

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 O objeto deste Termo de Referência é a cessão de uso, a título oneroso, de uma área, medindo 91,81 m² (noventa e um vírgula oitenta e um metros quadrados), conforme Anexo I deste Termo de Referência, situada nas dependências do Prédio nº IV, do Campus Passo Fundo do Instituto Federal Sul-rio-grandense localizado na Estrada Perimetral Leste, nº 150, em Passo Fundo/RS, CEP 99064-440, denominado CEDENTE.

1.2 A indicada cessão é destinada à instalação e ao funcionamento de uma **Cantina**, para possibilitar a disponibilização de refeições e lanches para a comunidade acadêmica do Campus Passo Fundo bem como visitantes, na conformidade das especificações constantes do Termo de Referência.

1.3 Esta contratação fundamenta na observância às disposições das Leis nº 14.133/21, 9.636/1998, do Decreto-lei nº 9.760/1946 e do Decreto nº 3.725/2001, alterações posteriores e legislação correlata.

1.4 O objeto da licitação tem a natureza de cessão de uso, a título oneroso, de área especificada no item 1.1 para o fim indicado no item 1.2, tem sua operação considerada de natureza continuada, em razão da necessidade permanente da disponibilização de serviços de alimentação para a comunidade acadêmica, especialmente nos períodos constituídos por dias letivos.

1.5 A presente contratação adotará como regime de execução de Empreitada por Preço Global, no que se refere a concessão de uso a título oneroso da área especificada no item 1.1, para a qual a licitante vencedora, denominada CESSIONÁRIA, deverá pagar um valor a título de retribuição pela referida concessão de uso a título oneroso.

1.6 O **prazo de vigência** do contrato é de **02 (dois) anos**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 10 (dez) anos, com base no artigo no Inciso I, Art. 110, da Lei 14.133, de 2021.

1.7 Será considerado vencedor da licitação o licitante que oferecer o menor preço para a cesta de produtos obrigatórios e regulados contratualmente.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A cessão de uso a título oneroso da área descrita no item 1.1 deste Termo de Referência justifica-se por:

- a) o IFSUL/Campus Passo Fundo não dispor de recursos para implantação de refeitórios e serviços de cozinha próprios;
- b) necessidade de a comunidade acadêmica dispor, de um serviço de Cantina que possibilite a realização de refeições apropriadas e de qualidade;
- c) necessidade de que o Buffet, lanches e bebidas tenham preços acessíveis à toda comunidade do IFSUL/Campus Passo Fundo.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1 A da solução como um todo é descrita nesse Termo de Referência.

3.2 A solução da contratação foi estruturada nas seguintes matérias:

3.2.1 Definição de um valor fixo, definido pela administração mediante pesquisa de preços, pela cessão de espaço público a título oneroso para o fim especial de exploração comercial dos serviços de Cantina, com a disponibilização de refeições, lanches e bebidas.

3.2.2. Definição da cesta de produtos obrigatórios e com regulação de preços contratualmente.

3.2.3 Definição de outros produtos e serviços que deverão ser disponibilizados pela Cantina, porém sem regulação de preços contratualmente.

3.2.4 Do atendimento e do trato por parte da CESSIONÁRIA em relação aos usuários da Cantina.

3.2.5 Definição de qualidade dos serviços prestados pela CESSIONÁRIA.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO E FORMA DE SELEÇÃO DO CESSIONÁRIA

4.1 Trata-se de cessão de uso, a título oneroso, de espaço destinado para a instalação e ao funcionamento de uma Cantina, de caráter continuado, a ser contratado mediante licitação, na modalidade concorrência, em sua forma presencial.

4.2 Trata-se de cessão de uso a título oneroso, para prestação de serviço de Cantina, com classificação de serviço comum, conforme detalhado nos termos deste documento.

4.3 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.

4.4 A prestação dos serviços de Cantina não gera vínculo empregatício entre os empregados da Cessionária e a Cedente, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.1.1 Serviço continuado, mediante cessão onerosa de espaço dedicado a instalação e funcionamento de Cantina;

5.1.2 A licitante vencedora deverá comprovar experiência mínima de 03 anos de atuação em atividades análogas ao objeto da presente licitação.

5.1.3 o Contrato terá a duração inicial de 02 (dois) anos, podendo ser prorrogado por iguais períodos até o máximo de 10 (dez) anos, nos termos do Inciso I, Art. 110, da Lei 14.133, de 2021.

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

6. VISTORIA PRÉVIA PARA A LICITAÇÃO

6.1 Nos termos do § 2º, do art. 63 da Lei 13.133/2021, o licitante **deverá** declarar que conhece o local e as condições de execução do objeto, sob pena de inabilitação.

6.2 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante **poderá** solicitar vistoria prévia nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim.

6.2.1 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, sendo que:

6.2.2 o horário para vistoria será de segunda a sexta-feira, das 07:30 horas às 19:30 horas.

6.2.3 o licitante, ou o seu representante legal será acompanhado por servidor designado para esse fim.

6.2.4 para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

6.2.5 a vistoria deverá ser previamente agendada, com pelo menos um dia de antecedência, pelo email pf-deap@ifsul.edu.br ou pelo telefone (54) 3311-2916.

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

7. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

7.1 O público que compõe a comunidade acadêmica à época desta licitação, podendo variar semestralmente e sazonalmente, é composto aproximadamente por:

a) 1.200 alunos

b) 60 docentes

c) 45 técnicos administrativos

- d) 10 docentes substitutos
- e) 25 empregados terceirizados
- f) 10 estagiários

7.2 A prestação dos serviços de cantina deverá obedecer ao período letivo e horário de funcionamento do IFSUL-Campus Passo Fundo.

7.3 O período letivo é composto, aproximadamente, por 200 dias letivos, com aulas excepcionalmente aos sábados.

7.4 O horário de funcionamento da Cantina deverá ser de 07:30 às 22:30, e, excepcionalmente, e com autorização expressa por parte da Administração, iniciar-se a partir do início do intervalo da manhã e encerrar-se após o intervalo de aula do período da noite.

7.5 A CESSIONÁRIA não poderá subcontratar ou terceirizar os serviços da atividade fim da Cantina, devendo disponibilizar empregados devidamente contratados e registrados em sua folha de pagamento, sendo dois empregados para a preparação dos alimentos, dois empregados para o atendimento e dois empregados para atuar no caixa e manuseio de dinheiro, levando em conta a cobertura do horário de atendimento disposto no item anterior.

7.6 Em ocasiões especiais e excepcionais, relacionadas às atividades de ensino do Campus Passo Fundo, e, devidamente informadas com antecedência de 24h (vinte e horas) pelo CEDENTE à CESSIONÁRIA, a Administração poderá autorizar eventos com disponibilização de refeições/lanches/bebidas por terceiros.

7.7 O CEDENTE não oferecerá exclusividade de mercado para a CESSIONÁRIA no que se refere aos demais espaços disponíveis do IFSUL/Campus Passo Fundo.

7.8 O CEDENTE poderá avaliar, em virtude do interesse público e do melhor atendimento da comunidade acadêmica, a possibilidade de ampliação do espaço da Cantina, desde que destinado para a mesma finalidade do objeto contratual, ou seja, a disponibilização de refeições, lanches e bebidas, para outros ambientes pertencentes ao Campus Passo Fundo do Instituto Federal Sul-rio-grandense, nos termos dos Art. 124 a 126 da Lei 14.133/2021.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1 Quanto ao horário de atendimento:

8.1.1 O horário de funcionamento da Cantina deverá ser de 07:30 às 22:30, e, excepcionalmente, e com autorização expressa por parte da Administração, iniciar-se a partir do início do intervalo da manhã e encerrar-se após o intervalo de aula do período da noite.

8.1.2 O horário de funcionamento do Buffet será das 11:30 as 13:00h

8.2 Quanto aos alimentos e sua preparação:

8.2.1 O CESSIONÁRIO deve adquirir gêneros de 1ª (primeira) qualidade, com prazos de validade evidentes, não sendo permitida a utilização de enlatados com as embalagens amassadas, danificadas ou estufadas, obedecendo ao seguinte:

- a) as carnes devem conter, obrigatoriamente, o carimbo do SIF - Serviço de Inspeção Federal ou DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- b) no caso de utilização de carne moída, a mesma deverá ser do tipo de 1ª (primeira);
- c) A disponibilização de condimentos do tipo: sal, açúcar adoçante, mostarda, catchup e maionese deverão ser em embalagens individuais e descartáveis, e dentro da validade;
- d) utilizar ovos tipo extra;
- e) utilizar leite tipo A ou B, quando for o caso;
- f) utilizar café em pó, sem glúten, com certificado de pureza ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café;

8.2.2 Fica facultado ao Cessionário a comercialização no âmbito da cantina de outros alimentos não previstos no contrato, como batata fritas, balas, chocolates, refrigerantes, cafés, chicletes, barras de cereal, iogurtes, bolachas, entre outros, desde que estejam de acordo com as especificações sanitárias previstas neste edital.

8.2.3 A relação de produtos/serviços a serem comercializados e seus respectivos preços devem ser afixados em local visível a os usuários da Cantina;

8.2.4 Os lanches serão cobrados diretamente dos usuários. Os palitos, os guardanapos, e os condimentos

referidos não serão cobrados, sendo seu custo considerado incluso no valor dos alimentos e bebidas vendidos;

8.3 Quanto a cesta de produtos obrigatórios e com preços regulados contratualmente:

8.3.1 A Cessionária deverá, obrigatoriamente, oferecer os produtos e serviços que compõem a cesta de produtos obrigatórios e com preços regulados contratualmente descritos na Tabela 1.

8.3.2 Os itens mencionados no item 8.3.1 terão seus preços de acordo com a proposta apresentada pela Licitante, e serão os preços vigentes a serem praticados pela Cessionária durante a sua atuação como Cantina.

8.3.3 O preços dos mencionados no item 8.3.1, serão reajustados segundo os critérios definidos neste termo de referência no que se refere ao reajuste dos produtos/serviços em sentido estrito.

8.3.4 **Tabela 1:** Relação de itens que compõem a cesta de produtos obrigatórios e regulados contratualmente:

| Grupo | ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO | Unidade de medida | Quantidade | Valor máximo admitido (R\$) |
|---|------|--|-----------------------|------------|-----------------------------|
| Grupo 01 | 1 | Buffet <i>(especificação detalhada conforme item 8.3.5)</i> | grama | 600 gramas | R\$ _ _ , _ _ _ |
| | 2 | Pastel frito de carne de rês e/ou de frango <i>(especificação detalhada conforme item 8.3.6)</i> | grama | 200 gramas | R\$ _ _ , _ _ _ |
| | 3 | Sanduíche natural <i>(especificação detalhada conforme item 8.3.7)</i> | grama | 200 gramas | R\$ _ _ , _ _ _ |
| | 4 | Água mineral com ou sem gás em garrafa pet de 500ml <i>(especificação detalhada conforme item 8.3.8)</i> | garrafa pet de 500 ml | 2 unidades | R\$ _ _ , _ _ _ |
| Valor total máximo admitido cesta de produtos obrigatórios e regulados contratualmente: | | | | | R\$ _ _ , _ _ _ |

8.3.5 Quanto ao Buffet:

- O Buffet será cobrado por peso, considerando a pesagem de cada prato servido por cada usuário;
- O valor do quilo do buffet será calculado mediante a divisão do preço da proposta por 600 gramas multiplicado por 1000 gramas, obtendo-se, desta forma, o preço do quilo.
- O preço por quilo do buffet a ser praticado pela Cantina deverá ser apresentado em local visível aos usuários da Cantina.
- O Cessionário deverá disponibilizar, no mínimo, um buffet composto de:
 - 01 (uma) cuba quente de arroz (branco, ou integral ou parbolizado)
 - 01 (uma) cuba quente de carboidrato, exemplo, massa, batata doce, mandioca, batata inglesa, etc.
 - 01 (uma) cuba quente de leguminosa, feijão ou lentilha.
 - 01 (uma) cuba quente de proteína, de carne bovina, frango ou peixe.
 - 02 (duas) cubas frias com 02 (dois) tipos de salada.
 - 02 (duas) cubas frias com 02 (dois) tipos de verdura ou legume refogados.

8.3.6 Quanto ao pastel frito de carne de rês ou de frango:

- O Cessionário deverá disponibilizar pastel frito de carne de rês ou de frango, com peso unitário mínimo de 100g.
- os pasteis deverão ser fritos na hora, ou no mesmo turno em que são comercializados;
- o valor do pastel frito de carne de rês ou de frango será calculado mediante a divisão do preço da proposta por 200 gramas e multiplicando-se pelo peso em gramas do pastel frito de carne ou de frango a ser praticado pela Cessionária.
- o preço e o peso do pastel frito de carne de rês ou de frango a ser praticado pela Cantina deverá ser apresentado em local visível aos usuários da Cantina.

8.3.7 Quanto ao sanduíche natural:

- a) o Cessionário deverá disponibilizar sanduíches naturais, com peso unitário mínimo de 100g;
- b) os sanduíches naturais deverão ser preparados na hora, ou no mesmo turno em que são comercializados;
- c) os sanduíches naturais serão compostos de duas fatias de pão, presunto, queijo, uma fatia de tomate, margarina ou maionese, todos frescos;
- d) o valor do sanduíche natural será calculado mediante a divisão do preço da proposta por 200 gramas e multiplicando-se pelo peso em gramas do sanduíche natural a ser praticado pela Cessionária.
- e) o preço e o peso do sanduíche natural a ser praticado pela Cantina deverá ser apresentado em local visível aos usuários da Cantina.

8.3.8 Quanto a água mineral com ou sem gás:

- a) o Cessionário deverá disponibilizar água mineral com ou sem gás em garrafas pet devidamente refrigeradas;
- b) as águas minerais serão oferecidas em garrafas pet de 500 ml;
- c) o preço de uma garrafa de água mineral será obtido mediante dividindo-se o valor da proposta de 02 garrafas por 2, obtendo-se, dessa forma o preço de uma garrafa de 500 ml de água mineral com ou sem gás.
- d) caso a Cessionária precise ofertar em volume diverso do padrão de 500 ml, o preço será obtido mediante dividindo-se o valor da proposta de 02 garrafas por 1000 ml e multiplicando-se pelo volume em mililitros do vasilhame a ser comercializado
- e) o preço e o volume em mililitros da água mineral com ou sem gás a ser praticado pela Cantina deverá ser apresentado em local visível aos usuários da Cantina.

8.4 Quanto a cesta de produtos obrigatórios, porém com preços não regulados contratualmente:

8.4.1 A Cessionária deverá, obrigatoriamente, oferecer os produtos e serviços que compõem a cesta de produtos obrigatórios e com preços regulados contratualmente descritos na Tabela 2.

8.4.2 Os itens mencionados no item 8.4.1 **não** terão seus preços regulados e controlados contratualmente.

8.4.3 Os preços dos produtos e suas respectivas descrições e peso e/ou volume de comercialização a serem praticados pela Cantina deverão ser apresentados em local visível aos seus usuários.

8.4.4 Tabela 2: Relação de itens que compõem a cesta de produtos obrigatórios, porém com preços não regulados contratualmente:

| Item | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO |
|------|--|
| 1 | Xis-salada |
| 2 | Cachorro-quente |
| 3 | Torrada Completa |
| 4 | Pastel Folhado |
| 5 | Pastel Assado |
| 6 | Pão-de-queijo |
| 7 | Salada de Fruta |
| 8 | Café passado |
| 9 | Café preparado por Máquina Automática |
| 10 | Refrigerantes em lata de 350 ml |
| 11 | Refrigerantes em garrafa pet de 600 ml |
| 12 | Suco natural |
| 13 | Coxinha |
| 14 | Pizza em fatias |
| 15 | Bolos em fatias |

a) X Salada com no mínimo: pão, hambúrguer, presunto, queijo, tomate, alface e maionese. Preparado na hora. Peso mínimo 350 g.

- b) Cachorro-quente: 1 (um) pão, 1 (uma) salsicha, e molho, aquecidos. Preparado na hora ou no turno em que for comercializado. Peso mínimo 180 g;
- c) Torrada Completa com no mínimo: 1 (uma) fatia de presunto, 1 (uma) fatia de queijo, 1 (um) ovo, entre 2 (duas) fatias de pão de forma, aquecidos. Preparada na hora. Peso mínimo 180 g;
- d) Pastel Folhado: recheios diversos, sendo pelo menos um desses obrigatoriamente frango ou rês. Preparado na hora ou no turno em que é comercializado. Peso mínimo de 100 g de recheio;
- e) Pastel Assado: recheios diversos, sendo pelo menos um desses obrigatoriamente frango ou rês. Preparado na hora ou no turno em que é comercializado. Peso mínimo de 100 g de recheio;
- f) Pão de Queijo. Preparado na hora ou no turno em que é comercializado. Peso mínimo de 80 g;
- g) Salada de frutas, com no mínimo 3 (três) frutas diferentes. Preparada na hora ou no turno em que é comercializada. Embalagem com 250 g (drenado);
- h) Café passado. Servidos em copos descartáveis. Preparado na hora. Porção e valor devem ser definidos pela própria Cantina e apresentados em local visível aos seus usuários.
- i) Café preparado por máquina automática, preparado por máquina. Modos diversos como expresso, capuccino, mocaccino. Preparados mecanicamente na hora. Porções e valores devem ser definidos pela própria Cantina e apresentados em local visível aos seus usuários;
- j) Refrigerantes em lata de 350ml, sabores variados, refrigerados, inclusive com copo descartável.
- k) Refrigerantes em garrafa pet de 600ml, sabores variados, refrigerados inclusive com copos descartáveis.
- l) Suco Natural ou de Polpa. Preparado na hora. Copo descartável de no mínimo 180 ml;
- m) Coxinha: recheios sendo pelo menos um desses obrigatoriamente frango ou rês. Preparado na hora ou no turno em que é comercializado. Peso mínimo de 80 g;
- n) Pizza: assada e servida em fatias, em pratos descartáveis, com sabores diversos como frango, calabresa, estrogonoff, queijo, etc. Preparada na hora ou no turno em que é comercializada. Peso mínimo de 180 g;
- o) Bolo: assado e servido em porções, em pratos descartáveis, com sabores diversos. Preparado na hora ou no turno em que é comercializado. Peso mínimo de 80 g;

8.5 Quanto a Equipe de trabalho:

8.5.1 a equipe de trabalho que irá compor a Cantina será por conta e responsabilidade da CESSIONÁRIA, e o seu quantitativo deverá suprir a necessidade para executar o atendimento dentro do horário de funcionamento da instituição e com o devido padrão de qualidade, adequadamente trajado para o desempenho de suas funções;

8.5.2 a CESSIONÁRIA deverá providenciar o reforço no quantitativo de atendentes nos horários dos intervalos de aula;

8.5.3 os funcionários deverão usar sempre o uniforme na cor totalmente branca para os funcionários diretamente envolvidos na produção dos alimentos e em cor clara para os demais funcionários, devendo todos estar devidamente identificados com crachá da empresa;

8.5.5 todos os funcionários que atuarem na cantina, deverão estar legalmente contratados pela empresa, com carteira de trabalho devidamente assinada ou outro documento de vínculo, na forma da lei vigente;

8.5.6 a relação dos funcionários, contendo nome, RG e CPF, deverá ser encaminhada ao Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP para liberação de acesso nas dependências do IFSul – Câmpus Passo Fundo.

8.5.7 o Cessionário deverá indicar um preposto, com atribuições e poder para atuar sobre o funcionamento da Cantina, para os quais o IFSUL-Campus Passo Fundo destinará suas comunicações referentes a execução contratual,

8.6 Quanto a higiene e segurança do trabalho:

8.6.1 a Cessionária deverá cumprir rigorosamente, na área de Medicina e Segurança do Trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/77; Portaria n.º 3.214 de 08/06/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 06/07/88 e suas NR's – Normas Regulamentadoras, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços;

8.6.2 a Cessionária deverá recolher regularmente os encargos trabalhistas e previdenciários de seus empregados.

8.6.3 a Cessionária deverá orientar seus funcionários quanto ao seguro e correto manuseio de maquinário e utensílios destinado às atividades da Cantina.

8.6.4 por segurança, os funcionários não deverão fazer uso de tamancos, sandálias, chinelos ou calçados de tecido durante o expediente de trabalho;

8.6.5 a Cessionária deverá se responsabilizar pela entrega de todos os EPI's necessários para atuação de seus trabalhadores, devendo, também, tomar assinatura de cada trabalhador em recibo de comprovação de entrega de cada EPI, mantendo os mesmos arquivados até o fim da relação contratual com seus empregados;

8.7 Quanto às normas de higiene sanitária, o Cessionário deve:

8.7.1 seguir todos os procedimentos adequados ao pré-preparo e preparo dos alimentos, garantindo a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e organoléptica das refeições rápidas e dos alimentos;

8.7.2 manter efetivo controle em todos os procedimentos, bem como receber somente gêneros cuja rotulagem, embalagem, transporte, produção, armazenamento, dentre outros, estejam de acordo com a Resolução – RDC n.º 216 de 15/09/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria n.º 1.428 de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde;

8.7.3 manter permanentemente na cantina a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à fiscalização, sempre que solicitados;

8.7.4 fornecer os lanches de acordo com o estabelecido no Contrato, seguindo rigorosamente as normas de nutrição e higiene;

8.7.5 utilizar no preparo e na distribuição alimentar:

a) utensílios de aço inox ou de altileno;

b) potes, copos e canudinhos descartáveis, no caso de copos de uso permanentes estes devem ser de vidros incolores e esterilizados com água quente, e no caso de pratos com material de porcelana devidamente esterilizados como os copos.

c) xícaras para servir o café, e outras bebidas quentes, esterilizadas em equipamento próprio, ou servidas através de copos descartáveis.

d) guardanapos e palitos descartáveis;

e) talheres para mesa de aço inox, linha especial, tamanho grande;

f) espátulas plásticas descartáveis para misturar nos líquidos, açúcares, adoçantes e outros;

g) pratos de porcelana branca ou de qualidade superior, de 27 cm de diâmetro, peso único e bandejas lisas.

8.7.6 manter na cantina um formulário com controle diário das temperaturas dos equipamentos, tais como: geladeiras, freezers, estufas, etc., sendo necessário para essa atividade utilizar termômetro;

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

a) prazo de validade;

b) temperatura de acordo com o gênero;

c) disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características;

d) monitoramento de temperaturas para a manutenção do produto em estoque;

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

8.7.8 garantir a qualidade e a boa aceitação das refeições e lanches, conforme especificado abaixo:

a) adquirir gêneros alimentícios e demais produtos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, tecnicamente qualificadas e aprovadas pelos órgãos públicos competentes;

b) utilizar somente gêneros alimentícios de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação e dentro dos padrões de higiene, contendo em seu rótulo o nome do fornecedor, origem, data de fabricação/produção e o prazo de validade;

c) servir sucos de frutas naturais somente preparados na hora, ou de polpa;

d) adquirir gêneros alimentícios selecionados de acordo com o rendimento e aceitação final;

e) manter e receber somente alimentos acondicionados em embalagens apropriadas, armazenando-os adequadamente.

8.7.9 desprezar, no mesmo dia, sobras de alimentos preparados, que ficaram expostos durante a distribuição das refeições, em local próprio e designado pela Administração;

8.7.10 apresentar formulário para avaliação das toxinfecções alimentares e cálculo de índice de ataque para cada alimento específico, de acordo com a Portaria n.º 1.428, de 26/11/1993 do Ministério da Saúde, em caso de surto de toxinfecção;

8.7.11 arcar com os prejuízos sofridos pelo IFSul - Câmpus Passo Fundo ou pelos usuários da Cantina, em virtude de distúrbios orgânicos, comprovados por exames médicos, causados em mais de 3% (três por cento) dos usuários que tenham se alimentado da mesma refeição/lanche;

8.7.12 proibir o trânsito de pessoas estranhas nas áreas de produção e corredores de acesso;

8.7.13 toda pessoa que não pertencer ao setor de produção, seja funcionário de outras áreas da empresa, fornecedor ou visitante, deverá se ajustar às normas, usando adequadamente o jaleco e proteção total dos cabelos;

8.7.14 proibir a permanência de funcionários na área de produção com qualquer doença infectocontagiosa, cortes, queimaduras, erupções da pele, diarreia, etc.;

8.7.15 providenciar o imediato afastamento dos serviços de manipulação de alimentos, funcionários com curativos e/ou bandagens;

8.7.16 impedir o trânsito de animais nas áreas de atendimento, produção e corredores de acesso;

8.7.17 o(a) funcionário(a) do caixa:

a) deverá usar uniforme em cor diferente, preferencialmente, na cor clara;

b) não poderá preparar nem servir alimentos;

c) não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente;

d) não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.

e) deverá prestar atendimento com cordialidade, educação e presteza;

8.7.18 permitir a realização de análises microbiológicas e físico-químicas de água, gêneros, alimentos, equipamentos, utensílios, superfícies de trabalho e mãos dos manipuladores, que se dará da seguinte maneira:

a) os serviços serão contatados e solicitados pelo próprio IFSul - Câmpus Passo Fundo, junto às empresas comprovadamente qualificadas, a fim de manter, permanentemente, controle das condições higiênico-sanitárias em que se desenvolvem as atividades de rotina;

b) as análises microbiológicas e físico-químicas serão solicitadas a qualquer momento, pelo Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP do IFSul - Câmpus Passo Fundo, diretamente à empresa responsável pela realização das análises, a qual será escolhida de acordo com a Lei 14.133/2021;

c) o IFSul - Câmpus Passo Fundo não estará obrigado a agendar as datas da realização das análises com o CESSIONÁRIO que não poderá negar o acesso dos técnicos ao estabelecimento;

d) o Cessionário será o responsável pelo ressarcimento do ônus advindo da realização das análises, desde que comprovada à inadequação das condições higiênica sanitárias, através de laudos de resultados fornecidos pela empresa que realizou as análises.

e) a periodicidade da realização das análises será anual ou em período menor, a critério da Administração do IFSul - Câmpus Passo Fundo;

f) o resultado das análises microbiológicas e físico-químicas serão entregues pela empresa responsável pela realização das mesmas, diretamente ao Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP do IFSul - Câmpus Passo Fundo, que dará ciência do resultado ao Cessionário;

g) o ressarcimento a que se refere a letra "d" deste item, deverá ser realizado até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento do laudo, através de guia de recolhimento da União – GRU devendo esta ser gerada pelo Cedente.

8.7.19 disponibilizar no lavatório da cantina, sabonete bactericida e álcool 70%, em dispenser dosador para lavagem e desinfecção de mãos, toalhas de papel, interfolhas branca, e suporte de toalha de papel.

8.8 Quanto à limpeza e higienização, o Cessionário deve:

8.8.1 manter toda as áreas de ocupação cedidas em contrato, visando a limpeza e conservação, conforme descrito abaixo:

8.8.1.1 limpeza e conservação diária:

a) varrição de áreas de ocupação externas e internas, como: banheiro, depósito, corredores, e área de atendimento aos clientes;

b) lavagem de pisos das áreas de ocupação, utensílios e equipamentos;

- c) limpeza constante da área de atendimento aos clientes, para que esta permaneça livre de resíduos de alimentos;
- d) limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;
- e) remoção frequente e diária, acondicionamento apropriado de todo lixo da cozinha, realizando a coleta seletiva conforme solicitada pela Administração do IFSul-Câmpus Passo Fundo;
- f) limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo.

8.8.1.2 limpeza semanal – faxina geral:

- a) lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas, coifas, câmaras, freezers, equipamentos etc., que deverá ser realizada em data não utilizada para atendimento.

8.8.1.3 limpeza quinzenal:

- a) do sistema de exaustão e ventiladores;
- b) do sistema de caixa de gordura da cozinha e caixa de gordura externa e tubulação correspondente;

8.8.1.4 limpeza semestral;

- a) a limpeza completa do sistema de exaustão, inclusive tubulação, deverá ocorrer no mínimo de 6 em 6 meses, por empresa especializada;

8.8.1.5 Caso se faça necessário, por identificação do CESSIONÁRIO ou da Administração do IFSul - Câmpus Passo Fundo, deverão ser realizados outros serviços para garantir a perfeita higienização.

8.8.2 proibir que se varram a seco as áreas de produção e processamento.

8.8.3 fornecer, por sua conta, todo o material necessário à limpeza e higienização dos utensílios, dos locais onde serão executados os serviços e dos sanitários destinados ao uso de seus empregados;

8.8.4 utilizar produtos e materiais para obter limpeza e higienização adequadas, quais sejam: detergente concentrado neutro, desincrustante para gorduras carbonizadas, detergentes, hipoclorito de sódio para desinfecção de bancadas, equipamentos e utensílios, sanitizante para mãos, sanitizante clorado para hortaliças e frutas, água sanitária, sapólio, toalha de papel interfolhas branca, baldes, pás, rodos, vassouras, panos de cozinha, panos de chão, flanelas, palhas de aço, desentupidores, cestas, sabão em pó, álcool 70%, sacos para lixo e outros que se fizerem necessários;

8.8.5 adquirir os produtos de limpeza e higienização de fornecedores idôneos, constando ficha técnica com indicações de uso, diluições, características físico-químicas, embalagens, responsável técnico e registro no Ministério da Saúde, conforme Portaria n.º 1.428, de 26/11/93 e RDC 216 de 15/09/04, ambas do Ministério da Saúde;

8.8.6 adquirir produtos de limpeza e higienização de primeira qualidade e biodegradáveis.

8.8.7 responsabilizar-se pelo controle e destinação ambiental dos resíduos da cantina, de acordo com a legislação vigente:

- a) instruir os funcionários acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com o estabelecido pela Coordenação de Manutenção Geral - COMAG e as normas estabelecidas pela Comissão da Coleta Seletiva Solidária;

- b) os resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos deverão ser controlados pelo Cessionário, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

8.8.8 Evitar o uso de esponja e/ou palha de aço, sendo recomendado o uso de esponjas de fibras;

8.9 Quanto ao controle de pragas e roedores, o Cessionário deve:

8.9.1 manter um programa de dedetização e desratização periódica, com no mínimo a frequência semestral ou de acordo com a necessidade local, contratando empresa especializada sob suas expensas e informando através de documentos ao Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP do IFSul - Câmpus Passo Fundo sempre que realizado;

8.9.2 responsabilizar-se pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando a higienização do espaço e a retirada de alimentos, utensílios etc., facilitando assim a eficácia do procedimento e eliminando os riscos à saúde dos clientes;

8.9.3 exigir das empresas responsáveis pelo serviço de dedetização e desratização:

- a) que apresente alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;

- b) que comprove o registro em um dos Conselhos Regionais: Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura (CREA), Conselho Regional de Biologia (CRBio), Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV), Conselho Regional de Farmácia (CRF), Conselho Regional de Química (CRQ);

c) que apresente informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local;

d) que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual), de acordo com a legislação em vigor.

8.10 Quanto as instalações físicas e seu ônus, compete à CESSIONÁRIA:

8.10.1 arcar com as despesas operacionais de suas atividades, inclusive manutenção e/ou adequação das instalações físicas relativas ao consumo de gás, água, esgoto, energia elétrica e internet;

8.10.2 qualquer alteração, modificação, acréscimo, redução ou reforma da cantina somente poderão ser realizadas mediante solicitação acompanhada de elaboração de projetos técnicos, devidamente analisados pelas áreas técnicas do IFSul - Câmpus Passo Fundo, através do Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP e autorizadas por este. As despesas com tais obras e/ou serviços correrão por conta e responsabilidade da CESSIONÁRIA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção. Toda e qualquer obra na cantina, mesmo a título de benfeitorias, e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis, necessárias) serão incorporadas ao patrimônio do IFSul - Câmpus Passo Fundo. Entretanto, se o IFSul - Câmpus Passo Fundo entender conveniente, as benfeitorias eventualmente realizadas deverão ser desfeitas antes da entrega da área disponibilizada, mesmo que autorizadas pelo Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP do IFSul - Câmpus Passo Fundo, devendo, assim, a área disponibilizada para a cantina ser devolvida pela CESSIONÁRIA nas mesmas condições em que foi entregue;

8.10.3 responsabilizar-se pelas redes de instalações internas (elétrica, hidráulica e gás se houverem) da cantina, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, obrigando-se para isso:

a) manter os equipamentos acoplados aos pontos atualmente existentes na cantina;

b) comunicar por escrito ao Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP do IFSul - Câmpus Passo Fundo qualquer dano ou avaria as instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

c) providenciar, imediatamente, mediante autorização da Administração do Cedente, o reparo das instalações, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou preposto, no desempenho de suas tarefas.

8.10.4 toda manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito da cantina, será de responsabilidade e ônus da CESSIONÁRIA, mediante autorização do Departamento de Administração e de Planejamento – DEAP.

8.10.5 apresentar a relação dos equipamentos que serão utilizados na cantina, com discriminação de potências, com o objetivo de prever e evitar danos nas instalações elétricas da área concedida ou no quadro disjuntor do prédio.

8.10.6 acréscimos de equipamentos deverão ser informados, ao Departamento de Administração e de Planejamento – DEAP, para autorização após análise e emissão de laudo pela Coordenação de Manutenção Geral – COMAG.

8.10.7 providenciar junto aos órgãos competentes as licenças necessárias para o funcionamento das atividades objeto do presente Termo de Referência, além de recolher todos os impostos, taxas, contribuições e demais tributos que vierem a incidir sobre o imóvel, em decorrência das atividades, realizadas durante toda a vigência do Contrato.

8.10.8 Entregar ao final do contrato a área a que se refere este Termo de Referência nas mesmas condições recebidas no início do contrato.

8.11 Quanto aos bens, equipamento e utensílios, o Cessionário deverá:

8.11.1 prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios (mesas, fogões, fornos, balcões, estufas, coifas, balcão para bufês, refrigeradores, pegadores, pinças, facas diversas, espátulas, abridor de latas, coador para máquina de café, caixas monoblocos brancas, caixas vazadas brancas, lixeiras com tampas acionadas por pedal ou sensor com capacidade para 100 litros, recipientes plásticos com tampa para acondicionamento dos gêneros alimentícios, bem como as garrafas de café e chá, talheres e outros);

8.11.2 responsabilizar-se para que os materiais e utensílios utilizados, sejam resistentes e de qualidade comprovada, não sendo permitido o uso de utensílios e de vasilhames com cabo em madeira;

8.11.3 manter os utensílios em quantidades compatíveis com a demanda, de forma a proporcionar um bom atendimento, sendo expressamente vedada a reutilização de qualquer produto descartável, como potes, copos, espátulas, etc.;

8.11.4 fornecer lixeiras com tampa móvel, acionada por pedal ou sensor, com capacidade para 100 litros, com sacos plásticos no interior, para toda área da cantina, de acordo com as normas de coleta seletiva;

8.11.5 identificar todos os equipamentos e mobiliário de propriedade do Cessionário, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do IFSul - Câmpus Passo Fundo;

8.11.6 os equipamentos e mobiliários da CESSIONÁRIA deverão ficar restritos à área total útil da Cantina.

8.12 Quanto aos critérios de sustentabilidade, a Cessionária deverá:

8.12.1 observar a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

8.12.2 observar a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, e a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

8.12.3 observar o controle e destinação ambiental dos resíduos das decorrentes das atividades da cantina, de acordo com a legislação vigente:

8.12.4 instruir os funcionários acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com o estabelecido pela Coordenação de Manutenção Geral – COMAG e as normas estabelecidas pela Comissão da Coleta Seletiva Solidária;

8.12.5 controlar os resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

8.13 Quanto a outras responsabilidades, são de exclusiva responsabilidade da Cessionária:

8.13.1 arcar com eventuais prejuízos causados ao IFSul - Câmpus Passo Fundo e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus sócios, empregados e/ou preposto, na execução dos serviços decorrentes deste Termo de Referência;

8.13.2 cumprir e fazer cumprir, por seus empregados, sócios ou preposto, as leis, regulamentos e posturas compatíveis com a atividade, bem como todas e quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria, direta ou indiretamente, objeto da presente licitação, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão sua ou de seu preposto e/ou empregados;

8.13.3 serão de inteira responsabilidade do Cessionário, as despesas diretas ou indiretas tais como insumos, matérias-primas, salários, transportes, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações trabalhistas, cíveis e quaisquer outras que forem devidas aos empregados do Cessionário no desempenho dos serviços oriundos desta CESSÃO, ficando ainda o IFSul - Câmpus Passo Fundo isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos, já que este contrato tem como objeto a CESSÃO de uso do espaço;

8.13.4 responder criminal, civil e/ou administrativamente pela inobservância ou transgressões da legislação em vigor em atos e/ou fatos praticados em decorrência do Contrato;

8.13.5 manter, durante toda a execução do Contrato, todas as condições de habilitação exigidas no respectivo Edital, especificamente a habilitação parcial e cadastramento perante o SICAF.

8.14 É vedado ao CESSIONÁRIO, sob pena de rescisão de contrato:

8.14.1 empreender atividade econômica diversa daquela identificada como objeto do Contrato;

8.14.2 promover a venda de rifas, "ações-entre-amigos", adesões a "livros-de-ouro", abaixo-assinados, jogos de azar, loterias instantâneas, apostas, etc.;

8.14.3 ostentar e/ou permitir que sejam afixados, colocados, comercializados ou apreçados, nas dependências internas e exteriores da cantina propaganda ou menção a tendências e/ou preferências políticas, filosóficas, religiosas, ideológicas, clubísticas, etc.;

8.14.4 o trabalho de servidores ativos ou inativos do IFSul - Câmpus Passo Fundo, mesmo que gratuitamente;

8.14.5 a subcontratação total ou parcial da Cantina.

8.14.6 comercializar fumo/tabaco, ou produtos alcoólicos, quaisquer que sejam suas formas;

8.15 Quanto as vistorias do imóvel:

8.15.1 deverá ser feita uma vistoria, subscrita por ambas as partes, na entrega da chave do imóvel por conta do início da execução contratual, a qual realizada pela Coordenação de Manutenção Geral – COMAG.

8.15.2 O IFSul - Câmpus Passo Fundo entregará ao CESSIONÁRIO, ao final do Contrato, Termo de Recebimento do Imóvel, mediante recibo, após realização de vistoria, desde que constatado que o imóvel esteja limpo, desimpedido, com todos os débitos pagos e que esteja nas mesmas condições em que foi entregue ao

Cessionário no início do contrato conforme laudo de vistoria. Se for o caso, o IFSul - Câmpus Passo Fundo receberá o imóvel, consignando no Termo de Recebimento as irregularidades constatadas. A simples entrega das chaves ao Cedente, em juízo ou fora dele, não importará no fim das obrigações do Cessionário.

8.16 Quanto às Normas Gerais, o Cessionário deverá:

8.16.1 dar início às suas atividades no prazo estipulado pelo Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP do IFSul - Câmpus Passo Fundo conforme este Termo de Referência;

8.16.2 cumprir, rigorosamente, o horário de funcionamento da cantina estabelecido neste Termo de Referência;

8.16.3 atender com presteza, os prazos estipulados pela fiscalização, no que diz respeito às solicitações que se relacionem com o objeto do Contrato;

8.16.4 proibir a utilização de caixas, utensílios e outros materiais em madeira na cantina, exceto, caixas para o efetivo transporte de frutas e legumes;

8.16.5 permitir a realização por parte da fiscalização do IFSul - Câmpus Passo Fundo pesquisa de opinião quanto aos serviços prestados;

a) esta pesquisa tem como fim a observância da qualidade dos serviços prestados pelo CESSIONÁRIO.

8.16.6 observar o Código de Defesa do Consumidor;

8.16.7 proceder a retirada, por sua conta, dos gêneros e materiais de sua propriedade, após o término do Contrato, de acordo com o prazo que lhe for concedido pelo IFSul - Câmpus Passo Fundo, findo o qual o IFSul - Câmpus Passo Fundo poderá promover tal retirada como melhor lhe convier, cobrando o Cessionário, extrajudicialmente, e no caso de não pagamento judicialmente, as despesas decorrentes;

8.16.8 cuidar da guarda e segurança dos equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, ficando o IFSul - Câmpus Passo Fundo isento de qualquer responsabilidade em caso de sinistros;

8.16.9 expor a tabela contendo os preços e especificações dos produtos em local facilmente visível aos usuários da Cantina;

8.16.10 cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, o estatuto interno e as normas de segurança do IFSul - Câmpus Passo Fundo;

9. MATERIAIS E UTENSÍLIOS

9.1 Para a perfeita execução dos serviços, a CESSIONÁRIA **deverá** dispor, em até 5 (cinco) dias úteis após a assinatura do Contrato, os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

9.1.1 fogão industrial;

9.1.2 forno industrial turbo;

9.1.3 duas fritadeiras industriais;

9.1.4 chapa industrial inox (para aquecimento, preparação e prensagem dos lanches);

9.1.5 sistema coifas em inox para exaustão dos gases do fogão industrial, das fritadeiras industriais, da chapa industrial em inox e do forno industrial turbo;

9.1.6 balcão expositor em inox com refrigeração, adequado para lanches e alimentos frios;

9.1.7 balcão expositor em inox com aquecimento, adequado para lanches e alimentos quentes;

9.1.8 balcão expositor em inox, adequado para os demais alimentos;

9.1.9 balcão em inox para o caixa;

9.1.10 bandeijas em inox para abastecer os balcões expositores de lanches e alimentos;

9.1.11 freezer para bebidas com expositor;

9.1.12 freezer para conservação de alimentos;

9.1.13 geladeira para conservação de alimentos;

9.1.14 liquidificador industrial;

9.1.15 pias munidas de cubas em inox;

9.1.16 mesas de preparação de alimentos (todas em inox);

- 9.1.17** prateleiras e armários para o correto acondicionamento dos ingredientes e alimentos, tudo em inox;
- 9.1.18** balcão móvel do buffet, para com espaço em inox com refrigeração para no mínimo 06 cubas de alimentos frios, e com espaço em inox com aquecimento para no mínimo 08 cubas de alimentos quentes;
- 9.1.19** máquina de preparo de café expresso;
- 9.1.20** dois fornos micro-ondas (para possibilitar aos usuários aquecerem seus alimentos, caso assim desejarem);
- 9.1.21** balanças para pesagem das refeições, com aferição do Inmetro;
- 9.1.22** máquina eletrônica que possibilite o recebimento dos usuários através de cartão de crédito e débito, com a função de pagamento por aproximação;
- 9.1.23** utensílios em quantidade suficiente para atender o público usuário da Cantina, sendo:
- a) mínimo de 100 pratos de buffet (mesma tara);
 - b) mínimo de talheres para 100 serviços, totalmente em inox;
 - c) demais utensílios necessários para a correta preparação dos alimentos oferecidos pela Cantina;
- 9.1.24** uniformes e EPI's apropriados para os funcionários que estiverem trabalhando com preparação de alimentos;
- 9.1.25** uniformes e EPI'S apropriados para os funcionários que estiverem trabalhando no atendimento e entrega dos alimentos;
- 9.1.26** uniformes apropriados os funcionários que estiverem trabalhando no caixa;
- 9.1.27** três lixeiras de 100 litros com tampa;
- 9.1.28** extintores de incêndio em quantidade e especificações conforme determinação do Corpo de Bombeiros;
- 9.1.29** painel, para afixação em local visível dos usuários, para informação do preço dos produtos/serviços oferecidos, sendo os produtos/serviços obrigatórios com preços regulados, produtos/serviços obrigatórios com preços não regulados, e demais produtos/serviços disponibilizados pela Cantina;
- 9.1.30** um balcão para recebimento de pratos e talheres usados na refeições.
- 9.1.31** dois toldos para fechamento vertical do perímetro da área da cantina.
- 9.1.31** uma via do CDC - Código de defesa do Consumidor, disponibilizada em local de fácil acesso aos usuários da Cantina.

10. OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

- 10.1** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Cessionária, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 10.2** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão de servidores 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;
- 10.3** Notificar a CESSIONÁRIA 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;
- 10.4** Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.5** Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CESSIONÁRIA;
- 10.6** Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o início das atividades da CESSIONÁRIA e notificações expedidas;
- 10.7** Não praticar atos de ingerência na administração da CESSIONÁRIA, tais como:
- 10.7.1** exercer o poder de mando sobre os empregados da CESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos responsáveis ou prepostos por ela indicados;
 - 10.7.2** direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa CESSIONÁRIA;

10.7.3 promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CESSIONÁRIA, 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

10.7.4 considerar os trabalhadores da CESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação.

11. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

11.1 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;

11.2 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;

11.3 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 Cedente autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou incluir no pagamento devidos pela Cessionária à Cedente, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

11.5 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;

11.6 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa cessionária deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

- a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- b) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- c) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal, Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- d) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- f) Alvarás da prefeitura, bombeiros e sanitário.

11.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes de seus empregados, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Cedente;

11.8 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.

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

11.10 Paralisar, por determinação da Cedente, 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.

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

11.12 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.

11.13 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.

11.14 Submeter previamente, por escrito, à CEDENTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência.

11.15 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;

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

11.17 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 Cessionária houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

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

11.19 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 na alínea d, Inciso II do Art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

11.20 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Cedente;

11.21 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;

11.22 Pagar à CEDENTE o valor referente a retribuição pela cessão onerosa, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

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

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1 Não será admitida a subcontratação das atividades relacionadas à atividade fim da Cantina.

13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

13.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Cessionária 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.

14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

14.1 Nos termos do Art. 117 da Lei 14.133/2021, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1(um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no Art. 7º da Lei 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

14.2 O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

14.2.1 Para o registro dos apontamentos o fiscal adotará, preferencialmente, o modelo de Fiscalização/Intimação descrito no Anexo II deste Termo de referência.

14.2.2 Será fornecida ao Cessionário uma cópia do auto de fiscalização, indicando as providências a serem adotadas para o cumprimento dos termos deste termo de referência.

14.2.3 Ao licitante/cessionário será concedido o prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentação de sua ampla defesa e contraditória, a contar da data do recebimento da intimação.

14.3 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providências que ultrapasse a sua competência.

14.4 O Licitante/Cessionário deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

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

14.6 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.

14.7 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.

14.8 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Cessionária, 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 Cedente ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com os Art. 119 a 123 da Lei nº 14.133/2021.

14.9 A presente contratação se submeterá ao controle administrativo previsto nos Art. 169 a 173 da Lei 14.133/2021.

15. DO PAGAMENTO

15.1 Os pagamentos deverão ser feitos mensalmente ao IFSul - Câmpus Passo Fundo, pelo CESSIONÁRIO, até o dia 5 (cinco) do mês subsequente àquele a que se referir, exceto o mês de dezembro que, por razões de encerramento contábil, deverá ser recolhido até o dia 20 de dezembro, caindo em sábado ou domingo deverá ser antecipado para o 1º (primeiro) dia útil, em Guia de Recolhimento Único- GRU emitida pelo próprio CESSIONÁRIO, a ser recolhida em conta-corrente específica no Banco do Brasil S/A, e encaminhada cópia desta para o Departamento de Administração e de Planejamento - DEAP do IFSul - Câmpus Passo Fundo em um prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis.

15.2 Será utilizado o Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M), publicado pela Fundação Getúlio Vargas, ainda que proporcionalmente, para a correção monetária dos valores, em caso de inadimplência pelo CESSIONÁRIO, independentemente da multa administrativa de 10% (dez por cento) e demais penalidades aplicáveis, dispostas no instrumento contratual.

15.3 Além do pagamento do valor da locação, previsto na Cláusula Décima Sétima, o CESSIONÁRIO arcará mensalmente com os custos de **energia elétrica e água**, mediante ressarcimento ao IFSul - Câmpus Passo Fundo em valor correspondente a **20% (vinte por cento) do valor mensal do Contrato**.

15.4 Nos dias não-letivos ou com jornada alterada por instrução de serviço, é facultado ao CESSIONÁRIO solicitar, mediante ofício escrito e fundamentado, não prestar o atendimento da Cantina durante o referido período e solicitar uma redução no pagamento do valor da CESSÃO, podendo a redução chegar a no máximo em 90% (noventa por cento) do valor mensal, tal pedido poderá ser deferido ou não, a critério exclusivo da Administração do IFSul - Câmpus Passo Fundo após análise.

15.4.1 A solicitação a que se refere o item 15.4, deverá ser encaminhada por ofício ao Departamento de Administração e de Planejamento – DEAP, com um prazo mínimo de 10 (dez) dias de antecedência.;

15.5 Do valor ajustado para pagamento mensal do valor da CESSÃO, poderão ser incluídos, de pleno direito, pela CESSIONÁRIA:

a) multas impostas pelo IFSul - Câmpus Passo Fundo previstas no Contrato;

b) as multas, indenizações ou despesas impostas ao IFSul - Câmpus Passo Fundo, por autoridade competente, em decorrência do descumprimento, pela CESSIONÁRIA, de leis ou regulamentos referentes às atividades desenvolvidas;

c) diferenças de pagamentos indevidamente feitos a menor, em data(s) anterior(es).

16. REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO ESTRITO

16.1 O valor mensal a ser pago em retribuição pela cessão de uso a título oneroso da área será reajustado com base no índice de inflação acumulado dos últimos 12 meses do Índice de Preços ao Consumidor Amplo-

IPCA/IBGE, após decorrido 01 (um) ano da data de inclusão do orçamento de verificação do preço estimado do valor da retribuição pela cessão de uso do objeto descrito no item 1.1.

16.2 Os próximos reajustes do valor mensal a ser pago em retribuição pela cessão de uso a título oneroso da área mencionada na cláusula primeira se darão após decorrido o interregno mínimo de 01 (um) ano a contar do último reajuste.

16.3 O valor da cesta de produtos obrigatórios e regulados da Cantina será reajustado com base no índice de inflação acumulado dos últimos 12 meses do Índice de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA/IBGE, após decorrido 01 (um) ano da data da data de inclusão do orçamento de verificação do preço estimado cesta de produtos obrigatórios e regulados contratualmente.

16.4 Os próximos reajustes do valor mensal valor da cesta de produtos obrigatórios e regulados da Cantina se darão após decorrido o interregno mínimo de 01 (um) ano a contar do último reajuste.

16.5 A data de inclusão do orçamento de verificação do preço estimado do valor da retribuição pela cessão de uso do objeto descrito no item 1.1 é novembro/2022.

16.6 A data de inclusão do orçamento de verificação do preço estimado cesta de produtos obrigatórios e regulados contratualmente é de novembro/2022.

16.7 Os reajustes poderão ser realizados por apostilamento.

17. DA REVISÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

17.1 Nos termos da alínea d, do Inciso II do Ar. 124 da Lei 14.133/2021, o presente contrato poderá ser objeto de revisão do equilíbrio econômico-financeiro, para restabelecer as condições inicialmente pactuadas em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato como tal pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

17.2 O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei 14.133/2021.

17.3 O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de 20 (vinte) dias úteis.

17.4 A revisão de equilíbrio econômico-financeiro será formalizada sempre mediante termo aditivo.

18. GARANTIA CONTRATUAL

18.1 Pela natureza do objeto e histórico dos contratos anteriores, definiu-se que não haverá exigência de garantia contratual.

19. DAS INFRAÇÕES, SANÇÕES E RECURSOS ADMINISTRATIVOS

19.1 Nos termos do Art. 155 da Lei 14.133, de 2021, o Licitante, ou o Contratado/Cessionário será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

19.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;

19.1.2 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

19.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;

19.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

19.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

19.1.6 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

19.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

19.1.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

19.1.9 fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

19.1.10 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

19.1.11 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

19.1.12 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

19.2 Nos termos do Art. 156 da Lei 14.133, de 2021, serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas as seguintes sanções:

19.2.1 advertência;

19.2.2 multa;

19.2.3 impedimento de licitar e contratar;

19.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

19.3 As sanções previstas nos subitens 19.2.1, 19.2.3 e 19.2.4 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no subitem 19.2.2.

19.4 A sanção a ser imputada à Cessionária, quando do cometimento de determinada infração pela primeira vez na vigência do Contrato, poderá ser convertida em advertência, a critério da Administração, a qual considerará as consequências do ato infracionário cometido, em conformidade com o § 1º do Art. 156 da Lei 14.133/2021.

19.5 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 3 e 4:

Tabela 3 – Grau de multa

| GRAU | Percentual de multa correspondente ao grau |
|-------------|---|
| 1 | 0,5% sobre o total do contrato |
| 2 | 1% sobre o total do contrato |
| 3 | 30% sobre o total do contrato |

Tabela 4 – Tabela de Infrações com o respectivo grau de multa

| ITEM | DESCRIÇÃO | GRAU |
|-------------|---|-------------|
| 1 | Não cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos que não estejam listados nesta tabela de infrações; | 1 |
| 2 | Reincidir em não cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos que não estejam listados nesta tabela de Infrações | 2 |
| 3 | Deixar prescrever seus alvará de funcionamento, alvará dos bombeiros ou licença sanitária. | 2 |
| 4 | Preparar alimentos de forma inapropriada | 2 |
| 5 | Má limpeza e asseio do ambiente interno de responsabilidade da Cessionária | 2 |
| 6 | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais; | 2 |
| 7 | Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados; | 2 |
| 8 | Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador; | 2 |
| 9 | Deixar de indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato; | 2 |
| 10 | Deixar de providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da Cessionária | 2 |
| 11 | Atendimento inapropriado, com falta de cortesia por parte das pessoas que trabalham na Cantina em relação aos seus usuários. | 2 |
| 12 | Atendimento moralmente abusivo, vexatório e/ou discriminatório por parte das pessoas que trabalham na Cantina em relação aos seus usuários. | 3 |

| | | |
|----|---|---|
| 13 | Abando do objeto por parte do Licitante ou Contratada/Cessionária | 3 |
| 14 | Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais; | 3 |

19.6 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Cessionária, observando-se o disposto nos art. 164-168 da Lei nº 14.133/2021.

19.7 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Cedente poderão ser acrescidos aos valores a serem pagos pelo Cessionário ao Cedente a título de retribuição pela cessão onerosa.

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

20. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO CESSIONÁRIO

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

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

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

20.3.1 Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação.

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

a) Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 03 anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de documentos ou atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 03 anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

b) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social ou contrato de trabalho;

c) Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes documentos ou 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.

d) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos documentos ou atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da Licitante/Cessionária 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.

20.3 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

20.3.1 Valor da retribuição pela cessão onerosa de cessão do espaço descrito no item 1.1: **R\$ 555,00 (quinhentos e cinquenta e cinco reais).**

20.3.2 Valor global máximo permitido da cesta de produtos obrigatórios e regulados contratualmente: **R\$ 97,00 (noventa e sete reais).**

20.3.3 Valor máximo permitido por item da cesta de produtos:

a) Item 1 - Buffet: 600gr: **R\$54,33 (cinquenta e quatro reais e trinta e três centavos);**

b) Item 2 - Pastel frito de carne de rês ou de frango: 200gr: **R\$19,67 (dezenove reais e sessenta e sete centavos);**

c) Item 3 - Sanduíche natural: 200gr: **R\$12,00 (doze reais);**

d) Item 4 - Agua mineral com ou sem gás em garrafa de 500ml: 1000ml: **R\$11,00 (onze reais);**

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

20.5 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital

21. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

21.1 A retribuição pela cessão onerosa de espaço para a finalidade de instalação e funcionamento da Cantina descrito no item 1.1 é fixado neste Termo de Referência em **R\$ 555,00 (quinhentos e cinquenta e cinco reais)**.

21.2 O valor máximo aceitável para o valor global da cesta de produtos obrigatórios e regulados contratualmente, para fins de aplicação do maior desconto, será **R\$ 97,00 (noventa e sete reais)** para o somatório dos itens que compõem a cesta de produtos obrigatórios e regulados contratualmente.

22. IMPUGNAÇÕES, PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

22.1 As impugnações, pedidos de esclarecimento e os recursos serão regidos pelos Art. 164 a 168 da Lei 14.133/2021.

22.2 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

22.2.1 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

23. RESULTADO ESPERADO

Conceder, através de cessão de área específica, para cantina, à exploração de serviço na área de alimentos, visando atender satisfatoriamente a comunidade do IFSul - Campus Passo Fundo, dotando-a de serviços e produtos alimentícios de boa qualidade e acessíveis.

Passo Fundo, 13 de dezembro de 2022.

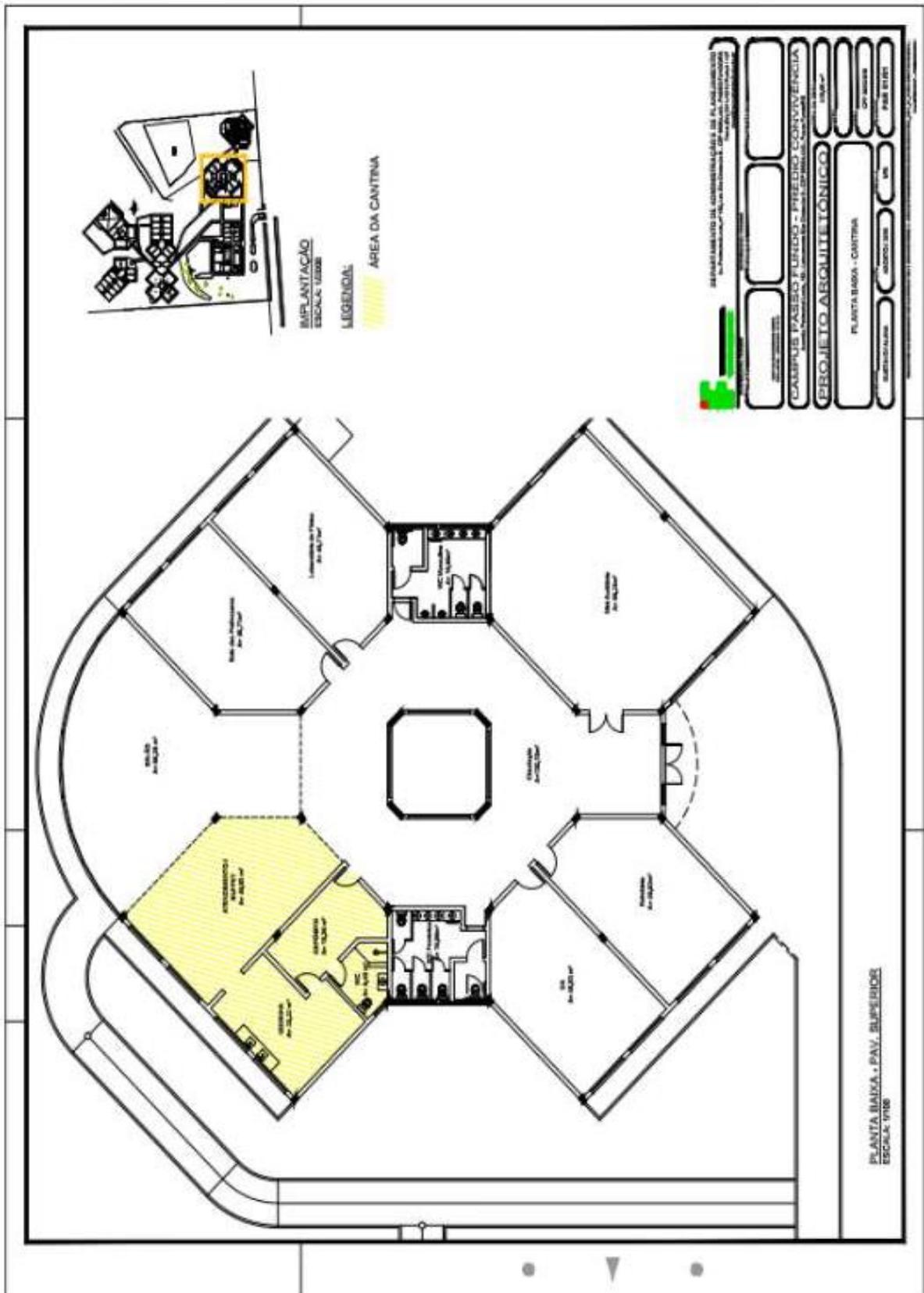
Documento assinado digitalmente
 GUSTAVO CARDOSO BORN
Data: 14/12/2022 08:27:02-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

Gustavo Cardoso Born
Departamento de Administração e de Planejamento
IFSul – Câmpus Passo Fundo

Documento assinado digitalmente
 ELDER FRANCISCO FONTANA BERNARDI
Data: 14/12/2022 13:32:33-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

Elder Francisco Fontana Bernardi
Diretor-geral - em exercício
IFSul - Câmpus Passo Fundo

Anexo I – Planta Baixa



Endereço: Estrada Perimetral Leste, nº 150, Prédio IV, Passo Fundo/RS, CEP 99064-440.

ANEXO II – Relatório de Fiscalização

| RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO/INTIMAÇÃO | | |
|--|---|--------------------------------------|
| O Campus Passo Fundo do Instituto Federal de Educação, Ciência Tecnologia, mediante fiscal/comissão de fiscalização, nomeado(a) através da Portaria Nº _____ / _____, INTIMA a Cessionária do Contrato _____ / _____, através do presente relatório de fiscalização/intimação: | | |
| Data da Intimação: _____ / _____ / _____. | Data da ocorrência da infração: _____ / _____ / _____. | |
| Descrição da Infração: | | |
| Enquadramento da infração conforme descrição contida no Termo de Referência, sendo: | | |
| | Descrição da Infração conforme Termo de Referência | grau |
| () | Não cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos que não estejam listados nesta tabela de infrações; | 1 |
| () | Reincidir em não cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos que não estejam listados nesta tabela de Infrações | 2 |
| () | Deixar prescrever seus alvará de funcionamento, alvará dos bombeiros ou licença sanitária. | 2 |
| () | Preparar alimentos de forma inapropriada | 2 |
| () | Má limpeza e asseio do ambiente interno de responsabilidade da Cessionária | 2 |
| () | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais; | 2 |
| () | Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados; | 2 |
| () | Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador; | 2 |
| () | Deixar de indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato; | 2 |
| () | Deixar de providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da Cessionária | 2 |
| () | Atendimento inapropriado, com falta de cortesia por parte das pessoas que trabalham na Cantina em relação aos usuários da Cantina. | 2 |
| () | Atendimento moralmente abusivo, vexatório e/ou discriminatório por parte das pessoas que trabalham na Cantina em relação aos usuários da Cantina. | 3 |
| () | Abandono do objeto por parte do Licitante ou Contratada/Cessionária | 3 |
| () | Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais; | 3 |
| Sansão Prevista: | | |
| () | Advertência <i>(para infrações enquadradas na alínea I do Art. 155 da Lei 14.133/2021)</i> | |
| () | Multa <i>(para infrações enquadradas na alíneas I a XII, do Art. 155 da Lei 14.133/2021)</i> | |
| () | Impedimento de licitar e contratar <i>(para infrações enquadradas nas alíneas II a VII, do Art. 155 da Lei 14.133/2021)</i> | |
| () | Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar <i>(para infrações enquadradas nas alíneas VIII a XII, do Art. 155 da Lei 14.133/2021)</i> | |
| Multa: | | |
| () | Grau 1 | 0,5% sobre o valor total do contrato |
| () | Grau 2 | 1% sobre o valor total do contrato |
| () | Grau 3 | 30% sobre o valor total do contrato |
| Providências a serem tomadas pelo Cessionário: | | |
| Prazo para o Cessionário implementar as providências: | | _____ / _____ / _____. |
| Fica estabelecido o prazo de 15 (quinze) dias úteis a contar da data da intimação para o Cessionário exercer o seu direito de ampla defesa em relação a presente intimação: | | _____ / _____ / _____. |

Fiscal

Recebi uma via deste Relatório de Inspeção em:

_____ / _____ / _____.

Assinatura do representante do Cessionário

Documento Digitalizado Público

Termo de referência - Cessão Cantina

Assunto: Termo de referência - Cessão Cantina
Assinado por: Gustavo Born
Tipo do Documento: Documento
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Gustavo Cardoso Born, CHEFE DE DEPARTAMENTO - CD4 - PF-DEAP**, em 14/12/2022 14:44:10.

Este documento foi armazenado no SUAP em 14/12/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsul.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 453269

Código de Autenticação: 79449e0dcf

