



## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA PREGÃO ELETRÔNICO

#### INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE – CAMPUS ESTÂNCIA

#### PREGÃO Nº 01/2017

(Processo Administrativo n.º 23463.000608/2016-68)

### 1. DO OBJETO

1.1. *Concessão onerosa de uso da Lanchonete do Instituto Federal de Sergipe Campus Estância, com área de **231,9 m²**, com vista à exploração comercial de serviço de lanchonete e fornecimento de refeições e lanches, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.*

### 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

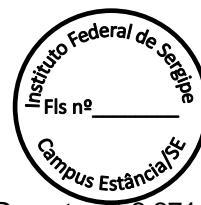
2.1. Atualmente, o IFS/Campus Estância possui **455 (quatrocentos e cinquenta e cinco)** alunos matriculados, **76 (setenta e seis)** servidores efetivos e **45 (quarenta e cinco)** contratados, oferecendo cursos superiores, cursos técnicos integrados, cursos técnicos subsequentes, cursos técnicos concomitantes e cursos profissionais de nível básico à classe trabalhadora, desenvolvendo ensino, pesquisa, extensão e inovação. Toda esta comunidade necessita dispor de acesso às refeições que permitam a sua permanência na instituição desenvolvendo atividades diurnas, garantindo seu pleno funcionamento.

2.2. A implantação deste serviço vem ao encontro das necessidades dos servidores e alunos, tendo como consequência a melhoria das atividades da instituição em oferecer ensino profissional de nível médio e superior às camadas mais carentes da população com estímulo à permanência na escola minimizando a taxa de evasão escolar.

### 3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. A Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas e lanches, com concessão de Área Administrativa de Uso de Bem Público na forma onerosa, objeto deste Termo de Referência, se enquadra como serviço comum, de caráter contínuo, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005.

3.2. Cabendo licitação na modalidade Pregão, conforme Acórdão Nº 2844/2010 – TCU ainda observado o disposto na Lei nº. 10.520 de 7 de julho de 2002; e na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 01 de 19 janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e alterações subsequentes; aplicando – se subsidiariamente, no que couber, a Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993; a Lei nº 9.636, de 15/05/1998, o Decreto nº 3.725, de 10/01/2001; Decreto nº 2.271, de 7 de julho 1997; Portaria nº 05, de 31/01/2001; a Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977; Código de Defesa do Consumidor; Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência de República, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública



3.3. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

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

3.5. A exploração dos serviços de lanchonete é de natureza continuada, sendo o prazo inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitados a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do artigo 57 da Lei nº 8666/93.

#### 4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

4.2. *Relação mínima de produtos vendidos:*

ITEM	PRODUTO.	PESO/VOL.	MÍNIMO PREÇO (R\$)
SALGADOS			
1	Empada de queijo	80 g	3,58
2	Empada de frango	80 g	3,58
3	Pastel de forno de carne	80 g	3,58
4	Pastel de forno de queijo	80 g	3,58
5	Pastel de forno de frango	80 g	3,58
6	Coxinha de galinha	80 g	3,58
7	Fatia de torta salgada de carne	120 g	4,08
8	Fatia de torta salgada de frango	120 g	4,08
DOCES (sobremesas)			
9	Fatia de torta (Diversos sabores)	100 g	3,73
10	Pudim de leite	100 g	3,88
SANDUÍCHES			
11	Sanduíche de queijo		3,45
12	Sanduíche misto		3,58
13	Sanduíche Hambúrguer		5,25
14	Sanduíche Americano		6,13
15	Sanduíche X-Bacon		6,63
16	Sanduíche X-Frango		6,63
BEBIDAS			
17	Refrigerante em lata (diversos sabores)	350 ml	3,38
18	Água mineral com gás	500 ml	2,20
19	Água mineral sem gás	500 ml	1,95
20	Água mineral sem gás (copo)	300 ml	1,36
21	Suco naturais sabores variados (com leite)	300 ml	3,60
22	Suco naturais sabores variados (sem leite)	300 ml	3,50



23	Café grande (com leite)	100 ml	2,68
24	Café grande (sem leite)	100 ml	2,30
SOMATÓRIO DOS PREÇOS UNITÁRIOS DOS ALIMENTOS E DAS BEBEDAS			89,81
PERCENTUAL LINEAR DE DESCONTO OFERTADO SOBRE OS PREÇOS UNITÁRIOS			--- %
VALOR DA PROPOSTA (SOMATÓRIO DOS PREÇOS UNITÁRIOS, SUBTRAÍDO DO DESCONTO)			R\$ .....

4.3. O valor total da lista anterior e valor da proposta são meramente para se ter um referencial para se encontrar o maior desconto a ser aplicado aos produtos vendidos na lanchonete.

4.4. Antes do funcionamento da lanchonete será feita uma pesquisa de mercado a fim de obter o preços médios atualizados, por meio de levantamento realizado junto a, no mínimo, 3 (três) estabelecimentos,

4.5. Os serviços serão prestados no espaço físico destinado para funcionamento da Lanchonete do IFS – Campus Estância, localizado a Rua Café Filho, nº 260, Cidade Nova, Estância/SE – CEP: 49200-000.

4.6. Produtos que poderão ser vendidos:

a) lanches rápidos (salgados, pães de queijo, sanduíches frios e quentes, cachorro-quente, sanduíche natural, biscoitos, tortas, doces, sucos naturais, achocolatados, refrescos de marcas confiáveis, café, café com leite), sendo imprescindível a variação dos gêneros alimentícios a serem oferecidos;

b) refeições leves, devendo ser confeccionadas no mesmo dia, como, por exemplo, saladas cruas e cozidas (desde que atendidas as normas de desinfecção), carnes grelhadas (carne vermelha, frango, peixe, etc.), arroz ou massas, feijão, guarnições.

c) bebidas: água mineral (em copo ou garrafa plástica), refrigerantes em lata e sucos (naturais, em polpas e em embalagens tetrapak).

d) sorvetes, açaí, balas, chicletes e sobremesas.

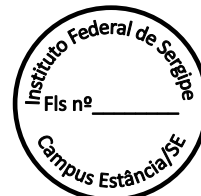
4.7. O horário de funcionamento deverá ser de segunda- feira a sexta- feira das 7 horas e 30 minutos às 22 horas, de forma ininterrupta, nos dias de expediente do Campus, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes.

4.8. As refeições deverão ser servidas entre 11h00min às 13h30min (almoço) e de 17h30min às 19h00min (jantar) podendo ser prorrogado a critério da empresa.

4.9. O Campus poderá solicitar o funcionamento em caráter excepcional, durante eventos do Campus, realizados fora do horário de atendimento normal da Lanchonete, aos sábados, domingos e feriados, onde será solicitada abertura da Lanchonete mediante solicitação da Direção do Campus com no mínimo 48 horas de antecedência.

4.10. A critério do Campus poderá não haver expediente em dias úteis, o que será avisado com antecedência de 2 (dois) dias antes da ocorrência.

4.11. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, visitas, etc.) a cessionária deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento.



4.12. A comercialização de refeição poderá ser na forma de self-service e o preço será o do mercado local deduzido do percentual de desconto oferecido na licitação e esta redução não interferirá na qualidade das refeições prontas nem no atendimento aos usuários.

4.13. As refeições poderão ser preparadas em cozinha legalmente estabelecida fora das dependências do Campus, bem como que deverá ser transportadas em veículo próprio para isso, utilizando - se de materiais adequados para o transporte das mesmas.

4.14. Os preços praticados das refeições deverão ser o mesmo tanto para os alunos cadastrados nos programas quanto para servidores.

#### 4.15. **ESPECIFICAÇÃO PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES**

4.15.1 A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, e a Resolução do FNDE nº 38/2009, disponível em <http://www.fnde.gov.br/index.php/programas-alimentacao-escolar>, no que se refere a:

- a) Valor energético;
- b) Tipos de alimentos e preparações destes;
- c) Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura; considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.
- d) Atender o disposto no Art. 16 da Resolução do FNDE nº 38/2009, o qual recomenda que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo (à oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana):
  - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
  - 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
  - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada
  - 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans;
  - 1 g (um grama) de sal.

#### 4.15.2 Características dos ingredientes:

Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas as seguintes características dos ingredientes:

- a) Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;
- b) Arroz;
- c) Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas ou lentilha, grão de bico ou ervilha.
- d) Massas com ovos, de primeira qualidade;
- e) Pó para pudim com leite em sua composição;
- f) Maionese industrializada, de primeira qualidade;



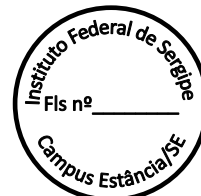
- g) Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- h) Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;
- i) Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.

#### 4.16. ESPECIFICAÇÃO DOS LANCHES

- 4.16,1 Os lanches, com exceção dos sanduíches, deverão ser previamente preparados em outro local, sendo recomendado apenas seu aquecimento nas instalações da Lanchonete.
- 4.16,2 A Cessionária deverá identificar cada prato de lanche, sendo afixado acima do prato placa de pequeno porte, preferencialmente de acrílico, com o respectivo nome.
- 4.16,3 A lanchonete deve sempre oferecer opções Light e Diet para os usuários.
- 4.16,4 Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido.
- 4.16,5 Os salgados, bolos, sanduíches, etc deverão ser preparados diariamente, no dia correspondente à venda direta dos produtos.

### 5 INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

- 5.1 A área objeto da cessão será entregue à cessionária nas condições em que se encontra.
- 5.2 A lanchonete possui uma área total de aproximadamente 231,9 m<sup>2</sup>, assim distribuídos:
  - Área da cozinha: 59m<sup>2</sup>
  - Área das mesas: 172,90m<sup>2</sup>
- 5.3 copa, cozinha, vestiários, escritório e despensa, distribuídos da seguinte forma:
- 5.4 O critério de julgamento da licitação deverá ser pelo MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO OFERTADO SOBRE A RELAÇÃO MINIMAS DE PRODUTOS;
- 5.5 O PERCENTUAL DESCONTO OFERTADO SOBRE A RELAÇÃO MINIMAS DE PRODUTOS será aplicado em todos os produtos comercializado na Lanchonete.
- 5.6 A administração poderá firmar contrato para arcar com os custos inerentes aos alunos que atenderem os critérios para recebimento do auxílio-alimentação.
- 5.7 O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.
- 5.8 As despesas com gás, bem como sua instalação, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA.
- 5.9 Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da contratante.



5.10 Caberá à empresa CESSIONÁRIA recolher mensalmente a **Taxa Mensal de Utilização do Espaço**, cujo valor corresponderá ao somatório dos seguintes taxas:

5.10.1 **Taxa mensal de ocupação do espaço:** será de **R\$ 300,00**(trezentos reais) podendo ser aplicado **desconto de até 50% sobre esse valor**, apurado pela metodologia prevista no item 6.2 e a taxa de desconto prevista no item 6.3;

5.8.2 **Taxa de energia elétrica:** o consumo estimado do ambiente da lanchonete é de 248,60 Kwh mensais, que corresponde ao valor atual de **R\$ 196,44 (Cento e noventa e seis reais e quarenta e quatro centavos)** por mês, conforme memória de cálculo no ANEXO IV.

5.8.3 **Taxa de consumo de água:** equivalente a 25 (vinte) litros de água por refeição ou 16,5 m³ de água mensais, que corresponde ao valor estimado de **R\$ 264,99 (duzentos e sessenta e quatro reais e noventa e nove centavos)** por mês, conforme memória de cálculo no ANEXO IV.

5.9 O pagamento mensal referente à concessão onerosa deverá ser realizado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, mediante depósito efetuado por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, a ser emitida via internet, no endereço [https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru\\_simples.asp](https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp). As cópias dos comprovantes de pagamentos de que trata este item deverão ser entregues ao fiscal do contrato, no prazo de (05) cinco dias após seu recolhimento.

5.10 O período de funcionamento da lanchonete seguirá o ano letivo, caso em que, no período de férias escolares, e em qualquer outro tipo de paralisação das atividades do Campus que ultrapasse a um período de 20 dias corridos dentro de um mês, a Taxa Mensal de Utilização do Espaço será proporcional aos dias de funcionamento da Lanchonete.

5.11 No caso de pedido de alteração da tabela de preços, decorrido o prazo mínimo de 6 (seis) meses de vigência do contrato, a IFS – Campus Estância analisará, para cada item, se os novos preços propostos guardam, no mínimo, a mesma diferença percentual oferecida no processo licitatório, em relação aos preços médios de mercado atualizados, por meio de levantamento realizado junto a 3 (três) estabelecimentos.

5.12 Em caso de prorrogação do contrato, após 12 (doze) meses de vigência, a **Taxa mensal de ocupação do espaço**, será reajustada tomando como base o índice INPC/IBGE dos últimos doze meses, ou outro índice que venha substituí-lo, após confirmação pelo fiscal do contrato de que o preço continua vantajoso para a Administração.

5.13 **A Taxa de energia elétrica e a Taxa de consumo de água** serão reajustadas, como base no aumento praticado pelas concessionárias dos referidos serviços públicos,

5.14 As alterações decorrentes de Reajustes do contrato serão formalizadas por meio de apostilamento.

5.15 Os preços por item do cardápio não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a Lanchonete, objeto da concessão de uso.

5.16 As benfeitorias, para serem realizadas pela licitante vencedora, nas dependências da lanchonete, dependerão de prévia e expressa autorização da Direção do Campus Estância e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à licitante vencedora o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

## 6 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.

6.1 Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros estabelecidos neste termo de referência e avaliados de acordo com os CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DA AVALIAÇÃO TÉCNICA.

### 6.2 DOS CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DA AVALIAÇÃO TÉCNICA

#### 6.2.1 PESQUISA DE SATISFAÇÃO

6.2.1.1 Tem por objetivo avaliar as condições de atendimento e a qualidade dos serviços prestados pela CESSIONÁRIA.

6.2.1.2 Será realizada trimestralmente pela Fiscalização do Contrato com, no mínimo, 20 (vinte) usuários da Lanchonete, escolhidos de forma aleatória, os quais serão submetidos ao preenchimento do questionário constante do ANEXO II.

6.2.1.3 Os participantes da pesquisa serão entrevistados pela equipe designada pela Fiscalização do Contrato, que aplicará os questionários, para fins de apuração do índice de satisfação e aplicação dos descontos previstos no ITEM 6.3.1.

6.2.1.4 A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

$NPS = \frac{\sum ps}{N}$	Onde:
	$\sum ps$ = somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários do Cantina.
	$n$ = quantidade de usuários entrevistados.

$ps = \frac{\sum ni}{r} \times 20$	Onde:
	$ps$ = nota da pesquisa de satisfação.
	$\sum ni$ = somatório das notas dos itens de avaliação.
	$r$ = quantidade de itens respondidos.

#### 6.2.2 AVALIAÇÃO TÉCNICA

6.2.2.1 A avaliação técnica será realizada por meio de supervisões e controles realizados pelo Gestor do Contrato.

6.2.2.2 Para fins de pontuação, as irregularidades serão classificadas em Leve, Média, Grave ou Gravíssima.

6.2.2.3 A Nota Geral de Avaliação Técnica (NAT) será obtida através da seguinte fórmula:

$NAT = 100 - \sum pd$	Onde:
	$\sum pd$ = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela constante no <b>ANEXO III</b> .

6.2.2.4 Não haverá limite de supervisões a serem realizadas.

### 6.3 DOS PARÂMETROS PARA O DESCONTO SOBRE A TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO DO ESPAÇO.

6.3.1 A concessão de desconto sobre a Taxa de Ocupação do Espaço obedecerá aos parâmetros estabelecidos no quadro abaixo:

Nota Final de Desempenho (NF)	Desconto (D)
70,01 a 100,00	50%
50,01 a 70,00	25%
0,00 a 50,00	0%

6.3.2 O desconto incidirá sobre a Taxa Mensal de Ocupação do Espaço que é de R\$ 300,00 (trezentos reais), de acordo com a seguinte fórmula:

$TU = TO \times D$	Onde:
	<b>TU</b> = taxa mensal de ocupação do espaço durante o trimestre seguinte ao da avaliação.
	<b>TO</b> = taxa mensal de ocupação do espaço de R\$ 300,00.
	<b>D</b> = taxa de desconto em %

6.3.3 A Nota Final de Desempenho (NF) será calculada trimestralmente através da fórmula abaixo e o respectivo desconto vigorará pelo trimestre seguinte ao da avaliação.

$NF = \frac{NPS + NAT}{2}$
----------------------------

6.3.4 Nos dois primeiros meses do contrato, a Cessionária pagará, a título de taxa mensal de ocupação do espaço, a importância de R\$ 300,00 (trezentos reais), ou seja, a **Taxa mensal de ocupação do espaço** sem desconto.

6.3.5 A pesquisa DE SATISFAÇÃO E AVALIAÇÃO TÉCNICA somente será realizada após o segundo mês de funcionamento,

6.3.6 O desconto somente será oferecido a partir terceiro mês de pagamento.

6.3.7 Em nenhuma hipótese, serão permitidos descontos cumulativos.

## 7 MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

7.1 Para a perfeita execução dos serviços, a CESSIONÁRIA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios, mesas e cadeiras suficientes ao público usuário, promovendo sua substituição quando necessário:

7.1.1 A CESSIONÁRIA é a única responsável pela manutenção e reposição dos equipamentos.

7.1.2 As instalações e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, ficando o seu acompanhamento sob a supervisão do Campus Estância.





7.1.3 A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar organizadores de fila.

7.2 O modelo do mobiliário deverá ser previamente submetido ao CEDENTE para apreciação, quando serão observadas as condições ergonômicas, adequação contra acidentes, requisitos de acessibilidade, dentre outros, **não sendo, à priori, permitido o uso de mesas plásticas ou dobráveis.**

7.3 A CESSIONÁRIA deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plástico no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva ou conforme determinado pelo fiscal do Contrato do Campus;

7.4 Equipamentos que podem ser utilizados:

- a) máquina de café elétrica e/ou expresso,
- b) forno de microondas,
- d) geladeira,
- e) freezer,
- f) liquidificador,
- g) extrator de suco,
- h) sanduicheira elétrica,
- i) fogão
- j) expositor quente

7.5 Outros equipamentos poderão ser utilizados desde que autorizados pela Direção do Campus e acrescido o valor corresponde ao consumo do equipamento a **Taxa de energia elétrica.**

7.6 A CESSIONÁRIA obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento capaz de por em risco o imóvel, a integridade física das pessoas, nem produzir interferência nos equipamentos já instalados no IFS – Campus Estância ou em áreas externas.

7.7 É vedada a realização de qualquer reforma nas instalações, inclusive hidráulicas e elétricas sem prévia autorização da Direção Geral do Campus Estância, e após análise da setor competente do IFS – Campus Estância, devendo as despesas correrem por conta da CESSIONÁRIA, sem direito a ressarcimentos ou compensações.

## 8 EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1 A execução dos serviços será iniciada 10 dias após a data de assinatura do instrumento de contrato.

8.2 O cardápio do dia do self service não poderá ser repetido por duas vezes consecutivas.

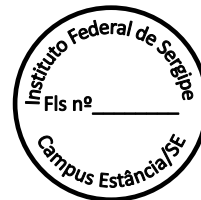
8.3 A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela CEDENTE deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte;

8.4 É proibida a confecção de frituras, salvo se autorizada pela cedente.

8.5 Qualquer substância alimentícia não poderá ser exposta à venda a não ser que devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas de deteriorização;

8.6 No acondicionamento ou embalagem não poderá haver contato direto dos alimentos com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos usados ou qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

8.7 Proibições no interior da Lanchonete:



- 8.7.1 fumar;
- 8.7.2 permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais;
- 8.7.3 ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares);
- 8.7.4 utilização de aparelhos de som, rádios, televisores e similares que possam produzir ruídos e servir para dispersão de alunos.

8.8 É vedado o fornecimento dos seguintes produtos na Lanchonete:

- 8.8.1 todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;
- 8.8.2 todo e qualquer tipo de tabaco;
- 8.8.3 todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico;
- 8.8.4 todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação e bebida (chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares)

8.9 A CESSIONÁRIA deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos;

8.10 A manutenção diária das instalações, tais como: higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e de todas dependências, é de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA.

8.11 A manutenção, conservação e reparos da rede hidráulica e elétrica no ambiente objeto da concessão é de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

8.12 O lixo deverá ser disposto adequadamente em recipientes de fácil limpeza, em sacos plásticos (devem ser providos com tampas acionadas por pedal);

## 9 DA VISTORIA

9.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:30 horas às 11:30 horas e das 13:30 às 16:00, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (79) 3711-3100

9.2 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

9.3 Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

## 10 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

10.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

10.3 Notificar a CESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;



10.4 Não permitir que os empregados da CESSIONÁRIA realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista;

10.5 Pagar à CESSIONÁRIA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

10.6 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela CESSIONÁRIA, em conformidade com o art. 36, §8º da IN SLTI/MPOG N. 02/2008.

## **11 OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

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

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

11.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CEDENTE, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

11.5 Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

11.6 Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

11.7 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

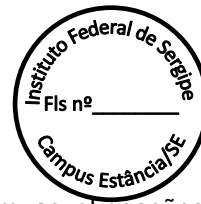
11.8 Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

11.9 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

11.10 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CESSIONÁRIA relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

11.11 Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

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



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

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

11.15 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **12 DA SUBCONTRATAÇÃO**

12.1 *Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.*

## **13 ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

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

## **14 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

14.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

14.2 O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

14.3 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

14.4 A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.

14.5 O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.6 A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CESSIONÁRIA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.



14.7 O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.8 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CESSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.9 As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.

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

## 15 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a CESSIONÁRIA que:

- 15.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 15.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 15.1.3 fraudar na execução do contrato;
- 15.1.4 comportar-se de modo inidôneo;
- 15.1.5 cometer fraude fiscal;
- 15.1.6 não manter a proposta.

15.2 A CESSIONÁRIA que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 15.2.1 advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 15.2.2 multa moratória de 1% (hum por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;
- 15.2.3 multa compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 15.2.4 em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 15.2.5 suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 15.2.6 impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;



15.2.7 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CESSIONÁRIA ressarcir a CEDENTE pelos prejuízos causados;

15.3 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a CESSIONÁRIA que:

15.3.1 tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

15.3.2 tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

15.3.3 demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

15.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

15.7 Além das penalidades mencionadas acima poderão ser aplicadas as penalidades descritas nas tabelas abaixo:

**TABELA 1**

<b>FALTAS</b>	<b>PENALIDADE</b>	<b>GRAU DA INFRAÇÃO</b>
<b>LEVE</b>	Advertência	1 e 2
<b>INTERMEDIÁRIA</b>	Advertência	3 e 4
<b>GRAVE</b>	Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade CEDENTE, pelo prazo de até dois anos;	5
<b>GRAVÍSSIMA</b>	-Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos; - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CESSIONÁRIA ressarcir a CEDENTE pelos prejuízos causados;	6

**TABELA 2**

<b>GRAU DA INFRAÇÃO</b>	<b>VALOR DA MULTA EM R\$</b>
1	50,00
2	100,00
3	200,00
4	300,00
5	400,00
6	500,00

**TABELA 3**

INFRAÇÃO	INCIDÊNCIA	GRAU DA INFRAÇÃO	GRAU DA MULTA
Permitir a presença de funcionário mal uniformizado, mal apresentado.	Por empregado e por dia	LEVE	1
Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços.	Por dia	LEVE	1
Receber clientes ou mercadorias, fora do horário estabelecido.	Por vez	LEVE	1
Ser descortês com os usuários.	Por vez	LEVE	2
Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas.	Por vez	INTERMEDIÁRIA	3
Presença de material, objeto estranho ou insetos nos alimentos.	Por vez	INTERMEDIÁRIA	3
Cobrar, ou permitir que seja cobrada, gorjeta pelos serviços prestados	Por vez	INTERMEDIÁRIA	3
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio do dia anterior ou como ingrediente para outra preparação.	Por vez	INTERMEDIÁRIA	3
Servir bebida alcoólica nas dependências do CEDENTE.	Por vez	INTERMEDIÁRIA	4
Jogar óleos na rede de água fluvial e de esgoto ou deixar de coletar óleos utilizados de acordo com a legislação.	Por vez	INTERMEDIÁRIA	4
Suspender ou interromper salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.	Por dia	GRAVE	5
Utilizar as dependências do CEDENTE para fins diversos do objeto do contrato.	Por vez e por dia	GRAVÍSSIMA	6

15.8 Para as infrações não contempladas nas tabelas acima, a autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a analogia das infrações abordadas na TABELA 3, e serão tratadas de acordo com a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao CEDENTE, observado o princípio da proporcionalidade;

Estância, 03 de janeiro de 2017.

\_\_\_\_\_  
Lais dos Santos  
Coordenador de Administração

**APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

(    ) Aprovado (    ) Não Aprovado

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Sônia Pinto de Albuquerque Melo  
Diretora Geral – Campus Estância