Silva, DIRETOR(A) GERAL - CD2 - DRG/PTB, em 17/03/2023 17:26:25.
- Patricia Cristiane Santana da Silva, DIRETOR(A) ADJUNTO(A) - CD4 - DAA-PTB, em 17/03/2023 17:28:24.
- Arthur Muramoto Hayashi, TECNOLOGO-FORMACAO, em 17/03/2023 17:32:10.
- Bianca Blanco, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 19/03/2023 21:15:32.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 15/03/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 514111
Código de Autenticação: bded141cb8



TERMO DE REFERÊNCIA N.º 6/2023 - CLT-PTB/DAA-PTB/DRG/PTB/IFSP