

Termo de Referência 1/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
1/2024	152430-INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE CAMPUS ITABAIANA	ANCILLA MIRIAM CARVALHO SANTANA	13/12/2024 09:05 (v 10.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	90043/2023	23462.000603/2023-74

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O objeto da presente licitação visa a escolha da proposta mais vantajosa para **contratação de empresa para a exploração de serviços de restaurante e lanchonete por meio da concessão de uso de espaço físico público nas dependências do Instituto Federal de Sergipe para os Campi: Itabaiana, Lagarto, São Cristóvão e Estância**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Grupo	Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário
1	01	Prato feito conforme item 13 da tabela constante no item 5.6 deste tempo de referência <b>(Campus Itabaiana)</b>	Prato	1	19,25
	02	Self service (Preço por Quilo), com no mínimo três tipo de salada, dois tipos de proteína, e dois tipos de guarnições. <b>(Campus Itabaiana)</b>	kg	1	47,70
2	03	Prato feito conforme item 13 da tabela constante no item 5.6 deste tempo de referência <b>(Campus São Cristóvão)</b>	Prato	1	19,25
	04	Self service (Preço por Quilo), com no mínimo três tipo de salada, dois tipos de proteína, e dois tipos de guarnições. <b>(Campus São Cristóvão)</b>	kg	1	47,70
3	05	Prato feito conforme item 13 da tabela constante no item 5.6 deste tempo de referência <b>(Campus Lagarto)</b>	Prato	1	19,25
	06	Self service (Preço por Quilo), com no mínimo três tipo de salada, dois tipos de proteína, e dois tipos de guarnições. <b>(Campus Lagarto)</b>	kg	1	47,70
4	07	Prato feito conforme item 13 da tabela constante no item 5.6 deste tempo de referência <b>(Campus Estância)</b>	Prato	1	19,25
	08	Self service (Preço por Quilo), com no mínimo três tipo de salada, dois tipos de proteína, e dois tipos de guarnições. <b>(Campus Estância)</b>	kg	1	47,70

1.4. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. A duração inicial do contrato é de 12 (meses), podendo ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, com base nos artigos 105 e 107 da Lei 14.133/23.

**1.3.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que, contratação contínua se mostra essencial para garantir a oferta constante de serviços de alimentação e bebidas aos usuários do espaço. Isso assegura a satisfação dos usuários e contribui para a melhoria do ambiente e da experiência oferecida. Proporciona estabilidade operacional, evitando interrupções no fornecimento de alimentos e bebidas. Isso é crucial para manter a rotina dos usuários e garantir a funcionalidade do espaço como um todo.**

**Estimula a competitividade entre os concessionários interessados, levando a uma constante busca por melhorias na qualidade dos serviços prestados, diversificação do cardápio, inovações no atendimento e adequação aos padrões de higiene e segurança alimentar. A instituição concedente garante o aproveitamento eficiente dos recursos públicos, uma vez que evita a necessidade de realizar novos processos licitatórios em curtos intervalos de tempo, o que demandaria gastos adicionais com procedimentos administrativos.**

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

**1.4.1. Poderão ser contratados os dois itens do grupo, ou, ocasionalmente, apenas um item.**

**1.5. O serviço a ser contratado é caracterizado de grande interesse público, conforme art. 3º do Decreto nº 8.540, de 9 de outubro de 2015, em virtude dos campus localizam-se distantes dos centros de suas respectivas cidades, não havendo lanchonetes no entorno, o que dificulta o acesso a refeições.**

**1.6. Não foi utilizado catálogo eletrônico de padronização, conforme ao art. 19 § 2º e art. 40 da Lei 14133/21, visto que, em consulta ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) não consta os itens do presente serviço.**

**1.7. Havendo divergências entre as especificações dos itens descritas neste instrumento e o sistema Comprasnet, prevalecerão as deste Termo de Referência.**

**1.8. Os itens foram agrupados em virtude de tratar-se de um mesmo serviço dentro de um único espaço determinado pelo Campis, ficando inviável a contratação de empresas diferentes para execução no mesmo local.**

## 2. Fundamentação da contratação

### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10728444000100-0-000003/2024

II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023

III) Id do item no PCA: 580

IV) Classe/Grupo: 632-Serviços de Fornecimento de Comida

V) Identificador da Futura Contratação: 152430-90043/2023

### 3. Descrição da solução

#### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

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

### 4. Requisitos da contratação

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

##### Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no [Guia Nacional de Contratações Sustentáveis](#):

4.1.1. utilize produtos de limpeza e conservação obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

4.1.2. adote os procedimentos para o correto acondicionamento, descarte de lixo e higienização do ambiente, disponibilizando recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço do Restaurante /Cantina /Lanchonete, separando o lixo seco do lixo orgânico em sacos coloridos de acordo com o tipo de resíduo e programa de coleta seletiva da CONCEDENTE;

4.1.3. providencie o descarte do óleo proveniente de fritura em local apropriado de acordo com a legislação vigente.

4.1.4. adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

4.1.5. forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução contratual.

4.2. (Supressão).

4.3. (Supressão).

4.4. (Supressão).

##### Subcontratação

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

##### Garantia da contratação

4.6. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

#### 4.6.1. A garantia não será exigida por se tratar de aquisições de pronta entrega.

##### Vistoria

4.7. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é importante para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h às 12h e das 14h às 16h. Devendo o agendamento ser efetuado previamente com os seguintes contatos:

4.7.1 Campus Itabaiana - gerencia.ensino.ita@ifs.edu.br - Tel: (79) 3711-3293;

4.7.2. Campus Lagarto - gadm.lagarto@ifs.edu.br - Tel: (79) 3711-3269, opção 4;

4.7.3. Campus São Cristóvão - dam.sc@ifs.edu.br / gadm-scristovao@ifs.edu.br - Tel: (79) 3711-3264, ramal: 04;

4.7.4. Campus Estância - coc.estancia@ifs.edu.br / lunalva@ifs.edu.br - Tel: (79) 99985-1587;

- 4.8. A vistoria deverá ser agendada até 24 horas de antecedência.**
- 4.9. *Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.*
- 4.10. *Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.*
- 4.11. *Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*
- 4.12. *A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.*
- 4.13. Prazo para vistoria iniciará no dia útil seguinte ao da publicação do edital, estendendo-se até o dia útil anterior a data prevista para abertura da cessão pública.**

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

- 5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
- 5.1.1. Início da execução do objeto se dará em até 30 (trinta) dias corridos após a data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período, mediante pedido e aprovação da Administração.
- 5.1.2. O prazo estabelecido no item 5.1.1 somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Concessionária ao Setor de Gestão de Contratos.
- 5.1.3 A concessionária pagará taxa referente ao aluguel de espaço nos valores conforme abaixo:

Item	Descrição / Especificação	CATSER	Quantidade	Área Física (m²)	Menor Valor de Referência (R\$/m²)	Total de Referência (R\$)
1	Concessão do espaço físico para exploração de cantina – Campus Itabaiana	19356	1	32,67	6,7	218,89
2	Concessão do espaço físico para exploração de cantina - Campus Lagarto.	19356	1	31,6		211,72
3	Concessão do espaço físico para exploração de cantina – Campus Estância	19356	1	37,11		248,63
4	Concessão do espaço físico para exploração de cantina – Campus São Cristóvão.	19356	1	35,94		240,79

Local e horário da prestação dos serviços

- 5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço:
- 5.2.1 Campus Itabaiana - Av. Padre Airton Gonçalves Lima, nº 1140, Bairro São Cristóvão, CEP: 49.500.543, Itabaiana/SE.**

5.2.2. Campus Lagarto - Rua Cauby, nº 523, Bairro Jardim Campo Novo, CEP: 49400-000, Lagarto/SE.

5.2.3. Campus Estância - Rua João Café Filho, Bairro Cidade Nova, CEP: 49200-000. Estancia- SE.

5.2.4. Campus São Cristóvão - Rodovia BR 101, Km 96, Pov. Quissamã, CEP: 49.100-000, São Cristóvão/SE.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

5.3.1. O horário de funcionamento deverá ser de forma ININTERRUPTA nos dias de expediente do Campus, de segunda-feira a sexta feira das 07:00 horas às 21:00 horas, inclusive sábados letivos, os quais serão informados previamente à Concessionária, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes;

#### Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas [abaixo] / em anexo

5.4.1. A carga e descarga de material para o devido funcionamento da Cantina será das 07h às 17h, de segunda a sexta, facultada a flexibilização do horário mediante acordo entre a Concedente e a Concessionária;

5.4.2. A Concessionária deve manter o perfeito funcionamento das atividades nos dias e horários estabelecidos neste Termo de Referência. Os serviços somente poderão funcionar em horário extraordinário mediante autorização concedida pela Gestão de Contratos, solicitada no mínimo com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;

5.4.3. A Instituição, a seu critério, vedará a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto da licitação e disciplinará, durante todo o período de vigência do prazo contratual, as atividades exercidas na área sob Concessão, visando assegurar o cumprimento do objeto contratual, dos aspectos mercadológicos estabelecidos no Contrato e a eficácia dos serviços prestados aos usuários;

#### 5.5. Dos preços dos produtos

5.5.1. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.

5.5.2. Os preços dos produtos a serem comercializados, devem ser compatíveis aos das mercadorias de mesmo peso, tamanho e qualidade que são praticados em estabelecimentos similares situados no mercado interno.

5.5.3. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança a parte.

5.6. A CONCESSIONÁRIA ofertará produtos elencados que fazem parte de um cardápio referência/mínimo conforme a seguir:

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO
1	Salgado frito tipo <b>coxinha</b> , recheio de frango. Pronto para consumo, preparado e frito no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens com tampa, livre de sujidades e mantendo a temperatura adequada do produto.
2	Salgado assado, tipo <b>enroladinho</b> , com recheio de peito de frango desfiado de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
3	Salgado assado, tipo <b>enroladinho</b> , com recheio de carne bovina moída de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
4	Salgado assado, tipo <b>enroladinho</b> , com recheio de queijo e presunto de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
5	Salgado assado, tipo <b>esfirra</b> , com recheio de carne bovina moída de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
6	Salgado assado, tipo <b>esfirra</b> , com recheio de peito de frango desfiado de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão límpido, com tampa, para conservação do produto.
	Salgado assado, tipo <b>pastel de forno</b> , com recheio de peito de frango desfiado de primeira qualidade, pronto

7	para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão lúmpido, com tampa, para conservação do produto.
8	Salgado assado, tipo <b>pastel de forno</b> , com recheio de carne moída desfiada de primeira qualidade, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. Aproximadamente 120 g a porção individual. Os produtos deverão estar acondicionados em pratos de papelão lúmpido, com tampa, para conservação do produto.
9	<b>Salada de frutas</b> composta por 04 frutas minimamente processadas, acondicionadas em potes descartáveis com tampa, vedados e armazenados em temperatura de refrigeração.
10	<b>Sanduíche natural</b> composto por pão de forma integral 2 fatias (50g), Requeijão cremoso (1 colher de sopa)-peito de frango desfiado temperado (40 g), cenoura crua ralada (30g), alface lisa (1 folha média-20g).
11	<b>Suco da fruta</b> in natura. Porção individual de 300 ml.
12	<b>Suco de polpa de fruta</b> integral pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 100 g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Porção individual de 200 ml
13	<p><b>Prato Feito</b> deverá ser constituído por <b>arroz</b> (branco e temperado), <b>feijão</b> (caldo e tropeiro).</p> <p><b>Carnes em geral:</b> carne bovina de primeira qualidade, peito de frango, coxa e sobrecoxa e filé de peixe). Variar as preparações protéicas: assados, molhos, refogados.</p> <p><b>Saladas:</b> salada crua, legumes cozidos, salada vinagrete, salada refogada).</p> <p><b>Acompanhamento:</b> (macarrão, purê de batata, batata frita): 100 g</p>

5.6.1 Além do cardápio obrigatório, a concessionária está pré-autorizada a fornecer os seguintes alimentos:

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO
14	<b>Açaí servido na tigela, tamanho G</b> , contendo 500 ml do produto. o produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº01 de 07/01/2000 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Resolução CD /FNDE nº 26 de 17/06/13. Produto extraído da parte comestível do fruto do açaizeiro (Euterpe oleracea, Mart.) após amolecimento através de processos tecnológicos adequados. Ingredientes: açaí, açúcar e guaraná. Não poderá conter gordura trans, corantes artificiais e edulcorantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. O produto poderá vir acompanhado de porção de cereal, acondicionado isoladamente na tampa do pote. Características: cor marrom arroxeada, odor e sabores característicos, aspecto viscoso.
15	<b>Açaí servido na tigela, tamanho M</b> , contendo 300 ml do produto. o produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº01 de 07/01/2000 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Resolução CD /FNDE nº 26 de 17/06/13. Produto extraído da parte comestível do fruto do açaizeiro (Euterpe oleracea, Mart.) após amolecimento através de processos tecnológicos adequados. Ingredientes: açaí, açúcar e guaraná. Não poderá conter gordura trans, corantes artificiais e edulcorantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. O produto poderá vir acompanhado de porção de cereal, acondicionado isoladamente na tampa do pote. Características: cor marrom arroxeada, odor e sabores característicos, aspecto viscoso.
16	<b>Escondidinho de carne moída</b> de primeira qualidade. Produzido com ingredientes naturais e regionais. Porção Individual de 350 g por pessoa.
17	<b>Escondidinho de carne seca desfiada</b> de primeira qualidade. Produzido com ingredientes naturais e regionais. Porção Individual de 350 g por pessoa.
18	<b>Escondidinho de peito de frango desfiado</b> de primeira qualidade. Produzido com ingredientes naturais e regionais. Porção Individual de 350 g por pessoa.
	<p>Jantar nordestino (tipo buffet): Em sistema de self-service sem balança (servido por funcionário) para uma pessoa.</p> <p>Batata-doce – 150 g</p> <p>Cuscuz temperado – 135 g</p>

19	<p>Pão francês com manteiga - 50g</p> <p>Macaxeira – 130 g</p> <p>Ihame – 100 g</p> <p>Queijo (muçarela ou coalho) – 20 g</p> <p>Ovos – 100 g</p> <p>Frango – 120 g</p> <p>Carne bovina sem osso: 150 g</p> <p>Salsicha ao molho: 80 g</p> <p>Café com e sem açúcar (adoçante) com ou sem leite: 200 ml</p> <p>Suco de frutas natural ou polpa: 200 m</p>
20	<b>Lasanha caseira à bolonhesa.</b> Composta de macarrão para lasanha, molho de tomate caseiro, mussarela e presunto. Porção individual de 350 g.
21	<b>Lasanha caseira de peito de frango desfiado.</b> Composta de macarrão para lasanha, molho de tomate caseiro, mussarela e presunto. Porção individual de 350 g.
22	<p><b>Quentinha acondicionada em embalagem descartável com tampa e divisórias.</b> Deverá ser constituído por arroz (branco e temperado), feijão (caldo e tropeiro).</p> <p><b>Carnes em geral:</b> carne bovina de primeira qualidade, peito de frango, coxa e sobrecoxa e filé de peixe). Variar as preparações protéicas: assados, molhos, refogados.</p> <p><b>Saladas:</b> salada crua, legumes cozidos, salada vinagrete, salada refogada).</p> <p><b>Acompanhamentos:</b> (macarrão, purê de batata, batata frita):</p>
23	<b>Mini pizza.</b> Elaborada com farinha de trigo, água, Margarina, açúcar cristal, óleo de soja, sal e fermento biológico, molho de tomate, <b>queijo mussarela, presunto</b> e orégano. Porção individual de 140 g.
24	<b>Mini pizza.</b> Elaborada com farinha de trigo, água, margarina, açúcar cristal, óleo de soja, sal e fermento biológico, molho de tomate, queijo mussarela, <b>calabresa</b> e orégano. Porção individual de 140 g.
25	<b>Mini pizza.</b> Elaborada com farinha de trigo, água, margarina, açúcar cristal, óleo de soja, sal e fermento biológico, molho de tomate, queijo mussarela, <b>frango desfiado</b> e orégano. Porção individual de 140 g.
26	<b>Self service (Preço por Quilo), com no mínimo três tipo de salada, dois tipos de proteína, e dois tipos de guarnições.</b>
27	<b>Sopa de carne,</b> elaborada com 03 tipos de legumes diferentes e macarrão. Porção individual de 400 ml.
28	<b>Vitamina de fruta.</b> Fruta in natura ou congelada batida com leite integral UHT. Porção individual de 300 ml.
29	<b>Sanduíche X-Burguer,</b> composto por pão de hambúrguer (70 g), carne de hambúrguer artesanal (120 g), 01 fatia de mussarela (20 g), 01 fatia de presunto (15 g), alface lisa (1 folha média-20g), tomate (15 g), milho verde (15 g) e batata palha (15 g).
30	<b>Sanduíche X-Coração,</b> composto por pão de hambúrguer (70 g), coração de galinha refogado (100 g), 01 fatia de mussarela (20 g), alface lisa (1 folha média-20g), tomate (15 g), milho verde (15 g) e batata palha (15 g)
31	<b>Sanduíche X-Filé,</b> composto por pão de hambúrguer (70 g), iscas de filé bovino de primeira qualidade (120 g), 01 fatia de mussarela (20 g), alface lisa (1 folha média-20g), tomate (15 g), milho verde (15 g) e batata palha (15 g).

**Discriminação da gramatura da refeições (prato feito, almoço ou janta):**

- Prato principal: - Prato Proteico preparado sem osso (assado ou cozido) – per capita de 140 gramas;
- Prato Proteico preparado sem osso (grelhado) – per capita de 120 gramas;
- Carne moída e peixe frito – per capita de 100g;

- Opção Vegetariana (caso seja oferecida): ovos, omelete – per capita 100g;

Preparação à base de leguminosas/legumes proteicos (bolinho, torta, bife e etc)- 120g;

Observação: Per capita significa uma porção crua e limpa, retirados gorduras e nervos da carne; - Ou Prato Proteico com osso assado, grelhado ou cozido per capita de 180 a 200 gramas;

- Acompanhamento: arroz Tipo I (per capita de 125 gramas) e feijão Tipo I (per capita de 85 gramas)

Guarnições: - Massas (macarrão, lasanha, torta,) –100 a 120 gramas; Ou diversos (seleta de legumes, purês, ensopados, sautés, refogados, à milanesa, no vapor, creme, suflê, salpicão, maionese) – 80 a 100 gramas.

5.6.2. A CONCESSIONÁRIA poderá fornecer outros produtos não relacionados no cardápio mínimo, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado de Restaurante/Cantina/Lanchonete, resguardando o direito de a Administração solicitar pesquisas, de forma a comprovar o preço praticado, se necessário.

5.6.3. O horário de funcionamento do Restaurante/Cantina/Lanchonete e cardápio mínimo a ser disponibilizado poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade da CONCEDENTE e do calendário escolar, desde que, acordado entre as partes.

5.6.4. Caso a contratada deseje fornecer alimentos diversos dos obrigatórios e facultativos deverá solicitar autorização prévia ao gestor do contrato, identificando o alimento, sua composição e peso e/ou tamanho, gerando infração contratual qualquer alimento comercializado sem a prévia autorização da Administração.

5.7. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários no espaço do Restaurante/Cantina/Lanchonete e em quantidade adequada, os materiais relacionados abaixo:

5.7.1. Saches de sal;

5.7.2. Saches de açúcar;

5.7.3. Saches de adoçante;

5.7.4. Saches de ketchup;

5.7.5. Saches de mostarda;

5.7.6. Saches de maionese;

5.7.7. Palitos em embalagens individuais;

5.7.8. Canudos flexíveis em embalagens individuais;

5.7.9. Guardanapos de papel em suportes;

5.7.10. Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;

5.7.11. Copos;

5.7.12. Embalagens para acondicionamento de lanches e transporte;

5.7.13. Embalagem com adoçante líquido (aspartame e stevia);

5.7.14. “Dispenser” de álcool em gel para higienização das mãos.

5.8. A CONCEDENTE poderá solicitar análise em laboratório microbiológico de amostras de alimentos sob suspeita de contaminação, devendo a CONCESSIONÁRIA arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

5.9. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências do Restaurante/Cantina/Lanchonete da CONCEDENTE.

5.10. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com pix, dinheiro em espécie, cartão de crédito e débito de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado;



**5.11. Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários, disponibilizando a opção de cadastramento de CPF;**

**5.12. Do pessoal de atendimento aos usuários**

**5.12.1. O pessoal necessário a execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho;**

**5.12.2. Caberá à Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda, disponibilizando número de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno da Instituição. Poderá ainda a direção da Unidade orientar a Concessionária sobre os horários de maior movimento a fim de que seja realizada uma melhor distribuição dos seus funcionários;**

**5.12.3. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade;**

**5.12.4. A Concessionária não poderá empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com a instituição;**

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

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

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

**5.12.8. Zelar pelo bom atendimento aos clientes, com respeito a todas as normas de defesa do consumidor;**

**5.12.9. Os empregados da Concessionária que manipularem diretamente ou não os alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos /tênis, toucas para o cabelo e luvas e outros que se fizerem necessários;**

**5.12.9.1. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para os cabelos;**

**5.12.10. Fica expressamente vedado a todos os empregados o uso de chinelos, sandálias, bermudas e camisas sem manga nas dependências do espaço objeto desta concessão;**

**5.13. Da limpeza, manutenção e conservação**

**5.13.1. A limpeza, manutenção e conservação de toda a área concedida serão de inteira responsabilidade da Concessionária e deverão ser feitas diariamente.**

**5.13.2. A Concessionária deverá manter absoluta higiene no armazenamento e uso dos equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando rigorosamente os seguintes aspectos:**

**5.13.2.1. Os locais de armazenamento deverão ser mantidos limpos, arejados e arrumados;**

**5.13.2.2. Não será admitido o armazenamento de produtos de forma destoante das determinações sanitárias vigentes como, por exemplo, gêneros cujas datas de vencimento estejam vencidas, ou que não estejam embalados adequadamente;**

**5.13.2.3. Conservar adequadamente os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários a execução dos serviços, armazenando, estocando ou guardando na Cantina, somente os produtos e mercadorias destinadas a serem nela comercializados diretamente;**

**5.13.2.4. O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas para cada tipo de alimento, sendo ele refrigerado, congelado ou seco, de acordo às normas sanitárias vigentes;**

5.13.2.5. Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente identificada e isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos;

5.13.2.6. Lavar as frutas de forma a retirar as impurezas em água corrente e, após, imergi-las em solução clorada para desinfecção, enxaguando em água corrente;

5.13.2.7. A empresa cuidará da higienização de toda a área, especialmente da cozinha e depósito, mantendo-os limpos e asseados, nos termos dos padrões higiênicos sanitários vigentes;

5.13.2.8. Os resíduos provenientes das cantinas deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados dos Institutos pelas respectivas Concessionárias e sem cruzamento com as áreas de atividades;

5.13.2.9. Os sucos deverão ser preparados com polpa ou frutas “in natura”, contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e utilizar somente água mineral no preparo destes e de acordo com o cardápio mínimo;

5.13.2.10. Acondicionar os alimentos em geladeira balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos necessários e indispensáveis à prestação dos serviços;

5.13.2.11. Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes próprios para higienização, conservando-os limpos e em número suficiente, assim como armazená-los em local próprio e exclusivo para essa finalidade;

5.13.2.12. Os alimentos expostos no balcão deverão ser identificados por meio de displays de acrílico com visor duplo;

5.13.2.13. Utilizar matéria prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;

5.13.2.14. Utilizar luvas descartáveis na preparação e manipulação dos alimentos;

5.13.2.15. Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas;

5.13.2.16. Não será admitido que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados;

5.13.3. Deverão ser adotados no acondicionamento, descarte de lixo e higienização do ambiente, os seguintes procedimentos:

5.13.3.1. Disponibilizar recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço do Restaurante /Cantina/Lanchonete;

5.13.3.2. Separar o lixo seco do lixo orgânico em sacos coloridos de acordo com o tipo de resíduo;

5.13.3.3. Providenciar o descarte do óleo proveniente de fritura em local apropriado de acordo com a legislação vigente;

5.13.3.4. Utilizar produtos de limpeza adequados e com poder bactericida, promovendo ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha;

5.13.3.5. Disponibilizar “dispenser” de sabonete líquido bactericida, álcool em gel, “dispenser” de papel toalha e refs para higienização das mãos dos empregados do Restaurante/Cantina/Lanchonete;

5.13.3.6. A periodicidade de higienização do ambiente e produtos utilizados estão dispostos no quadro abaixo:

OBJETO	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Extrato de suco e liquidificador	Diária	Detergente neutro, hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 (vinte) minutos (partes móveis), álcool a 70 GL (partes fixas)
Balcão e pias	Diária	Detergente neutro e álcool a 70 GL
Geladeira e freezer	Diária	Detergente neutro e álcool a 70 GL

Fornos de micro-ondas e elétrico	Diária	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente anti-redepositante
Recipientes de Inox, plástico, alumínio e vidro	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Pisos, paredes, rodapés, porta, luminárias, interruptores e tomadas	Semanal	Detergente neutro cloro ativo
Mesas e cadeiras	diariamente	Detergente neutro cloro ativo
Ralos e calhas	Semanal	Detergente ativo cloro ativo
Vidros e esquadrias internas	Semanal	Álcool a 70 GL e limpa vidros
Frutas e Hortaliças	Diária	Agentes doadores de cloro ativo

**5.13.3.7. A CONCESSIONÁRIA deverá lavar os panos de chão fora do ambiente do Restaurante/Cantina /Lanchonete e em local específico a ser informado pela CONCEDENTE.**

**5.13.3.8. O provimento, manutenção e lavagem de todas as roupas e panos de prato serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e não poderão ser higienizados e passados nas dependências do Restaurante/Cantina/Lanchonete.**

**5.13.3.9. Não será permitida a utilização de utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos;**

#### **Materiais a serem disponibilizados**

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

**5.14.1. A Concessionária deverá fornecer e instalar os equipamentos necessários à execução dos serviços, devendo trabalhar com equipamentos cuja capacidade seja suficiente para prestar os serviços de forma contínua, primando rigorosamente por manter a melhor qualidade alimentar possível e o menor tempo de espera do usuário;**

**5.14.2. A Concessionária deverá dispor de maquinários, mobiliário, tais como mesas, cadeiras e armários, e utensílios (talheres, pratos, bandejas, dentre outros) necessários ao bom andamento do serviço e em quantidade compatível com o número de usuários e se compromete a mantê-los em perfeitas condições de uso, conservação e higienização;**

**5.14.3. Na execução dos serviços, deverão ser empregados pela Concessionária somente materiais e gêneros alimentícios de qualidade, bem como equipamentos, ferramentas e utensílios adequados e em perfeito estado de utilização, com estrita observância às exigências previstas neste Termo de Referência e legislação vigente, podendo à fiscalização do contrato, solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado;**

**Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)**

#### **5.15. (Supressão)**

#### **Procedimentos de transição e finalização do contrato**

5.16. . Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

## **6. Modelo de gestão do contrato**

### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o valor do aluguel poderá ser suspenso mediante análise da Administração, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

#### **Preposto**

##### **6.6. Supressão**

##### **6.7. Supressão**

##### **6.8. Supressão**

#### **Fiscalização**

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

#### **Fiscalização Técnica**

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#) e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.12. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas apazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#));

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

#### **Fiscalização Administrativa (SUPRESSÃO)**

##### **6.16. (SUPRESSÃO)**

##### **6.17. (SUPRESSÃO)**

6.18. *Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:*

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

**6.18.2. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Concessionária de acordo com as regras previstas no ato convocatório.**

**6.18.3. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.**

#### **Gestor do Contrato**

6.19. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.20. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.21. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.22. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.23. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.24. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.25. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## **7. Critérios de medição e pagamento**

### **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

**7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo I, para aferição da qualidade da prestação dos serviços.**

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

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

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

**7.3.1. Qualidade na prestação do serviço contratado;**

**7.3.2. Garantia da continuidade do serviço contratado;**

**7.3.3. Qualidade da alimentação;**

**4.3.4. Limpeza do ambiente;**

**4.3.5. Nível geral de satisfação do público atendido;**

**4.3.5.1. A pesquisa de satisfação deverá entrevistar os estudantes, servidores e visitantes da concedente que utilizem os serviços prestados.**

**4.3.5.2. As inspeções técnicas, pesquisa de satisfação e informações de usuários subsidiarão decisões a respeito da prorrogação contratual e de eventuais aplicações de sanções.**

#### **Do recebimento**

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. ([Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133](#) e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.5. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.6. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. ([Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

**7.7. (SUPRESSÃO)**

7.8. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.9. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.9.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.9.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.9.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

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

7.9.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades

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

7.11. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.11.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução

contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

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

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

7.11.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.11.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.12. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.13. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.14 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

### **Liquidação**

7.15. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.16. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.17. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.17.1. o prazo de validade;

7.17.2. a data da emissão;

7.17.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.17.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.17.5. o valor a pagar; e

7.17.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.18. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.19. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133/2021](#).

7.20. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.21. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.22. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.23. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.24. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

#### Prazo de pagamento

7.25. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

7.26. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA/IBGE de correção monetária.

#### Forma de pagamento

7.27. O valor médio mensal estimado da taxa de concessão para uso do espaço físico destinado à cantina, à título de aluguel, os valores dispostos no item 5.1.3.

#### 7.28. Da cobrança de energia elétrica:

7.28.1. Para o cálculo do valor relativo à energia elétrica, se não houver medidor individual, será utilizado como métrica o valor do KW/h e o tempo estimado de utilização dos eletrodomésticos mínimos necessários ao desempenho das atividades da cantina (com base no cardápio mínimo exigido no item 6.10.), sendo: 1 micro-ondas, 1 freezer, 1 liquidificador e 1 sanduicheira. Como parâmetro para o cálculo, aplicou-se o valor da tarifa "fora de ponta" ao consumo estimado para o período das 07:00 h às 18:00 h, e o valor da tarifa "ponta" ao consumo estimado para o período das 18:00 h às 21:00 h.

7.28.2. A estimativa do valor a ser pago pela CONCESSIONÁRIA deverá ser feita conforme cálculos a seguir:

Tabela 1:

ITEM	APARELHO	POTÊNCIA (W)	HORAS /DIA	TOTAL DE DIAS MENCIAIS	KW/H
1	Micro-ondas	1300	2,5	22	71,5
2	Freezer	300	14	30	126
3	Liquidificador	600	2,5	22	33
4	Sanduicheira	750	2,5	22	41,25
<b>TOTAL</b>					<b>271,75</b>

Tabela 2:

	KW/H	TARIFA (R\$)	VALOR (R\$)
<b>CONSUMO PONTA</b>	57,88	2,621510	151,732999
<b>CONSUMO FORA DE PONTA</b>	213,87	0,418260	89,453266
<b>TOTAL A SER PAGO PELA CONCESSIONÁRIA</b>			<b>241,186265</b>

7.28.3. A equipe de fiscalização contratual deverá atualizar os valores das tarifas constantes na Tabela 2 do subitem 7.28.2. conforme a fatura mais recente emitida pela concessionária de energia elétrica.



7.28.4. O pagamento será mensal por meio de Guia de Recolhimento da União, emitida pela instituição, em nome da CONCESSIONÁRIA, de acordo com o valor obtido na Tabela 2 do subitem 7.28.2.

**7.29. Da cobrança de consumo de água:**

7.29.1. A título de consumo de água, a CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir ao IFS o valor mensal de R\$ 105,56 (cento e um reais e quarenta e seis centavos), por meio de Guia de Recolhimento da União, emitida pela instituição, em nome da CONCESSIONÁRIA, valor este estimado/avaliado referente à tarifa mínima fixa de consumo mensal 2024 da Companhia de Saneamento de Sergipe (DESO), para a categoria comercial, conforme quadro tarifário da empresa presente no link: <https://www.deso-se.com.br/menu/quadro-tarifario>.

7.29.2. O valor referido no subitem 7.29.1 deverá ser atualizado sempre que a Companhia de Saneamento de Sergipe (DESO) atualizar o seu quadro tarifário.

**7.30. Da GRU**

7.30.1. Os valores referentes ao aluguel, consumo de energia elétrica e água deverão ser pagos pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE até o quinto dia útil do mês subsequente ao fato gerador das despesas, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU.

7.30.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga;

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

$I = (TX) \quad I = (6/100)/365 \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual de taxa anual} = 6\%$

7.30.3. Deverá ser aplicado desconto proporcional aos dias em que o funcionamento for prejudicado em decorrência de recesso acadêmico ou suspensão parcial das atividades desenvolvidas no campus, superiores a 10 (dez) dias, consecutivos ou não, exclusivamente sobre o valor da Taxa Mensal de Utilização.

7.30.4. Se o atraso no pagamento por parte da concessionária for superior a 90 (noventa) dias, a concedente procederá à rescisão contratual e executará a cobrança judicial ou extrajudicial dos valores devidos, podendo inclusive promover a inscrição na Dívida Ativa da União.

**Pagamento com Ordem Bancária**

**7.31. Supressão**

**7.32. Supressão**

**7.33. Supressão**

**7.33.1. Supressão**

**7.34. Supressão**

**Antecipação de pagamento**

7.31. A presente contratação **não permite** a antecipação de pagamento.

**7.32. Supressão**

**7.33.1. Supressão**

**7.33.2. Supressão****7.34. Supressão****7.34.1. Supressão****7.34.2. Supressão****7.35. Supressão****7.36. Supressão****7.37. Supressão****7.38. Supressão****7.38.1. Supressão****7.38.2. Supressão****7.39. Supressão****Cessão de crédito**

7.40. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

7.40.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.41. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.42. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o [art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.43. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.44. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

## **8. Critérios de seleção do fornecedor**

### **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO**

#### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MAIOR DESCONTO POR ITEM.

#### **Regime de execução**

8.2. O regime de execução do contrato será na forma de execução indireta, no regime de empreitada.

### Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor> ;

8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

#### 8.12. Supressão;

8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da [Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo [Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943](#);

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *Municipal/Distrital* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

8.22. Supressão;

8.23. Supressão;

8.24. Supressão;

8.24.1. Supressão;

8.24.2. Supressão;

8.24.3. Supressão;

8.24.4. Supressão;

8.25. Supressão;

8.26. Supressão;

8.27. Supressão;

#### **Qualificação Técnica**

#### **8.28. Apresentação de Alvará de Funcionamento do estabelecimento na exploração da Cantina /Lanchonete emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária antes do início de sua atividade na área concedida.**

8.29. Supressão;

8.30. Supressão;

8.30.1. Supressão;

8.31. Supressão;

8.31.1. Supressão;

8.31.2. Supressão;

8.31.3. Supressão;

8.31.4. Supressão;

8.31.5. Supressão;

8.32. Supressão;

8.32.1. Supressão;

8.32.2. Supressão;

8.32.3. Supressão;

8.32.4. Supressão;

8.32.5. Supressão;

8.32.6. Supressão;

8.32.7. Supressão;

## 9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): ,01

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Valor mensal estimado da taxa de concessão de uso da cantina é o disposto no item 5.1.3.

9.1.1. A estimativa do valor da taxa mensal de ocupação levou em consideração locais de mesmo gênero de outras instituições de ensino ou do próprio IFS.

9.1.2. A estimativa do valor mensal não contempla o consumo de água e energia por parte da CONCESSIONÁRIA, sendo esta despesa ressarcida à parte.

### 9.2. Supressão;

9.2.1. Supressão;

9.2.2. Supressão;

9.2.3. Supressão;

## 10. Adequação orçamentária

### 10. Supressão;

#### 10.1. Supressão;

10.1.1. Supressão;

#### 10.2. Supressão;

## 11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**JAIRTON MENDONCA DE JESUS**

Diretor Geral

**MANOELA FALCON GALLOTTI**

Gerente de Ensino

**ANCILLA MIRIAM CARVALHO SANTANA**

Pregoeiro



*Assinou eletronicamente em 13/12/2024 às 09:05:28.*