



CONTRATO - DA-CLC

CL Nº 054/2022

Termo de Contrato de Concessão onerosa de uso de espaço para fins de exploração e administração de restaurante instalado nas dependências da Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina, que entre si fazem a **Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC)** e a Empresa **Tryx Ações Inteligentes Ltda**, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA DO PREÂMBULO

1.1. **CONCEDENTE:** *Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC)* com sede na Rua Doutor Jorge da Luz Fontes nº 310, Centro, Florianópolis, SC, CEP 88020-900, inscrita no CNPJ sob nº 83.599.191/0001-87, telefone (fax): (48) 3221-2772 e 3221-2766, correio eletrônico (e-mail) licitacoes@alesc.sc.gov.br, neste ato, representada por seu Diretor-Geral *André Luiz Bernardi* em conjunto com seu Diretor Administrativo *Ari Geraldo Neumann*.

1.2. **CONCESSIONÁRIA:** *Tryx Ações Inteligentes Ltda*, inscrita no CNPJ sob o nº 20.079.368/0001-02, com sede na Avenida Dr. Chucri Zaidan, nº 1550, São Paulo/SP, CEP: 04583-110, telefone: (11) 4210-3200, correio eletrônico (e-mail): comercial@tryx.com.br neste ato representada por seu Sócio *Egas Caramaschi*, inscrito no CPF/MF sob o nº 012.609.868-96.

1.3. FUNDAMENTO LEGAL:

- Lei Federal nº 10.520/2002;
- Decreto Federal nº 10.024/2019;
- Lei Complementar Federal nº 123/2006;
- Lei Federal nº 8.666/1993;
- Ato da Mesa nº 149, de 30 de abril de 2020;
- Ato da Mesa nº 195, de 16 de junho de 2020;
- Processo SEI 22.0.000005889-4; e
- Edital de Pregão Eletrônico nº 019/2022.

CLÁUSULA SEGUNDA DO OBJETO

2.1. O presente instrumento tem como objeto a concessão onerosa de uso de espaço público, mediante contrato, destinado à exploração de espaços reservados aos restaurantes e lanchonete nas dependências da ALESC, mobiliados, com área de 825,99 m² (oitocentos e vinte e cinco metros quadrados e noventa e nove centésimos de metro quadrado), visando o preparo e comércio de refeições, para suprir as necessidades da ALESC (deputados, servidores e pessoas autorizadas). Os espaços a serem concedidos estão localizados no 4º piso do Palácio Barriga Verde, sede da Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina, situado na Rua

Doutor Jorge da Luz Fontes nº 310, 4º andar - Centro - Florianópolis - SC, CEP 88020-900 e no 9º andar da Unidade Administrativa da Assembleia Legislativa de Santa Catarina, localizado na Avenida Mauro Ramos, nº 300.

CLÁUSULA TERCEIRA

DA VIGÊNCIA E DA POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

3.1. O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser aditado e prorrogado na forma da Lei.

CLÁUSULA QUARTA

DA EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. Os serviços contratados serão executados de acordo com as especificações contidas neste Contrato, n Edital de Pregão Eletrônico nº 019/2022, seus Anexos e as condições consignadas na proposta apresentada pel **CONCESSIONÁRIA**, a contar da formalização do instrumento de contrato.

§ 1º Na execução dos serviços serão observados rigorosamente, ainda, a metodologia boas práticas par serviços de alimentação (RDC 216/2004), além das condições mínimas exigidas para a higiene e preparo dc alimentos estabelecidas na legislação em vigor.

CLÁUSULA QUINTA

DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO

5.1. Cabe a Concessionária recolher, mensalmente, a título de Taxa de Utilização a importância de **R\$ 10.636,9** (dez mil seiscientos e trinta e seis reais e noventa e seis centavos), a qual deverá ser recolhida até o décimo di útil do mês subsequente à utilização do espaço destinado ao restaurante e à lanchonete, na seguinte cont bancária: Banco do Brasil, Agência 3582-3, Conta Corrente 10000-5 ou pelo PIX tesouraria@alesc.sc.gov.br.

5.1.3. O recolhimento deve ser efetuado através de transferência via PIX ou Depósito Identificado, send obrigatória a vinculação da conta ao CNPJ e/ou CPF do recolhedor no valor certificado pelo Gestor/Fiscal d Contrato.

5.1.4. A Concessionária deve apresentar ao fiscal do contrato os comprovantes de recolhimento em até 2 (doi dias úteis após a sua quitação.

5.1.5. Estão inclusas no valor da Taxa de Utilização do Espaço, além do valor referente ao uso da área pública.

5.2. Os gastos com Telefonia não estão inclusos na Taxa de Utilização do Espaço, estes serão quitados mediante ressarcimento do valor da conta do ramal de telefone utilizado pelo restaurante e lanchonete, caso **CONCESSIONÁRIA** não instale seu próprio telefone.

5.3. O valor da Taxa de Utilização do Espaço será reajustado anualmente com base na variação geral do Índic Geral de Preços (IGPM) ou por índice que venha a substituí-lo.

5.4. Os valores das refeições/alimentação, desde que solicitados pela Concessionária, serão reajustadc anualmente para manter o equilíbrio econômico e financeiro do contrato, limitado à variação, no período, d Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) - Grupo Alimentação e Bebidas Fora do Domicílio n Brasil - divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou por índice que venha a substituo.

5.5. Os valores relativos às despesas de água/esgoto e energia elétrica serão repassados mensalmente CONCESSIONÁRIA após a leitura dos medidores pelos setores competentes, a qual terá o prazo de 10 (dez) dias contados a partir da notificação para efetuar o pagamento.

5.6. O valor relativo à taxa de coleta de resíduos sólidos (taxa municipal) do restaurante será repassado anualmente à CONCESSIONÁRIA após o pagamento da taxa de coleta do lixo da ALESC, a qual terá o prazo de 1 (dez) dias contados a partir da notificação para efetuar o pagamento. a) o valor cobrado será de 1,10% do montante pago por este órgão, cujo cálculo é proporcional à área ocupada pelo restaurante.

5.7. Após a data prevista nos itens, será devida multa conforme ANEXO E do Termo de Referência.

5.8. O abastecimento de gás liquefeito de petróleo (GLP) ficará por conta da CONCESSIONÁRIA.

5.9. A CONCEDENTE poderá disponibilizar ramal telefônico para uso, exclusivamente, interno; todavia, recomenda-se a instalação de um telefone próprio pela CONCESSIONÁRIA.

5.10. O valor máximo do quilograma da comida servida no self-service será de *R\$ 70,95 (setenta reais e noventa e cinco centavos)*, conforme proposta apresentada pela CONCESSIONÁRIA (0470833).

CLÁUSULA SEXTA

OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

6.1. Na execução dos serviços serão observados rigorosamente a metodologia boas práticas para serviços de alimentação (RDC 216/2004), além das condições mínimas exigidas para a higiene e preparo dos alimentos estabelecidas na legislação em vigor.

6.2. Os óleos serão, sempre, de origem vegetal e o azeite oferecido não pode ser composto por outro tipo de óleo vegetal. A gordura utilizada para fazer frituras não pode ser reutilizada mantendo, desta forma, o padrão de qualidade do óleo e do alimento frito;

6.3. Os produtos de origem animal como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros, somente serão aceitos se apresentarem o selo de inspeção sanitária, o SIF e a identificação do fornecedor;

6.4. A ALESC poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos;

6.5. Dispor de jogos de toalha de mesa, em cor clara, a serem utilizados diariamente, cuja troca proceder-se-á sempre que se fizer necessária, ao todo ou por unidade, sendo que neste último caso, a troca obedecerá ao mesmo padrão de cor, podendo ser utilizada proteção descartável apropriada sobre as toalhas, em cores claras e contrastantes. A lavagem dessas toalhas será de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA;

6.5.1. Caso for autorizada pela CONCEDENTE, poderá ser dispensada a disponibilização de toalhas de mesa;

6.6. No início das refeições as mesas deverão estar corretamente dispostas, com toalhas e demais apetrechos perfeitamente colocados e alinhados, quando for o caso;

6.7. Os pratos, os talheres e os guardanapos poderão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso ao longo da linha de serviço. Os talheres e os guardanapos deverão ser acondicionados em sacos plásticos apropriados;

6.8. Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados

e adequados às condições higiênico-sanitárias de acordo com o disposto na legislação em vigor;

6.9. Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite e refrescos, cujos ingredientes não deverão estar com o prazo de validade vencido;

6.10. Para atender aos hipertensos, diabéticos, intolerantes à lactose e pessoas que possuem sensibilidade ao glúten deverão ser preparados e fornecidos diariamente lanches e refeições, bem como sucos e refrescos, com identificação clara para o consumidor quanto a suas especificações;

6.11. Os lanches e as refeições servidas em marmitex serão vendidos obrigatoriamente no dia correspondente à sua preparação e fornecidos em embalagens descartáveis;

6.12. Os pratos quentes serão colocados à disposição dos usuários em balcão(ões) térmico(s), em banho-maria, que deverá(ão) manter os alimentos, até o fim da distribuição, em temperatura prevista na legislação e dispor de cubas de aço inoxidável com distribuição em número suficiente para acondicionar os alimentos e respectivas guarnições, os quais deverão ser, obrigatoriamente, preparados com produtos de boa qualidade;

6.13. Para efetuar aferição da temperatura dos balcões e dos alimentos expostos ao consumo a CONCESSIONÁRIA deve possuir termômetros apropriados e, se possível, em local visível;

6.14. Para que o usuário possa se servir conforme a sua preferência, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer variados tipos de saladas e sobremesas, dispondo-os em balcões devidamente guarnecidos;

6.15. Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, devem ser mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da lanchonete e restaurante;

6.16. Observar as especificações mínimas constantes no cardápio aprovado pela CONCEDENTE para elaboração semanal;

6.17. Os empregados deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

6.18. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de acordo com a legislação exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), logo que iniciar suas atividades na ALESC.

6.19. Utilizar somente matérias e gêneros alimentícios em condições de absoluta higiene e em perfeito estado, livres de contaminação de qualquer agente estranho;

6.20. Fornecer e manter sob sua exclusiva responsabilidade, toda a mão de obra necessária para a operacionalização completa e eficiente dos serviços, objeto deste contrato, inclusive serviço de garçom para o restaurante da Assembleia, em número suficiente para o atendimento;

6.21. Fornecer a seus empregados uniformes adequados ao tipo de serviço;

6.22. Responsabilizar-se pela administração dos serviços, ora contratados, devendo para tanto, fazer-se representar por nutricionista habilitado, com poderes para representá-la e tomar deliberação em tudo que se relacione com os serviços contratados;

6.23. Guardar e deixar à disposição, pelo período de 72 (setenta e duas) horas, amostras das refeições servidas;

6.24. Administrar os serviços a seu cargo, de maneira eficiente, objetivando total higiene, segurança física,

qualidade e rapidez no fornecimento de refeições;

6.25. Responsabilizar-se exclusivamente, por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, tais como: uniformes, salários, acidentes, em que sejam vítimas seus empregados quando em serviço, e por tudo quanto às leis trabalhistas lhes assegurem, inclusive férias, aviso prévio, indenizações, etc.;

6.26. Manter a cozinha e o restaurante no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização;

6.27. Fornecer todos os equipamentos necessários para a perfeita execução dos trabalhos, conforme item 10.27 do Termo de Referência;

6.28. Fornecer materiais descartáveis, como guardanapos, copos, entre outros;

6.29. Providenciar diretamente a compra de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários à prestação dos serviços de alimentação, eximindo a CONCEDENTE, de qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas perante os seus fornecedores;

6.30. Responsabilizar-se pelo custo da mão de obra e peça necessária para reparar os danos causados aos equipamentos de sua propriedade ou de propriedade da CONCEDENTE;

6.31. Responder pelo recolhimento e despejo e destinação do resíduo orgânico das instalações da cozinha/restaurante em estrita observância às normas sanitárias e ambientais. Os horários e a forma de retirada dos resíduos serão definidos pela CONCEDENTE;

6.32. É obrigação da CONCESSIONÁRIA adequar o restaurante, cozinha e equipamentos necessários ao bom funcionamento e apresentação, às expensas pela CONCESSIONÁRIA. Toda a reforma a ser realizada deverá preceder de projetos e autorização prévia da Administração;

6.33. Findo o prazo contratual, e não tendo ele sido prorrogado, a CONCESSIONÁRIA deverá independente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, proceder a devolução do espaço ocupado, devidamente reparado, renunciando expressamente a qualquer direito à indenização ou retenção pela mesma de benfeitorias, sejam úteis, necessárias, voluptuárias, cessando, de imediato a prestação de serviços;

6.34. Deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

6.35. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo; realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

6.36. Separar e entregar à CONCEDENTE as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que essa adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses, materiais, em atenção à Resolução CONAMA nº 275, de 30 de junho de 1999;

6.37. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes para coleta seletiva disponibilizados pela CONCEDENTE;

6.38. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275, CONAMA, para a

identificação, por cores, dos recipientes coletores. Deverão ser disponibilizados pela CONCEDENTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

- a) vidro (recipiente verde)
- b) plástico (recipiente vermelho)
- c) papéis secos (recipiente azul)
- d) metais (recipiente amarelo).

6.39. Responder por danos e desaparecimentos de bens patrimoniais, de acordo com o art. 70, da Lei 8.666/93 e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou Prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria CONCEDENTE, providenciar a reposição dos bens com qualidade idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente em 48 horas, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais;

6.40. Adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha, da lanchonete e do restaurante, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e excelente aspecto visual, sem prejuízo dos materiais a serem disponibilizados pela ALESC, sendo vetado o uso de utensílios amassados ou quebrados e sem padronização;

6.41. Adquirir e por em uso os equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, tais como mesas e cadeiras, liquidificadores, espremedores de sucos e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico e forno de micro-ondas, e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato;

6.42. Manter quantidade de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, devendo a CONCESSIONÁRIA acatar parecer da ALESC quando esta constatar que o número de empregados é insuficiente para o bom andamento dos serviços;

6.43. Manter disponível para exame pela ALESC ou por fiscalização externa, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato;

6.44. Comprovar o pagamento no final de cada mês, por meio da entrega de cópia ao representante do Contrato, juntamente com o original;

6.45. Arcar com demais despesas, decorrentes dos serviços, como material e insumos necessários à sua execução, locomoção, seguros, impostos, e quaisquer outras que venham a ser determinadas por lei ou pela situação de fato;

6.46. Formalizar e manter preposto credenciado perante a CONCEDENTE, experiente e com poderes para representá-la na execução do Contrato;

6.47. Atribuir ao Preposto as tarefas de: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como manter contato com o Fiscal do Contrato;

6.48. Submeter para aprovação prévia da ALESC, até o dia 10 de cada mês os cardápios de almoço para o mês subsequente, mantendo o mesmo padrão de qualidade e variedade durante o período de vigência contratual, sem prejuízo da criatividade na preparação;

- 6.49. Manter em lugar visível painel com a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que prestem serviço nas instalações da ALESC, devidamente atualizada;
- 6.50. Comunicar imediatamente ao Fiscal do Contrato sobre fiscalização procedida por órgãos competentes no cumprimento de normas; facilitar suas atuações e, ao final, cientificar a CONCEDENTE do resultado das inspeções;
- 6.51. Cumprir todas as orientações da CONCEDENTE para fiel desempenho das atividades especificadas;
- 6.52. Cumprir com rigor as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, sanitárias e sobre manipulação de alimentos;
- 6.53. Atender prioritariamente aos servidores da CONCEDENTE, dispensando tratamento eficiente e cortês;
- 6.54. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com poder bactericida e ação fungicida, para se obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos;
- 6.55. Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim;
- 6.56. Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços;
- 6.57. Manter toda área concedida (salão, cozinha, depósito, vestiário, banheiros etc.) no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, bem como as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e frequência; vetado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano;
- 6.58. Deixar, ao final do prazo contratual, as instalações do restaurante e da lanchonete em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento das refeições e lanches pelo próximo concessionário, com revisão geral dos equipamentos que lhe forem cedidos para uso, procedendo a uma limpeza geral nas caixas de gordura e nas tubulações de esgoto localizadas nas áreas dos serviços;
- 6.59. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos;
- 6.60. Informar aos usuários do restaurante, mediante cartazes ou outros meios similares afixados em locais visíveis e de fácil leitura, especificando os componentes dos preparados, principalmente os que contenham glúten, leite e derivados em sua composição;
- 6.61. Informar ao Fiscal do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços;
- 6.62. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da CONCEDENTE, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do Contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor;

- 6.63. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto do contrato;
- 6.64. Refazer ou substituir os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis pela fiscalização, sem condições de serem consumidos;
- 6.65. Abster-se de comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências da ALESC;
- 6.66. Arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos equipamentos da lanchonete e restaurante, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, bem como, a manutenção corretiva e preventiva da central de gás;
- 6.67. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da CONCEDENTE;
- 6.68. Manter, durante a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo e no Edital;
- 6.69. Apresentar seus empregados no local com pontualidade e asseio, conforme os horários fixados pela CONCEDENTE, para fins de execução dos serviços;
- 6.70. Assumir todas as responsabilidades relativas a seus empregados, inclusive para atendimento em casos de emergência por acidentes ou qualquer mal súbito;
- 6.71. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados;
- 6.72. Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONCEDENTE;
- 6.73. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONCEDENTE quanto aos serviços contratados
- 6.74. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato;
- 6.75. Responsabilizar-se pelo transporte dos alimentos encomendados pela ALESC até o local em que serão servidos, arcando com todos os custos, e adotar, durante esse transporte, todos os métodos determinados pela legislação higiênico-sanitária vigente;
- 6.76. Realizar reparos e benfeitorias nas instalações quando e se necessário, às suas expensas, e sob autorização da ALESC, as quais serão incorporadas ao imóvel sem direito a retenção ou indenização;
- 6.77. Repor material ou equipamento cedido pela ALESC, em caso de desaparecimento, quebra ou qualquer outro motivo que torne inutilizável, com outro novo de idêntica ou similar qualidade e funcionalidade.
- 6.78. A CONCESSIONÁRIA ficará obrigada a apresentar à Coordenadoria de Serviços Técnicos, no prazo de 10 (dez) dias após o recebimento da Ordem de Serviço, Apólice de Seguro Contra Riscos Diversos, incluindo incêndios. O referido seguro deverá ser renovado, anualmente, para que tenha validade durante toda a vigência do Contrato.
- 6.78.1. Caso a CONCESSIONÁRIA não consiga efetuar a contratação de Seguro devido à documentos que deveriam ser fornecidos pela CONCEDENTE, fica desobrigada de contratá-lo.

6.79. É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA realizar a manutenção de toda área cedida, incluindo as instalações hidráulicas, sanitárias, elétricas e os equipamentos fornecidos pela CONCEDENTE.

6.80. Obrigação com os alimentos, conforme Item 12.1 do Termo de Referência;

6.81. Obrigações com os utensílios e equipamentos, conforme item 12.2 do Termo de Referência.

6.82. Obrigações com o ambiente, conforme item 12.3 do Termo de Referência.

6.83 Observar as obrigações referente aos seus empregados, conforme item 13 do Termo de Referência.

6.84 As despesas decorrentes de encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução deste contrato ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, bem como a correta aplicação da legislação atinente à segurança, higiene e medicina do trabalho.

CLÁUSULA SETE

OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

7.1. Providenciar limpeza de todas as caixas de gordura, caixas de inspeção e boca de lobo, interligados a rede de esgoto da cozinha e demais dependências nos quais sejam manipulados os alimentos necessários a preparação das refeições assim como a limpeza da caixa d'água e análise da água;

7.2. Providenciar, quando necessários, através de empresa especializada, a desobstrução da caixa de gordura e das redes de esgotos;

7.3. Proceder periodicamente a dedetização e a desratização de todas as suas dependências, de acordo com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária;

7.4. Fornecer condições necessárias para que a CONCESSIONÁRIA efetue os serviços, objeto deste contrato, no que diz respeito à manutenção predial;

7.5. Cientificar a CONCESSIONÁRIA de qualquer alteração de horários, rotinas de trabalho, etc.

7.6. Providenciar autorização para livre acesso dos empregados e veículos da CONCESSIONÁRIA , devidamente credenciados, aos locais de prestação dos serviços de alimentação;

7.7. São de responsabilidade da CONCEDENTE, todo ônus decorrente de benfeitorias e manutenções necessárias na parte civil das instalações externas onde funcionam a cozinha, o restaurante e a lanchonete de sua propriedade.

CLÁUSULA OITAVA

DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

8.1. A CONCESSIONÁRIA explorará o local definido unicamente para serviços de fornecimento de refeições lanches, executando os serviços em conformidade com o especificado no edital e no Termo de Referência.

8.1.1. Restaurantes: das 11h às 15h, exclusivamente nos dias de expediente da ALESC.

8.1.2. Lanchonete: das 7h as 19h, podendo ser estendido até às 21h, a critério da empresa CONCESSIONÁRIA

desde que haja autorização da CONCEDENTE.

CLÁUSULA NONA DA FISCALIZAÇÃO

9.1. A gestão e fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Comissão de Fiscalização a ser designada por meio de Portaria da Diretoria-Geral, conforme estabelece o art. 2º do Ato da Mesa nº 317, de 19 de novembro de 2020.

9.2. Cabe a Comissão de Fiscalização acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

9.3. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não excluirá nem reduzirá a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e/ou prepostos.

CLÁUSULA DÉCIMA DA INEXECUÇÃO E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a ALESC poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções, em conformidade com o art. 87 da Lei n.º 8.666/93 e seus parágrafos:

10.1.1. **Advertência** - no descumprimento de quaisquer obrigações previstas no edital e seus anexos que não configurem hipóteses de aplicação de sanções mais graves, sem prejuízo das multas e outras sanções eventualmente cabíveis e demais casos previstos em lei.

10.1.2. Multas, conforme Tabela de Penalidades constante no Anexo E do Termo de Referência.

10.1.3. Suspensão, por até 2 (dois) anos, de participação em Licitações do Estado de Santa Catarina, no caso de inexecução parcial ou total do contrato, sendo aplicada segundo a gravidade e a inexecução decorrer de violação culposa da CONCESSIONÁRIA;

10.1.4. Declaração de inidoneidade para participar de licitações ou contratar com a Administração quando a inexecução decorrer de violação dolosa da CONCESSIONÁRIA, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a sua reabilitação, na forma da lei.

10.2. Da multa

10.2.1. As multas previstas no Anexo E do Termo de Referência serão formalizadas por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666/93 e será executada após regular processo administrativo, oferecido à CONCESSIONÁRIA a oportunidade de defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação.

10.2.2. A sua aplicação, nos termos do § 3º do art. 86 da Lei nº 8.666/93, deverá observar a seguinte ordem:

10.2.2.1. mediante desconto no valor da garantia depositada do respectivo contrato, quando for o caso;

10.2.2.3. mediante procedimento administrativo ou judicial de execução.

10.2.3. A multa aplicada, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços Mercado (IGP-M) ou equivalente.

10.2.4. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com outras sanções, segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, observado o princípio da proporcionalidade.

10.3. Da Penalidade de Suspensão:

10.3.1. A suspensão é a sanção que impossibilita a participação da empresa em licitações e/ou contratos, ficando suspenso o seu registro cadastral tanto na ALESC quanto no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA, nas seguintes situações:

10.3.1.1 quando aplicada a pena de advertência emitida pela Administração e a empresa permanecer inadimplente;

10.3.1.2. quando a empresa adjudicada se recusar a retirar a autorização de fornecimento ou assinar o contrato;

10.3.1.3. quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;

10.3.1.4. quando a empresa praticar atos que claramente visem à frustração dos objetivos da licitação;

10.3.1.5. quando da reincidência da empresa receber qualquer das multas previstas no artigo anterior.

10.3.2. A penalidade de suspensão aplicada pela Administração, publicada no Diário Oficial do Estado, implicará na suspensão da fornecedora junto à ALESC e ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;

10.3.3. A suspensão do direito de licitar poderá ser ampliada até o dobro, em caso de reincidência.

10.4. Da Declaração de Inidoneidade:

10.4.1. A declaração de inidoneidade (Art. 87, IV, LLC) tem abrangência sobre toda a Administração Pública, na forma do art. 6º, XI, da Lei nº 8666/93, compreendida como a “a administração direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e das fundações por ele instituídas ou mantidas”, e deverá ser aplicada nas seguintes situações:

10.4.1.1. cometer fraude fiscal;

9.4.1.2. apresentar documento falso

10.4.1.3. fizer declaração falsa; e

10.4.1.4. comportar-se de modo inidôneo.

10.5. Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado a apuração de fatos e, se for o caso, aplicação de sanções à licitante, em decorrência de conduta vedada neste Pregão, as comunicações à licitante serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado quando do

credenciamento da empresa junto à ALESC.

10.6. A licitante deverá manter atualizado o seu endereço de correio eletrônico ("e-mail") junto à ALESC e confirmar o recebimento das mensagens provenientes dela, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DO ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO

11.1. Os serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA, objeto deste contrato, serão amplamente avaliados pelo fiscal e pelos clientes usuários, avaliações estas que poderão gerar descontos no valor pago pela empresa a título de taxa de concessão.

11.1.1. A avaliação pelos usuários, dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA, será feita quadrimestralmente de acordo com o formulário de “Pesquisa de Satisfação” (Anexo E do Termo de Referência).

11.1.2. A pesquisa só começará a ser realizada após decorridos quatro meses de início da execução do serviço.

11.1.3. Para calcular a nota dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA durante o quadrimestre, será realizada uma média das notas da “Pesquisa de Satisfação” (Anexo F do edital), a ser realizada virtualmente pela CONCEDENTE, por meio de formulário próprio, amplamente divulgado pelos servidores.

11.1.4 No formulário, cada item poderá ser avaliado como péssimo, ruim, regular, bom ou ótimo, sendo pontuados de 1 a 5, respectivamente. O desconto será aplicado de acordo com a pontuação média verificada, conforme tabela a seguir:

Resultado da pesquisa (pontuação média)	Desconto
4,20 a 5,00	50%
4,00 a 4,19	40%
3,80 a 3,99	30%
3,60 a 3,79	20%
3,40 a 3,59	10%
3,20 a 3,39	5%
Abaixo de 3,20	Sem desconto

11.1.5. O desconto não é cumulativo;

11.1.6. Não há público mínimo que deva responder o questionário. O formulário ficará disponível durante 15 dias úteis na Intranet, para abranger o maior número possível de comensais;

11.1.7. A ausência de desconto referente à aplicação do formulário não impossibilita que o gestor solicite ao órgão competente a análise de possível aplicação de penalidade, conforme previsto em contrato.

11.1.8. Os percentuais de desconto, constantes da tabela constante do parágrafo quarto, incidem sobre o

valor mensal da ocupação, e serão aplicados pelos 4 (quatro) meses subsequentes, até o término da próxima avaliação.

11.1.9. A perda do desconto na Taxa de Concessão não isenta a CONCESSIONÁRIA do dever de regularizar a situação, sob pena de incorrer em infração contratual, punível com aplicação de multa e, eventualmente, rescisão contratual.

11.1.10. Caso a CONCESSIONÁRIA não esteja com toda a documentação em dia, incluindo as certidões negativas, as taxas de concessão e demais taxas como a de telefonia e as multas imputadas pelo setor competente pagas, perderá o direito ao desconto previsto neste item, ainda que tenha sido bem avaliada, na pesquisa de satisfação.

11.1.11. O sistema de desconto através do Acordo de Nível de Serviço foi construído com base no Termo de Referência da Câmara dos Deputados e no Edital do Pregão Eletrônico nº 066/2020 do Senado Federal.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

12.1 A alteração de quaisquer das disposições estabelecidas neste contrato, somente se reputará válida se tomada nos termos da lei e expressamente em termo aditivo, que a este contrato se aderirá.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

13.1 Este contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei n. 8.666/1993 e pelos preceitos de direito público, aplicando-se lhe, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

13.1.1 Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

14.1. Com base nas Leis Complementares n. 113/2003 e 10.501/2019, ambas Leis do Município de Florianópolis/SC, além do Ato da Mesa Diretora da Assembleia Legislativa (n. 339), a CONCESSIONÁRIA fica obrigada a dar destinação ambientalmente adequada de resíduos sólidos orgânicos por meio dos processos de reciclagem e compostagem;

14.2. Sobre o descarte ambientalmente correto, a CONCESSIONÁRIA deve procurar a Gestão do Programa ALESC Sustentável para se adequar ao PIGRS, do Programa ALESC Sustentável;

14.3. A CONCESSIONÁRIA deverá efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e identificados na coloração de acordo com o projeto de reciclagem da ALESC e perfeitamente vedados e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, nos horários estabelecidos pela CONCEDENTE;

14.4. O descarte de óleos de cozinha, azeites e líquidos utilizados no preparo dos alimentos, deve ser realizado em recipientes próprios;

14.5. A CONCESSIONÁRIA deve seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA DOS PRAZOS

15.1 Este contrato terá os seguintes prazos:

I – DE VIGÊNCIA: 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta) meses, mediante termo aditivo, se houver interesse das partes;

II – DE INÍCIO DAS ATIVIDADES: no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Ordem de Serviço;

III – DO RECOLHIMENTO DA TAXA DE CONCESSÃO: até o 10º (décimo) dia útil subsequente ao mês de utilização da área concedida;

IV – DE PAGAMENTO DOS VALORES RELATIVOS À ENERGIA ELÉTRICA, LIXO E ÁGUA/ESGOTO: no prazo de 10 (dez) dias contados a partir da notificação para efetuar o pagamento;

V – DE ENTREGA DO(S) COMPROVANTE(S) DO(S) RECOLHIMENTO(S): até o 2 (dois) dias úteis, a partir quitação;

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA DO FORO

16.1 Fica eleito o Foro da Comarca da Capital (SC), com a renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir eventuais questões oriundas do presente Contrato.

Florianópolis, assinado e datado digitalmente.

CONCEDENTE:

Assembleia Legislativa de Santa Catarina
(ALESC)

André Luiz Bernardi
Diretor-Geral

Ari Geraldo Neumann
Diretor Administrativo

CONCESSIONÁRIA:

Tryx Ações Inteligentes Ltda

Egas Caramaschi,
(CPF: 012.609.868-96)
Sócio

ANEXO A DO CONTRATO

RELAÇÃO DE MÓVEIS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PELA CONCEDENTE

ACIONADOR DE PEDAL PARA AGUA	7
ARMARIO DE ACO C/1 PORTA	2
BALCAO BUFFET REFRIGERADO	1
BALCAO C/ TAMPO DE GRANITO	3
BALCAO REFRIGERADOR	3
BANQUETA TUBULAR INOX	4
CADEIRA ESTOFADA S/ BRACO	190
CAIXA TERMICA	4
CARRINHO C/RODAS DE BORRACHA P/TRANP. DE LOUÇA	1
COBERTURA DE BUFFET EM ACO INOX	2
CONDICIONADOR DE AR SPLIT MIDEA 30000	11
CONDICIONADOR DE AR SPLIT MIDEA 9000	1
DISPENSER PARA TOALHA ELÉTRICO	1
EXAUSTOR	4
FILTRO DE ÁGUA	1
FORNO INDUSTRIAL	1
MESA DE FORMICA	76
MESA DE INOX	1
PONTO DE ACESSO GERENCIADO	1
SUPORTE DE FERRO	1
TAMPO EM INOX	10
TANQUE DE INOX	1
BANCADA DE ASSEPSIA	1
BALCÃO DE ATENDIMENTO L1	1
MESA COLETIVA	1
ESTAÇÃO DE BUFFET	1
BALCÃO BALANÇA	1
BALCÃO DE ATENDIMENTO L2	1
PAINÉL VEDAÇÃO	1

ANEXO B DO CONTRATO

ITENS MÍNIMOS A SEREM OFERECIDOS NO RESTAURANTE E NA LANCHONETE

Itens mínimos no restaurante:
Saladas (dez opções no mínimo):
Alface
Tomate
1 tipo de vegetal folhoso
3 tipos de vegetais crus não folhosos
2 tipos de vegetais cozidos
2 tipos de saladas compostas (mais de dois componentes).
Molhos para saladas/ sementes:

Incluir opções caseiras do tipo molho pesto (manjeriço ou rúcula), vinagre, mostarda e mel, etc;
Disponibilizar diariamente opções de sementes do tipo, pepitas de girassol, chia, linhaça, gergelim, etc.
Acompanhamentos quentes:
Arroz branco
Arroz integral
Feijão (preto e colorido, intercalando-os)
Feijão com proteína animal (tropeiro, tutu, com proteína ou feijoada).
Opções principais proteicas (quatro opções no mínimo):
1 opção de carne vermelha bovina (sem osso)
1 opção de pescados
1 opção de carnes de aves ou de carne suína
1 opção de vísceras ou de carne suína
Guarnições (cinco opções no mínimo):
1 opção de vegetal cozido ou refogado
3 opções de massa, farofa, purês ou tubérculos
1 opção à base de frituras, tortas etc.

Itens mínimos na lanchonete:
Bolos (pedaço - mínimo de 100 g): fubá, cenoura, chocolate, laranja, aipim, etc.
Pão de queijo (mínimo de 80 g)
Salgados assados: empadas, esfirras, pastéis, rissoles, etc. (mínimo de 100 g)
Salgados fritos: pastéis, coxinhas, quibes, enroladinhos, etc. (mínimo de 100 g)
Pão com manteiga (mínimo de 60 g)
Queijo quente (mínimo de 75 g)
Misto quente (mínimo de 90 g)
Pão com ovo (mínimo de 80 g)
Salada de frutas (embalagem individual de 250 g)
Sanduíches naturais (composições variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto, salame, queijos variados - mínimo de 120 g)
Hamburguer (mínimo de 120 g)
Cheeseburger (mínimo de 140 g)
Empadão/Torta de frango ou camarão (pedaço de no mínimo 100 g)
Tortas doces (pedaço de no mínimo 100 g)
Água mineral com (garrafa de 500 ml) e sem gás (copo de 200 ml e garrafa de 500 ml)
Leite (copo de 300 ml) Opção de leite para pessoas intolerantes à lactose, podendo este ser de origem vegetal, exceto de soja
Chocolate gelado (copo de 300 ml)
Chocolate quente (xícara de 160 ml)
Café (xícara de 50 ml e 160 ml)

Café com leite (xícara de 160 ml)
Café expresso (xícara de 160 ml)
Capuccino (xícara de 160 ml)
Chá mate gelado (natural, limão ou diet - embalagem de no mínimo 300 ml)
Refrigerantes (lata de 350 ml)
Sucos naturais (copo de 300 ml)
Suco industrializado (embalagem de no mínimo 200 ml)
Refrescos (copo de 300 ml)
Vitaminas (copo de 300 ml)

ANEXO C DO CONTRATO

TABELA DE PENALIDADES

Nº	INFRAÇÃO	CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES
1	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia.	Grave
2	Cobrar o preço do quilo maior do que o fixado no contrato, por vez.	Grave
3	Reutilizar gêneros preparados e não servidos no cardápio do dia subsequente, por dia.	Média
4	Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados, por vez.	Média
5	Utilizar as dependências do CONCEDENTE para fins diversos do objeto do contrato de concessão, por vez.	Grave
6	Servir bebida alcoólica e/ou vender cigarros, por item por vez.	Grave
7	Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez	Grave
8	Manter alimentos com prazo de validade vencido, por vez	Grave
9	Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto do contrato de concessão, por dia.	Grave
10	Realizar alterações, inserir ou excluir equipamentos do local sem autorização expressa e escrita do CONCEDENTE, por item por vez.	Média
11	Deixar de:	
A	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, por vez.	Média
B	Providenciar a desinsetização, por vez	Média
C	Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	Média
D	Manter lista de preços em lugar visível, por dia.	Leve
E	Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	Média

F	Manter documentação legal, por vez.	Leve
G	Remover o lixo e/ou acondiciona-lo de maneira adequada, por dia.	Média
H	Recolher o valor da taxa de coleta de resíduos sólidos, energia elétrica e água/esgoto, por item, por dia.	Média
I	Recolher o valor da taxa de concessão, por dia	Média
J	Cumprir horário de funcionamento, por vez.	Média
K	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	Leve
L	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por vez por dia.	Média
M	Cumprir o cardápio encaminhado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	Média
N	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez.	Leve
O	Manter a quantidade mínima de contentores de lixo, por dia.	Leve
P	Apresentar Apólice de Seguros contra riscos diversos sobre os bens do CONCEDENTE, por dia	Média
Q	Designar e manter preposto para atendimento, conforme previsão contratual.	Grave
R	Fornecer mão de obra capacitada para exercer as funções de cozinheiro e de nutricionista.	Grave
S	Atender às demais obrigações previstas neste contrato, por ocorrência e por dia, quando não houver multa específica.	Leve

1. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES	CORRESPONDÊNCIA
Grave	15% (quinze por cento) calculado sobre o valor mensal da Taxa de Concessão
Média	10% (dez por cento) calculado sobre o valor mensal da Taxa de Concessão
Leve	5% (cinco por cento) calculado sobre o valor mensal da Taxa de Concessão

2. A reiteração da aplicação das multas acima, pela prática das infrações previstas nos itens 1 a 11, poderá ensejar, a critério do CONCEDENTE, conforme conveniência administrativa, rescisão contratual por culpa exclusiva da CONCESSIONÁRIA, observando-se o seguinte limitador de tolerância:

GRAU	LIMITADOR
Leve	Máximo de 03 (três) ocorrências por semestre
Média	Máximo de 02 (duas) ocorrências por semestre
Grave	Máximo de 01 (uma) ocorrência por semestre

ANEXO D DO CONTRATO
FORMULÁRIO DE PESQUISA DE OPINIÃO

1. Limpeza das Instalações (refeitório, mesas, equipamentos, entre outros): () Péssimo () Ruim () Regular () Bom () Ótimo
2. Utensílios e Acessórios (talheres, bandejas, guardanapos, entre outros): () Péssimo () Ruim () Regular () Bom () Ótimo
3. Atendimento ao usuário (atendentes, caixas, gerentes, entre outros): () Péssimo () Ruim () Regular () Bom () Ótimo
4. Variedade do Cardápio: () Péssimo () Ruim () Regular () Bom () Ótimo
5. Qualidade da comida: () Péssimo () Ruim () Regular () Bom () Ótimo
6. Serviço de entrega: (apenas lanchonete do Anexo III) () Péssimo () Ruim () Regular () Bom () Ótimo



Documento assinado eletronicamente por **ANDRE LUIZ BERNARDI**, **Diretor Geral**, em 17/08/2022, às 11:25, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **ARI GERALDO NEUMANN**, **Diretor Administrativo**, em 17/08/2022, às 14:36, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Egas Caramashi**, **Usuário Externo**, em 23/08/2022, às 10:25, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.alesec.sc.gov.br/verifica-assinatura> informando o código verificador **0495143** e o código CRC **1F6023CC**.