

EDITAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO CL Nº 019/2022

A Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina – ALESC – CNPJ nº 83.599.191/0001-87, com sede na Rua Doutor Jorge da Luz Fontes, nº 310 – Centro – Florianópolis/SC, CEP 88020-900, por meio de sua Coordenadoria de Licitações e Contratos, torna público que realizará, na forma da **Lei Federal nº 10.520/2002**, do **Decreto Estadual nº 2.617/2009**, do **Decreto Federal nº 10.024/2019**, **Decreto Federal nº 7.892/2013**, da **Lei Complementar Federal nº 123/2006** e, subsidiariamente, da **Lei Federal nº 8.666/1993**, bem como **Atos da Mesa nº 149, de 30 de abril de 2020 e 195, de 16 de junho de 2020**, e **Autorização para Processo Licitatório nº 009/2022-LIC**, além de suas atualizações e demais normas aplicáveis ao objeto deste certame, a realização de licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo **MENOR PREÇO DO QUILO**, de acordo com as especificações constantes neste Edital e seus Anexos.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

DIA: 27/07/2022

ABERTURA DA SESSÃO: 08h45 **DISPUTA DE LANCES:** 09h

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <<http://www.licitacoes-e.com.br/aop/index.jsp>>

Nº DA LICITAÇÃO NO SISTEMA LICITAÇÕES-e: #licitação#

TIPO: menor preço do quilo

MODO DE DISPUTA: Aberta

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato impeditivo que impossibilite a realização da sessão pública na data marcada, esta fica transferida para o primeiro dia útil imediato, no mesmo local e hora anteriormente citados.

1 — DO OBJETO

1.1- A presente licitação 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), conforme especificações contidas no Termo de Referência (Anexo I).

1.2 - 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, e apresentam as seguintes especificações:

ÁREA RESTAURANTE PALÁCIO BARRIGA VERDE

Ordem Área Útil Área Total Ambiente

1 300,25m² 300,84m² Salão de comensais do restaurante dos Servidores e da Lanchonete dos Servidores
2 192,11m² 208,96m² Salão de comensais do restaurante dos Deputados e respectivos sanitários
3 118,26m² 126,29m² Cozinha industrial
4 18,26m² 19,88m² Depósito na laje de cobertura (acesso por um lance único de escada)
5 11,40m² 13,65m² Passarela metálica entre salões
6 9,87m² 11,37m² Banheiros, lavabos e vestiário com armários para funcionários do Restaurante
Total 650,15m² 688,99m²

ÁREA LANCHONETE UNIDADE ADMINISTRATIVA

137,00 m² 9º andar Unidade Administrativa

1.3 - Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no sistema eletrônico e as especificações constantes neste Edital, prevalecerão as últimas.

2- DESPESAS E RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1 - Não haverá, para Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina, despesas decorrentes da execução do objeto deste pregão eletrônico.

3- DOS ANEXOS QUE INTEGRAM O EDITAL

Anexo	I	Descrição do Objeto (Termo de Referência);
Anexo	II	Valores Máximos Admissíveis;
Anexo	III	Modelo de Proposta Comercial;
Anexo	IV	Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo de Habilitação;
Anexo	V	Modelo de Declaração de que atende ao inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/1993;
Anexo	VI	Modelo de Declaração de Regularidade Fiscal;
Anexo	VII	Modelo de Declaração para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;
Anexo	VIII	Modelo de Declaração de que atende às Leis estaduais nº 10.732/98 e nº 16.003/13; e
Anexo	IX	Minuta de Contrato

4- DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1- Poderão participar da presente licitação quaisquer empresas que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à documentação exigida para habilitação, constante do Item 12, que estiverem devidamente credenciadas no Banco do Brasil, por meio do site, e que desempenhem atividade compatível com

o objeto desta Licitação.

4.2 - Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao Banco do Brasil, onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento para a correta utilização.

4.3 - Os licitantes deverão responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à ALESC a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.4 Como requisito para participação no Pregão Eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como que atende a descrição do objeto constante no Anexo I do presente Edital.

4.5 - O Banco do Brasil atuará como órgão provedor do sistema eletrônico.

4.5.1 - Em caso de dúvidas quanto à utilização da plataforma, essas poderão ser sanadas por meio dos canais disponibilizados pelo Banco do Brasil (SAC 0800 729 0722 / Central de Atendimento 4004-0001 / site www.licitacoes-e.com.br).

4.6 - O licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta de preços, independente do resultado do procedimento licitatório.

4.7- Não será admitida a participação de:

4.7.1- empresas em consórcio;

4.7.2- empresas concordatárias ou cuja falência tenha sido declarada, que se encontram sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

4.7.3 - sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no país;

4.7.4 - empresas suspensas de participar de licitação e impedidas de contratar com o poder público estadual, durante o prazo da sanção aplicada;

4.7.5 - empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com o poder público, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

4.7.6- quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações elencadas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93;

4.7.7 - empresas proibidas de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, §8º, V, da Lei nº 9.605/98;

4.7.8 - empresas proibidas de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12, da Lei nº 8.429/92;

4.7.9 - empresas que incorrerem em outros impedimentos previstos em Lei.

4.8 - É vedada a participação de licitantes que estejam sob aplicação de sanções estabelecidas na Lei 12.846/13.

4.9 - A participação neste Pregão importa para o licitante a aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto aos recursos.

5- DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

5.1 - O Licitante deverá encaminhar proposta, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos neste Edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, mediante digitação da senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, a partir da data da liberação do Edital no site <http://www.licitacoes-e.com.br>, até a data e horário marcados para abertura da sessão pública, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas e dos documentos de habilitação.

5.1.1 - O licitante deverá consignar, de forma expressa no sistema eletrônico, **o valor do quilo**, em reais (R\$), com até duas casas decimais, já considerados e inclusos todos os tributos, descontos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da sua execução.

5.1.2 - O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

5.1.3 - A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital.

5.2 - As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

5.2.1 - Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

5.2.2 - Até a abertura da sessão pública, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente encaminhados.

5.2.3 - A proposta de preços enviada implicará em plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

5.2.4 - O Pregoeiro deverá suspender a sessão pública do Pregão quando constatar que a avaliação da conformidade das propostas, de que trata o art. 28 do Decreto n.º 10.024/2019, irá perdurar por mais de um dia.

5.2.4.1 - Após a suspensão da sessão pública, o Pregoeiro enviará, via chat, mensagens aos licitantes informando a data e o horário previstos para o início da oferta de lances.

5.3 - As propostas terão **validade de 60 (sessenta) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

5.3.1 - Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura do Contrato, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

6- ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

6.1 - A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio < <http://www.licitacoes-e.com.br/aop/index.jsp>>.

6.2 - Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

6.3 - Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios

diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

7- DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1 - O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

7.2 - Somente os licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

7.3 A desclassificação poderá ocorrer também após a fase de lances, quando for analisada a proposta readequada e for constatado que a proposta apresentada não atende o edital.

8- FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1 - Aberta a etapa competitiva, os licitantes classificados poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.

8.2- O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

8.3- Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.

8.4- Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

8.5- Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

8.6- Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

8.7- Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

8.8- No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública do Pregão será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação expressa do fato aos participantes no site <<http://www.licitacoes-e.com.br/aop/index.jsp>>.

8.9- Neste Pregão o **modo de disputa adotado é o aberto**, assim definido no inciso I do art. 31 do Decreto federal n.º 10.024/2019.

8.10- A etapa de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos, e após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema eletrônico quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública (art. 32 do Decreto federal n.º 10.024/2019).

8.11- Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no item 8.10 a sessão pública será encerrada automaticamente.

8.12- Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto no item 8.10, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço mediante justificativa.

8.13- O intervalo de diferença entre os lances deverá ser de, no mínimo, **R\$ 0,01 (um centavo)**, tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

9- DO BENEFÍCIO ÀS MICRO EMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

9.1- Para fazer jus ao tratamento diferenciado às microempresas e empresas de pequeno porte, o licitante deverá estar registrado no sistema eletrônico como tal.

9.2- Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

9.2.1- A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;

9.2.2- não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma da subcondição anterior, o sistema, de forma automática, convocará as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

9.2.3- no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate;

9.2.4- a convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006;

9.2.5- na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta Seção, o procedimento licitatório prossegue com as demais licitantes.

10- DA NEGOCIAÇÃO E DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

10.1- Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste edital.

10.1.1- A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

10.2- O licitante melhor classificado deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance, conforme Anexo III, em arquivo único, no prazo de 2h (duas horas) a contar do horário da contraproposta registrada no sistema pelo Pregoeiro, por meio da opção "Enviar Anexo" no sistema.

10.2.1- O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor máximo estipulado para o objeto, bem como dos itens que individualmente o compõem, e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto, conforme disposições contidas no presente Edital.

10.2.1.1- Cada licitante deve elaborar suas próprias planilhas orçamentárias incluindo todos os dispêndios, equipamento e mão de obra que entenderem necessários para a conclusão do objeto de acordo com a especificação técnica.

10.2.2- Se a proposta não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor pelo Pregoeiro.

10.2.3- O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da ALESC ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas (às suas expensas) externas, para orientar sua decisão.

10.2.4- Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital.

10.2.5- Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

10.2.6- Os critérios de aceitabilidade são cumulativos, verificando-se tanto o valor global quanto os valores unitários estimativos da contratação.

10.2.7- Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste pregão.

10.2.8- Será desclassificada a proposta que não corrigir ou não justificar eventuais falhas apontadas pelo Pregoeiro, sujeitando-se às sanções previstas neste instrumento convocatório.

10.2.9- A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na legislação pertinente.

10.2.10- Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, competindo à empresa licitante encaminhar para o e-mail licitacoes@alesc.sc.gov.br, no prazo máximo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro no sistema, a proposta de preço atualizada ao último lance ofertado após a negociação e, se necessário, os documentos complementares.

11- DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

11.1- O julgamento da proposta de preços dar-se-á pelo critério de **menor preço do quilo**, observadas as especificações técnicas e os parâmetros definidos no Edital.

11.2- O **valor da Taxa de Concessão será fixo e não irá compor critério de julgamento** da proposta.

11.3- O empate entre dois ou mais licitantes, ressalvada a condição estabelecida no item 8.4 deste Edital, somente ocorrerá quando houver igualdade de preços entre as propostas e quando não houver lances para definir o desempate. Neste caso o desempate ocorrerá por meio de sorteio.

11.4- Será admitido apenas 01 (um) licitante vencedor **para a totalidade do serviço**.

11.5- Não serão motivo de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o entendimento da proposta de preços, que não venham causar prejuízo para a ALESC ou não firam os direitos dos demais licitantes.

11.6- O resultado desta licitação será publicado no Diário Oficial Eletrônico da ALESC, disponível na internet, no endereço <http://www.alesc.sc.gov.br/diario-da-assembly>.

11.7- Caso todas as Propostas de Preços sejam desclassificadas, o Pregoeiro poderá convocar todos os licitantes para que, no prazo de 08 (oito) dias úteis, apresentem novas propostas escoimadas das causas que motivaram a desclassificação.

12- DA HABILITAÇÃO

12.1- Os documentos de habilitação deverão ser encaminhados, concomitantemente com a proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para a abertura da sessão pública.

12.2- Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a sua participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>);

b) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:INIDONEOS>);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php); e

d) Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina (<https://e-lic.sc.gov.br/WBCPublic/Publico//Crc/EmitirCrc.aspx?1=1&nCdMenuGuia=159>);

12.3- A consulta aos cadastros acima mencionados será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o poder público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

12.4- Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

12.5- Efetuada a verificação referente ao cumprimento das condições de participação no certame, a habilitação dos licitantes será realizada mediante a verificação dos seguintes documentos:

12.5.1- Habilitação Jurídica:

12.5.1.1- registro comercial, no caso de empresa individual;

12.5.1.2- ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

12.5.1.3- inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de mandato da diretoria em exercício;

12.5.1.4- decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e prova de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

12.5.1.5- certidão expedida pela Junta Comercial ou pela Receita Federal, comprovando a sua condição de ME ou de EPP, se for o caso (art. 3º da Lei Complementar nº 123/06).

12.5.1.6- Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;

12.5.2 -Regularidade Fiscal e Trabalhista:

12.5.2.1- prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

12.5.2.2- Certificado de Regularidade relativo ao FGTS (CRF) expedido pela Caixa Econômica Federal;

12.5.2.3- certidão negativa de débito estadual do domicílio ou sede do licitante proponente;

12.5.2.4- caso o licitante seja de outro Estado da Federação, deverá apresentar, também, a regularidade para com a Fazenda do Estado de Santa Catarina, nos termos dos Decretos estaduais nºs 3.650/93 e 3.884/93 (www.sef.sc.gov.br);

12.5.2.5- certidão conjunta fornecida pela Receita Federal, para satisfazer exigências referentes à:

a) Negativa de Débito (CND) junto à Previdência Social;

b) Quitação de Tributos e Contribuições Federais; e

c) Dívida Ativa da União.

12.5.2.6 - certidão negativa de débito para com a Fazenda Municipal emitida pelo órgão municipal da sede/filial do licitante proponente;

12.5.2.7- declaração de que o licitante não está cumprindo penalidade administrativa que o impeça de participar da licitação e que se compromete a informar a existência de fato impeditivo, conforme modelo Anexo IV;

12.5.2.8- certidão negativa de débitos perante a Justiça do Trabalho, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943 (art. 29, V, da Lei nº 8.666/93);

12.5.2.9 - declaração de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, ou seja, de que não tem em seu quadro funcional nenhum menor de 18 anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não tem a seu serviço menor de 16 anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 anos, conforme Anexo V;

12.5.2.10 - declaração de que atende às exigências das Leis estaduais nºs 10.732/98 e 16.003/13, regulamentada pelo Decreto estadual nº 1.694, de 23/08/13, que se referem à saúde e segurança do trabalho, conforme Anexo VIII;

12.5.2.11 - declaração de que encontra-se em situação regular perante as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal, a Seguridade Social (FGTS e INSS e débitos trabalhistas), bem como atende a todas as exigências de habilitação constantes do edital, conforme Anexo VI.

12.5.2.12 - Caso a documentação de habilitação não esteja em conformidade com o presente Edital, o licitante será inabilitado e o pregoeiro examinará a proposta subsequente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta cuja documentação seja considerada válida.

12.5.3 - Qualificação técnica:

12.5.3.1- Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com a exploração comercial de atividades de restaurantes, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas (de direito público ou privado) ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma atendendo ao número de refeições abaixo mencionado, sendo permitido à CONCEDENTE realizar vistoria para confirmação, caso entenda necessária.

12.5.3.2- Considerando que a quantidade estimada é de 250 (duzentas e cinquenta) refeições e que existe jurisprudência do Tribunal de Contas da União (Acórdão 2.462/2007 – Plenário) no sentido de restringir a qualificação técnica a no máximo 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens de maior relevância, estabelece-se que o(s) atestado(s)/declaração deve(m) comprovar o fornecimento durante pelo menos 06 (seis) meses de 125 (cento e vinte e cinco) refeições diárias em sistema de bufê por quilo.

12.5.3.3- Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome e com CNPJ de matriz e/ou filial(ais) da licitante.

12.5.3.4- A solicitação de comprovação desses quantitativos mínimos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da ALESC.

12.5.3.5 - A licitante deverá ter experiência no fornecimento de refeições idênticas ou semelhantes com o objeto descrito neste Termo de Referência, ou seja em sistema de bufê por quilo, não sendo admitida a apresentação de atestados de capacidade técnica de serviços distintos, como por exemplo, lanches e outros produtos.

12.5.3.6 - Comprovante fornecido pela CONCESSIONÁRIA de que possui vínculo empregatício ou contratual com profissional da área de nutrição detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto desta licitação:

12.5.3.6.1- A comprovação do vínculo com a licitante poderá ser efetuada por meio: i) do Contrato Social, se sócio; ii) da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho; iii) de Contrato de Prestação de Serviço.

12.5.3.6.2- A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por meio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado e que faça referência a serviços com as características descritas neste edital.

12.5.3.7- Certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição da região a que a licitante estiver vinculada;

12.5.3.10- Termo de Vistoria Técnica ou Declaração de Dispensa de Vistoria, conforme modelos constantes nos Anexos F e G do Termo de Referência.

12.5.4 - Notas Gerais:

12.5.4.1 - No que tange à documentação, a aceitação estará condicionada à conferência da sua autenticidade via internet ou junto ao órgão emissor.

12.5.4.2- Os documentos de habilitação deverão estar válidos e em vigor, tendo-se como referência a data da abertura da Sessão Eletrônica, informada no preâmbulo deste Edital.

12.5.4.3- Para o documento no qual não conste prazo de validade será considerado o prazo de **90 (noventa) dias**, a contar da data da sua emissão, salvo para as situações, que pela sua própria natureza, não apresentem prazo de validade. como é o caso dos atestados de capacidade/ responsabilidade técnica.

12.5.4.4- Quando da assinatura do contrato, serão aceitos documentos em fotocópias desde que autenticados em tabelionato de notas ou autenticados na Coordenadoria de Licitações e Contratos da ALESC, mediante a apresentação do documento original (art. 32 da Lei nº 8.666/93).

12.5.4.5- Os documentos cuja autenticidade possa ser verificada por meio da internet estão dispensados da autenticação a que se refere o item anterior.

12.5.4.6- Documento matriz/filial: os documentos apresentados deverão estar em nome do licitante responsável pelo contrato e faturamento, com o número do CNPJ e endereço respectivos; em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

12.5.4.7- O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação dos licitantes.

12.5.4.8- No caso de impossibilidade de acesso aos sistemas mencionados no subitem anterior, a Sessão será suspensa e os licitantes serão intimados da data e horário do seu prosseguimento.

12.5.4.9- É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

12.5.4.10- O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do licitante.

12.5.4.11- Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

12.5.4.12- O prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação.

12.5.4.13- A prorrogação do prazo previsto poderá ser concedida, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

12.5.4.14- A não regularização da documentação, no prazo previsto na subcondição anterior, implicará decadência do direito ao registro de preços e sua contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao Pregoeiro convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

12.5.4.15- Constatado o atendimento das exigências fixadas neste Edital, a licitante será declarada vencedora.

13- DA VISTORIA

13.1- É facultado à licitante interessada em participar deste Pregão, mediante prévio agendamento junto à Coordenadoria de Serviços Técnicos realizar vistoria técnica, contados da data marcada para a sessão pública, para conhecer o local onde serão executados os serviços, bem como suas instalações.

13.2- A vistoria deverá ser agendada de segunda a sexta-feira, em dias úteis, por meio do e-mail dst@alesc.sc.gov.br. Os telefones para contato são: (48) 3221-2509.

13.3- Não será realizada vistoria sem prévio agendamento ou fora do prazo estabelecido.

13.3.1- A vistoria poderá ser realizada por responsável técnico ou representante da pessoa jurídica interessada em participar da licitação, que deverá comparecer munido de identificação pessoal e do comprovante de vínculo com a empresa ou de procuração.

13.3.2- A comprovação do vínculo poderá ser feita através do contrato de trabalho, contrato provisório de trabalho, contrato de prestação de serviço ou contrato social da empresa (no caso de sócio ou gerente).

13.3.3- A vistoria prévia é de fundamental importância para que a licitante tenha a real noção das condições do espaço e dos bens objeto da concessão, seu estado de conservação e eventuais despesas e reparos necessários.

13.4 - Realizada a vistoria, a licitante receberá o Termo de Vistoria, emitido pela Coordenadoria de Serviços Técnicos, conforme modelo constante no Anexo F do Termo de Referência.

13.5 - Caso a interessada opte por não realizar vistoria, firmará declaração na qual dispensa a necessidade de vistoria, assumindo todo e qualquer risco por sua decisão e se comprometendo a prestar fielmente o serviço nos termos de sua proposta e do presente edital, conforme modelo constante no Anexo G do Termo de Referência.

13.6 - A apresentação do Termo de Vistoria ou da Declaração de Dispensa de Vistoria será obrigatória na fase de habilitação do certame.

13.7 - A Alesc destaca que é de suma importância a Vistoria Técnica aos locais que serão executados os serviços, tendo em vista que o estado das instalações físicas não poderá ser utilizado como razão para não execução dos serviços nos termos e condições previstas neste Edital e no Termo de Referência.

14- DO RECURSO

14.1- Declarado o licitante vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

14.1.1- A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.

14.1.2- O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

14.1.3- O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá encaminhar as razões do recurso para o e-mail protocologeral@alesc.sc.gov.br no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via e-mail, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

14.1.4- Recebido o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar sua decisão ou remeter o processo devidamente informado à autoridade superior para deliberação.

14.1.5- O acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.1.6- Caso o licitante não apresente as razões do recurso no prazo legal, entender-se-á como desistência da interposição do recurso.

14.1.7- Dúvidas relativas ao protocolo das razões e contrarrazões dos recursos poderão ser esclarecidas no setor de Protocolo Geral da ALESC, no telefone (48) 3221-2532.

14.1.7.1- Em atenção aos princípios regulamentadores do procedimento licitatório, todo o andamento dos recursos apresentados se dará via sistema - sendo devidamente disponibilizadas no site <http://www.licitacoes-e.com.br>, as documentações concernentes às razões, contra-razões, manifestação/decisão do pregoeiro e da autoridade superior, se for o caso

14.1.8- É assegurada vista dos autos aos licitantes interessados na Coordenadoria de Licitações e Contratos da Assembleia Legislativa de Santa Catarina, localizada na Unidade Administrativa Presidente Aldo Schneider, 8º andar, sala 802 – Avenida Mauro Ramos 300, Centro, Florianópolis/SC, mediante agendamento prévio por intermédio dos telefones: (48) 3221-2766, 3221-2772, ou correio eletrônico (e-mail): licitacoes@alesc.sc.gov.br.

15- DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15.1- O objeto deste Pregão será adjudicado ao licitante que, satisfeitas as condições do edital, apresentar o **MENOR PREÇO DO QUILO**.

15.2- O objeto deste Pregão será adjudicado pelo Pregoeiro, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.

15.3- A homologação deste Pregão compete ao Diretor Geral da ALESC, em atenção aos termos contidos no Ato da Mesa nº 195, de 16 de junho de 2020.

16- DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

16.1 - A contratação será formalizada por intermédio da celebração de minuta contratual, na forma do Anexo IX e nas condições previstas neste Edital.

16.2 - Depois de homologado o resultado deste Pregão, o licitante vencedor será convocado para assinar o contrato, e terá o prazo de até 5 (cinco) dias úteis para efetuar sua assinatura, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.3 - Poderá ser acrescentada ao contrato a ser assinado qualquer vantagem apresentada pela licitante vencedora em sua proposta, desde que seja pertinente e compatível com os termos deste Edital.

16.3.1 - O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela ALESC.

16.4- A convocação do licitante vencedor será procedida por notificação, efetuada por meio do endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado quando do credenciamento da empresa junto à ALESC.

16.4.1- O 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.

16.5- Por ocasião da assinatura do contrato, verificar-se-á se o licitante mantém as condições de habilitação.

16.5.1- Se, depois de convocado, o licitante classificado em primeiro lugar deixar de atender as condições de habilitação, não comparecer ou recusar-se a assinar o contrato ou retirar a ordem de serviço, responderá na forma da legislação vigente, sem prejuízo das demais cominações legais previstas neste Edital.

16.5.1.1- Quando o licitante convocado não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, poderá ser convocado outro licitante para assinar o contrato, após negociações e verificação da adequação da proposta e das condições de habilitação, obedecida a ordem de classificação.

16.6- O Licitante contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, que, a critério da Assembleia Legislativa de Santa Catarina, se façam necessários ao objeto contratado, conforme termos estabelecidos no art. 65, §1º, da Lei nº 8.666/93.

16.7- O contrato que se originar deste Edital poderá ser alterado unilateralmente pela ALESC, para melhor adequação às finalidades de interesse público (inciso I do art. 58 da Lei nº 8.666/93).

17- ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO

17.1. 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.

17.1.1. 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).

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

17.1.3. 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.

17.1.4 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

17.1.5. O desconto não é cumulativo;

17.1.6. 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;

17.1.7. 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.

17.1.8. 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.

17.1.9. 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.

17.1.10. 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.

17.1.11. 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.

18- DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES, DA EXECUÇÃO, DA FISCALIZAÇÃO DO OBJETO, DOS VALORES E DO PAGAMENTO

18.1 - As obrigações do licitante contratado e da ALESC, as normas relativas à execução e fiscalização do objeto deste certame, bem como os valores e as condições para o pagamento, estão previstos nos Anexos I (Termo de Referência) e x (Minuta do Contrato), encartados neste Edital.

19- DA FISCALIZAÇÃO

19.1. 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.

19.2. 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.

19.3. 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.

20- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. 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:

20.1.1. **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.

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

20.1.3. 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 ;

20.1.4. 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.

20.2. Da multa

20.2.1. As multas previstas na Tabela de Penalidades, Anexo E do TR, 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.

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

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

20.2.2.3. mediante procedimento administrativo ou judicial de execução.

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

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

20.3. Da Penalidade de Suspensão

20.3.1. 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:

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

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

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

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

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

20.3.2. 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;

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

20.4. Da Declaração de Inidoneidade:

20.4.1. A declaração de idoneidade (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:

20.4.1.1. cometer fraude fiscal;

20.4.1.2. apresentar documento falso;

18.4.1.3. fizer declaração falsa; e

20.4.1.4. comportar-se de modo inidôneo.

20.5. 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.

20.6. 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.

21- DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

21.1- Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico licitacoes@alesc.sc.gov.br, até as 18:00 horas, conforme termos estabelecidos no art. 24, do Decreto Federal nº 10.024, de 2019.

21.2- O Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.

21.3- Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada e publicada nova data para o certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

21.4- Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados ao Pregoeiro até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico licitacoes@alesc.sc.gov.br.

21.5- O Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido.

21.6- As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados.

22- DA ANULAÇÃO E DA REVOGAÇÃO

22.1- Ao Diretor Geral da ALESC compete anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.

22.1.1- A anulação do Pregão induz à anulação do contrato.

22.1.2- As licitantes não terão direito a indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

22.3- O Diretor Geral da ALESC poderá ainda revogar a licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal decisão (art. 49 da Lei nº 8.666/93).

23- DAS CONDIÇÕES FINAIS

23.1- É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo,

vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

23.2- A licitante CONCESSIONÁRIA obriga-se a manter, durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Edital.

23.3- No interesse da ALESC e sem que caiba às participantes qualquer reclamação ou indenização, poderão ser alteradas as condições do Edital, com base no que dispõe o § 4º do art. 21 da Lei nº 8.666/93 e, especialmente, adiada a abertura da licitação.

23.4- No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

23.5- Caso os prazos definidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste Pregão.

23.6- Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, todas as disposições relativas às microempresas e empresas de pequeno porte.

23.7- Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste Edital, prevalecerão as últimas.

23.8- Cópia deste ato convocatório poderá ser obtida no site <http://www.licitacoes-e.com.br>, número da Licitação #licitação#, no site da ALESC (<http://www.alesc.sc.gov.br>), no link 'Consultas – Licitações – Aviso de Licitação', Pregão Eletrônico nº #pregão#, ou na Coordenadoria de Licitações e Contratos da ALESC, de segunda a sexta-feira, no horário das 8:00 às 18:00 horas, na Avenida Mauro Ramos 300, Centro, Florianópolis/SC - Unidade Administrativa Presidente Aldo Schneider, 8º andar, sala 802.

23.9- As exigências e especificações constantes do Edital e todos os seus Anexos são complementares entre si.

23.10- Os casos omissos no presente Edital serão resolvidos de acordo com as disposições da Lei 10.520/02 e subsidiariamente pela Lei nº 8.666/93, bem como demais diplomas legais aplicáveis, desde que não colidentes com as referidas leis.

23.11- A Coordenadoria de Licitações e Contratos dirimirá eventuais dúvidas relativas a este Edital, desde que formuladas por escrito e endereçadas à ALESC pelos interessados, representantes legais ou prepostos da licitante interessada, até três dias úteis antecedentes ao dia fixado para o certame.

23.12- A ALESC poderá emitir Nota de Esclarecimento para dirimir eventuais dúvidas sobre este Edital, a qual será publicada nos sítios <<http://www.licitacoes-e.com.br/aop/index.jsp>> e www.alesc.sc.gov.br, no link 'Consultas – Licitações – Aviso de Licitação', Pregão Eletrônico nº #pregão#.

23.13- As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro da Comarca da Capital, no Município de Florianópolis, do Estado de Santa Catarina, com a renúncia expressa de qualquer outro.

Florianópolis, datado e assinado digitalmente.

Rafael Batista dos Santos
Coordenador de Licitações e Contratos

André Luiz Bernardi
Diretor-Geral

Leonardo Ulisses Moraes
Presidente da Comissão de Elaboração de Editais,
Contratos e Cadastros

ANEXO I

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO CL Nº 019/2022

TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, COM ÁREA TOTAL DE 825,99 M² MOBILIADO, LOCALIZADO NAS DEPENDÊNCIAS DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SANTA CATARINA DESTINADA À SELECIONAR EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTES SELF-SERVICE E LANCHONETE.

UNIDADE REQUISITANTE: Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina.

DOS ANEXOS QUE INTEGRAM O EDITAL:

Anexo A	Relação de móveis e utensílios disponibilizados
Anexo B	Demonstrativo do valor mínimo a ser ofertado na Concessão do Espaço
Anexo C	Demonstrativo dos valores médios praticados em Restaurantes e Lanchonetes da Região.
Anexo D	Dos cardápios mínimos (básicos) a serem oferecidos no Restaurante e na Lanchonete.
Anexo E	Tabela de Penalidades
Anexo F	Termo de Vistoria Técnica
Anexo G	Declaração de Dispensa de Visita Técnica
Anexo H	Formulário da Pesquisa de Opinião

1 — DO OBJETO

Constitui 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, e apresentam as seguintes especificações:

ÁREA RESTAURANTE PALÁCIO BARRIGA VERDE				
Ordem	Área Útil	Área Total	Ambiente	
1	300,25m²	300,84m²	Salão de comensais do restaurante dos Servidores e da Lanchonete dos Servidores	
2	192,11m²	208,96m²	Salão de comensais do restaurante dos Deputados e respectivos sanitários	
3	118,26m²	126,29m²	Cozinha industrial	
4	18,26m²	19,88m²	Depósito na laje de cobertura (acesso por um lance único de escada)	
5	11,40m²	13,65m²	Passarela metálica entre salões	
6	9,87m²	11,37m²	Banheiros, lavabos e vestiário com armários para funcionários do Restaurante	
Total	650,15m²	688,99m²		

ÁREA LANCHONETE UNIDADE ADMINISTRATIVA	
137,00 m²	9º andar Unidade Administrativa

2. DAS INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS

Para completa informação no projeto faz-se necessário as seguintes informações específicas:

2.1. A previsão de fornecimento é de 200 (duzentas) refeições/dia no restaurante dos servidores e de 40 (quarenta) refeições/dia na área do restaurante destinada aos deputados, exceto sextas-feiras.

2.1.1. O restaurante poderá ser aberto ao público em geral após as 13h ou em outro horário definido pela Administração da ALESC.

2.2. A previsão de fornecimento de refeições informada é meramente estimativa, e não caracteriza qualquer compromisso da Assembleia Legislativa em garanti-las, devendo a empresa licitante responsabilizar-se pela análise do número de refeições a serem fornecidas, levando em consideração os seguintes dados:

- a) Horário de funcionamento da ALESC: das 07h às 19h, de segunda-feira a sexta-feira;
- b) Número de parlamentares: 40 (quarenta) Deputados;
- c) Número de colaboradores (terceirizados, servidores efetivos e comissionados): Aproximadamente 1.600 (mil e seiscentos) colaboradores;

2.2. O preparo e fornecimento das refeições deverão atender aos requisitos especificados em anexo quanto aos locais de fornecimento, quantidades e outras especificações.

2.3. O serviço a ser contratado é destinado a todos os deputados, servidores da ALESC, convidados e participantes em eventos gerais realizados nesta Casa Legislativa. É importante destacar que o restaurante não funciona aos sábados, domingos e feriados, além de ser vedada a sublocação de espaços, bem como a realização de eventos não relacionados com a ALESC nestes períodos. Com isto sugere-se que seja adotado um redutor nos valores de mercado, obtidos nas avaliações dos espaços, uma vez que são calculados com base na utilização do espaço locado não prevendo as restrições impostas pela administração considerando a natureza do espaço disponibilizado. Deste modo, não seria razoável que a administração deixasse de considerar o ônus imposto de manter inoperante o espaço no período noturno e nos finais de semana e feriados.

	HORAS POR DIA	TOTAL DIAS ANO	TOTAL DE HORAS
PERÍODO COMPLETO DE UTILIZAÇÃO EM LOCAÇÕES NORMAIS CONSIDERADOS NAS AVALIAÇÕES (LANCHES, ALMOÇO, JANTAS E EVENTOS): 7:00 AS 22:00 HORAS	15 HORAS	365 dias	5.475 HORAS
PERÍODOS NORMAIS PASSÍVEIS DE UTILIZAÇÃO: 7:00 AS 19:00 HORAS	12 HORAS	365-154 = 211 dias	2.532 HORAS
% HORAS NORMAIS SOBRE HORAS TOTAIS			2.532h/5.475 h = 46,24%
% ESTIMADO PASSÍVEL REDUÇÃO			100% - 58,66% = 53,76%

2.3.1. Os dias considerados normais foram calculados considerando a exclusão de 62 dias, assim considerados para efeitos de cálculo: 52 domingos, 52 sábados e 12 feriados nacionais, 02 pontos facultativos tradicionais (segunda-feira de carnaval e quinta feira santa), 30 dias de férias coletivas na ALESC (mês de janeiro) e pelo menos 06 dias tradicionais de não funcionamento da casa entre 23 e 31 de dezembro. Eventuais casos de os feriados caírem em finais de semana foram compensados nos cálculos pela não consideração de outros pontos facultativos variáveis que são decretados no decorrer do ano e oscilam anualmente.

2.3.2. Ressalte-se que a utilização deste redutor objetiva ajustar o valor da taxa de concessão, já que o restaurante sofrerá restrições impostas pela administração.

2.4. No Anexo A ao presente Termo de Referência consta a lista de bens patrimoniais, utensílios e equipamentos que farão parte do objeto da concessão.

3. DA JUSTIFICATIVA

3.1. Está comprovada a necessidade de atender as demandas de café da manhã, lanches e almoço dos servidores da ALESC, parlamentares, visitantes e colaboradores das empresas terceirizadas que prestam serviços nos dias de expediente no âmbito deste Poder.

3.2. Com o fornecimento de refeições no próprio local de trabalho evita-se que o servidor tenha que se deslocar para fazer suas refeições em casa ou em outro local, gerando economia sob vários aspectos para o servidor e colaborando para uma melhor produtividade na prestação de seus serviços.

3.3. Além disso, considerando que a carga horária dos servidores é de seis ou oito horas diárias, por meio da presente concessão contribui-se para a saúde do trabalhador, uma vez que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas, evitando-se distúrbios metabólicos.

3.4. Contudo, não é interessante para a Assembleia despender esforços para gerir serviços de alimentação, de modo que a terceirização continua sendo a alternativa mais ajustada. Nesse sentido, as especificações técnicas e obrigações estabelecidas neste termo de referência visam ao fornecimento de refeições equilibradas nutricionalmente, com bons níveis de sanidade, a fim de promover e/ou manter a saúde do usuário com possibilidade de estimular a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

3.5. Ressalte-se que ao realizar o procedimento licitatório a ALESC atenderá determinação exarada pelo TCE na análise do processo LCC-15/00664062.

4. DO PRAZO PARA INÍCIO DOS FORNECIMENTOS

4.1 A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar as atividades no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da data da assinatura do contrato.

4.2. Considera-se como início das atividades o pleno fornecimento das refeições, conforme especificado neste Termo de Referência. Devendo a empresa, no prazo estipulado, instalar todos os equipamentos e profissionais necessários para plena execução dos serviços.

5. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

5.1. A empresa ganhadora do processo licitatório será aquela que oferecer o **menor preço do quilo**, tendo como objetivo possibilitar que os que se utilizam dos serviços do restaurante, colaboradores ou visitantes, possam ter o alimento com qualidade, conforme cardápio mínimo elaborado, por um preço acessível.

5.2. Logo, na Concessão em análise o critério escolhido pretende salientar o interesse público da prestação do serviço efetiva e acessível, pois a ALESC não objetiva lucrar com taxa de concessão, mas sim que se ofereça uma alimentação com qualidade e preço razoável.

5.3. Nesse sentido, o valor da Taxa de Concessão **será fixo e irá compor critério de julgamento**, de acordo com pesquisa de mercado (valores de aluguéis de imóveis localizados na região da ALESC) e será aplicado redutor estabelecido no item 2.3.

6. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados a partir da sua assinatura, podendo ser aditado prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o prazo máximo de 60 (sessenta) meses.

7. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

A empresa CONCESSIONÁRIA deverá explorar o local definido para a concessão unicamente para serviços de fornecimentos de refeições e lanches, executando os serviços em conformidade com o especificado no presente Termo, nos seguintes horários:

7.1. **Restaurantes:** das 11h às 15h, exclusivamente nos dias de expediente da Assembleia Legislativa. 7.2. **Lanchonete:** das 7h e 19h, podendo ser estendido até as 21h, a critério da empresa CONCESSIONÁRIA e desde que haja autorização da CONCEDENTE.

8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com a exploração comercial de atividades de restaurantes, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas (de direito público ou privado) ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma atendendo ao número de refeições abaixo mencionado, sendo permitido à CONCEDENTE realizar vistoria para confirmação, caso entenda necessária.

8.1.1. Considerando que a quantidade estimada é de 250 (duzentas e cinquenta) refeições e que existe jurisprudência do Tribunal de Contas da União (Acórdão 2.462/2007 – Plenário) no sentido de restringir a qualificação técnica a no máximo 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens de maior relevância, estabelece-se que o(s) atestado(s)/declaração deve(m) comprovar o fornecimento durante pelo menos 06 (seis) meses de 125 (cento e vinte e cinco) refeições diárias em sistema de bufê por quilo.

8.1.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome e com CNPJ de matriz e/ou filial(ais) da licitante.

8.1.3. A solicitação de comprovação desses quantitativos mínimos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da ALESC.

8.1.4. A licitante deverá ter experiência no fornecimento de refeições idênticas ou semelhantes com o objeto descrito neste Termo de Referência, ou seja em sistema de bufê por quilo, não sendo admitida a apresentação de atestados de capacidade técnica de serviços distintos, como por exemplo, lanches e outros produtos.

8.2. Comprovante fornecido pela CONCESSIONÁRIA de que possui vínculo empregatício ou contratual com profissional da área de nutrição detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto desta licitação:

8.2.1. A comprovação do vínculo com a licitante poderá ser efetuada por meio: i) do Contrato Social, se sócio; ii) da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho; iii) de Contrato de Prestação de Serviço.

8.2.2. A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por meio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado e que faça referência a serviços com as características descritas neste Termo de Referência.

8.3. Certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição da região a que a licitante estiver vinculada;

8.4. Termo de Vistoria Técnica ou Declaração de Dispensa de Vistoria, conforme modelos constantes nos Anexos F e G deste Termo de Referência.

9. DAS CARACTERÍSTICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E VALORES MÁXIMOS ADMISSÍVEIS

9.1. Com o objetivo de delimitar os preços máximos a serem praticados nas refeições a serem servidas ficam estabelecidos na tabela a seguir os valores máximos a serem cobradas. Estes valores foram obtidos mediante média aritmética em consulta realizada junto a outros estabelecimentos no centro da cidade que servem refeições.

Lote Único				Valores Máximos
Item	Qtde.	Unid.	Produtos	Unitário (R\$)
1	1	kg	Refeição a Quilo (Autoserviço)	R\$ 70,95

9.2. O Anexo C a este Termo de Referência demonstra a forma de aferição dos valores médios obtidos definidos na tabela acima.

9.3. O valor do preço do quilo pretendido dos lanches servidos na modalidade *self service* não poderá ultrapassar o preço do quilo pretendido da refeição.

9.4. Os valores relativos aos demais lanches e bebidas deverão ser compatíveis com os praticados no mercado e serão monitorados pela fiscalização do contrato.

10. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

10.1. O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº 326 de 30/07/1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;

10.2. 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;

10.3. 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;

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

10.5. 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;

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

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

10.7. 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;

10.8. 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;

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

10.10. 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;

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

10.12. 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;

10.13. 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;

10.14. 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;

10.15. 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;

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

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

10.18. 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.

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

10.20. 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;

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

10.22. 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;

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

10.24. Administrar os serviços a seu cargo, de maneira eficiente, objetivando total higiene, segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento de refeições;

10.25. 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.;

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

10.27. Fornecer todos os equipamentos necessários para a perfeita execução dos trabalhos, como por exemplo:

Restaurante	Lanchonete	Cozinha
-------------	------------	---------

Pratos grandes	Copos descartáveis	Panelas diversas
Pratos para sobremesa	(entrega de	Colheres grandes (inox ou
Travessas refratárias	lanches)	polietileno)
Réchaud	Máquina para	Conchas grandes (inox ou
Talheres, conchas,	sanduíches	polietileno)
pegadores para saladas	Forno de	Espátulas (inox ou
(inox)	microondas	polietileno)
Bandejas	Pegadores (inox)	Facas
Galheteiros	Xícaras grandes	Tábuas (polietileno), várias
Recipientes para	Guardanapos de	cores, uma cor para cada
sobremesas	papel e porta	tipo de carne.
Aquários com molhos	guardanapos	Peneiras
Guardanapos de papel e	Lixeiras	Panos de prato
porta guardanapos	Refresqueiras	Panos de chão
Paliteiros e Palitos	Liquidificador	Materiais para limpeza e
Balança		higienização
Máquinas registradoras		Rodos, vassouras
Copos		Sacos de lixo
GN's		Aventais
		Toucas

Observação: O restaurante/lanchonete possuem os equipamentos e mobiliários constantes do Anexo A, os quais serão disponibilizados à CONCESSIONÁRIA, ficando a complementação de quaisquer dos materiais necessários à execução do objeto (tais como equipamentos, máquinas, utensílios, móveis e outros), bem como a instalação do restaurante/lanchonete para a prestação dos serviços, sob exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive a mão de obra especializada e treinada.

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

10.29. 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;

10.30. 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;

10.31. 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;

10.32. 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;

10.33. Findo o prazo contratual, e não tendo ele sido prorrogado, a Contratada 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;

10.34. 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;

10.35. 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;

10.36. 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;

10.37. 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;

10.38. 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).

10.39. 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;

10.40. 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;

10.41. 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;

10.42. 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;

10.43. 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;

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

- 10.45. 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;
- 10.46. Formalizar e manter preposto credenciado perante a CONCEDENTE, experiente e com poderes para representá-la na execução do Contrato;
- 10.47. 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;
- 10.48. 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;
- 10.49. Manter em lugar visível painel com a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que prestem serviço nas instalações da ALESC, devidamente atualizada;
- 10.50. 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;
- 10.51. Cumprir todas as orientações da CONCEDENTE para fiel desempenho das atividades especificadas;
- 10.52. Cumprir com rigor as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, sanitárias e sobre manipulação de alimentos;
- 10.53. Atender prioritariamente aos servidores da CONCEDENTE, dispensando tratamento eficiente e cortês;
- 10.54. 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;
- 10.55. 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;
- 10.56. 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;
- 10.57. 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;
- 10.58. 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;
- 10.59. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos;
- 10.60. 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;
- 10.61. 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;
- 10.62. 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;
- 10.63. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto do contrato;
- 10.64. Refazer ou substituir os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis pela fiscalização, sem condições de serem consumidos;
- 10.65. Abster-se de comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências da ALESC;
- 10.66. 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;
- 10.67. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da CONCEDENTE;
- 10.68. 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;
- 10.69. Apresentar seus empregados no local com pontualidade e asseio, conforme os horários fixados pela CONCEDENTE, para fins de execução dos serviços;
- 10.70. Assumir todas as responsabilidades relativas a seus empregados, inclusive para atendimento em casos de emergência por acidentes ou qualquer mal súbito;
- 10.71. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados;
- 10.72. Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONCEDENTE;
- 10.73. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONCEDENTE quanto aos serviços contratados;
- 10.74. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato;
- 10.75. 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;
- 10.76. 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;
- 10.77. 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.
- 10.78. 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.

10.78.1. Caso a CONCESSIONÁRIA não consiga efetuar a contratação de Seguro devido à documentos que deveriam ser fornecidos pela CONCEDENTE, fica desobrigada de contratá-lo.

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

11. VALORES A SEREM ARCADOS PELA CONCESSIONÁRIA

Os valores a serem pagos mensalmente ao CONCEDENTE pela CONCESSIONÁRIA corresponderão:

11.1. Taxa de Concessão.

11.1.1. O valor da Taxa de Concessão será fixado de acordo com pesquisa de mercado, com valores de aluguéis de imóveis localizados na região da ALESC e será aplicado redutor estabelecido no item 2.3.

11.1.2 A taxa mensal de utilização deverá ser paga até o 10º (décimo) dia subsequente ao mês de utilização da área concedida.

11.1.3. O pagamento será efetuado através de depósito identificado na conta da CONCEDENTE, a ser informada no momento de assinatura do contrato.

11.1.4. Após a data prevista no item, será devida multa conforme Anexo III – DAS PENALIDADES – do Termo de Referência.

11.2. Despesas correspondentes à soma das contas de: a) energia elétrica; b) água/esgoto; e c) lixo.

11.2.1. Os valores relativos às despesas de água/esgoto e energia elétrica serão repassados mensalmente à 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.

11.2.2. 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 10 (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.

11.2.3. Após a data prevista nos itens, será devida multa conforme ANEXO III – DAS PENALIDADES – do presente projeto básico.

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

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

12. PROCEDIMENTOS BÁSICOS DE HIGIENE A SEREM OBEDECIDOS PELA CONCESSIONÁRIA

12.1 Com os alimentos:

12.1.1. Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;

12.1.2. Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os portas-papel devem ser instalados, com prévia autorização do gestor designado pela CONCEDENTE, nos diversos setores da cozinha e áreas afins.

12.1.3. Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;

12.1.4. Afastar da manipulação dos alimentos os profissionais que apresentem manchas, machucados e alergias ou estejam doentes;

12.1.5. Lavar adequadamente as verduras, legumes e frutas em água corrente, utilizando escovação manual, de forma a retirar todas as impurezas, e, se necessário, colocá-los de molho em solução bactericida para desinfecção;

12.1.6. Manter os alimentos sempre cobertos;

12.1.7. Cozinhar adequadamente os alimentos;

12.1.8. Não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;

12.1.9. Não utilizar, em hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido e/ou com partes deterioradas, no caso de hortifrutigranjeiros;

12.1.10. Não permitir o contato entre alimentos crus e cozidos;

12.1.11. Manter afastados os alimentos dos produtos de limpeza;

12.1.12. Utilizar água filtrada para a fabricação de gelo e usar pegadores adequados para servi-lo;

12.1.13. Não permitir a exposição em temperatura ambiente de alimentos cozidos por tempo prolongado;

12.1.14. Para manusear os alimentos os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão utilizar: proteção para cabelos (touca) e máscaras descartáveis; uniforme devidamente limpo e passado, vedado o uso de calça jeans, bermuda, boné (e similares) como parte da vestimenta; sapatos fechados;

12.1.15. Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plástico;

12.1.16. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento das refeições;

12.1.17. Utilizar somente produtos de boa procedência;

12.1.18. As mesas do restaurante deverão ser limpas ao término de cada ocupação;

12.1.19. Não aproveitar qualquer dos gêneros preparados (assados, cozidos, etc.) e não servidos, para atendimento de cardápios futuros;

12.1.20. Retirar da cozinha, diariamente, os alimentos preparados e não servidos;

12.1.21. Acondicioná-los em sacos plásticos próprios e providenciar sua retirada da ALESC;

12.1.22. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deve obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;

12.1.23. Os utensílios e equipamentos de higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade;

12.1.24. Deve haver utensílios distintos para a higienização de instalações, para a higienização das partes dos equipamentos, e para aqueles que entrem em contato com alimentos;

12.1.25. Coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos servidos, e conservá-los em recipientes devidamente higienizados sob condições adequadas de refrigeração por um período de 72 (setenta e duas) horas, obedecendo as recomendações técnicas de coletas das amostras;

12.1.26. A análise microbiológica em amostras coletadas no restaurante ou lanchonete, poderá se determinada pela ALESC, a seu critério, após comunicação expressa, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a pagar o custo dos exames se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado;

12.1.27. Utilizar somente utensílios de fácil higienização para retirar os preparados dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;

12.1.28. Utilizar somente produtos permitidos pela legislação vigente para a desinfecção dos alimentos;

12.2. Com os utensílios e equipamentos:

12.2.1. Lavar os utensílios que caírem no chão;

12.2.2. Deixar os utensílios limpos e sempre protegidos;

12.2.3. Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos/recipientes sujos, evitando o contato das mãos nos utensílios onde os alimentos são colocados;

12.2.4. Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens que estiverem lascados, trincados, manchados ou quebrados. Não serão permitidos louças e copos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização;

12.2.5. Diariamente, proceder à limpeza geral dos móveis e dos equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox, eletrodomésticos e utensílios, inclusive talheres, pratos, panelas, caldeirões e bandejas), da área concedida com produtos adequados.

12.3. Com o ambiente:

12.3.1. Deverão ser diariamente observados os aspectos de higiene das áreas que compõem a cozinha, o restaurante e áreas adjacentes, câmaras frias e despensas, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza, arrumação e segurança;

12.3.2. 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;

12.3.3. Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações e horários estabelecidos pela CONCEDENTE, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo;

12.3.4. Os recipientes de lixo devem ser mantidos fechados. Caso o funcionário destampe-os ou remova-os, deve lavar as mãos;

12.3.5. Não descartar restos de alimentos, cascas e grãos nas cubas das pias, em suas válvulas nem nos ralos de esgoto;

12.3.6. Descartar óleos de cozinha, azeites e líquidos utilizados no preparo dos alimentos, em recipientes próprios, plásticos e identificados, seja cromaticamente ou alfabeticamente;

12.3.7. Durante todo o almoço, e nos intervalos dos turnos, as mesas deverão ser limpas, arrumadas e supridas para nova utilização;

12.3.8. Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições e/ou dos lanches, deverá ser efetuada limpeza do restaurante e da lanchonete, utilizando para tanto produtos específicos para cada situação;

12.3.9. Semanalmente, ou antes, caso necessário, deverá ser efetuada limpeza de acordo com os seguintes critérios:

12.3.9.1. Limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura acumulada;

12.3.9.2. Limpeza completa das paredes azulejadas, vidros, esquadrias e grades, considerando os lados interno e externo;

12.3.9.3. Limpeza das paredes pintadas, portas e rodapés;

12.3.9.4. Manter as câmaras frigoríficas revisadas e limpas, 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 execução dos serviços;

12.3.9.5. As caixas de gordura localizadas na área externa deverão ser mantidas revisadas e limpas;

12.3.9.6. A limpeza deverá ser realizada, no mínimo, a cada 60 dias;

12.3.9.7. Caso seja verificada a necessidade de maior frequência na limpeza, a CONCEDENTE poderá assim determinar à CONCESSIONÁRIA, independentemente do acordo desta.

12.3.9.8 Limpeza dos filtros de água

12.3.10. Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante/lanchonete por qualquer motivo;

12.3.11. Utilizar produtos de limpeza adequados tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos;

12.3.12. A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância, porém, além dessa rotina deve-se também:

11.3.12.1. Remover o lixo diariamente, inclusive alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

11.3.12.2. Os custos gerados pela remoção são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sendo que a remoção deverá ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros a serem consumidos;

11.3.12.3. Impedida a separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993; do Ministério da Saúde.

12.3.13. Impedir a presença de animais domésticos nas dependências do restaurante e lanchonete;

12.3.14. Seguir um programa de controle integrado de pragas;

12.3.15. Com saneantes domissanitários:

11.3.15.1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

11.3.15.2. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio e devidamente registrados no órgão de vigilância sanitária competente do Ministério da Saúde (artigos 14 e 15 do Decreto 79.094 de 05 de janeiro de 1997, que regulamenta a Lei 6.360 de 23 de setembro de 1976).

13. DOS EMPREGADOS DA CONCESSIONÁRIA

13.1. Manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;

13.2. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira de Saúde, na forma legal, dos empregados designados para os serviços nas dependências da lanchonete e do restaurante da ALESC, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor;

13.3. fazer cumprir, por meio de supervisão rigorosa, as exigências da Vigilância Sanitária, inclusive quanto aos exames periódicos de seus empregados;

13.4. Afixar em local visível relação nominal dos empregados, constando funções e horários de trabalho;

13.5. Substituir o empregado que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função;

13.6. Fornecer, após aprovação da ALESC, prazo máximo de 20 dias, uniformes completos, de cor clara (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza etc) e em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo sempre a boa aparência dos empregados;

13.7. Os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos e unhas aparadas e barbas raspadas, uniformizados, crachás de identificação, nome do empregado em destaque e nome da CONCESSIONÁRIA;

13.8. Substituir sempre que exigido pela ALESC e independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à ALESC ou ao interesse do Serviço Público;

13.9. Responsabilizar-se, em caso de acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função;

13.10. Manter pessoal capaz de prestar os serviços, sem interrupções, e substituir empregado, sem qualquer ônus para a ALESC, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo a CONCESSIONÁRIA acatar parecer da ALESC quando esta constatar que o número de empregados esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços;

13.11. Proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato conforme orientação da RDC 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

13.12. Comprovar habilitação de todos os empregados por meio treinamento específico na sua área de atuação;

13.13. Manter no local, empregados suficientes para a perfeita execução dos serviços, bem como o mínimo de 02 balanças em funcionamento, visando garantir um atendimento rápido e eficiente.

13.14. Existem dois tipos de controle de saúde que devem ser realizados para os empregados dos estabelecimentos:

13.14.1. O Ministério do Trabalho por meio da NR-7 determina a realização do PCMSO – Programa de Controle Médico Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função;

13.14.2. O controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso, devem ser realizados os exames médicos admissionais, periódicos, dando ênfase aos parâmetros preconizados no regulamento (RDC 216/2004 - ANVISA), acompanhados das análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com avaliação médica;

13.14.3. A periodicidade dos exames médicos-laboratoriais deve ser de 06 meses. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade pode ser reduzida de acordo com os serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais. Para garantir a segurança alimentar deve ser observado o item 04 da RDC 216/2004 - (ANVISA);

13.14.4. Os empregados que apresentarem feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou desinteria), assim como aqueles que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites, não poderão manipular os alimentos. A CONCESSIONÁRIA deve garantir que os empregados nessas situações sejam afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

14. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

14.1. 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;

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

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

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

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

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

14.7. 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.

15. DOS BENS DE PROPRIEDADE DA ALESC

15.1. A CONCESSIONÁRIA receberá, para exploração dos serviços, as áreas especificadas no Objeto, móveis e equipamentos, em bom estado de funcionamento, os quais constarão de Termo de Responsabilidade a ser firmado na data da assinatura do Contrato. Os bens e equipamentos são os constantes do Anexo A;

15.2. Os bens constantes do Anexo A serão disponibilizados à empresa por ocasião da assinatura do Contrato, com a obrigatoriedade da devolução após o término do prazo de vigência nas mesmas condições e quantidades, comprovadas por meio de revisão a ser realizada pelo Serviço de Suprimento e de Patrimônio da ALESC. Caso a empresa não tenha interesse em algum bem poderá desistir de seu recebimento sendo estes excluídos da relação dos bens a serem disponibilizados;

15.3. A CONCESSIONÁRIA responderá pela instalação física; pinturas; pisos, vidros, manutenção e reparo das dependências e instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água; e dos equipamentos, realizando diariamente a sua higienização, limpeza e conservação; observando periodicamente a revisão geral dos bens cedidos pela ALESC;

15.4. A substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade da ALESC somente poderá ser efetuada mediante autorização expressa do Fiscal do Contrato, e acompanhada pelo Serviço de Patrimônio;

15.5. Os serviços de manutenção dos móveis e equipamentos cedidos serão de responsabilidade e a expensas da CONCESSIONÁRIA;

15.6. As recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos deve ser seguida com rigor, assegurando-se que os serviços sejam executados por firmas especializadas;

15.7. Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a CONCESSIONÁRIA, a colocar os equipamentos de uso em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 horas, contado da detecção do defeito. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado ao Fiscal do Contrato;

15.8. A CONCESSIONÁRIA se compromete a devolver no final do período contratual as instalações e equipamentos em boas condições de funcionamento; substituir por outro novo ou indenizar à ALESC o valor correspondente aos equipamentos que não forem entregues ou aos que se tornarem inutilizáveis e, em caso de rescisão antecipada, no prazo de três dias, sem prejuízo de outras penalidades previstas e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

16. GARANTIA

16.1 A CONCESSIONÁRIA prestará garantia destinada a assegurar a plena execução do contrato, no valor de R\$ _____ (_____), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual da Taxa de Concessão a ser paga pela CONCESSIONÁRIA, entendido, para fins de prestação da garantia, em uma das seguintes modalidades:

I – Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;

II – Seguro-Garantia; ou

III – Fiança bancária.

16.2 A CONCESSIONÁRIA deverá efetivar a prestação da garantia e formalizar a entrega do comprovante respectivo, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis contados da assinatura do contrato, podendo esse prazo ser prorrogado por igual período, mediante justificativa a ser apreciada pela Administração.

16.3 A garantia será recalculada, nas mesmas condições e proporções, sempre que ocorrer modificação no valor deste contrato.

16.4 A partir do vencimento, utilização ou recálculo da garantia, a CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 10 (dez) dias úteis para renová-la ou complementá-la, podendo ser prorrogado por igual período, mediante justificativa a ser apreciada pela Administração.

16.5 A garantia será liberada após a execução plena deste contrato, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, de acordo com a legislação em vigor.

16.6 A garantia a que se refere esta cláusula terá vigência durante todo o prazo de execução do contrato.

16.7 O valor da garantia não poderá ser decrescente em função da execução gradual do contrato, nem poderá a garantia estar condicionada a elementos externos à relação entre o ALESC e a CONCESSIONÁRIA.

16.8 A garantia deverá assegurar o pagamento de:

I – prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;

II – multas aplicadas pela ALESC à CONCESSIONÁRIA;

III – prejuízos diretos causados à ALESC e a terceiros decorrentes de culpa ou dolo da CONCESSIONÁRIA durante a execução do contrato.

16.9 A garantia apresentada será avaliada pela ALESC, não se admitindo qualquer restrição ou condicionante à sua plena execução, sobretudo se apresentada em alguma das formas previstas nos incisos II e III do caput deste item, garantia que será rejeitada se houver exclusão ou omissão de quaisquer das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA, nos termos do subitem anterior, ainda que emitidas segundo a normatização dos órgãos reguladores, não afastando o dever de a Administração avaliá-la segundo o regime jurídico a que se submete o contrato administrativo.

17. FISCALIZAÇÃO

17.1. A gestão e fiscalização do presente contrato ficará a cargo de servidores a serem designados por meio de Portaria da Diretoria-Geral, conforme estabelece o art. 2º do Ato da Mesa nº 317, de 19 de novembro de 2020.

17.2. Cabe ao fiscal 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.

17.3. 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.

17.4. É de responsabilidade do fiscal do contrato instruir os processos de aplicação das sanções contratuais previstas no item 17 deste Termo de Referência.

18. DA INEXECUÇÃO E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

18.1.1. **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.

18.1.2. Multas, conforme Tabela de Penalidades constante no Anexo E deste Termo de Referência.

18.1.3. 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 Contratada;

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

18.2. Da multa

18.2.1. A multa será formalizada 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 contratada a oportunidade de defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação.

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

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

18.2.2.3. mediante procedimento administrativo ou judicial de execução.

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

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

18.3. Da Penalidade de Suspensão:

18.3.1. 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:

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

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

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

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

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

18.3.2. 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;

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

18.4. Da Declaração de Inidoneidade:

18.4.1. 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:

18.4.1.1. cometer fraude fiscal;

18.4.1.2. apresentar documento falso;

18.4.1.3. fizer declaração falsa; e

18.4.1.4. comportar-se de modo inidôneo.

18.5. 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.

18.6. 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

19. ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO

19.1. 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.

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

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

19.1.3. 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.

19.1.4 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

19.1.5. O desconto não é cumulativo;

19.1.6. 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;

19.1.7. 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.

19.1.8. 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.

19.1.9. 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.

19.1.10. 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.

19.1.11. 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.

20. DA VISITA TÉCNICA

20.1. É facultado à licitante interessada em participar deste Pregão, mediante prévio agendamento junto à Coordenadoria de Serviços Técnicos realizar vistoria técnica, contados da data marcada para a sessão pública, para conhecer o local onde serão executados os serviços, bem como suas instalações.

20.1.1. A vistoria deverá ser agendada de segunda a sexta-feira, em dias úteis, por meio do e-mail dst@alesc.sc.gov.br. Os telefones para contato são: (48) 3221-2509.

20.1.2. Não será realizada vistoria sem prévio agendamento ou fora do prazo estabelecido.

20.1.3. A vistoria poderá ser realizada por responsável técnico ou representante da pessoa jurídica interessada em participar da licitação, que deverá comparecer munido de identificação pessoal e do comprovante de vínculo com a empresa ou de procuração.

20.1.3.1. A comprovação do vínculo poderá ser feita através do contrato de trabalho, contrato provisório de trabalho, contrato de prestação de serviço ou contrato social da empresa (no caso de sócio ou gerente).

20.1.4. A vistoria prévia é de fundamental importância para que a licitante tenha a real noção das condições do espaço e dos bens objeto da concessão, seu estado de conservação e eventuais despesas e reparos necessários.

20.2. Realizada a vistoria, a licitante receberá o Termo de Vistoria, emitido pela Coordenadoria de Serviços Técnicos, conforme modelo constante no Anexo F deste Termo de Referência.

20.3. Caso a interessada opte por não realizar vistoria, firmará declaração na qual dispensa a necessidade de vistoria, assumindo todo e qualquer risco por sua decisão e se comprometendo a prestar fielmente o serviço nos termos de sua proposta e do presente edital, conforme modelo constante no Anexo G deste Termo de Referência.

20.4. A apresentação do Termo de Vistoria ou da Declaração de Dispensa de Vistoria será obrigatória na fase de habilitação do certame.

21. DAS ESPECIFICAÇÕES GERAIS

21.1. Os cardápios mínimos especificados no Anexo D deste Termo de Referência poderão ser alterados mediante sugestão da CONCESSIONÁRIA e prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

21.2. A CONCESSIONÁRIA deverá preparar os alimentos na própria cozinha da área concedida. Os alimentos a serem preparados deverão seguir a referência de qualidade especificadas no Anexo D deste Termo de Referência.

21.3. O alimento cujo preço for calculado por quilograma será submetido à pesagem em balança eletrônica na presença do usuário, descontando-se a tara, já previamente ajustada.

21.4. O valor da refeição será pago diretamente pelo usuário/consumidor à CONCESSIONÁRIA, não tendo a CONCEDENTE qualquer responsabilidade neste sentido.

21.5. É vedado o fornecimento e venda de tabaco, bem como seu uso nas dependências da área concedida.

21.6. É vedado o fornecimento e venda de bebidas alcoólicas, bem como seu uso nas dependências da área concedida.

21.7. As disposições previstas no presente Termo de Referência não exclui a necessidade de cumprimento de todas as normas aplicáveis a restaurantes e a lanchonetes estabelecidas pelos órgãos competentes. O Anexo D a este Termo relaciona procedimentos básicos de higiene a serem observados no exercício das atividades da CONCESSIONÁRIA.

21.8. O Anexo D a este Termo de Referência informa as obrigações da CONCESSIONÁRIA no que se refere aos funcionários que exercerão suas atividades nos estabelecimentos situados no espaço público cedido.

21.9. O Anexo D a este Termo de Referência informa as obrigações da CONCESSIONÁRIA no que se refere aos bens de propriedade da CONCEDENTE que serão cedidos para uso no prazo de vigência do contrato.

21.10. É vedada a cobrança de gorjeta ou taxas semelhantes.

21.11. A licitante vencedora deverá aceitar, obrigatoriamente, no restaurante e na lanchonete, pagamento por meio dos cartões da empresa Personal Card Alimentação, Ticket Alimentação ou de outras empresas que venham eventualmente a serem contratadas pela ALESC.

21.12. A licitante vencedora também deverá viabilizar o pagamento das refeições mediante desconto em folha dos servidores da ALESC.

21.13. A CONCESSIONÁRIA deverá, no decorrer de suas atividades, observar e cumprir as normas tributárias em vigor. É imprescindível o fornecimento de cupom fiscal em cada venda realizada.

ANEXO A DO TERMO DE REFERÊNCIA
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 TERMO DE REFERÊNCIA
DEMONSTRATIVO DO VALOR MÍNIMO A SER OFERTADO NA CONCESSÃO DO ESPAÇO

	VALOR ESTIMADO LOCAÇÃO (R\$)
ORÇAMENTO "A"	R\$ 27.753,26
ORÇAMENTO "B"	R\$ 26.431,68
ORÇAMENTO "C"	R\$ 27.257,67
ORÇAMENTO "D"	R\$ 4.000,00
ORÇAMENTO "E"	R\$ 29.586,96
MÉDIA	R\$ 23.003,82
(-) REDUTOR ESPECIFICADO ITEM 2.4 (53,76%)	- R\$ 12.366,86
(=) VALOR MÍNIMO DA CONCESSÃO	R\$ 10.636,96

ANEXO C DO TERMO DE REFERÊNCIA
DEMONSTRATIVO DOS VALORES MÉDIOS PRATICADOS EM RESTAURANTES

Item	Qtd	Unid	Produtos	REST. 1	REST. 2	REST. 3	REST. 4	PREÇO MÉDIO
1	1	kg	Refeição a Quilo (Autoserviço) – Conforme cardápio Mínimo	R\$ 79,90	R\$ 55,00	R\$ 79,90	R\$ 69,00	R\$ 70,95

ANEXO D DO TERMO DE REFERÊNCIA
DOS CARDÁPIOS MÍNIMOS (BÁSICOS) A SEREM OFERECIDOS NOS RESTAURANTES E LANCHONETES

1. DOS CARDÁPIOS MÍNIMOS (BÁSICOS) A SEREM OFERECIDOS NO RESTAURANTE

1.1. Para definir um padrão mínimo e compatível com os valores máximos a serem cobrados no restaurante fica estabelecida a seguinte composição de produtos alimentícios, intitulada **Cardápio Mínimo**, que deverão ser disponibilizados diariamente durante o horário de funcionamento do restaurante:

ITENS MÍNIMOS	COMPONENTES
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	molhos para saladas, incluir opções caseiras do tipo molho pesto (manjerição ou rúcula), vinagrete, mostarda e mel, etc;
Sementes	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 (tropical, tutu, com proteína ou feijoada)
Opções principais protéicas (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.

1.2. Não serão considerados pratos principais protéicos preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não seja o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, paella, galinhada, lasanhas e outros;

1.3. Caso haja necessidade de expor saladas em outros locais além do balcão refrigerado de saladas por ausência de espaço, as excedentes deverão ser acondicionadas sobre gelo;

1.4. Incluir pelo menos 1 opção de assados, grelhados, refogados ou ensopados no buffet, incluindo as proteínas e as guarnições, a fim de evitar apenas frituras e empanados no mesmo dia;

1.5. Sinalizar cada preparação do buffet que contenha glúten e/ou lactose e oferecer opções para este público também nas lanchonetes;

1.6. Evitar o uso de panelas antiaderentes que utilizem o ácido perfluorooctanóico (PFOA) em sua composição;

1.7. Priorizar agricultura familiar, preferencialmente orgânica.

2. DOS CARDÁPIOS MÍNIMOS (BÁSICOS) A SEREM OFERECIDOS NAS LANCHONETES

2.1. Para definir um padrão mínimo e compatível com os valores máximos a serem cobrados na lanchonete fica estabelecida a seguinte composição de produtos alimentícios, intitulada **Cardápio Mínimo**, que deverão ser disponibilizados diariamente durante o horário de funcionamento do restaurante:

ITENS MÍNIMOS
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)
ITENS MÍNIMOS
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)

2.2. Além dos produtos acima elencados, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar a possibilidade de oferecer almoço (PF) nas dependências da lanchonete localizada na Unidade Administrativa (Avenida Mauro Ramos, 300, 9º andar), mediante agendamento prévio, na forma estabelecida pela fiscalização.

2.3. O almoço a ser fornecido na lanchonete da Unidade Administrativa poderá ser preparado no restaurante localizado no Palácio Barriga verde, desde que transportado em embalagem apropriada.

2.4. A forma de transporte, horários e agendamentos serão definidos pela fiscalização do contrato.

3. REFERÊNCIA DE QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

3.1. Os alimentos deverão obrigatoriamente seguir o seguinte padrão de referência:

ITENS	REFERÊNCIA
Óleos	Deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleo utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas.
Azeites	Os azeites deverão ser de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos (extra virgem e acidez máxima de 0,5%), oferecidos em suas embalagens originais, preferencialmente vidro escuro sem a adoção de práticas de reabastecimento.
Pães	Serão servidos sempre frescos. Os de forma poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade, que deverá ser de primeira; Oferecer opção de pão integral.
Arroz e feijão	Os grãos a serem utilizados, tanto para o arroz branco quanto para o integral, deverão ser tipo 2, classe longo fino. O feijão deve ser tipo 1, podendo ser roxinho, preto, jalo, verde ou fradinho.
Frutas, verduras e legumes	Deverão estar sempre frescos, sem lesões de origem física ou mecânica que alterem sua aparência, sem existência de sujidades, enfermidades e insetos, e isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
Queijos	Os queijos serão dos seguintes tipos: minas, prato, mussarela e parmesão (este último, para massas). Deverão ser de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo, com carimbo de inspeção SIF/SIE/SIM, com rótulo; Oferecer opção de queijo sem lactose.
Bomboniere	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens originais, sem quebras.
Carnes bovina e suína, incluindo vísceras	Deverão ser utilizados carnes de 1ª qualidade. Para a carne bovina: contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole, picanha e filé mignon. Para a carne suína: pernil, lombo e bisteca. Quanto às vísceras, poderão ser utilizados fígado, bucho, rabada e língua, exclusivamente. Carne extra limpa, isenta ao máximo de gordura. Tanto as carnes quanto as vísceras deverão conter carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM, nome do fornecedor e data de validade na embalagem.
Aves e vísceras	Deverão ser utilizadas carnes de 1ª qualidade, como coxa, contra-coxa, peito e filé de frango. Como vísceras poderão ser utilizados moela e coração de frango. Tanto as carnes quanto as vísceras deverão conter carimbo de inspeção de SIF/SIE/SIM, nome do fornecedor e data de validade na embalagem.
ITENS	REFERÊNCIA
Peixes	Peixes de 1ª qualidade, como salmão, badejo, bacalhau, robalo, tilápia, dourado e pescadas em cortes de filé ou postas. Peixes regionais, tainha e anchova na época da safra na região. Deverá apresentar carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM, nome do fornecedor e data de validade na embalagem.
Linguças	Deverão ser fornecidas do tipo "pura" sem misturas, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango. Os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e gordura, observando-se a finalidade a que se destinam (assados ou frituras). Deverão conter carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM, nome do fabricante e data de validade na embalagem.
Frios e embutidos	Os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura. Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo, com carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM nome do fornecedor e data de validade na embalagem.
Sorvetes	Deverão ser servidos logo após a retirada do freezer, em embalagens originais. Poderão ser de massa ou picolé (industrializados)

Refrigerantes	Serão do tipo gasoso, em sabores variados, como guaraná, laranja, uva limão, cola, etc. nas versões normal, diet, light ou zero.
Café	O café deverá ser de primeira qualidade, fornecido em embalagem "a vácuo". A preparação deverá dar as melhores características de paladar ao produto servido. O café armazenado em recipientes térmicos e que não consumido em 6 horas não poderá ser aproveitado.
Água	A água a ser utilizado para preparo de sucos e demais alimentos deverá ser filtrada ou mineral.
Leite	Deverá ser pasteurizado, tipo A ou B, registrado no ministério da agricultura e consumido na data prevista pelo fornecedor.
logurte	Deverão estar em embalagem individual descartável, ser registrado no ministério da agricultura e ser do tipo natural ou com frutas, light, diet, normal ou sem lactose
Sucos	Elaborados com frutas frescas de primeira, higienizadas e maduras. Na mistura, observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor. Permitir-se-á alternância de emprego de frutas frescas e polpas congeladas de boa qualidade. Deverá haver diversidade de sabores.
Molhos	O fornecimento de maionese, catchup e mostarda deverá ser industrializado e em sachês individuais. Os demais molhos industrializados poderão ser apresentados em embalagens originais dos produtos, de vidro ou de plástico. Os molhos não industrializados deverão observar todas as exigências mínimas de higiene e qualidade em sua produção, devendo ser próprios para o consumo.
Itens não mencionados	Todos os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender ao Termo de Concessão de Uso a que se refere este anexo, deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens.
Observação: Os demais produtos e tipos poderão ser acrescentados pela proponente para a execução dos serviços. A aceitação ou não será direito exclusivo da CONCEDENTE que, ao analisar a proposição, considerará também a preservação do padrão de qualidade exigido.	

4. DA INCLUSÃO DE NOVOS ITENS AO CARDÁPIO

4.1. O rol de alimentos exigidos no presente Anexo é o mínimo exigido, podendo a CONCESSIONÁRIA oferecer mais produtos, desde que previamente aprovados pela ALESC.

4.2. O preço dos produtos que eventualmente serão oferecidos pela CONCESSIONÁRIA e não estão previstos no presente anexo, deverão ser previamente aprovados pela ALESC.

ANEXO E DO TERMO DE REFERÊNCIA 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 CONTRATANTE, conforme conveniência administrativa, rescisão contratual por culpa exclusiva da CONTRATADA, 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 F DO TERMO DE REFERÊNCIA TERMO DE VISTORIA TÉCNICA

Atestamos que a Empresa, inscrita inscrita no CGC/CNPJ nº por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº compareceu aos espaços 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, vistoriou os locais onde serão prestados os serviços, a fim de verificar o espaço e suas instalações, móveis e equipamentos, visando ao perfeito conhecimento do objeto ora licitado (Pregão nº XX/2022).

Florianópolis, xx de xxxxxx de 2022.

Representante da CONCEDENTE
(Nome e matrícula)

Responsável Técnica da Empresa
(Nome e CPF)

ANEXO G DO TERMO DE REFERÊNCIA
DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISITA TÉCNICA

A Empresa, inscrita no CNPJ nº por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº declara, para os devidos fins de comprovação, que a empresa optou por não visitar o local da prestação de serviços, estando, assim, ciente de todas as especificações técnicas e de estrutura presentes no instrumento convocatório, bem como de todo mobiliário fornecido, não podendo, em momento posterior, alegar a falta de conhecimento das referidas especificações para justificar eventuais futuros descumprimentos em relação ao edital ou contrato.

Florianópolis, xx de xxxxxx de 2022.

Responsável Técnica da Empresa
(Nome e CPF)

ANEXO H DO TERMO DE REFERÊNCIA
FORMULÁRIO DA PESQUISA DE OPINIÃO

Unidade:

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

A Empresa....., inscrita no CNPJ nº por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº declara que os bens patrimoniais discriminados no anexo A, bem como toda infraestrutura elétrica, hidráulica e de gás, encontram-se sob sua responsabilidade, comprometendo-se a zelar pela correta e adequada utilização destes e que ressarcirá qualquer material ou equipamento cedido pela ALESC, em caso de desaparecimento, quebra ou outro motivo que torne inutilizável, com outro novo de idêntica ou similar qualidade e funcionalidade.

Ainda, declara que está ciente que responderá 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, devendo 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;

Florianópolis, xx de xxxxxx de 2022.

Responsável Técnica da Empresa
(Nome e CPF)

ANEXO II

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO CL Nº 019/2022 PLANILHA DE VALORES MÁXIMOS ADMISSÍVEIS

Item	Unid	Produtos	Valor Máximo
1	Kg	Refeição a Quilo (autosserviço) Conforme cardápio mínimo	R\$ 70,95

ANEXO III

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO CL Nº 019/2022 (MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL)

PROPOSTA

NOME DA EMPRESA: _____

ENDEREÇO: _____ CIDADE: _____

CEP: ____-____ ESTADO: ____ FONE/FAX DA EMPRESA: _____

FONE/FAX DO REPRESENTANTE: _____

CNPJ Nº: _____

BANCO: _____ AGÊNCIA: _____ CONTA CORRENTE: _____ E-

MAIL: _____

RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO: _____

A presente proposta tem como objeto o fornecimento dos serviços abaixo discriminados, de acordo com as especificações constantes no Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 019/2022:

Item	Unidade	Produto	Valor
01	kg	Refeição a Quilo (Autosserviço), conforme cardápio Mínimo	
02	mês	Taxa de Concessão Mensal	R\$ 10.636,96

- a) validade da proposta: 60 dias;
- b) concordo com todas as exigências do Edital;
- c) Prazo para assinatura do contrato: até 05 (cinco) dias úteis (a contar da convocação da ALESC).
- d) O item 02 (Taxa de Concessão) é valor fixo e não será considerado como critério de julgamento da proposta.

Florianópolis/SC, ____ de ____ de 2022.

Representante legal
(Assinatura e carimbo da empresa)

ANEXO IV

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO CL Nº 019/2022

(MODELO DE DECLARAÇÃO)

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO

_____ (nome da empresa), CNPJ nº _____, sediada na _____ (endereço completo), declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistente fato impeditivo de sua habilitação no presente certame licitatório acima destacado, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Florianópolis/SC ____ de ____ de 2022.

Representante legal
(Assinatura e carimbo da empresa)

ANEXO V

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO CL Nº 019/2022

(MODELO DE DECLARAÇÃO)

DECLARAÇÃO DE QUE ATENDE AO INCISO V DO ART. 27 DA LEI Nº 8.666/93

_____ (nome da empresa), com sede na _____ (endereço da empresa), CNPJ _____, por seu representante legal infra-assinado, em atenção ao inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, declara, sob as penas da lei, que cumpre integralmente a norma contida no art. 7º, XXXIII, da Constituição da República, ou seja, de que não possui em seu quadro de pessoal, empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho exceto aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Florianópolis/SC ____ de ____ de 2022.

Representante legal
(Assinatura e carimbo da empresa)

ANEXO VI

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO CL Nº 019/2022

DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE FISCAL

_____ (nome da empresa), com sede na _____ (endereço da empresa), inscrita no CNPJ sob o nº _____, licitante no certame acima destacado, promovido pela ALESC, declara, por meio de seu representante legal infra-assinado, R.G. nº _____, que se encontra em situação regular perante as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal, a Seguridade Social (FGTS e INSS e débitos trabalhistas), bem como atende a todas as exigências de habilitação constantes do edital próprio.

Florianópolis/SC ____ de ____ de 2022.

Representante legal
(Assinatura e carimbo da empresa)

ANEXO VII

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO CL Nº 019/2022

**DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E
EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

____ (nome/razão social), inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) senhor(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, para todos os fins e efeitos legais, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser microempresa ou empresa de pequeno porte nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/06.

Florianópolis/SC ____ de ____ de 2022.

Representante legal
(Assinatura e carimbo da empresa)

ANEXO VIII

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO CL Nº 019/2022

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE ATENDE ÀS LEIS ESTADUAIS Nº 5 10.732/98 e 16.003/13

Para atendimento ao disposto no Edital de Pregão Eletrônico nº 019/2022, promovido pela ALESC, a empresa _____, estabelecida na Rua _____ nº _____, Bairro _____, Cidade _____/_____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____._____._____/_____-_____, por intermédio de seu representante legal, DECLARA que atende às exigências das Leis estaduais nºs 10.732, de 07/04/1998, e 16.003, de 25/04/2013, esta última regulamentada pelo Decreto estadual nº 1.694, de 23/08/2013, mantendo programas de capacitação de seus trabalhadores no que se refere à saúde e segurança do trabalho.

DECLARA, ainda, que se compromete a fornecer os comprovantes necessários quando assim solicitados pela Concedente.

Florianópolis/SC ____ de ____ de 2022

Assinatura do Responsável
Carimbo da Empresa

ANEXO IX

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO CL Nº 019/2022

PROPOSTA DE MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO CL Nº ____/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 ALESC e a Empresa _____, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA DO PRÉAMBULO

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** _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____._____/_____._____, com sede na Rua _____, nº _____, _____, SC, CEP _____-_____, neste ato representada por _____

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 22.0.000002251-2; 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, no Edital de Pregão Eletrônico nº 019/2022, seus Anexos e as condições consignadas na proposta apresentada pela **CONCESSIONÁRIA**, a contar da formalização do instrumento de contrato.

§ 1º Na execução dos serviços serão observados rigorosamente, ainda, a metodologia boas práticas para serviços de alimentação (RDC 216/2004), além das condições mínima exigidas para a higiene e preparo dos 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\$ 10.636,96** (dez mil seiscentos e trinta e seis reais e noventa e seis reais), qual deverá ser recolhida até o décimo dia útil do mês subsequente à utilização do espaço destinado ao restaurante e à lanchonete, na seguinte conta 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, sendo obrigatória a vinculação da conta ao CNPJ e/ou CPF do recolhedor no valor certificado pelo Gestor/Fiscal do Contrato.

5.1.4. A Concessionária deve apresentar ao fiscal do contrato os comprovantes de recolhimento em até 2 (dois) 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 a 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 Índice 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 reajustados anualmente para manter o equilíbrio econômico e financeiro do contrato, limitado à variação, no período, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) - Grupo Alimentação e Bebidas Fora do Domicílio no Brasil - divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou por índice que venha a substituí-lo.

5.5. Os valores relativos às despesas de água/esgoto e energia elétrica serão repassados mensalmente à 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 de lixo da ALESC, a qual terá o prazo de 10 (dez) dias contados a partir da notificação para efetuar o pagamento. a) o valor cobrado será de 1,10% do montante pago por est

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.

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 exigida 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 marmiteix 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 centrifugas, 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 detetização 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 e lanches, executando os serviços em conformidade com 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 às 19h, podendo ser estendido até às 21h, a critério da empresa CONCESSIONÁRIA e 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 idoneidade (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, __ de ____ de 2022

CONCEDENTE:

Assembleia Legislativa de Santa
Catarina (ALESC)

CONCESSIONÁRIA :

[inserir nome da CONCESSIONÁRIA]

André Luiz Bernardi
Diretor-Geral

[inserir nome do representante legal]
[cargo]

Jean Carlos Baldissarelli

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), vinagrete, 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 feijoado).
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 **RAFAEL BATISTA DOS SANTOS**, Coordenador de Licitações e Contratos, em 11/07/2022, às 16:41, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **LEONARDO ULISSES MORAES**, Presidente de Comissão Legal, em 11/07/2022, às 16:49, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **ANDRE LUIZ BERNARDI**, Diretor Geral, em 11/07/2022, às 17:10, 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 **0452369** e o código CRC **61727BC5**.